

Huile essentielle d'anis



Graines d'anis étoilé

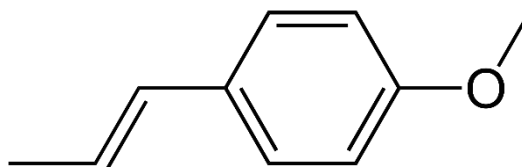
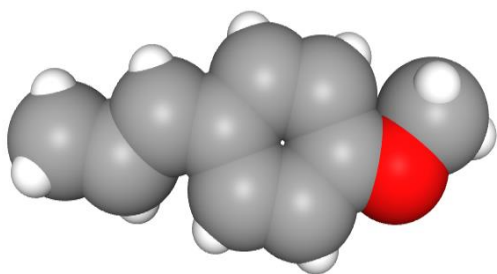


Graines d'anis vert

L'huile essentielle d'anis étoilé (badiane) entre dans la composition de boissons anisées. L'hydrodistillation de l'anis étoilé sec produit 8 à 9% en masse d'huile essentielle. L'huile essentielle d'anis étoilé contient 80 à 90% en masse d'anéthol, espèce chimique responsable de l'odeur et du goût de l'anis. Elle contient en faible quantité un autre isomère, l'estragol.

L'huile essentielle d'anis vert (*Pimpinella anisum*) est obtenue avec les graines par distillation à la vapeur d'eau. Ses principaux constituants sont l'anéthol (70 à 90 %), des furanocoumarines, des flavonoïdes, des acides gras, des stérols et des protéines.

Trans-anéthol :



Estragol :

