

Table des matières

■ En guise de prologue : une tentative ... d'éclosion	V
■ Points de vue exprimés dans la préface de l'édition allemande	VII
■ Index des plantes aromatiques par famille	XIII
■ Liste des abréviations	XVII

Généralités

1 Plantes aromatiques, épices et ingrédients à base d'épices : quelques définitions de base	3
2 Quelques constituants caractéristiques des plantes aromatiques	5
2.1 Paramètres importants influençant leur composition qualitative et quantitative	5
2.2 Huiles essentielles	6
2.3 Constituants soufrés	8
2.3.1 Substances piquantes du poireau, de l'ail et de l'oignon	8
2.3.2 Constituants soufrés de la moutarde	10
2.3.3 Huile essentielle de gingembre	11
2.3.4 Amides d'acides carboxyliques	11
2.3.5 Protoanémone	12
2.4 Constituants amers	12
2.5 Pigments	13
3 Effets sensoriels des plantes aromatiques	14
3.1 Influence subjective de l'odeur, de la saveur et de la présentation d'un mets	14

3.2 Physiologie de l'odorat	15
3.3 Physiologie du goût	16

Plantes aromatiques : éléments de pharmacologie	18
4.1 Évaluation des essais pharmacologiques ..	18
4.2 Propriétés appétentes et digestives	19
4.3 Activités antimicrobiennes	19
4.4 Propriétés carminatives	19
4.5 Propriétés antioxydantes et antiradicalaires ..	19
4.6 Propriétés anticarcinogènes et antitumorales	20
4.7 Propriétés hépatoprotectrices	21
4.8 Propriétés antihypercholestérolémiantes et réduisant les risques d'artériosclérose ..	21
4.9 Propriétés hormonales	21
4.10 Autres propriétés	21

Usages pharmaceutiques des plantes aromatiques	23
-------------------------------------------------------------	-----------

6 Effets délétères de certaines plantes aromatiques et de leurs huiles essentielles	26
6.1 Toxicité de certaines plantes aromatiques ..	26
6.2 Caractère allergisant de certaines plantes aromatiques	26
6.3 Cancérogénicité et hépatotoxicité de certains constituants aromatiques	27
6.4 Toxicité de certaines huiles essentielles ...	28
6.4.1 Principales causes de risques	28
6.4.2 Toxicité par voie orale	30
6.4.3 Toxicité en usage local	31
6.5 Conclusion	32

7	Plantes aromatiques comme agents de conservation	33	13	Usages alimentaires des plantes aromatiques	49
			13.1	Plantes et épices	49
			13.2	Huiles essentielles	50
8	Production, culture et récolte des plantes aromatiques	34	14	Commercialisation des produits alimentaires et pharmaceutiques à base de plantes aromatiques : quelques aspects réglementaires européens	53
8.1	Production	34	14.1	Exigences de qualité pour les épices	53
8.2	Culture	34	14.1.1	Caractéristiques physico-chimiques	54
8.3	Récolte	35	14.1.2	Caractéristiques microbiologiques/teneur en toxines	54
8.4	Plantes aromatiques du jardin	35	14.1.3	Contamination par des résidus de produits phytosanitaires	54
			14.1.4	Contamination par des métaux lourds résiduels	55
9	Techniques de préparation des plantes aromatiques	38	14.2	Exigences de qualité pharmaceutique des drogues aromatiques	55
9.1	Conservation	38	14.2.1	Qualité microbiologique et teneur en toxines	55
9.2	Décontamination et stérilisation	39	14.2.2	Contamination par les résidus phytosanitaires	55
9.3	Division	39	14.2.3	Contamination par des métaux lourds résiduels	55
9.4	Extraction, distillation	39	15	Le long parcours des plantes aromatiques	60
10	Contamination des plantes aromatiques	41		Glossaire botanique	63
10.1	Micro-organismes	41		Bibliographie générale	72
10.2	Métaux lourds	41			
10.3	Produits phytosanitaires	41			
10.4	Éléments radioactifs	42			
10.5	Éléments étrangers	42			
11	Conservation et stabilité des plantes aromatiques	43			
12	Contrôles des plantes aromatiques	45			
12.1	Tests d'identité	45			
12.2	Tests de pureté	46			
12.3	Détermination de la teneur en constituants aromatiques et pigmentants	47			
12.4	Test sensoriel	48			

Monographies des plantes aromatiques

Agrumes	77	Échalote	224	Persil	366
■ Bigaradier	80	Estragon	227	Piments	373
■ Cédrat	83	Faux-poivres	231	Piment de la Jamaïque	383
■ Citron	85	■ Poivre rose du Brésil	231	Pimprenelle	387
Ail	90	■ Poivre rose du Pérou	233	Poireau	390
Ail des ours	99	Fenouil	236	Poivres	393
Ajowan	102	Fenugrec	243	■ Poivre du Sichuan	402
Aneth	105	Galanga	249	■ Poivre maniguette	405
Angélique	110	Genièvre	253	Raifort	407
Anis	115	Gingembre	258	Rocou	412
Armoise	121	Girofle	266	Romarin	416
Ase fétide	126	Houblon	273	Rue	423
Aspérule odorante	130	Hysope	280	Safran	429
Aurone	135	Laurier	285	Sarriette	436
Badiane	138	Livèche	290	Sassafras	441
Basilic	142	Marjolaine	295	Sauge	444
Bourrache	147	Mélisse	300	Sésame	450
Cannelle	151	Menthes	306	Soja	455
Câpre	158	■ Menthe bergamote	309	Sumac	464
Capucine	162	■ Menthe crépue	310	Tamarin	467
Cardamome	166	■ Menthe à feuilles rondes	313	Tanaisie	471
Carvi	171	■ Menthe poivrée	314	Thym	475
Céleri	176	■ Menthe pouliot	318	Vanille	481
Cerfeuil	182	Monarde	321	Verveine odorante	487
Cerfeuil musqué	185	Moutarde blanche	324	Mélanges aromatiques	
Ciboule	188	Moutarde brune	329	Aromates, condiments, sauces et mélanges d'épices	493
Ciboulette	191	Muscade	335	Références communes à plusieurs monographies	501
Citronnelle	195	Nigelle	343	Index	505
Coriandre	199	Oignon	348	Crédits photographiques	521
Cresson alénois	204	Olive	355		
Cresson de fontaine	208	Origan	361		
Cumin	212				
Curcuma	216				