

MIEL D'EUCALYPTUS



Nom scientifique : *Eucalyptus globulus* Labill

Famille : Myrtaceae

Origine : Origine : Australie,



CARACTÉRISTIQUES

- **Couleur** jaune assez foncée.
- **Consistance** pâteuse à granulation fine.
- **Odeur** forte et agréable.
- **Saveur** assez prononcée agréable (1.8 cinéole).

BOTANIQUE

- **Arbre** 30 à 35 m, jusqu'à 100 m dans son milieu naturel - Tronc lisse, cendré laissant s'exfolier son épiderme en longs lambeaux
- **Feuille** persistante mais différente en fonction de l'âge des rameaux
- **Fleur** : gros boutons floraux en forme d'urne renfermant de nombreuses étamines à filet blanchâtre- Floraison de septembre à mars dans l'hémisphère Nord, variable selon les espèces
- **Récolte** : Feuille des rameaux âgés récoltés entre avril et septembre.





SES COMPOSANTS

- Glucides.
- Potassium.

Composants communs à tous les miels :

Ces composants se retrouvent avec des concentrations variables selon les miels et peuvent même être absents dans certains miels

- Des **glucides** en grande quantité (78 à 80%), représentés essentiellement par du fructose ou lévulose (38%), du glucose ou dextrose (31%), ainsi que du maltose, du saccharose et divers autres polysaccharides.
- Des **lipides** en infime quantité sous forme de glycérides et d'acides gras (acide palmitique, oléique et linoléique).
- Des **protides** (<1%) avec un très grand nombre d'acides aminés libres.
- Des **acides organiques** (0,3%) libres ou combinés sous forme de lactones , le principal d'entre eux étant l'acide gluconique.
- Des **éléments minéraux**, de 0,2% pour les miels de nectar et jusqu'à 1% pour les miels de miellat, avec plus d'une trentaine d'éléments déjà inventoriés, notamment le potassium. Tous les éléments minéraux ne sont pas toujours présents dans un miel déterminé.

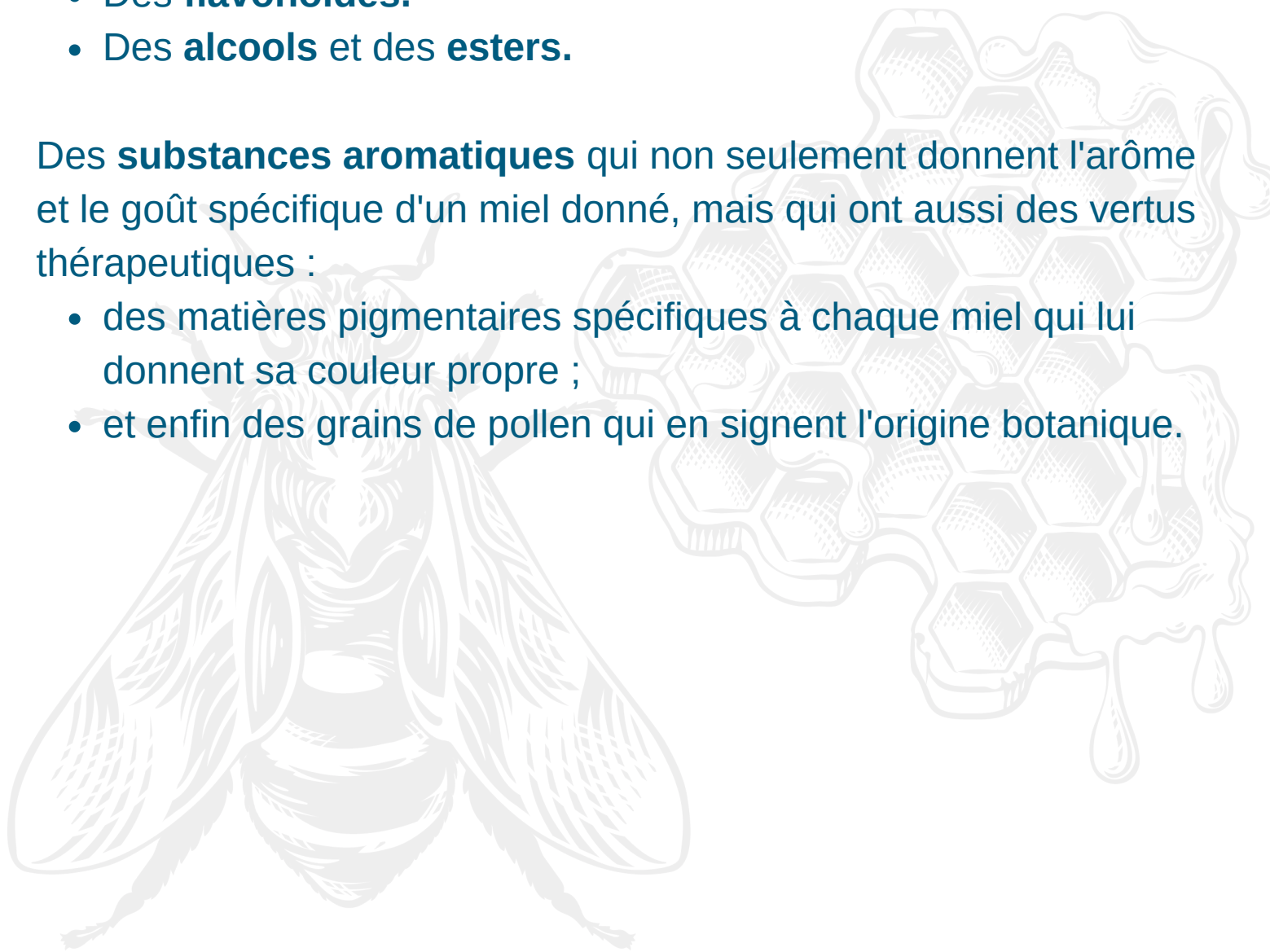




- Des **vitamines** en infime quantité, mais très nombreuses : B1, B2, B3 ou vitamine PP, B5, B6, C, et accessoirement A, B8 ou vitamine H, B9, D et K.
- Des **enzymes** dont les principaux sont les amylases alpha et bêta, la gluco-invertase et la gluco-oxydase.
- Des **facteurs antibiotiques** naturels, regroupés sous le nom générique d'inhibine, qui sont en fait de puissants bactériostatiques.
- Un **principe cholinergique** proche de l'acétylcholine.
- Un **principe œstrogène**.
- Des **flavonoïdes**.
- Des **alcools** et des **esters**.

Des **substances aromatiques** qui non seulement donnent l'arôme et le goût spécifique d'un miel donné, mais qui ont aussi des vertus thérapeutiques :

- des matières pigmentaires spécifiques à chaque miel qui lui donnent sa couleur propre ;
- et enfin des grains de pollen qui en signent l'origine botanique.





PROPRIÉTÉS

- Antiseptique des voies respiratoires et urinaires.

Propriétés communes à tous les miels :

- Anti-anémique Antiseptique Apéritive Béchique.
- Digestive Diurétique Dynamogénique Emolliente.
- Fébrifuge Laxative Sédatrice Vicariante.
- La richesse en fructose et glucose du miel est à l'origine de son importante action dynamogénique et stimulante du cœur recherchée par les sportifs et les gens fatigués, ainsi que de sa puissance calorique.
- Le miel favorise l'assimilation du calcium et la rétention du magnésium par l'organisme.
- Il augmente aussi les capacités du système de défense immunitaire.
- Il facilite également l'assimilation des aliments (Grâce à ses nombreux enzymes) d'où une meilleure digestion et un meilleur transit intestinal.



INDICATIONS RETENUES PAR LES APITHÉRAPEUTES

- Affections de la sphère respiratoire et de l'arbre urinaire dans leur ensemble.

RISQUES ET PRÉCAUTIONS

- Pas de risque connu spécifique.
- Précautions habituelles pour la consommation de miel en cas d'allergie, diabète.

AUTRE APPELATIONS

- Gommier bleu.
- Arbre à la fièvre.