

THYM A THYMOL

100% pure et naturelle. Cette huile essentielle entre dans la composition de nombreuses préparations à visées anti infectieuses..

Réf.:

Huile essentielle obtenue par distillation à la vapeur d'eau des sommités fleuries.



Complément alimentaire

Flacon de 10 ml

12.60€

CONSEIL DE VOTRE PHARMACIEN

Acrocyanose (bleuissement des mains et des pieds) (D. Baudoux).

HE Cyprès toujours vert : 3 ml
HE Lentisque pistachier : 1 ml
HE Patchouli : 5 ml
HE Citron : 4 ml
HV Noisette ou gel neutre : complément à 100 ml

Utilisation : 2 à 3 massages locaux par jour en complément du traitement.

Varices : (D. Festy)

HE Cyprès : 2 gouttes
HE Niaouli : 2 gouttes
HE Menthe poivrée : 1 goutte
HE Genévrier : 2 gouttes
HE Lentisque pistachier : 1 goutte
HE Patchouli : 1 goutte
HV Calophylle : 1 cuillère à café

Utilisation : Massez les jambes matin et soir en remontant des chevilles vers le haut du corps.

PROPRIETES

L'origine Thymus vient du grec thumon qui signifie « parfum », dû à l'odeur agréable que dégage la plante naturellement ou lorsqu'on la fait brûler.

Les Égyptiens de la haute Antiquité utilisaient le Thym pour l'embaumement des morts.

Les Grecs le brûlaient comme offrande aux dieux dans les temples ou sur les places publiques. On pensait à cette époque que cette plante était source de courage. Ils en parfumaient leurs plats et l'utilisaient dans leur bain pour ses propriétés stimulantes.

Les Romains l'utilisaient dans leurs cosmétiques et s'en servaient pour purifier leur habitat et pour aromatiser fromages et liqueurs.

On retrouve d'ailleurs ce symbole de courage au Moyen-Âge, notamment lors des Croisades. Les demoiselles brodaient des abeilles voletant près d'une branche de Thym sur des écharpes avant de les offrir à leur chevalier avant leur départ.

Le genre Thymus comprend de nombreuses espèces, environ 300. L'espèce vulgaris est familière de la flore méditerranéenne, le terme provençal « farigoule » est utilisé pour désigner le Thym.

Le chémotype à thujanol est caractérisé par sa bonne tolérance et sa puissance d'action.

Le thym est un petit arbrisseau de la famille des Lamiacées bien connu des cuisiniers. Le Thym à Thujanol, à ne pas confondre avec le Thym à Linalol ou à Thymol, pousse dans le terroir si particulier de la Drôme provençale.

La localisation géographique a ici une grande importance car elle confère une composition particulière aux différentes huiles essentielles de Thym.

Celle de Thym à Thujanol est une incontournable car elle peut être utilisée par toute la famille, elle est notamment très réputée contre les angines.

Une de ses particularités notables est son action réchauffante, appréciée des personnes aux extrémités froides !

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

Partie de la plante extraite : Sommités fleuries.

Nom botanique : Thymus vulgaris CT thujanol

Propriétés organoleptiques :

- Aspect : liquide limpide, fluide et mobile
- Couleur : jaune très pâle à transparent
- Odeur : puissante, chaude et herbacée, saveur épicée.

Composition chimique :

Monoterpènes : gamma-terpinène (5.55%)

Monoterpénols : terpinèn-4-ol (10.39%), myrcèn-8-ol (4.53%), (Z)-thujanol (18.32%), (E)-thujanol (3.02%)

Esters : acétate de myrcèn-8-yle (8.65%)

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.

Propriétés pour la santé :

Antibactérienne

Antivirale

Stimulante immunitaire

Stimulante et régénératrice hépatique

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 volatiles. 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.

PRECAUTIONS D'EMPLOI

Pour une application cutanée : diluer à 20% pour un usage pédiatrique ou pour une peau sensible.

En règle générale, faites toujours un test d'application de votre préparation, dans le pli du coude, au moins 48h avant de l'utiliser.

Usage interne réservé au thérapeute.

L'usage interne doit être limité en quantité et dans la durée.

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.

AVERTISSEMENT

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.

Les Huile Essentielle Botaniquement et Biochimiquement Définie (HEBBD) 100% pure (exempte d'autres huiles essentielles proches), 100% intégrale (non décolorée, non déterpénée, non rectifiée...), 100 % naturelle (non dénaturée avec des molécules de synthèse) Dans ce mélange sont présentes les huiles essentielles issues d'une distillation à la vapeur d'eau de la partie de la plante prédéfinie.

Les huiles végétales sont obtenues par première pression à froid, ou pour un macérât végétal par macération solaire des parties utilisées dans de l'huile de tournesol biologique. Aucunes autres substances (stabilisants, conservateurs, colorant...) n'est rajouté au mélange.

Les huiles essentielles et les huiles végétales utilisées proviennent de laboratoires connus et reconnus (laboratoires Pranarom, Arkopharma, Phytosun Arome et la Cooper) Ils sont réputés pour le sérieux et les compétences. Ils assurent la traçabilité des produits utilisés.

Ces propriétés, indications et modes d'utilisation sont tirés des ouvrages ou sites Internet de référence en aromathérapie. On les y retrouve de façon régulière et pour beaucoup confirmés par des observations en milieu scientifique.

Toutefois, ces informations sont données à titre informatif, elles ne sauraient en aucun cas constituer une information médicale, ni engager notre responsabilité. Les informations de ce site sont à titre informatif uniquement pour votre bien être, votre confort. Pour tout usage des huiles essentielles, dans un but thérapeutique, consultez un médecin.