



Nombre de la especie:

- **Común:** Canela de Ceilán, canela-cheirosa, canela de china.
- **Científico:** *Cinnanomum zeylanicum* **Buch.**

Familia a la que pertenece: Lauraceae.

Parte utilizada: Corteza seca y el aceite esencial, obtenidos de árboles jóvenes de entre 3 y 5 años¹.

Descripción botánica: Árbol de 8-15 m, la corteza muy aromática. Hojas opuestas y sub-opuestas, de hasta 15 cm, marcadamente trinervadas desde la base hasta cerca del ápice, brillosas en el haz, glabras, aovadas a elíptico-lanceoladas, redondeadas en la base. Flores blanco-amarillentas en panículas laxas. Frutos de 1.7 cm con punta².

Hábitat y Distribución geográfica: El canelo es originario de Sri Lanka (ex Ceylán), Malasia, Java e India meridional, siendo posteriormente introducido a través del Océano Índico a las Islas Seychelles y Madagascar. Crece silvestre en bosques hasta los 1.000 metros de altura, siendo también cultivado en algunos países tropicales de América, en especial Jamaica y Brasil².

Parámetros agrotécnicos: No se dispone.

Composición química: La corteza ha sido ampliamente estudiada y contiene, entre otros componentes aceite esencial (1-4%): cinamaldehído (65-90%), eugenol (4-10%), cariofileno, l-linalol, l-felandreno, *p*-cimeno, furfural, acetato de eugenol, alcohol cinámico y cinamílico, metil-eugenol, benzaldehído, cinamaldehído, cinamil-acetato; taninos, azúcares, cumarinas, goma, resinas, diterpenos: cinnzeilanina y cinnzeilanol^{3, 4}.

Análisis proximal de 100 g de corteza⁵: calorías: 305; agua: 11.8%; proteínas: 3.1%; grasas: 1.2%; carbohidratos: 80.6%; cenizas: 3.3%; calcio: 470 mg; tiamina: 0.02 mg; riboflavina: 0.07 mg; niacina: 0.7 mg.

Usos: Tónica, es además es estimulante digestivo, aromática, galactagoga, antiséptica, digestiva, carminativa, antiespasmódica, antirreumática, hipertensora suave, cardiotónica, tónica, astringente, antiescorbútica y antileucorréica¹

Actividades Farmacológicas demostradas: El aceite esencial, presenta propiedades antiespasmódicas, antiinflamatorias, antipiréticas, carminativas, antibacterianas, antisépticas, larvicidas, miorelajantes, sedantes, antihipertensivas e insecticidas^{6, 7}. A nivel digestivo, ha demostrado propiedades carminativas y eupépticas, a través de la estimulación de enzimas digestivas, en especial de la tripsina^{8, 9} y actividad lipolítica¹⁰. La esencia *in vitro*, es antimicrobiana. También se ha reportado actividad ascaricida y

antiplaca bacteriana dental^{11, 12, 13}. El aldehído cinámico presenta acción sedante a nivel del SNC y antitrombóticas¹⁴, mientras que las prociónidas oligoméricas junto a los taninos, ejercen una actividad astringente. Para el aceite esencial también se ha reportado propiedades antihipertensivas¹⁵, el canelo se encuentra aprobado como suplemento dietario por la FDA norteamericana¹⁶.

Toxicidad: A dosis altas puede producir alteraciones nerviosas (narcótico). Tener en cuenta el contenido alcohólico del extracto fluido, la tintura y el jarabe¹

Reacciones Adversas y Contraindicaciones: No administrar, ni aplicar tópicamente a niños menores de seis años ni a personas con alergias respiratorias o con hipersensibilidad conocida a éste u otros aceites esenciales: los de canela, vainilla y el bálsamo de Perú dan frecuentemente reacciones cruzadas. Salvo indicación expresa, recomendamos abstenerse de prescribir aceites esenciales por vía interna durante el embarazo, la lactancia, a niños menores de seis años o a pacientes con gastritis, úlceras gastroduodenales, síndrome del intestino irritable, colitis ulcerosa, enfermedad de Crohn, hepatopatías, epilepsia, Parkinson u otras enfermedades neurológicas. No prescribir formas de dosificación con contenido alcohólico a niños menores de dos años ni a consultantes en proceso de deshabituación etílica. El aceite esencial ha demostrado ser irritativo de piel y mucosas. El aldehído cinámico es capaz de originar dermatitis de contacto, en cambio el eugenol puede dañar la mucosa gástrica. El consumo de chicles aromatizados con canela origina dermatitis periorales¹

Interacciones con alimentos o medicamentos: No se señalan.

Bibliografía:

1. Monografías de plantas medicinales.
(http://www.sld.cu/galerias/doc/.../monografias_plantas_medicinales.doc).
2. Farmacopea Vegetal Caribeña. TRAMIL 2da Ed. L. Germosen-Robineau, 2005
3. Leung A, 1980. Encyclopedia of common natural ingredients used in food, drugs and cosmetics. Hoboken, USA: Wiley Interscience Publication.
4. Namba T, Kikuchi T, Mikage M, Kadota S, Komatzu K, Shmizu M, Tomimori T, 1987. Studies on the natural medicinal resources from Sri Lanka (1). On anatomical and chemical differences among each grade of *Cinnamomi veri* cortex. Shoyakugaku Zasshi 41(1):35-42.
5. Duke JA, Atchley AA, 1986. Handbook of proximate analysis tables of higher plants. Boca Raton, USA: CRC Press. p44.
6. Peris J.; Stübing G. y Vanaclocha B. 1995. Fitoterapia Aplicada. Edit. Micof S. A. 1ª Edic.
7. Reiter M. & Brandt W. (1985). Relaxant effects on tracheal and ileal smooth muscles of the guinea pig. Arneizmittel-forschung. Vol. 35, nº 1, pp. 408-414
8. Yamasaki K.; Takagi Y.; Sakagami Y. (1986). Effects of crude drugs on various digestive enzymes in vitro and in vivo. Chem. Pharmac. Bulletin. Vol. 34, nº 2, pp. 819-26
9. Castleman M.: Spice-Rack Remedies. 1996. Herbs for Health. Pp. 23-29. Nov/Dec.
10. Halbert E. & Weeden D. (1966). Lipose activity in black pepper. Nature. Nº 212, pp. 1603

11. Janssen A.; Chin N.; Scheffer J. (1986). Screening for antimicrobial activity of some essential oils by the agar overlay technique. *Pharmac. Weekblad. Scientific Edition*. Vol. 8, n° 6, pp. 289-292
12. Rahrivelomanana P.; Terrom G; Bianchini J. (1989). Contribution a l' etude de l' action antimicrobienne de quelques huiles essentiels extraites de plantes malgaches. *Archiv. Inst. Pasteur of Madagascar*. Vol. 56, n° 1, pp. 261-71
13. Namba T.; Tsunozuka M.; Dissanayake D. (1985). Studies on caries prevention by traditional medicines. *Shok. Zasshi*. Vol. 39, n° 2, pp. 146-53
14. Matsuda H.; Matsuda R.; Fukuda S. (1987). Anti-thrombotic actions of 70% methanolic extract and cinnamic aldehyde from cinnamomi cortex. *Chem. Pharm. Bulletin. Tokyo*. Vol. 35, n° 3, pp. 1275-80
15. Inokuchi J.; Okabe H.; Yamauchi T. (1984). Inhibitors of angiotensin converting enzyme in crude drugs. *Chem. Pharmac. Bulletin*. Vol. 32, n° 9, pp. 3615-9
16. Mc Caleb R. 1993. Herb Safety Report. Herb Research Foundation. May 23,