

K a k a ó v a j

A kakaóvaj egy ehető természetes zsiradék, melyet a kakaóbabból nyernek a csokoládé és kakaó gyártása során. Enyhén csokoládészerű íze és aromája van. A fehér csokoládéban ez az egyetlen kakaókomponens.

A kakaóvaj α , γ , β' és β kristályformákban fordul elő. A csokoládégyártásban általában a β kristályformát használják magas olvadáspontja miatt.

A kakaófa Közép-és Dél-Amerika trópusi vidékein honos. Ma főként Nyugat-Afrikában termesztik, ahol nagyon jól alkalmazkodik az éghajlathoz.

A kakaóvaj szobahőmérsékleten kemény, szilárd állagú zsír, mely 32-34 °C - on megolvad. A csokoládégyártás nélkülözhetetlen alapanyaga.

Aktív összetevői révén a bőr kollagén szintézisét serkentik, védi és hidratálja a kiszáradt bőrt.



Tulajdonságai:

- szabadgyökfógó, mely a magas polifenoltartalomnak köszönhető,
- növeli a bőr feszségét és tónusát,
- teobromin és koffein tartama révén jó zsírbontó hatású,
- bőrtápláló-és védő, valamint hidratáló hatású,
- finom, csokoládé illatú.

Felhasználás:

- minden bőrtípusra,
- nyári, nappali, bőrfeszesítő készítményekben,
- terhességi csíkok megelőzésére,
- száraz, viszkető bőr esetén.