



CURCUMA

NOM COMMUN : NA

NOM BOTANIQUE : Curcuma longa

INCI : Curcuma longa root powder

FAMILLE : Zingiberacea

PROVENANCE : Egypte

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUE

ASPECT : Poudre fine et pulvérulente

COULEUR : Jaune

QUALITE : 100 % Pure et naturelle

CONSERVATION : A l'abri de l'air et de la lumière

SOLUBILITE : Insoluble dans l'eau et dans l'huile

DESCRIPTION

Les plantes de la famille des zingiberaceae sont utilisées sur tous les continents, et principalement dans les régions tropico-équatoriales, pour leurs propriétés odoriférantes, culinaires (épices) et médicinales, qui sont partagées à des degrés divers par tous les genres.

Les plus connus, Zingiber, Curcuma, Hydechium, proviennent de l'Eurasie mais sont cultivés ou subspontanés dans l'ensemble du monde de même pour des genres purement américains (Costus, Renealmia).

On citera aussi les genres Kaemferia, Alpinia, Ammomum, Boesenbergia.

Ce sont en général de grandes herbes sauvages, vivaces par un rhizome et préférant les lieux humides

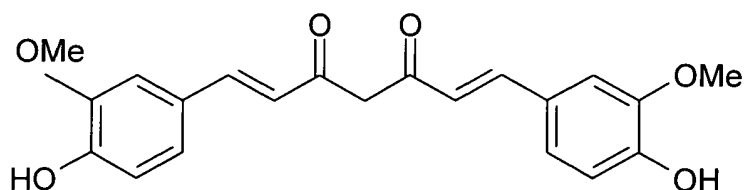
On les cultive pour leur rhizome (curcuma, gingembre) ou comme plantes décoratives pour leurs épis floraux colorés et leurs grandes feuilles (rose de porcelaine, iris de Florence).

Le CURCUMA fait l'objet de cultures importantes aux Indes, au Sri Lanka, en Indonésie, en Chine mais aussi en Caraïbe et dans certaines îles du Pacifique.

Vivace par son rhizome, le curcuma a de grandes feuilles engainantes et un épi de fleurs jaunâtres avec des bractées teintées de rose ou de pourpre. On récolte le rhizome après dessèchement des parties aériennes, il est séché, débarrassé de ses racines et téguments écaillés.

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

Riche en amidon (45 à 55%), le curcuma renferme 2 à 6% d'huile essentielle et des colorants, les curcuminoïdes (jusqu'à 8%), dont le composé majoritaire est la curcumine (50 à 60%) ci-contre :



L'activité anti-inflammatoire de la curcumine est mal expliquée: inhibition de certains enzymes, action sur la synthèse des prostaglandines ou action directe sur les granulocytes. Elle est assez nette aussi bien sur l'inflammation aiguë que chronique.

La curcumine montre une activité anti-ulcérogène sur l'estomac: protection contre l'ulcère par stress ou par toxique et aussi restauration de la muqueuse gastrique sur l'ulcère provoqué. Enfin l'extrait hydroalcoolique de rhizome est un protecteur du parenchyme hépatique (toxicité induite par le tétrachlorure de carbone).

Certains auteurs pensent que l'activité anti-inflammatoire et antihépatotoxique est due à des propriétés antioxydantes, antiradicaux libres.

EXEMPLES DE PREPARATION

La curcumine qu'il contient apporte une couleur jaune très vive. En association avec d'autres poudres colorantes, la poudre de racine de curcuma apporte des reflets vifs "jaune clair" à vos cheveux blonds ou châains.

Idéal pour donner des reflets blonds lumineux à vos cheveux.

A utiliser avec du cassia (Henné neutre).

Il est préférable de faire une préparation en infusion car la curcumine se dissout facilement dans l'eau. (Utilisation de l'eau à température d'ébullition possible)

PRECAUTION D'EMPLOI

Le curcuma est une poudre pulvérulente et irritante pour les yeux.

Il est conseillé de réaliser vos préparations dans un endroit fermé sans ventilation.

Le curcuma est une poudre colorante, il est conseillé d'utiliser des gants lors de son utilisation.

En cas de projection dans les yeux, laver abondamment à l'eau potable pendant 15 minutes et consulter immédiatement un médecin.

En cas d'ingestion, ne pas vomir sauf sous avis médical, consulter immédiatement un médecin.