

Huile essentielle Tangérine Brésil

Citrus tangerina Yu. Tanaka



Hespéridée



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

CAS TSCA : 8016-85-1
INCI : Citrus tangerina peel oil

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Extraction sans chauffage, par des procédés mécaniques
Apparence : Liquide orange à orange rougeâtre
Constituants : Limonène

Période de récolte

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



La tangerine est un agrume très proche botaniquement de la mandarine. Tous deux originaires de Chine, la tangerine s'est développée préférentiellement en Amérique, notamment aux USA où elle est très prisée. L'arbre possède un feuillage persistant vert brillant et des fleurs blanches odorantes rappelant la fleur d'oranger. La tangerine est un fruit plus gros que la mandarine, à la couleur plus foncée. La récolte des fruits a lieu avant complète maturité, entre avril et juillet. Quand les fruits sont trop mûrs, leurs peaux se détachent trop facilement de la pulpe et il est alors impossible d'utiliser les machines d'expression à froid. L'huile essentielle de tangerine dégage une agréable odeur hespéridée rappelant le parfum du zeste de l'orange amère lorsqu'on la pèle.

L'origine du nom tangerine provient de la ville marocaine de Tanger, où elle a longtemps été cultivée. Au Brésil, les tangerines sont cultivées majoritairement en tant que fruits de table, aux côtés de l'orange douce. La production d'huile essentielle reste au stade de l'industrie secondaire. Bien que très proche au niveau botanique, la mandarine et la tangerine sont très différentes olfactivement.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019