

O craveiro é planta da família das mirtáceas, a mesma do eucalipto, jaboticabeira, goiabeira e a pitangueira, todas muito aromáticas. O craveiro é propagado por sementes que têm curta viabilidade. Para se obter sementes propícias à sementeira, os frutos maduros são colhidos e postos a fermentar em água por 3 dias. Separam-se as sementes da polpa, que são a seguir sementeiras em local sombreado. O prazo para germinação é em torno de quatro semanas. As mudas permanecem na sementeira por 9 a 12 meses, quando são transplantadas para o local definitivo. O craveiro requer clima quente e úmido, com abundância de chuvas e baixa altitude (menor que 300m). Prefere solos férteis. A planta não requer poda e cresce livremente, mas quanto mais baixa a copa, no entanto, mais facilitada se torna a colheita. A produção de flores se inicia no 5º ano, mas comercialmente somente se torna viável entre o 10º e o 15º ano.

### Aroma

O óleo essencial do cravo é obtido a partir da destilação dos botões florais da planta *Syzygium aromaticum*, cujo sinônimo é *Eugenia caryophyllata*. Os brotos são picados imediatamente antes da destilação e o rendimento é atipicamente alto – cerca de 15 a 20% de óleo essencial é extraído com base em peso.

### Saúde

O óleo essencial do cravo-da-índia é tradicionalmente usado pela atividade anti-séptica, bactericida, fungicida, antiparasitária, antiespasmódica, antiinflamatória e anti-histamínica.

### Propriedades clinicamente comprovadas

- Anti-infeccioso, antibacteriano de largo espectro(+++), antiviral (+++), antifúngico (++) , antiparasitário (++) ,
- Estimulante geral (+++) neurotônico,
- Hipertensivo
- Afrodisíaco.
- Cauterizante

### Ingredientes Ativos

- Óleo essencial principalmente composto por eugenol (60-80%), acetato de eugenila (2-27%)
- Sesquiterpenos:  $\alpha$  e  $\beta$  cariofilenos,  $\alpha$  e  $\beta$  humulenos; Ésteres: Acetato de eugenila. Fenóis: Eugenol (70-80%). Óxidos: óxido de cariofileno.

### Reações Adversas

- Recomenda-se prudência no uso externo.
- Concentração máxima de uso tópico: 1%

### Indicações

- infecções dentárias (+++),
- amigdalite (+++)
- hepatite viral (+++)
- enterocolite viral (+++),
- disenteria amebiana (++) ,
- enterocolite espasmódica (+++)

### Comentário

- Cistites (+++)
- nefrite viral, nevralgias (+)
- Parasitoses cutâneas, acne infecciosa
- Sinusite, bronquite, tuberculose (++)
- Desregulação hormonal
- Artrite reumatóide

- Óleo essencial é considerado seguro para uso alimentar pelo FDA (Food and Drug Administration)

### Cosmética

O óleo de cravo-da-índia é usado frequentemente em perfumaria, devido às suas notas doces-picantes, mas a maior parte do óleo essencial de cravo vai diretamente para o ramo de aromas. Nos perfumes, o óleo de cravo combina com rosas e outras fragrâncias florais, pois justamente contribui com a nota necessária para dar o corpo ao perfume. O perfume clássico *Rondeletia* é baseado na combinação entre os óleos essenciais de cravo e de lavanda. Outras variantes incluem o uso de lavandim, sálvia esclarea, bergamota, pimenta, etc. Outros perfumes, tais como *Cashmere Bouquet* da Colgate e *Denim* da Unilever, também usam o óleo essencial do cravo-da-índia. O óleo essencial de cravo ainda mistura perfeitamente com ylang ylang e perfumes orientais normalmente possuem grande quantidade de óleo de cravo incorporado.

### Culinária

O óleo essencial de cravo é aroma extensivamente usado em grande variedade de alimentos: molhos, pickles, carne enlatada, massas, bolos prontos, misturas prontas. Devido ao efeito anti-séptico do cravo, o óleo essencial é usado também em enxagatatórios bucais, dentríficos, gomas de mascar, dentre outros.

### CRAVO-DA-ÍNDIA

	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	61-79
Massas	15-35
Condimentos	24-36
Azeites	8-34
Sorvetes	14-16
Gelatinas	9-11
Molhos	3-103
Balas	8-65
Carnes	51-65
Bebidas não-alcoólicas	5-6
Salgadinhos	64-128
Sopas	1-4
Doces	39-55