**La production d’huile vierge de coco**

Définition (Philippine National Standard) :

**Huile vierge de coco** *: Huile obtenue à partir de l’amande fraîche et mature du coco au moyen de techniques mécaniques ou naturelles, avec ou sans utilisation de chaleur, n’ayant pas subi de traitements chimiques de raffinage, blanchiment ou désodorisation, et qui ne conduisent pas à une dénaturation de l’huile. L’huile vierge de coco est une huile propre à la consommation ne nécessitant pas une transformation ultérieure.*

Les techniques de production d’huile vierge de coco peuvent être classées en 2 principales filières :

* Filière sèche : on sèche préalablement l’amande de coco avant son pressage à l’aide de presses plus ou moins sophistiquées pour obtenir le produit final.
* Filière humide : l’amande du coco fraîche est râpée puis pressée. Le lait obtenu subit ensuite des techniques diverses afin de pouvoir séparer l’huile de la phase aqueuse ( eau).

Chaque technique de fabrication conduit à un produit final (huile vierge de coco ) avec des qualités organoleptiques différentes (odeur, viscosité, …).

Vous trouverez ci-dessous quelques fiches illustrant la production d’huile vierge de coco :

* Technique par décantation/fermentation (filière humide)
* Technique par centrifugation (filière humide)
* Technique par pressage (filière sèche)

Le fichier suivant fait un état des techniques de production d’huile vierge de coco :

Processing Manual for Virgin Coconut Oil,

its Products and By-products

for Pacific Island Countries and Territories