

Macadamia

Botanische informatie

De Macadamia is een geslacht van negen soorten bloeiende planten in de *Proteaceae*-familie. Het is een grote, breedbladige, groenblijvende boom dat een hoogte van 15 meter kan bereiken. Hij komt van nature voor in regenwouden in het zuidoosten van Queensland, Australië. Macadamia-noten waren een voedselbron voor Aboriginals lang voordat Europeanen Australië voor het eerst bezochten. Macadamia is nu in veel landen over heel de wereld genaturaliseerd en wordt commercieel geproduceerd in Kenia, Zuid-Afrika, Malawi, Californië, Hawaï, Brazilië, Costa Rica, Bolivia, Colombia, Nieuw-Zeeland en Israël. Australië en Hawaï zijn 's werelds grootste commerciële macadamia producenten.

Twee soorten macadamia noten worden tegewoondig commercieel gekweekt: *M. integrifolia* (gladde schaal) en *M. tetraphylla* (ruwe schaal). De noten die in Hawaï geproduceerd worden zijn *M. integrifolia*, wat verreweg het meest gekweekte type is.

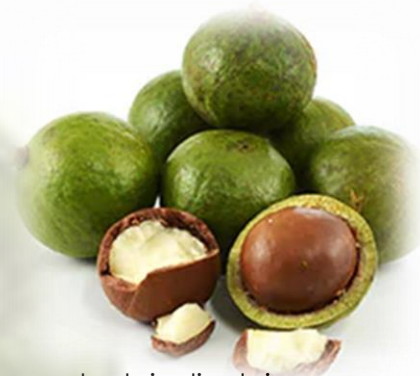
De boom produceert roomwitte of roze-rode bloemen op trossen van 100-300 bloemen en een ronde, vlezige vrucht. Het vlees beslaat een enkel bolvormige noot. De vruchten hangen aan de boom in lange trossen, die lijken op druiventrossen. De bolvormige, eetbare noot heeft een doornsee van ongeveer twee tot drie centimeter en is omsloten door een extreem harde, bruine schaal die, net als walnoten, zelf omhuld is in een dikke groene beschermlaag. De noten vallen op de grond als ze rijp zijn. De macadamia-boom draagt witte, hangende bloemenpluimen, rijpende en al gerijpt fruit tegelijk – een typisch kenmerk van tropische bomen. De pitten van de macadamia-noot worden voornamelijk gegeten als tussendoortje. Macadamia kan ook gebruikt worden in gebak en zoetwaren. Een waardevol product verkregen uit de noten is macadamia-noot olie.

Samenstelling

Macadamia-noten bevatten meer dan 75% van hun gewicht aan olie, de rest is: 9% eiwitten, 9% koolhydraten, 2% vezels, 1.6% mineralen en 1.5% vocht. De pitten van macadamia bevatten vitamine A1, B1, B2, niacine, en essentiële elementen zoals calcium, ijzer, fosfor, magnesium en kalium.

De olie is een triglyceride-olie en bevat voornamelijk enkelvoudige onverzadigde vetten, tot 80-84%. Macadamia-olie bevat ongeveer 60% oleic acid (omega 9), 19% palmitoleic acid (omega 7), 1-3% linoleic acid (omega 6) en 1-2% linolenic acid (omega 3).





Voordelen

- Moisturizer – Bevat een perfecte balans van essentiële vetzuren zoals oleic, linoleic en palmitoleic acid. Een van de beste voordelen voor de huid van macadamia-noot olie zijn de hydraterende eigenschappen. De vetzuren voeden de huid, bestrijdt droogheid en houdt vocht vast
- Voorkomt rimpels – De hoge hoeveelheid palmitoleic acid in macadamia-noot olie biedt geweldige voordelen tegen huidveroudering
- Bestrijdt acne – Doordat het makkelijk in de huid penetreert zonder een vettig gevoel achter te klaten, kan macadamia-noot olie worden gebruikt om de acnegevoelige huid te hydrateren. Het heeft ook sterke ontstekingsremmende eigenschappen die acne-ontsteking kalmeren
- Verzacht ruwe plekken – Linoleic acid in macadamia-noot olie is het echte juweeltje voor het hydrateren en zacht en soepel houden van de huid. Het is een vetzuur dat trans-epidermal water loss (TEWL) voorkomt, waardoor de huid schilferig, uitgedroogd en ruw kan worden
- Verlicht eczeem en andere inflammatoire huidaandoeningen – Macadamia-noot olie hydrateert droge, ruwe eczeemvleken en verlicht jeuk. De ontstekingsremmende eigenschappen kalmeren ontstekingen en de geïrriteerde huid
- Haarverzorging – Helpt het haar en de hoofdhuid te hydrateren en verzachten. Het helpt ook om dof en beschadigd haar te herstellen en geeft een natuurlijke glans
- Massagetoepassingen – Door de samenstelling, viscositeit en soepele smeerbaarheid op de huid is macadamia-noot olie ook een uitzonderlijke lipide voor gebruik in massagetoepassingen

Toepassingen

- Huidverzorging
- Nagelverzorging
- Haarverzorging
- Lipverzorging
- Massage
- Aromatherapie



Technical Trading