

L'huile de pépins de framboise

L'huile extraite des pépins de framboise contient 98% d'acides gras insaturés.

Parmi ceux-ci, les acides gras essentiels sont largement majoritaires, avec un ratio Omega 6 / Omega 3 de 1,64.

Elle apporte également une quantité importante de tocophérols (vitamine E) : 2135 $\mu\text{mol}/\text{kg}^1$.

Composition en Acides gras ¹	Teneur (g/100 g d'huile)
Acide linoléique (oméga 6)	53
Acide alpha-linoléique (oméga 3)	32
Total AGE	85
Ratio Oméga 6 / Oméga 3	1,64
Autres acides gras insaturés	13
Acides gras saturés	2

Propriétés¹

Action restructurante et hydratante des AGE

- Intégration dans les phospholipides des membranes cellulaires
 - ⇒ Amélioration de leur fluidité.
 - ⇒ Orientation de la cascade de production des éicosanoïdes vers la fabrication de composés anti-inflammatoires
- Intégration dans les céramides, composants essentiels du ciment et du film lipidiques
 - ⇒ Synergie avec la phytosphingosine pour reformer la structure lamellaire lipidique assurant la cohésion des cornéocytes
 - ⇒ Maintien de l'hydratation cutanée

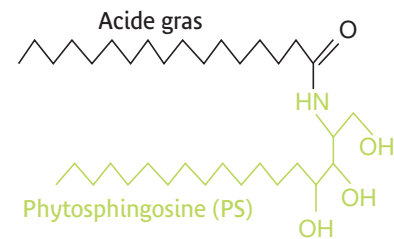
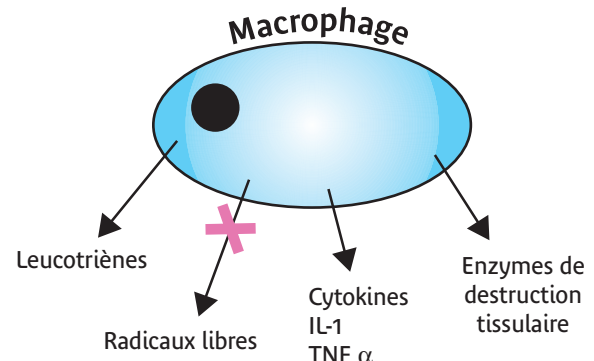


Schéma d'un céramide

Action anti-oxydante

La présence de tocophérols, de caroténoïdes et de polyphénols confère à l'huile de pépin de framboise de bonnes capacités d'absorption des radicaux libres¹, d'où son intérêt dans les situations inflammatoires.



Bibliographie

(1) Parry, Su, Luther, Zhou et al, 2005, *J Agric Food Chem*, 53 : 566-73