

Huile essentielle Pamplemousse Etats-Unis

Citrus paradisi Macfad.



Hespéridée



Famille botanique : Rutaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Péricarpes

CAS TSCA : 8016-20-4
INCI : Citrus paradisi peel oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Expression à froid
Apparence : Liquide jaune à orangé
Constituants : Limonène, myrcène

Période de récolte

J F M A M J J A S O N D



Le pamplemousse est un petit arbre subtropical de la famille des citrus. Son origine botanique est incertaine mais il semble être un hybride du pomelo (*Citrus grandis*) et de l'orange douce (*Citrus sinensis*). Le pamplemousse aurait été croisé et cultivé par le botaniste Hugues en 1750 dans les Barbades. Ainsi il prendra le nom de « pamplemousse des Barbades ». Le pamplemoussier est un arbre persistant aux feuilles brillantes et aux fleurs blanches délicatement parfumées qui donnent naissance à de gros fruits dorés. Le zeste de pamplemousse est gorgé de petites glandes à huile essentielle. La partie externe de péricarpe est ainsi pressée par un procédé d'expression à froid, pour libérer les principes odorants. L'huile essentielle obtenue est zestée, fraîche et amère, à l'odeur caractéristique des citrus.

La Floride, région des Etats-Unis, est aujourd'hui le plus gros producteur de pamplemousse. Le climat doux et humide des rivages du Golfe du Mexique est idéal pour leur culture. La période de récolte coïncide approximativement avec celles des oranges, et se termine en juin. Une seconde récolte peut arriver occasionnellement, dans le cas de conditions climatiques favorables.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019