

Huile essentielle Gingembre Chine

Zingiber officinale Roscoe



Épicée
Fraîche



Famille botanique : Zingiberaceae
Mode de culture : Conventionnel
Partie récoltée : Rhizomes

CAS TSCA : 8007-08-7

Caractéristiques techniques

Procédé d'obtention : Hydrodistillation

Apparence : Liquide jaune pâle à brun

Constituants : Zingibérène, bêta-sesquiphellandrène, bêta-Bisabolène, bêta-phellandrène

Période de récolte

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



Originnaire de Chine, le gingembre est une grande plante herbacée, tropicale et vivace. Membre emblématique des zingibéracées, le gingembre partage sa famille avec d'autres épices célèbres telles que la cardamome ou le curcuma. Son rhizome aromatique forme des bourgeons qui donnent naissance à des tiges feuillées. L'allure de la plante évoque celles des roseaux. L'huile essentielle - contenue dans des cellules situées sous l'épiderme du rhizome - est extraite par hydrodistillation. Sa fragrance épicée et chaude possède une note agrume, caractéristique de l'origine asiatique.

Considéré comme une panacée en Asie, le gingembre est présent dans toutes les pharmacopées de ce continent. Les « anciens » indiens le considèrent comme le mahaoushadha ou grand médicament. Consommé en Asie et en Inde depuis l'Antiquité, le gingembre fut introduit en Europe au Moyen-Âge par les marchands d'épices arabes. De nos jours, le gingembre est toujours cultivé dans les contrées d'Asie, où le climat tropical est favorable. En Chine, les rhizomes de gingembre sont récoltés une fois par an, lorsque les tiges feuillées deviennent jaune. Ils sont nettoyés, brossés et séchés pendant une à deux semaines. Les souches rhizomateuses sont ensuite pulvérisées, séchées et tamisées avant d'être distillées pour la fabrication de l'huile essentielle.

Utilisations conseillées : Aromathérapie, Parfumerie, Cosmétique, Alimentaire



ALBERT VIEILLE

Ed. 20.05.2019