Zeitschrift: Journal suisse d'apiculture
Herausgeber: Société romande d'apiculture
Band: 65 (1968)
Heft: 6

Artikel: Le parfum du miel : parfums naturels et artificiels du miel
Autor: Schweisheimer, W.
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1067502

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

LE PARFUM DU MIEL

Parfums naturels et artificiels du miel

par notre correspondant à New York, Dr Schweisheimer, traduit par la rédaction

L'influence des matières odorantes sur l'homme est difficile à comprendre. Il s'agit ici de petites quantité de matières en suspension, indéterminables qui, dans l'alimentation, les cosmétiques, le bien-être sont quelquefois vitales. Des odeurs désagréables dans les aliments nous avertissent qu'ils sont détériorés. Inversement, le parfum délicieux d'un rosbif ou celui d'un petit pain chaud aiguisent chez l'homme l'appétit et crée les conditions de bonne digestion et de complète mise à profit des mets présentés.

L'origine du miel a de tout temps été établie d'après son parfum

Le fin, presque imperceptible, parfum du miel a depuis l'Antiquité déjà procuré des faveurs à cet aliment. Pourquoi de nombreuses personnes préfèrent-elles certaines sortes de miel ? La quantité du composant principal du miel est toujours à peu près la même, qu'il s'agisse de miel d'abeilles originaires de Sibérie ou d'Amérique du Sud, ou des forêts d'épicéas d'Europe, ou des champs de trèfle d'Amérique. En Europe, en Amérique, en Australie, partout le miel contient de 17 à 20 pour cent d'eau et de 70 à 75 pour cent de sucre inverti. Partout le sucre brut existe dans la proportion de 3 à 5 pour cent.

Dans les pourcentages restants très réduits, on trouve une certaine quantité de matières : albumine (1 %), dextrine, cire, des composants minéraux, fer, manganèse, chaux, magnésium, etc. La couleur jaune ou brune du miel est apparentée à la chlorophyle des plantes.

On trouve aussi des acides organiques (acide malique, acide acétique). La contenance en vitamines dépend de la floraison à disposition pour la récolte. Les traces très réduites de matières parfumées, presque insaisissables chimiquement, sont déterminantes pour le goût et le parfum du miel et avant tout pour sa préférence. Dans le miel d'oranger, la présence de méthyle-anthranilat au parfum modéré a été perceptible et constatée par des essais chimiques. Cette matière a été isolée du miel. Une autre matière odorante, le diacetyle a aussi été isolée. Tous les esters des acides phéniques sentent légèrement le miel, plus spécialement délicats sont les esters d'éthyle et de propyle.

Utilisation des matières odorantes du miel

Le parfum du miel est utilisé dans une série de professions et d'industries. Il est employé en premier lieu dans la boulangerie et la confiserie. Le miel est partiellement utilisé pour remplacer le sucre comme aussi pour ses propriétés de maintenir longtemps la pâtisserie fraîche et humide. Mais c'est principalement pour son parfum spécial qu'il est utilisé en pâtisserie, pour les gâteaux, les pièces, les gaufres, les poudings, etc. D'autres produits alimentaires tels que pralinés, glaces, crèmes douces, lait écrémé séché, limonades contenant de l'acide carbonique, etc.

En outre, le miel est utilisé comme parfum additionnel au tabac en atténuant l'odeur forte de ce dernier. Il est employé également pour la fabrication du tabac à chiquer. Il sert encore à maintenir le tabac frais et humide.

Parfum artificiel du miel

Il y a tant de variétés dans les parfums du miel, que l'on s'étonne d'une production de parfums artificiels du miel. Premièrement, c'est l'usage de notre temps de présenter synthétiquement toutes les matières naturelles. Secondement, la grande variété des parfums du miel fait penser à la possibilité d'en créer artificiellement. Ainsi, ce que le consommateur désire souvent, ce que le producteur a à livrer, est toujours le même produit, la même couleur, le même goût, le même parfum.

Le parfum du miel est déjà depuis un certain temps utilisé à la fabrication du tabac et à la préparation des pralinés. Si des esters d'acide phénique sont dissous dans de l'alcool ou du rhum, on obtient un parfum pareil à celui du miel. Comme Morris-B. Jacob, un connaisseur spécial en la matière l'affirme, ce sont de simples préparations chimiques. Ce ne sont pas des succédanés de valeur complète à caractère floral comme le parfum du miel naturel, leur arôme étant trop lourd. Il désigne les acides phéniques et de méthyle comme étant la substance de la plus grande partie du parfum du miel mais leur arôme n'est pas aussi fin que celui des esters de propyle ou d'éthyle.

D'où proviennent les différentes sortes de parfums du miel ?

Chaque fleur, chaque plante livre un miel différent. Le miel fin a en lui l'étincellement de la lumière du soleil et le parfum des pétales exposés à ses rayons. Plus une sorte de miel est légère, plus son parfum est doux. Le miel provenant des fleurs et des arbres

d'ornement est, par son parfum et son goût, plus apprécié que le miel de conifères.

Le mois de récolte joue aussi son rôle : le miel récolté en mai-juin, au moment de la flore principale est plus spécialement finement et richement parfumé avec beaucoup de saveur. Le miel de sapin et de pin a un aspect verdâtre et a un parfum caractéristique légèrement résineux ; il est recommandé et utilisé dans le rétablissement de la santé et plus spécialement lors d'affections respiratoires. Il agit de la même façon que la térébenthine extraite des conifères et dissolvant les viscosités. La cohérence entre l'arôme fin du miel et les huiles éthérées mélangées aux esters, démontre que lors d'un brusque réchauffement, ce parfum disparaît avec les matières volatiles. Les spécialités de parfums et de goûts sont mieux déterminés dans les miels de fleurs que dans les miellats. Cela provient du fait que les nectars des fleurs qui sont transformés en miel, possèdent des matières odorantes propres à chaque sorte de plante.

Dans les tabelles suivantes, émanant du professeur Enoch Zander et du professeur Albert Koch, avec l'utilisation en plus d'observations de von Kellen, Fiehe, Emanuel, Lendrich und Nottbohm, les spécialités des parfums et des goûts de certains miels sont reproduits comme suit :

Origine	*Couleur*	*parfum et goût*
Colza	claire comme l'eau jaunâtre	faible arôme
Dent-de-lion	jaune or	fort arôme de fleurs
Cerisier	brun-jaune	arôme de fleurs
Acacia	légèrement jaunâtre	faible arôme
Trèfle	clair, fond jaune	légèrement aromatisé
Esparcette	blanc jaunâtre	aromatisé
Tilleul	jaune clair, vert-jaune	senteur du tilleul
Lierre	légèrement jaunâtre	très faible parfum
Luzerne	jaune	aromatisé
Rhododendron	claire comme l'eau	très aromatisé
Fenouil	jaune foncé, brun	forte odeur et goût du fenouil
Bruyère	brun clair, rouge-brun	âcre
Sarrasin	brun foncé	goût de mélasse
Epiaire (Hongrie)	jaune clair	faible arôme
Thym (Grèce, Mts Hymette)	jaune, couleur vin	arôme et goût du thym
Rose (Grèce)	jaune pâle	forte odeur de rose
Oranger (Italie)	ambre clair	plus ou moins aromatisé

Romarin (Espagne)	jaune clair	forte odeur de romarin
Cuba	jaune-brun	légèrement aromatisé
Californie	clair, jaune-brun	plus ou moins aromatisé
Mexique	jaune-brun foncé	fortement parfumé
Guatemala	clair, jaune-foncé	fortement parfumé
Chili	clair, brunâtre	fortement parfumé
Nouvelle-Zélande	jaunâtre	peu aromatisé
Feuillus	brun, presque noir vert chatoyant	très peu aromatisé
Sapin	vert foncé	résineux
Pin	jaune or	nature du malt
Mélèze	jaune citron, brun clair	légèrement résineux

Les miels allemands comme en général les miels de l'Europe centrale ont dans la règle un arôme doux et peu prononcé. Il est difficile d'indiquer avec précision les différentes matières odorantes du miel. Le miel de bruyère a une odeur âcre et son parfum spécial ainsi que son goût, ne sont guère appréciés par le nez et le palais de chacun ! Les miels des Alpes sont spécialement aromatisés. La force plus intense des rayons solaires à l'altitude a pour effet d'augmenter le parfum des fleurs et d'intensifier leurs couleurs dans une proportion beaucoup plus forte qu'en plaine.

Les miels étrangers ont souvent un arôme et un goût très prononcés. Le miel de l'Hymette, une grande montagne dépourvue d'arbres à l'est d'Athènes, est caractéristique. Déjà dans l'Antiquité, cette montagne était célèbre pour son marbre bleu-gris et pour son miel de thym parfumé.

Les différentes sortes de miels de l'Amérique centrale indiquées dans la tabelle ci-dessus, ont en partie un parfum importun qui réapparaît malgré tout lors de mélanges. Le « parfum du Guatemala » provient des plantes sauvages des tropiques. Les autres sortes de miels provenant des orangers et citroniers ont un arôme agréable. Tout particulièrement fin est le parfum du miel de la sauge de Californie, suivi des différents miels blancs, celui d'oranger et en troisième rang, celui du trèfle blanc.

Si ton amie est de miel,

ne la mange pas tout entière !