



Cannella cos'è: origine botanica e specie da cui si ricava la spezia

Dr. A. Colonnese¹, R. Panzironi²

1 Nutrition Biologist, Latina, Italy

2 Independent Researcher, Latina, Italy

1. ABSTRACT

La cannella è una spezia nota, ma ha un'origine botanica più complessa di quanto sembri. Per capire cannella cos'è, non basta parlare del gusto o del suo uso in cucina. Nasce dalla corteccia interna essiccata di alcune piante del genere *Cinnamomum*, nella famiglia botanica delle Lauraceae. Questa definizione separa la parte della pianta dal prodotto in vendita e spiega perché esistono cannelle diverse. Nelle etichette e nelle descrizioni più precise, il nome comune non indica sempre la vera origine botanica. È quindi utile capire da dove viene la cannella e quali specie si usano per produrla. Occorre anche vedere come la corteccia viene lavorata, fino a ottenere una spezia pronta all'uso. Per chiarire tutti questi aspetti, l'approfondimento che segue tratta cinque punti centrali in modo semplice:

- Origine botanica della cannella e parte usata
- Genere *Cinnamomum* e famiglia delle Lauraceae
- Differenze tra cannella di Ceylon e cassia
- Specie diverse, nome comune e mercato
- Lavorazione, essiccazione e prodotto commerciale

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 nasce con l'obiettivo di rendere accessibile il sapere scientifico senza rinunciare a rigore metodologico, qualità delle fonti e autorevolezza dei contenuti. La rivista promuove la diffusione della conoscenza nelle scienze della salute, della nutrizione, della medicina e della longevità, creando un ponte tra il mondo della ricerca e la società.

Attraverso articoli, revisioni, approfondimenti e contributi di esperti, il Journal valorizza la medicina e la scienza basate sulle evidenze, favorendo una corretta interpretazione dei dati scientifici e contrastando la disinformazione. Ogni contenuto è sviluppato con l'obiettivo di tradurre la complessità della ricerca in informazioni comprensibili, utili e applicabili, mantenendo intatti i principi di accuratezza, trasparenza e indipendenza scientifica.

Libera da condizionamenti politici, industriali e commerciali, la rivista si propone come uno spazio editoriale autorevole e indipendente, dedicato alla promozione della cultura scientifica, dell'aggiornamento professionale e della crescita della consapevolezza sanitaria nella popolazione.



2. LA CANNELLA È LA CORTECCIA INTERNA ESSICCATA DI ALCUNE PIANTE

Per capire davvero cannella cos'è, bisogna partire dalla pianta. La spezia nasce dalla corteccia interna di alcune specie. Questa parte viene raccolta, separata dal fusto e poi essiccata. La definizione distingue la spezia dalla pianta intera. Aiuta anche a leggere meglio etichette, ricette e testi informativi. La cannella rientra quindi tra le spezie aromatiche. Non è una polvere generica né un altro prodotto vegetale essiccato. Questi punti aiutano anche nella vita pratica. Permettono di capire da dove viene la spezia e di distinguere la pianta dal prodotto in vendita. Spiegano inoltre la forma tipica della corteccia di cannella. Il passaggio seguente riguarda il genere *Cinnamomum* e la famiglia Lauraceae, che indicano la sua origine botanica. Prima di esaminare le singole specie, è utile fissare i passaggi che danno origine al prodotto:

- La cannella deriva dalla corteccia interna del fusto.
- Il materiale viene separato e poi essiccato.
- La parte usata non coincide con tutta la pianta.
- Il nome comune non basta per identificare la specie.

Il primo passo chiarisce che cosa indica la parola cannella in botanica. Poi vedremo quale parte della pianta viene usata. Infine, la tassonomia (classificazione scientifica) aiuterà a collocare queste piante nel gruppo corretto.

2.1 Cos'è la cannella dal punto di vista botanico

In botanica, la cannella è una spezia ricavata da alcune piante del genere *Cinnamomum*. Queste piante vengono coltivate e scelte per la loro corteccia ricca di aroma. La definizione separa il prodotto finale dalla pianta intera. Chiarisce anche che la spezia ha un'origine vegetale precisa. Il nome indica quindi un materiale riconoscibile per tessuto di origine, lavorazione e uso nei cibi. In altre parole, il termine descrive prima la materia usata e solo dopo il prodotto. Le fonti sui materiali vegetali usati in medicina partono dalla corretta identità botanica. Valutano sia la parte usata sia il modo in cui viene preparata. Questi aspetti influiscono sulla conservazione e sul riconoscimento del prodotto in vendita [1][2]. Tuttavia, questa definizione non distingue le singole specie. Serve quindi capire quale

parte del fusto viene usata e perché viene essiccata. Il punto centrale resta il legame tra pianta, tessuto e spezia finale. Per questo, identificazione e preparazione vanno considerate insieme quando si descrive correttamente la cannella.

2.2 Perché si parla di corteccia interna essiccata

Quando si parla di corteccia di cannella, la precisazione corretta è corteccia interna: è la zona più vicina al legno, separata dal resto del fusto o dei rami giovani e poi lasciata asciugare. Questa scelta non è secondaria, perché la parte interna ha una struttura più adatta a essere arrotolata, conservata e trasformata in bastoncini o in polvere. L'essiccazione, inoltre, riduce l'acqua e stabilizza il materiale. Le monografie dell'Organizzazione Mondiale della Sanità descrivono proprio la droga vegetale come corteccia essiccata, sottolineando che la preparazione tradizionale è parte integrante dell'identità della spezia [2]. Anche i testi di controllo di qualità sui materiali vegetali indicano che la separazione dei tessuti e l'essiccazione incidono su aspetto, conservazione e uniformità del prodotto [1]. Il limite, però, è che la sola descrizione morfologica non basta per attribuire con certezza la provenienza botanica: serve ancora il livello di genere e famiglia.

2.3 Il genere *Cinnamomum* e la famiglia Lauraceae

Le piante da cui nasce la cannella appartengono al genere *Cinnamomum* e alla famiglia delle Lauraceae. Questa classificazione colloca la spezia in un gruppo di piante aromatiche simili, ma non uguali. Essa ordina queste somiglianze e differenze, senza cancellare l'identità propria delle singole specie. Offre anche un dato preciso per leggere testi tecnici ed etichette. Il nome del genere è quindi il primo passo dal linguaggio comune alla classificazione botanica. Gli studi di filogenesi (rapporti evolutivi) e tassonomia sul gruppo *Cinnamomum-Ocotea* mostrano una storia complessa. Le ricerche hanno esaminato molte specie tra loro vicine. Il gruppo è quindi ricco e non può essere trattato come una sola entità [3]. I lavori sulla diversità globale confermano molte specie in aree diverse. Questo dato conta anche per identificarle e tutelarle [4]. Tuttavia, il genere non indica quale specie sia presente in uno specifico prodotto in vendita. Per questo, conoscere il genere restringe



l'identificazione, ma non consente ancora di concluderla.

2.4 Da cosa nasce il nome commerciale cannella

Il nome commerciale cannella nasce dall'uso comune di vendere sotto un'unica etichetta materiali ottenuti da specie diverse di *Cinnamomum*. Dal punto di vista divulgativo, questo crea una semplificazione utile per il mercato, ma meno precisa della nomenclatura botanica. Per chi legge un'etichetta o una scheda tecnica, il nome comune orienta soltanto in modo generale: non basta a identificare con rigore la provenienza della spezia. Le revisioni sulla confusione tra nomenclatura di *cinnamon* e *cassia* mostrano infatti che il lessico commerciale può sovrapporre materiali differenti, con effetti sulla comunicazione scientifica e sul riconoscimento del prodotto [5]. Anche le sintesi sul genere *Cinnamomum* ricordano che esistono molte specie aromatiche, spesso trattate in modo poco uniforme sul mercato [6]. Il limite del nome comune è quindi la sua ambiguità: utile per parlare della spezia, insufficiente per dirne con precisione l'origine botanica.

3. LE SPECIE DI CANNELLA PIÙ NOTE NON SONO EQUIVALENTI

Per distinguere le specie di cannella, conta soprattutto l'origine botanica, cioè la pianta da cui derivano. Le forme più note fanno parte del genere *Cinnamomum* e della famiglia delle Lauraceae, che comprende piante aromatiche diverse. Il nome "cannella" non basta, perché la corteccia interna essiccata può venire da specie con struttura, aroma e usi diversi. Per questo è utile leggere con cura le etichette, specie quando si confrontano prodotti di varia origine. Questa distinzione spiega perché due prodotti venduti come cannella non siano sempre uguali. Le sezioni seguenti mostrano come distinguere Ceylon e cassia. Chiariscono inoltre quali specie rientrano nel quadro botanico e perché il nome cannella possa indicare origini diverse. Per capire i nomi più usati, è utile tenere presenti alcuni punti:

- La cannella di Ceylon deriva da una precisa specie del genere *Cinnamomum*.
- La cannella cassia deriva da un'altra specie e ha una diversa origine botanica.

- Il nome usato in commercio non indica sempre la stessa specie vegetale.
- Cambiano anche la struttura della corteccia e la forza dell'aroma.

Le specie più note si distinguono prima di tutto per l'identità botanica, cioè per la pianta di origine. Il confronto parte dalle due forme più citate sul mercato e poi esamina il quadro generale.

3.1 Cannella di Ceylon e cassia: differenze botaniche

La cannella di Ceylon e la cannella cassia non sono lo stesso materiale vegetale. Derivano infatti da specie diverse del genere *Cinnamomum*. La differenza riguarda la pianta da cui si ricava la corteccia di cannella, non solo il nome. Due spezie possono quindi avere usi simili, ma un'origine botanica diversa. In pratica, la stessa parola in etichetta non indica sempre una sola specie. La distinzione botanica serve quindi a collegare ogni prodotto alla precisa specie vegetale da cui proviene. Le revisioni su *Cinnamomum verum* e *Cinnamomum cassia* riportano chiare differenze nella forma e nella composizione. La prima specie dà la cannella di Ceylon, mentre la seconda dà la cassia [7][8]. Anche corteccia, foglie e oli essenziali (sostanze aromatiche estratte dalla pianta) mostrano profili chimici diversi. In *C. cassia* sono stati trovati più di 160 composti [8]. Questi dati, però, derivano soprattutto da revisioni, non da un solo studio comparativo diretto.

3.2 Quante specie di cannella esistono davvero

Non esiste una sola specie "ufficiale" di cannella. Il nome comprende varie specie del genere *Cinnamomum*, usate in modi diversi. Sul mercato, però, solo alcune sono comuni e note al pubblico. Il numero delle specie catalogate in botanica, quindi, non coincide con quello dei tipi che il consumatore trova più spesso. Questa distinzione evita di confondere il numero complessivo delle specie botaniche con quello delle forme commerciali più diffuse. Chiedersi quante specie esistano aiuta a passare dal nome generico alla vera classificazione. In questo modo, la cannella non appare più come un solo ingrediente privo di differenze. Non conta soltanto quanti tipi sono catalogati, ma anche quali arrivano sul mercato e con quale nome. La domanda richiede quindi due risposte



diverse: una botanica e una legata ai prodotti disponibili sul mercato. Il quadro è dunque meno semplice di quanto sembri. Resta ora da capire perché un solo nome possa indicare origini diverse.

3.3 Perché il nome cannella copre origini diverse

Il termine cannella è un nome ombrello, cioè una parola che riunisce prodotti diversi. Semplifica il linguaggio, ma può nascondere vere differenze tra le specie. Questo accade spesso con i prodotti vegetali. Il nome comune aiuta nell'uso quotidiano, mentre quello botanico indica con precisione la pianta. Nel caso della cannella, il termine comprende materiali diversi che hanno un uso simile come spezia. Saperlo evita confronti poco precisi tra prodotti, descrizioni e fonti. La precisione del nome diventa quindi essenziale quando si vogliono confrontare materiali di specie differenti. In breve, il nome comune aiuta a orientarsi, mentre la specie permette una distinzione più esatta. Questa regola vale spesso in botanica. Una sola parola può quindi riunire materiali diversi senza renderli uguali. Per questo non basta leggere il nome generale in etichetta. È utile cercare anche il riferimento botanico più preciso. Il passo seguente riguarda il prodotto in commercio e il suo legame con specie, lavorazione e origine.

4. IL PRODOTTO COMMERCIALE DIPENDE DA SPECIE, LAVORAZIONE E PROVENIENZA

Nel commercio, la corteccia di cannella non arriva mai al consumatore come materiale grezzo: viene raccolta, separata, essiccata e preparata in forme diverse. Questo significa che l'aspetto finale non dipende solo dalla pianta di origine, ma anche da trasformazione, selezione e confezionamento. In altre parole, la cannella venduta come spezia non è un oggetto uniforme, ma un prodotto vegetale trasformato. Per questo, un nome commerciale da solo non basta a descriverla con precisione: servono sempre specie, modalità di preparazione e contesto di vendita. Nei passaggi successivi vedremo come questi aspetti cambiano la lettura del prodotto e come evitarne le confusioni più comuni. La stessa spezia può quindi presentarsi come bastoncini, frammenti o polvere, con effetti diversi sulla riconoscibilità e sulla percezione di qualità. Per leggere bene il prodotto, conviene tenere

insieme più elementi:

- La specie di partenza orienta l'origine botanica del materiale.
- La lavorazione modifica forma, consistenza e aspetto visivo.
- La provenienza commerciale influenza le informazioni in etichetta.
- La conservazione incide su aroma, freschezza e stabilità.

Il prodotto finale cambia già mentre viene preparato, perché nasce da un materiale vegetale sottoposto a più passaggi. I tre punti seguenti spiegano come la forma, il mercato e l'etichetta cambiano ciò che troviamo in vendita.

4.1 Come la lavorazione cambia l'aspetto della cannella

La lavorazione comprende la raccolta, il distacco della corteccia interna, l'essiccazione e la fase finale di preparazione. Questi passaggi cambiano la forma, la consistenza e quanto è facile riconoscere la spezia in vendita. Dopo il trattamento, la materia prima non ha più l'aspetto di una parte della pianta. Diventa un ingrediente pronto per la vendita e per l'uso in cucina. Ogni fase contribuisce quindi a trasformare la corteccia interna nella forma che osserviamo nel prodotto finale. Conoscere questo processo aiuta a vedere la cannella come un prodotto agricolo e alimentare, non come materiale grezzo. L'aspetto può cambiare anche quando la specie vegetale di partenza resta la stessa. Bastoncini, frammenti e polvere nascono da metodi diversi, ma da soli non svelano tutta l'origine botanica. Guardare la forma, quindi, non basta per capire con certezza da quale pianta proviene il prodotto. Vanno valutati anche il luogo di origine e il modo in cui il mercato presenta la cannella.

4.2 Perché provenienza e mercato non sono dettagli neutri

La provenienza può cambiare il modo in cui la cannella viene descritta, riconosciuta e venduta. I vari mercati, infatti, non usano sempre gli stessi criteri per descrivere il prodotto. Questo non significa che il luogo di origine, da solo, ne fissi il valore. Il contesto di vendita, però, può rendere i dati disponibili più o meno precisi. Davanti alla parola cannella, conviene quindi chiedersi da quale pianta deriva e come viene

presentata. Per questo, provenienza e mercato vanno letti insieme, senza considerarli equivalenti alla specie botanica. Questa cura aiuta a confrontare i prodotti senza dare al nome un senso più preciso di quello reale. Il luogo di origine e il mercato guidano la descrizione, la scelta e il modo di percepire la spezia. Serve però cautela, perché lo stesso nome può fornire dati con livelli di dettaglio diversi. Per leggere bene il prodotto, bisogna quindi evitare di confondere la specie con la forma di vendita.

4.3 Come leggere il prodotto senza confondere specie e forma

Un errore comune è riconoscere la cannella solo dalla forma in vendita, senza valutare la specie di origine. Bastoncini, polvere e frammenti di corteccia mostrano soltanto come viene presentato il prodotto. Da soli,

quindi, non bastano per stabilire con certezza quale specie abbiamo davanti. Per leggere bene una confezione, occorre distinguere l'origine botanica dalla forma scelta per la vendita. Sono informazioni collegate, ma descrivono aspetti diversi e non vanno usate come sinonimi. Questa distinzione evita giudizi troppo semplici e aiuta a capire meglio le etichette e le descrizioni. La forma, dunque, non dice tutto: per capire il prodotto bisogna valutarne anche l'origine. L'aspetto in vendita aiuta a riconoscere la spezia, ma non sempre permette di identificarla in modo scientifico. Quando confronta prodotti diversi, il lettore dovrebbe tenere separate la forma mostrata e la provenienza. In sintesi, la cannella ha una precisa origine botanica, ma può avere forme e nomi diversi sul mercato.

5. QUADRO COMPARATIVO E SINTESI DELLE EVIDENZE

Questa sintesi riunisce le fonti più pertinenti della doilist. Mostra come la letteratura scelta descrive botanica, classificazione e nome commerciale della cannella.

Sintesi delle evidenze scientifiche

Anno pubblicazione	Area studiata	Cosa indicano gli studi
1999	monografie sulle piante medicinali	le prove indicano che è essenziale distinguere la specie dalla materia prima vegetale [2]
2011	controllo qualità dei materiali vegetali	gli studi indicano criteri botanici utili per identificare la cannella come droga vegetale (parte della pianta usata) [1]
2016	origine evolutiva del gruppo Cinnamomum	le prove mostrano un gruppo botanico complesso, che aiuta a capire la diversità della cannella [9]
2020	revisione del genere Cinnamomum	i dati descrivono in modo coerente più specie usate come spezie aromatiche [6]
2021	specie Cinnamomum verum	gli studi indicano un'origine botanica definita per la cannella di Ceylon [7]
2022	filogenesi e tassonomia	i risultati osservati indicano una classificazione che non si può ridurre a una sola specie [3]
2018	nomenclatura e prodotti derivati	i risultati variano quando il nome commerciale non indica in modo chiaro la specie [5]
2026	diversità globale del genere	i dati descrivono in modo coerente un genere ampio e con una classificazione complessa [4]



6. SINTESI EDITORIALE E CONCLUSIONI

LETTURA EDITORIALE DELLE EVIDENZE

Leggendo le fonti raccolte in questo articolo, ho trovato un accordo su un punto: la cannella non è un prodotto unico e sempre uguale. Dipende dalla specie del genere *Cinnamomum*, dalla parte usata e dal modo in cui viene venduta. Le basi più solide che ho esaminato sono le revisioni sulla classificazione, le monografie e gli studi sul controllo di qualità. Questi lavori distinguono la definizione botanica dal nome comune.

Restano però alcuni limiti. Molti dei lavori che ho esaminato sono revisioni narrative: mi aiutano a capire il tema, ma non fissano confini assoluti. Inoltre, la tassonomia del genere cambia nel tempo e alcuni nomi commerciali restano poco uniformi. Senza un'etichetta precisa o documenti tecnici completi, mi è difficile assegnare una sola origine botanica a un prodotto.

NOTA CRITICA FINALE

Le fonti più utili che ho trovato chiariscono l'origine botanica e la classificazione della cannella. Sono meno decisive quelle che descrivono la spezia solo in modo generico. Il limite principale che ho notato non è la mancanza di dati, ma la loro diversità. Alcune fonti trattano il genere, altre una singola specie, altre ancora il prodotto in vendita. Questa distanza tra botanica e mercato rende poco sicure le semplificazioni. Perciò, il solo nome comune non mi basta. La prudenza editoriale mi aiuta così a evitare interpretazioni errate.

CONCLUSIONI E SINTESI EDITORIALE

La cannella mostra come anche una spezia molto nota richieda una corretta lettura botanica. Deriva dalla corteccia interna essiccata di specie del genere *Cinnamomum*. Questo dato distingue la parte vegetale dal prodotto in vendita e mi aiuta a evitare di confondere origini diverse.

La differenza tra cannella di Ceylon, cassia e altre specie non è solo formale. Aiuta infatti a leggere meglio etichette, descrizioni e fonti scientifiche. La tassonomia (classificazione delle piante) è quindi la base per parlare di qualità, composizione e usi. Una lettura corretta unisce botanica, nomi e lavorazione,

ma distingue il nome comune dalla specie. Da questa base posso poi esplorare gli altri aspetti della pianta.

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. TRASPARENZA E RESPONSABILITÀ SCIENTIFICA

L'Intelligenza Artificiale è stata impiegata esclusivamente come strumento di supporto editoriale e documentale. Tutti i contenuti, le interpretazioni, le citazioni bibliografiche e le conclusioni sono stati verificati, revisionati e approvati dall'autore, che ne assume la piena responsabilità scientifica.

Il manoscritto è stato inoltre sottoposto a revisione tra pari (peer review) indipendente prima della pubblicazione.

Per garantire la massima trasparenza, la cronologia completa dell'articolo, comprensiva delle date di sottomissione, revisione, accettazione e pubblicazione, nonché delle informazioni sul processo di peer review, è disponibile nella pagina dedicata alla Storia dell'articolo.

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-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>