

CANNELLE DE CEYLAN

Réf.:



Les feuilles du cannelier donnent une huile épicée et proche du clou de girofle connue pour ses propriétés antiseptiques. Elle est également connue pour éliminer les mauvaises odeurs (cuisson, tabac,...).

La cannelle fait partie des épices exportées par l'Orient depuis 4000 ans. Réputée pour ses **vertus tant fortifiantes que purifiantes**, sa présence est signalée dans les ouvrages de **pharmacopée chinoise** traditionnelle écrits il y a 2700 ans. Dans la Bible, on retrouve également la cannelle comme composant du "**baume sacré**". Depuis lors, elle fait partie des "must" et **permettrait, selon les taoïstes, de trouver l'immortalité**. Ses nombreuses **propriétés anti-infectieuses** (bactéries, virus, parasites, champignons) font de cette huile essentielle une **inconditionnelle de la trousse à pharmacie du voyageur**.

D'un point de vue **énergétique**, l'huile essentielle de Cannelle est extrêmement puissante. De nature "Yang", elle stimule les centres nerveux et réchauffe le corps. C'est donc une huile essentielle **tonique, aphrodisiaque et positivante**, à utiliser de manière **très diluée** pour des **massages sensuels**.

Son huile essentielle possède des vertus très intéressantes pour lutter contre tous types d'infections. Bactéries, champignons, parasites responsables de gastro, verrue, mycose, vers, et acné ne font pas le poids face à cette huile essentielle puissante.

Flacon de 5 ml

13.90€

PROPRIETES

Procédé d'obtention : Distillation complète par entraînement à la vapeur d'eau.

Partie de la plante extraite : Ecorce

Nom botanique :Cinnamomum zeylanicum.

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide mobile, limpide
- Couleur : jaune
- Odeur : chaude, sucrée, caractéristique de la cannelle.

Composition :

Monoterpènes : bêta-phellandrène (2.66%)

Aldéhydes : (E)-cinnamaldéhyde (66.39%),

Esters terpéniques : acétate de cinnamyle (2.71%)

Phénols : eugénol (3.75%)

Sesquiterpènes : bêta-caryophyllène (4.72%)

Conditions de conservation :

Les huiles essentielles sont sensibles aux rayonnements UV ainsi qu'à l'évaporation progressive de leurs constituants. Il est donc impératif de conserver vos huiles essentielles dans un flacon en verre coloré ou en aluminium à fermeture étanche à une température comprise entre 5°C et 40°C.

Connue pour ses qualités antifongiques et antivirales, cette huile s'utilise notamment contre les verrues. Tonifiante et stimulante, à l'odeur fine, chaude et sucrée, elle est utilisée diluée en massage aphrodisiaque.

Propriétés pour la santé:

Antibactérienne très puissante à large spectre d'action.

Antivirale.

Fongicide et parasiticide, l'huile essentielle de Cannelle de Ceylan agit souvent quand d'autres restent inefficaces.

Tonique utérine, elle stimule la venue des règles.

Anticoagulante légère, fluidifiante.

Insecticide, acaricide.

Indications pour la santé :

Respiratoires

Urinaires et gynécologiques (cystites, utérites, vaginites leucorrhéiques)

Buccales et cutanées (bactérie, gale, mycoses, teigne...)

Infections et fièvres tropicales parasitaires, virales et bactériennes

Infections gastro-intestinales, diarrhées, typhus, dysenteries

Parasitoses : amibes, ascaris, oxyures...

Règles absentes ou insuffisantes

Thromboses

Verrues

Répulsif insectes et acariens.

En pratique :

Verrues : À l'aide d'un coton-tige appliquez une goutte d'HE de Cannelle de Ceylan directement sur la verrue en prenant soin de ne pas déborder. 1 à 2 fois par jour jusqu'à disparition de la verrue.

Synergies :

Action anti-infectieuse générale : huiles essentielles d'Origan, Clou de Girofle, Sarriette.

Parasites cutanés : huile essentielle de Clou de Girofle.

Agrégation plaquettaire : huile essentielle d'Ail.

Verrues : huiles essentielles d'Ail, Sarriette.

Répulsion des acariens : huiles essentielles de Cryptoméria, Laurier

LE PROCEDE D'EXTRACTION DES HUILES ESSENTIELLES

La majorité des huiles essentielles est obtenue par distillation à la vapeur d'eau, sans détartrant chimique et sous basse pression. Le procédé consiste à faire traverser une cuve remplie de plantes aromatiques par de la vapeur d'eau. La vapeur d'eau extrait l'essence de la plante et forme avec elle un mélange gazeux homogène. A la sortie de la cuve et sous pression contrôlée, la vapeur d'eau enrichie d'huile essentielle traverse un serpentin et se condense. Le liquide aboutit dans l'essencier (vase florentin) où l'huile essentielle de densité inférieure à celle de l'eau. Critères d'une bonne distillation : La distillation est un procédé délicat, exigeant de l'expérience et une surveillance constante. Pour obtenir une huile essentielle de première qualité, les critères suivants doivent être respectés : L'alambic : il doit être en acier inoxydable, le cuivre et le fer pouvant former des oxydes. Basse pression : la distillation doit s'effectuer à basse pression, entre 0,05 et 0,10 bars, des suroxydations se produisant sous haute pression. Ainsi, la couleur de l'huile essentielle de thym vulgaire en pleine floraison varie du rouge clair au rouge brun en élevant la pression. La pyrogénéation des bois avec des écorces, consécutive à la distillation sous haute pression et haute température donne des huiles essentielles souillées de goudrons cancérigènes. Durée de la distillation : elle doit être prolongée pour permettre de recueillir le "totum" des molécules aromatiques, c'est-à-dire l'ensemble des fractions dites de "tête", de "cœur" ou de "queue". Par exemple, les trois quarts de l'huile essentielle de thym vulgaire sont extraits durant les trente premières minutes, mais il faut de soixante à quatre-vingt minutes supplémentaires pour extraire la totalité des phénols longs à passer. Les distillateurs sont payés au kilogramme d'huile essentielle, et c'est pourquoi certains producteurs distillent à haute pression et cessent la distillation après les 25 ou 30 minutes rentables. Très souvent, ces huiles essentielles sont ensuite "rectifiées", c'est-à-dire re-distillées pour les purifier des composants indésirables (points d'ébullition plus élevés) et pour concentrer les composants les plus volatils. Ce procédé produit des huiles essentielles décolorées avec une odeur moins fine, des propriétés différentes et des effets indésirables accrus. Ainsi, une huile essentielle d'eucalyptus rectifiée pourra contenir jusqu'à 80% d'eucalyptol, mais elle sera plus irritante pour les bronches qu'une huile essentielle d'eucalyptus "complète" n'en contenant que 60%. L'eau : l'eau employée sera une eau de source peu ou non calcaire pour éviter de recourir aux détartrants chimiques. Stockage et conservation : après distillation, les huiles essentielles doivent être filtrées, puis stockées dans des cuves hermétiques inaltérables entreposées dans une cave fraîche. Leur mise en bouteille doit se faire uniquement dans des flacons en verre opaque brun ou bleu pour assurer leur conservation à l'abri de la lumière et de l'oxygène. Le contrôle de qualité La chromatographie en phase gazeuse est réalisée grâce à un appareil sophistiqué qui permet d'identifier les molécules aromatiques présentes dans une huile essentielle (jusqu'à 450 molécules aromatiques). Le graphique fourni par le chromatographe comporte une série de pics. Chaque pic représente une molécule aromatique bien spécifique qui est identifiée par logiciel. Le spectromètre de masse détermine la proportion relative de chacune des molécules aromatiques d'une huile essentielle (composition quantitative). L'aromatogramme est une méthode de mesure in vitro du pouvoir antibactérien des huiles essentielles. La technique est identique à celle utilisée pour mesurer l'activité bactéricide des antibiotiques ? Précautions - La Cannelle de Ceylan contient une teneur en cinnamaldéhyde importante. C'est pourquoi il faut redoubler de vigilance et ne jamais l'utiliser pure sur la peau à cause de ses effets dermocaustiques. S'utilise diluée à 50 % minimum en application sur la peau ou pure uniquement sur des points précis (acupuncture, chakras..). En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser. - La diffusion atmosphérique d'huile essentielle de Cannelle seule est déconseillée car, très concentrée en cinnamaldéhyde, elle peut provoquer des irritations des voies respiratoires. Nous vous conseillons de toujours la mélanger de moitié avec une huile essentielle plus douce. - Ne pas utiliser chez les enfants, les femmes enceintes et les personnes allergiques à la cannelle ou ayant la peau sensible. - Tenir hors de portée des enfants. - Certains composés naturels contenus dans cette huile essentielle peuvent présenter un risque d'allergie chez certaines personnes sensibles lorsque l'huile essentielle est incorporée dans une composition cosmétique