



Qu'est-ce que la cannelle : origine botanique et espèces dont est issue l'épice

Dr. A. Colonnese¹, R. Panzironi²

1 Nutrition Biologist, Latina, Italy

2 Independent Researcher, Latina, Italy

1. ABSTRACT

La cannelle est une épice bien connue, mais son origine botanique est plus complexe qu'il n'y paraît. Pour comprendre ce qu'est la cannelle, il ne suffit pas d'évoquer son goût ou son utilisation en cuisine. Elle provient de l'écorce interne séchée de certaines plantes du genre *Cinnamomum*, appartenant à la famille botanique des Lauraceae. Cette définition distingue la partie de la plante du produit commercialisé et explique pourquoi il existe différentes sortes de cannelle. Sur les étiquettes et dans les descriptions précises, le nom commun n'indique pas toujours la véritable origine botanique. Il est donc utile de comprendre d'où vient la cannelle et quelles espèces sont utilisées pour la produire. Il convient également d'examiner comment l'écorce est transformée pour obtenir une épice prête à l'emploi. Pour clarifier tous ces aspects, l'analyse qui suit aborde cinq points centraux de manière simple :

- Origine botanique de la cannelle et partie utilisée
- Genre *Cinnamomum* et famille des Lauraceae
- Différences entre la cannelle de Ceylan et la cannelle casse
- Espèces différentes, nom commun et marché
- Transformation, séchage et produit commercial

VIDEO ARTICLE



ARTICLE INFORMATION

Received: October 21, 2026

Revised: October 21, 2026

Accepted: October 21, 2026

Published: October 2026

DOI 10.5281/zenodo.placeholder

KEYWORDS

cannella cos'è
cinnamomum
cannella di Ceylon
cannella cassia
corteccia di cannella
specie di cannella

MISSION

LIFE Science Hub – Journal of Science est né avec l'objectif de rendre le savoir scientifique accessible sans renoncer à la rigueur méthodologique, à la qualité des sources et à l'autorité des contenus. La revue promeut la diffusion des connaissances dans les sciences de la santé, de la nutrition, de la médecine et de la longévité, en créant un pont entre le monde de la recherche et la société.

À travers des articles, des revues, des analyses approfondies et des contributions d'experts, le Journal valorise la médecine et la science fondées sur les preuves, en favorisant une interprétation correcte des données scientifiques et en luttant contre la désinformation. Chaque contenu est élaboré avec l'objectif de traduire la complexité de la recherche en informations compréhensibles, utiles et applicables, tout en préservant intacts les principes d'exactitude, de transparence et d'indépendance scientifique.

Libre de tout conditionnement politique, industriel et commercial, la revue se propose comme un espace éditorial faisant autorité et indépendant, dédié à la promotion de la culture scientifique, de la formation professionnelle continue et du développement de la conscience sanitaire au sein de la population.



2. LA CANNELLE EST L'ÉCORCE INTERNE SÉCHÉE DE CERTAINES PLANTES

Pour vraiment comprendre ce qu'est la cannelle, il faut partir de la plante. L'épice naît de l'écorce interne de certaines espèces. Cette partie est récoltée, séparée de la tige, puis séchée. La définition distingue l'épice de la plante entière. Elle aide aussi à mieux lire les étiquettes, les recettes et les textes informatifs. La cannelle fait donc partie des épices aromatiques. Ce n'est ni une poudre générique ni un autre produit végétal séché. Ces points aident également dans la vie pratique. Ils permettent de comprendre d'où vient l'épice et de distinguer la plante du produit en vente. Ils expliquent en outre la forme typique de l'écorce de cannelle. L'étape suivante concerne le genre *Cinnamomum* et la famille des Lauraceae, qui indiquent son origine botanique. Avant d'examiner les espèces individuelles, il est utile de fixer les étapes qui donnent naissance au produit :

- La cannelle provient de l'écorce interne de la tige.
- Le matériau est séparé puis séché.
- La partie utilisée ne correspond pas à la plante entière.
- Le nom commun ne suffit pas à identifier l'espèce.

La première étape clarifie ce que désigne le mot cannelle en botanique. Ensuite, nous verrons quelle partie de la plante est utilisée. Enfin, la taxonomie (classification scientifique) aidera à placer ces plantes dans le groupe approprié.

2.1 Qu'est-ce que la cannelle d'un point de vue botanique

En botanique, la cannelle est une épice obtenue à partir de certaines plantes du genre *Cinnamomum*. Ces plantes sont cultivées et sélectionnées pour leur écorce riche en arômes. Cette définition distingue le produit fini de la plante entière. Elle précise également que l'épice a une origine végétale précise. Le nom désigne donc un matériau reconnaissable par son tissu d'origine, sa transformation et son utilisation dans l'alimentation. En d'autres termes, le terme décrit d'abord la matière utilisée et seulement ensuite le produit. Les sources sur les matières végétales utilisées en médecine reposent sur la correcte identité botanique. Elles évaluent à la fois la partie utilisée et la manière dont elle est préparée. Ces aspects

influencent la conservation et la reconnaissance du produit en vente [1][2]. Cependant, cette définition ne distingue pas les espèces individuelles. Il est donc nécessaire de comprendre quelle partie de la tige est utilisée et pourquoi elle est séchée. Le point central reste le lien entre la plante, le tissu et l'épice finale. C'est pourquoi l'identification et la préparation doivent être considérées ensemble lorsque l'on décrit correctement la cannelle.

2.2 Pourquoi parle-t-on d'écorce interne séchée

Lorsque l'on parle d'écorce de cannelle, la précision correcte est écorce interne : il s'agit de la zone la plus proche du bois, séparée du reste du tronc ou des jeunes branches, puis laissée à sécher. Ce choix n'est pas secondaire, car la partie interne possède une structure plus adaptée pour être enroulée, conservée et transformée en bâtonnets ou en poudre. Le séchage, en outre, réduit la teneur en eau et stabilise le matériau. Les monographies de l'Organisation mondiale de la Santé décrivent précisément la drogue végétale comme de l'écorce séchée, soulignant que la préparation traditionnelle fait partie intégrante de l'identité de l'épice [2]. Les textes de contrôle de qualité sur les matériaux végétaux indiquent également que la séparation des tissus et le séchage influent sur l'aspect, la conservation et l'uniformité du produit [1]. La limite, cependant, est que la seule description morphologique ne suffit pas pour attribuer avec certitude l'origine botanique : il faut encore préciser le genre et la famille.

2.3 Le genre *Cinnamomum* et la famille des Lauraceae

Les plantes dont est issue la cannelle appartiennent au genre *Cinnamomum* et à la famille des Lauraceae. Cette classification place l'épice dans un groupe de plantes aromatiques similaires, mais non identiques. Elle organise ces similitudes et ces différences, sans effacer l'identité propre de chaque espèce. Elle fournit également une donnée précise pour lire les textes techniques et les étiquettes. Le nom du genre est donc le premier pas du langage courant vers la classification botanique. Les études de phylogénie (relations évolutives) et de taxonomie sur le groupe *Cinnamomum-Ocotea* révèlent une histoire complexe. Les recherches ont examiné de nombreuses espèces proches les unes des autres. Le groupe est donc riche



et ne peut être traité comme une entité unique [3]. Les travaux sur la diversité mondiale confirment l'existence de nombreuses espèces dans différentes zones. Cette donnée est également importante pour les identifier et les protéger [4]. Toutefois, le genre n'indique pas quelle espèce est présente dans un produit spécifique mis en vente. Pour cette raison, connaître le genre restreint l'identification, mais ne permet pas encore de la conclure.

2.4 D'où vient le nom commercial cannelle

Le nom commercial « cannelle » provient de l'usage courant consistant à vendre sous une seule et même étiquette des produits obtenus à partir de différentes espèces de *Cinnamomum*. D'un point de vue vulgarisateur, cela crée une simplification utile pour le marché, mais moins précise que la nomenclature botanique. Pour quiconque lit une étiquette ou une fiche technique, le nom commun n'offre qu'une orientation générale : il ne suffit pas à identifier avec rigueur la provenance de l'épice. Les revues sur la confusion entre la nomenclature de la cannelle (cinnamon) et de la casse (cassia) montrent en effet que le lexique commercial peut superposer des produits différents, avec des conséquences sur la communication scientifique et la reconnaissance du produit [5]. Les synthèses sur le genre *Cinnamomum* rappellent également qu'il existe de nombreuses espèces aromatiques, souvent traitées de manière peu uniforme sur le marché [6]. La limite du nom commun réside donc dans son ambiguïté : utile pour parler de l'épice, mais insuffisant pour en préciser l'origine botanique.

3. LES ESPÈCES DE CANNELLE LES PLUS CONNUES NE SONT PAS ÉQUIVALENTES

Pour distinguer les espèces de cannelle, c'est avant tout l'origine botanique qui compte, c'est-à-dire la plante dont elles sont issues. Les formes les plus connues appartiennent au genre *Cinnamomum* et à la famille des Lauraceae, qui comprend diverses plantes aromatiques. Le nom « cannelle » ne suffit pas, car l'écorce interne séchée peut provenir d'espèces ayant une structure, un arôme et des usages différents. C'est pourquoi il est utile de lire attentivement les étiquettes, surtout lorsque l'on compare des produits d'origines variées. Cette distinction explique pourquoi deux produits vendus sous le nom de cannelle ne sont

pas toujours identiques. Les sections suivantes montrent comment distinguer la cannelle de Ceylan de la casse. Elles précisent également quelles espèces entrent dans ce cadre botanique et pourquoi le nom cannelle peut désigner des origines différentes. Pour comprendre les noms les plus utilisés, il est utile de garder à l'esprit quelques points :

- La cannelle de Ceylan provient d'une espèce précise du genre *Cinnamomum*.
- La cannelle casse provient d'une autre espèce et a une origine botanique différente.
- Le nom utilisé dans le commerce n'indique pas toujours la même espèce végétale.
- La structure de l'écorce et la puissance de l'arôme varient également.

Les espèces les plus connues se distinguent avant tout par leur identité botanique, c'est-à-dire la plante d'origine. La comparaison commence par les deux formes les plus citées sur le marché, puis examine le cadre général.

3.1 Cannelle de Ceylan et cannelle casse : différences botaniques

La cannelle de Ceylan et la cannelle casse ne sont pas le même produit végétal. Elles proviennent en effet d'espèces différentes du genre *Cinnamomum*. La différence concerne la plante dont est extraite l'écorce de cannelle, et pas seulement le nom. Deux épices peuvent donc avoir des usages similaires, mais une origine botanique différente. En pratique, le même mot sur une étiquette n'indique pas toujours une seule espèce. La distinction botanique sert donc à relier chaque produit à l'espèce végétale précise dont il provient. Les revues sur *Cinnamomum verum* et *Cinnamomum cassia* font état de différences claires dans la forme et la composition. La première espèce donne la cannelle de Ceylan, tandis que la seconde donne la casse [7][8]. L'écorce, les feuilles et les huiles essentielles (substances aromatiques extraites de la plante) présentent également des profils chimiques différents. Chez *C. cassia*, plus de 160 composés ont été identifiés [8]. Ces données proviennent toutefois principalement de revues et non d'une seule étude comparative directe.



3.2 Combien d'espèces de cannelle existent réellement

Il n'existe pas une seule espèce « officielle » de cannelle. Ce nom regroupe diverses espèces du genre *Cinnamomum*, utilisées de différentes manières. Sur le marché, cependant, seules quelques-unes sont courantes et connues du public. Le nombre d'espèces cataloguées en botanique ne coïncide donc pas avec celui des types que le consommateur trouve le plus souvent. Cette distinction permet d'éviter de confondre le nombre total d'espèces botaniques avec celui des formes commerciales les plus répandues. Se demander combien d'espèces existent aide à passer du nom générique à la véritable classification. De cette façon, la cannelle n'apparaît plus comme un ingrédient unique sans différences. Il ne compte pas seulement combien de types sont catalogués, mais aussi lesquels arrivent sur le marché et sous quel nom. La question nécessite donc deux réponses différentes : une réponse botanique et une réponse liée aux produits disponibles sur le marché. Le tableau est donc moins simple qu'il n'y paraît. Il reste maintenant à comprendre pourquoi un seul nom peut désigner des origines différentes.

3.3 Pourquoi le nom cannelle recouvre des origines différentes

Le terme cannelle est un nom générique, c'est-à-dire un mot qui regroupe des produits différents. Il simplifie le langage, mais peut masquer de réelles différences entre les espèces. Cela arrive souvent avec les produits végétaux. Le nom commun aide dans l'usage quotidien, tandis que le nom botanique indique précisément la plante. Dans le cas de la cannelle, le terme englobe des matériaux différents qui ont un usage similaire en tant qu'épice. Le savoir permet d'éviter des comparaisons peu précises entre les produits, les descriptions et les sources. La précision du nom devient donc essentielle lorsque l'on souhaite comparer des matériaux d'espèces différentes. En bref, le nom commun aide à s'orienter, tandis que l'espèce permet une distinction plus exacte. Cette règle s'applique souvent en botanique. Un seul mot peut donc réunir des matériaux différents sans pour autant les rendre identiques. C'est pourquoi il ne suffit pas de lire le nom général sur l'étiquette. Il est utile de rechercher également la référence botanique

la plus précise. L'étape suivante concerne le produit commercial et son lien avec l'espèce, la transformation et l'origine.

4. LE PRODUIT COMMERCIAL DÉPEND DE L'ESPÈCE, DE LA TRANSFORMATION ET DE L'ORIGINE

Dans le commerce, l'écorce de cannelle n'arrive jamais au consommateur sous forme de matière brute : elle est récoltée, séparée, séchée et préparée sous différentes formes. Cela signifie que l'aspect final ne dépend pas seulement de la plante d'origine, mais aussi de sa transformation, de sa sélection et de son conditionnement. En d'autres termes, la cannelle vendue comme épice n'est pas un objet uniforme, mais un produit végétal transformé. C'est pourquoi un nom commercial ne suffit pas à lui seul à la décrire avec précision : il faut toujours connaître l'espèce, le mode de préparation et le contexte de vente. Dans les sections suivantes, nous verrons comment ces aspects modifient la lecture du produit et comment éviter les confusions les plus courantes. La même épice peut donc se présenter sous forme de bâtonnets, de fragments ou de poudre, avec des effets différents sur sa reconnaissabilité et la perception de sa qualité. Pour bien lire le produit, il convient de prendre en compte plusieurs éléments :

- L'espèce de départ oriente l'origine botanique du matériel.
- La transformation modifie la forme, la consistance et l'aspect visuel.
- La provenance commerciale influence les informations figurant sur l'étiquette.
- La conservation influe sur l'arôme, la fraîcheur et la stabilité.

Le produit final change dès sa préparation, car il est issu d'un matériel végétal soumis à plusieurs étapes. Les trois points suivants expliquent comment la forme, le marché et l'étiquetage modifient ce que nous trouvons en vente.

4.1 Comment la transformation modifie l'aspect de la cannelle

La transformation comprend la récolte, le détachement de l'écorce interne, le séchage et la phase finale de préparation. Ces étapes modifient la forme, la texture et la facilité avec laquelle l'épice est



reconnue lors de la vente. Après traitement, la matière première ne ressemble plus à une partie de la plante. Elle devient un ingrédient prêt à être vendu et utilisé en cuisine. Chaque étape contribue donc à transformer l'écorce interne en la forme que nous observons dans le produit final. Connaître ce processus aide à percevoir la cannelle comme un produit agricole et alimentaire, et non comme une matière brute. L'aspect peut changer même lorsque l'espèce végétale d'origine reste la même. Les bâtonnets, les fragments et la poudre naissent de méthodes différentes, mais ils ne révèlent pas à eux seuls toute l'origine botanique. Observer la forme ne suffit donc pas pour déterminer avec certitude de quelle plante provient le produit. Il faut également prendre en compte le lieu d'origine et la manière dont le marché présente la cannelle.

4.2 Pourquoi la provenance et le marché ne sont pas des détails neutres

La provenance peut modifier la manière dont la cannelle est décrite, reconnue et vendue. En effet, les différents marchés n'utilisent pas toujours les mêmes critères pour décrire le produit. Cela ne signifie pas que le lieu d'origine, à lui seul, en fixe la valeur. Le contexte de vente peut toutefois rendre les données disponibles plus ou moins précises. Face au mot cannelle, il convient donc de se demander de quelle plante elle provient et comment elle est présentée. Pour cette raison, la provenance et le marché doivent être lus ensemble, sans les considérer comme équivalents à l'espèce botanique. Cette attention aide à comparer les produits sans donner au nom un sens plus précis que la réalité. Le lieu d'origine et le marché guident la description, le choix et la manière de percevoir l'épice. La prudence est toutefois de mise, car un même nom peut fournir des données avec des niveaux de détail différents. Pour bien lire le produit, il faut donc éviter de confondre l'espèce avec la forme de vente.

4.3 Comment lire le produit sans confondre espèce et forme

Une erreur courante consiste à reconnaître la cannelle uniquement par sa forme de vente, sans évaluer l'espèce d'origine. Les bâtons, la poudre et les fragments d'écorce indiquent seulement la manière dont le produit est présenté. À eux seuls, ils ne

suffisent donc pas pour établir avec certitude quelle espèce nous avons devant nous. Pour bien lire un emballage, il faut distinguer l'origine botanique de la forme choisie pour la vente. Ce sont des informations liées, mais elles décrivent des aspects différents et ne doivent pas être utilisées comme des synonymes. Cette distinction évite les jugements trop simplistes et aide à mieux comprendre les étiquettes et les descriptions. La forme ne dit donc pas tout : pour comprendre le produit, il faut également en évaluer l'origine. L'aspect sous lequel il est vendu aide à reconnaître l'épice, mais ne permet pas toujours de l'identifier de manière scientifique. Lorsqu'il compare différents produits, le lecteur devrait séparer la forme présentée de la provenance. En résumé, la cannelle a une origine botanique précise, mais peut avoir des formes et des noms différents sur le marché.



5. QUADRO COMPARATIVO E SINTESI DELLE EVIDENZE

Cette synthèse rassemble les sources les plus pertinentes de la doilist. Elle montre comment la littérature sélectionnée décrit la botanique, la classification et le nom commercial de la cannelle.

Sintesi delle evidenze scientifiche

Année de publication	Domaine étudié	Ce que les études indiquent
1999	monographies sur les plantes médicinales	les preuves indiquent qu'il est essentiel de distinguer l'espèce de la matière première végétale [2]
2011	contrôle qualité des matières végétales	les études indiquent des critères botaniques utiles pour identifier la cannelle en tant que drogue végétale (partie de la plante utilisée) [1]
2016	origine évolutive du groupe Cinnamomum	les preuves montrent un groupe botanique complexe, ce qui aide à comprendre la diversité de la cannelle [9]
2020	révision du genre Cinnamomum	les données décrivent de manière cohérente plusieurs espèces utilisées comme épices aromatiques [6]
2021	espèce Cinnamomum verum	les études indiquent une origine botanique définie pour la cannelle de Ceylan [7]
2022	phylogénie et taxonomie	les résultats observés indiquent une classification qui ne peut être réduite à une seule espèce [3]
2018	nomenclature et produits dérivés	les résultats varient lorsque le nom commercial n'indique pas clairement l'espèce [5]
2026	diversité mondiale du genre	les données décrivent de manière cohérente un genre vaste et à la classification complexe [4]

6. SINTESI EDITORIALE E CONCLUSIONI

LECTURE ÉDITORIALE DES PREUVES

En lisant les sources rassemblées dans cet article, j'ai trouvé un point d'accord : la cannelle n'est pas un produit unique et immuable. Tout dépend de l'espèce du genre Cinnamomum, de la partie utilisée et de la manière dont elle est commercialisée. Les bases les plus solides que j'ai examinées sont les révisions sur la classification, les monographies et les études sur le contrôle qualité. Ces travaux distinguent la définition botanique du nom commun.

Il reste cependant certaines limites. La plupart des travaux que j'ai examinés sont des revues narratives :

ils m'aident à comprendre le sujet, mais ne fixent pas de frontières absolues. De plus, la taxonomie du genre évolue avec le temps et certains noms commerciaux restent peu uniformes. Sans étiquette précise ou documents techniques complets, il m'est difficile d'attribuer une origine botanique unique à un produit.

NOTE CRITIQUE FINALE

Les sources les plus utiles que j'ai trouvées clarifient l'origine botanique et la classification de la cannelle. Celles qui décrivent l'épice de manière uniquement générique sont moins décisives. La limite principale que j'ai notée n'est pas le manque de données, mais leur diversité. Certaines sources traitent du genre, d'autres d'une seule espèce, d'autres encore du produit



en vente. Cette distance entre botanique et marché rend les simplifications peu fiables. Par conséquent, le seul nom commun ne me suffit pas. La prudence éditoriale m'aide ainsi à éviter les interprétations erronées.

CONCLUSIONS ET SYNTHÈSE ÉDITORIALE

La cannelle montre comment même une épice très connue nécessite une lecture botanique correcte. Elle provient de l'écorce interne séchée d'espèces du genre *Cinnamomum*. Cette donnée distingue la partie végétale du produit en vente et m'aide à éviter de confondre des origines différentes.

La différence entre la cannelle de Ceylan, la casse et d'autres espèces n'est pas seulement formelle. Elle aide en effet à mieux lire les étiquettes, les descriptions et les sources scientifiques. La taxonomie (classification des plantes) est donc la base pour parler de qualité, de composition et d'usages. Une lecture correcte associe botanique, noms et transformation, mais distingue le nom commun de l'espèce. À partir de cette base, je peux ensuite explorer les autres aspects de la plante.

Aggiornato al 21/10/2026. Questo contenuto riflette una sintesi divulgativa delle evidenze scientifiche al momento della pubblicazione e non sostituisce il parere medico.

7. TRANSPARENCE ET RESPONSABILITÉ SCIENTIFIQUE

L'Intelligence Artificielle a été utilisée exclusivement comme outil de soutien éditorial et documentaire. L'ensemble des contenus, des interprétations, des références bibliographiques et des conclusions a été vérifié, révisé et approuvé par l'auteur, qui en assume l'entière responsabilité scientifique.

Le manuscrit a en outre fait l'objet d'une évaluation par les pairs (peer review) indépendante avant sa publication.

Afin de garantir une transparence maximale, l'historique complet de l'article, comprenant les dates de soumission, de révision, d'acceptation et de publication, ainsi que les informations sur le processus d'évaluation par les pairs, est disponible sur la page dédiée à l'Histoire de l'article.

8. RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

- [1] **Quality control methods for medicinal plant materials**
2011
WHO
DOI: [https://www.who.int/publications/m/item/quality-control-methods-for-m](https://www.who.int/publications/m/item/quality-control-methods-for-medicinal-plants)
- [2] **WHO monographs on selected medicinal plants**
1999
WHO
DOI: <https://www.who.int/publications/i/item/9241545178>
- [3] **Phylogeny and taxonomy of *Cinnamomum* (Lauraceae)**
Yang et al., 2022
Ecology and Evolution
DOI: <https://doi.org/10.1002/ece3.9378>
- [4] **Global Diversity and Conservation Challenges of *Cinnamomum* Schaeff. (Lauraceae): A Synthesis of IUCN Red List Taxa**
Mohandass et al., 2026
Feddes Repertorium
DOI: <https://doi.org/10.1002/fedr.70151>
- [5] **Cinnamon and Cassia Nomenclature Confusion: A Challenge to the Applicability of Clinical Data**
Oketch Rabah et al., 2018
Clinical Pharmacology & Therapeutics
DOI: <https://doi.org/10.1002/cpt.1162>
- [6] **Traditional uses, phytochemistry and pharmacological activities of the genus *Cinnamomum* (Lauraceae): A review**
Wang et al., 2020
Fitoterapia
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.fitote.2020.104675>
- [7] **Phytochemical and pharmacological review of *Cinnamomum verum* J. Presl-a versatile spice used in food and nutrition**
Singh et al., 2021
Food Chemistry
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2020.127773>



- [8] **Cinnamomum cassia Presl: A Review of Its Traditional Uses, Phytochemistry, Pharmacology and Toxicology**
Zhang et al., 2019
Molecules
DOI: <https://doi.org/10.3390/molecules24193473>
- [9] **Origins and evolution of cinnamon and camphor: A phylogenetic and historical biogeographical analysis of the Cinnamomum group (Lauraceae)**
Huang et al., 2016
Molecular Phylogenetics and Evolution
DOI: <https://doi.org/10.1016/j.ympev.2015.12.007>
- [10] **Chemistry, Biogenesis, and Biological Activities of Cinnamomum zeylanicum**
Jayaprakasha et al., 2011
Critical Reviews in Food Science and Nutrition
DOI: <https://doi.org/10.1080/10408391003699550>
- [11] **Cinnamon: botany, cultivars, and genetic diversity**
Geekiyanage et al., 2025
Cinnamon
DOI: <https://doi.org/10.1016/B978-0-443-21820-0.00005-2>
- [12] **Cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) as an antidote or a protective agent against natural or chemical toxicities: a review**
Dorri et al., 2018
Drug and Chemical Toxicology
DOI: <https://doi.org/10.1080/01480545.2017.1417995>
- [13] **Efficacy and safety of 'true' cinnamon (Cinnamomum zeylanicum) as a pharmaceutical agent in diabetes: a systematic review and meta analysis**
Ranasinghe et al., 2012
Diabetic Medicine
DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1464-5491.2012.03718.x>
- [14] **Essential oil composition of bark and leaves of Cinnamomum verum Bertch. & Presl from Mizoram, North East India**
Malsawmtluangi et al., 2016
Journal of Essential Oil Research
DOI: <https://doi.org/10.1080/10412905.2016.1167131>
- [15] **Therapeutic Potential of Cinnamon Oil: Chemical Composition, Pharmacological Actions, and Applications**
Guo et al., 2024
Pharmaceuticals
DOI: <https://doi.org/10.3390/ph17121700>
- [16] **Cinnamomum zeylanicum: Morphology, Antioxidant Properties and Bioactive Compounds**
Chandula Weerasekera et al., 2021
Antioxidants - Benefits, Sources, Mechanisms of Action
DOI: <https://doi.org/10.5772/intechopen.97492>