

LES BIENFAITS DE L'HUILE DE COCO

L'huile de coco regorge de nombreux bienfaits pour le corps, les cheveux et pour la santé.

Découvrez en détail tous ces bienfaits :

Hydrate et nourrit la peau

L'huile de coco a de nombreux bienfaits pour la peau. Elle convient surtout aux peaux sèches et à celles souffrant d'eczéma. Très vite absorbée par la peau, elle la nourrit et l'hydrate en profondeur. Comme certaines autres huiles végétales, elle peut être comédogène sur peaux mixtes à grasses en bouchant les pores et en asphyxiant la peau. Après un masque ou un démaquillage à l'huile de coco, il vaut mieux parfaire son nettoyage avec une eau florale.

Si vous attrapez un coup de soleil, n'ayez pas peur d'étaler votre huile de coco sur vos rougeurs. Elle soulage et apaise la peau.

Elle a des propriétés antioxydantes qui luttent contre le vieillissement de la peau. Elle a des vertues assouplissantes qui font qu'on lui prête une action anti-vergetures.

On évite cependant de l'appliquer sur le visage si on a une peau grasse ou une peau à problème.

Hydrate et fortifie les cheveux

Riche en vitamine E, en vitamine K et en fer, l'huile de coco nourrit notre chevelure, la rend plus denses et plus brillante. Un plus pour cheveux sec et abîmés. La démêler au doigt, avec quelques gouttes d'huile coco, pourrait également

la rendre plus lisse et soyeuse. Mais pour ne pas graisser notre cuir chevelu, il est préférable de ne pas toucher à nos racines, et de se concentrer sur les longueurs et les pointes.

Pour profiter au maximum des bienfaits de l'huile de noix de coco, on se fait un masque pour cheveux une fois par semaine. On applique l'huile sur cheveux secs et on les enroule dans une serviette chaude. On laisse poser entre 30 et 1h ou toute la nuit, selon les préférences. On rince en shampooinant en douceur et en hydratant par la suite avec un soin à la kératine, pour fortifier le cheveux.

Effets bénéfiques sur la santé

En cuisine, l'huile de coco peut être utilisée à la place de la traditionnelle noix de beurre, du filet d'huile d'olive ou de tournesol. Cette alternative végétale, saine et nutritive, a l'avantage de supporter la cuisson à haute température, contrairement à l'huile de noix ou de colza. Excellente pour le système cardiaque, pour le système cérébral, antimicrobienne et contribuant à brûler les graisses, elle participe au bon fonctionnement de l'organisme. Malgré sa haute teneur en acides gras saturés, elle protège les artères et le cœur. En effet, le corps utilise ces acides immédiatement, sans les stocker.

QUE CONTIENT L'HUILE DE COCO ?

RICHE EN ACIDE GRAS:

Oméga 9 : l'huile de coco est riche en acides gras mono-insaturés. En effet, elle contient entre 5 et 8 % d'acides oléiques oméga 9, réputés pour leur capacité à diminuer le mauvais cholestérol et protéger les artères et le système cardiovasculaire. Anti-inflammatoires, ils permettent de nourrir, d'hydrater et d'assouplir la peau.

Oméga 6 : on retrouve 1 à 3 % d'acides gras poly-insaturés

oméga 6. Ces acides linoléiques jouent un rôle primordial dans le bon développement cérébral, et offrent une action anti-inflammatoire permettant de diminuer le stress oxydatif, responsable du vieillissement de nos cellules.

Oméga 3 : l'huile de coco contient également jusqu'à 0,2 % d'acides alpha-linoléiques oméga 3, essentiels au bon fonctionnement du corps humain, puisqu'ils participent au bon fonctionnement de notre système nerveux. Également anti-inflammatoires, ils protègent la peau et les cellules des effets du temps.

On trouve aussi dans cette huile une forte teneur en acides gras saturés comme l'acide laurique, l'acide palmitique, l'acide myristique, l'acide caprylique et l'acide caprique. Ces derniers, bien que pouvant engendrer un excès de cholestérol dans le sang, se révèlent bons pour prévenir l'artériosclérose et les risques d'accident cardio-vasculaire.

RICHE EN VITAMINES

Vitamine E : cette vitamine connue sous le nom de tocophérol est essentielle au bon fonctionnement du corps humain. Ses propriétés antioxydantes protègent les cellules de l'oxydation, et donc de leur vieillissement prématuré. Elle est également anti-inflammatoire et préserve la jeunesse de la peau.

Vitamine A : elle permet d'activer la mélanine, pigment naturel connu pour donner à la peau sa coloration. Elle la protège ainsi des rayons UV, Elle favorise également l'hydratation de l'épiderme.

On trouve également des vitamines B3, B5 et B6, qui contribuent à lutter contre le cholestérol, à protéger les cellules des rayons du soleil, et participent au bon maintien du système immunitaire. Attention, l'huile de coco ne se substitue pas pour autant à une protection solaire.

RICHE EN PHYTOSTÉROLS

Les phytostérols ont la capacité d'apaiser, de réparer et de nourrir la peau en profondeur. Celle-ci est régénérée, soulagée, adoucie et plus souple !