

Noix de macadamia

La **noix de macadam**, ou **noix du Queensland** est le fruit du noyer du Queensland, un arbre tropical de l'État du Queensland (au Nord-Est de l'Australie) du genre *Macadamia*.

Historique

La noix de macadamia a été découverte il y a 5 000 ans par les Aborigènes, et redécouverte, en 1858, par deux botanistes anglais venus faire des recherches au Nord-Est de l'Australie. Son nom lui a été donné en hommage au scientifique australien d'origine écossaise John Macadam (1827-1865) par Ferdinand von Mueller (1825-1896).



Noix de macadamia

Culture

La culture des macadamias demande un sol acide (avec un pH entre 5 et 6,5) et des hivers doux (gel bref jusqu'à $-2\text{ }^{\circ}\text{C}$, pas de vents froids) soit la zone de l'avocat. Deux espèces fruitières sont cultivées : *Macadamia tetraphylla* et *Macadamia integrifolia*. La seconde est préférée pour la qualité des noix. La noix de macadamia est cultivée en Australie, en Nouvelle-Zélande, en Afrique du Sud, au Costa Rica, au Brésil et à San Francisco (en Californie, États-Unis). La noix de macadamia est cultivée et commercialisée à Hawaï qui a importé les arbres d'Australie en 1887. Il existe une production marginale en Espagne et en Afrique du Nord. Les pépiniéristes de Vélez-Málaga en proposent. Les variétés à grosses amandes sont recherchées.

Les francs de semis produisent tardivement (après 7 ans) des fruits de qualité aléatoire. Les variétés fruitières sélectionnées sont nombreuses (une cinquantaine de cultivars en Nouvelle-Zélande), les usuelles sont Beaumont et Cate. On les greffe sur franc, la germination est facile, pas besoin de scarifier. L'arbre, persistant aux feuilles piquantes, a une croissance lente. Il atteint de grandes dimensions en zone tropicale (30 mètres), une douzaine de mètres en climat de transition. En verger de production, la distance de plantation est de 5 mètres. En climat méditerranéen chaud, un arrosage régulier durant l'été est nécessaire à la qualité des noix.

La noix de macadamia est une drupe formée d'une amande enfermée dans une coque ronde brunâtre, lisse et extrêmement dure protégée par une mince enveloppe charnue, le brou. Elles se présentent en grappes. À maturité, le brou se fend, la noix est mûre quand elle tombe. Les macadamias fraîches, aux amandes douces d'une saveur fine proche de celle de la noix de coco, sont spécialement difficiles à ouvrir, on utilise un casse-noix en forme d'étai^[1]. La noix sèche en trois mois, elle éclate alors sous une pression légèrement moindre, sa saveur est plus prononcée et sa texture est devenue grasse.

On la consomme nature, cuite, salée, sucrée, grillée à l'apéritif ou caramélisée dans les glaces.

Huile de noix de macadamia

La noix de macadamia est un fruit très riche en huile (78 % avec près de 60 % d'acides gras insaturés), en minéraux, glucides, calcium, phosphore, protéines et vitamine A, B1 et B2. L'extraction de cette huile qui se fait uniquement par pression à froid et filtrage sert aussi bien à l'alimentation qu'à la cosmétique.

Cosmétique

L'huile de macadamia est utilisée en cosmétique comme base de massage. Il s'agit d'une huile sèche, elle ne laisse pas la peau grasse. En raison de son excellent pouvoir de pénétration elle prévient efficacement le dessèchement de la peau. C'est une excellente huile de massage.




Composition moyenne en acides gras

- Acides gras saturés :
 - Acide palmitique C_{16:0} 9 à 10 %.
 - Acide stéarique C_{18:0} 3,5 à 6 %.
 - Acide arachidique C_{20:0} 2,4 à 3,7 %.
- Acides gras insaturés :
 - Acide palmitoléique C_{16:1} 18 à 28 %.
 - Acide oléique C_{18:1} 50 à 56 %.
 - Acide linoléique C_{18:2} 2,8 à 3,4 % (famille des oméga 6)

La noix de macadamia est typée au goût, ne dépassant pas 2 % d'acidité.

Notes et références

[1] (<http://olharfeliz.typepad.com/cuisine/macadamia/>)

-  Portail de la botanique
-  Portail des plantes utiles
-  Portail de l'alimentation et de la gastronomie

Sources et contributeurs de l'article

Noix de macadamia *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?oldid=89958977> *Contributeurs:* Ambre Troizat, Avinain, Cirdec, Dojada, Fredphan, Ghybu, Goudron92, Gz260, Hercule, Hippo75, Jef-Infojef, Ji-Elle, Johner, Mig, Mirgolth, Nipisiquit, Pautard, Pfinge, Salix, Salsero35, Sonusfaber, Steff, Sting, Valérie75, Vlaam, Zyzomys, 28 modifications anonymes

Source des images, licences et contributeurs

Fichier:MacNut2.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:MacNut2.JPG> *Licence:* GNU Free Documentation License *Contributeurs:* BrokenSphere, PDH, Paulbe

Fichier:Icône botanique01.png *Source:* http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Icône_botanique01.png *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 1.0 Generic *Contributeurs:* Original uploader was Pixeltoo at fr.wikipedia

Fichier:Sunflowers.JPG *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Sunflowers.JPG> *Licence:* Public Domain *Contributeurs:* Trojanbackoncommons

Fichier:Foodlogo2.svg *Source:* <http://fr.wikipedia.org/w/index.php?title=Fichier:Foodlogo2.svg> *Licence:* Creative Commons Attribution-ShareAlike 3.0 Unported *Contributeurs:* Seahen

Licence

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)