

A planta é uma árvore de 10 a 15 m de altura, mas que através da poda tem seu tamanho reduzido a 2 a 3 m para estimular a brotação de novos ramos e facilitar a colheita. A canela pode ser propagada por sementes ou por estacas, sendo a primeira mais frequente. A colheita da casca é sempre efetuada na estação das chuvas.

Aroma

A canela deve o seu sabor doce, quente e perfumado a um óleo essencial, cujo principal componente é o aldeído cinâmico. O óleo se localiza principalmente na casca dos ramos, ou mais precisamente sob ela, na parte interna. O rendimento de ramos secos por hectare gira em torno de somente 150-200 kg e considerando que geralmente demora ao menos 3 a 4 anos para iniciar a produção, isso explica o preço elevado desta especiaria.

O óleo essencial de canela pode ser obtido tanto a partir das cascas, como das folhas, mas a composição dos dois é completamente distinta, tanto quanto diferem os valores alcançados no mercado. O óleo essencial da casca é o mais nobre e importante na aromatização de alimentos. O óleo das folhas tem sua importância restrita à prática da cosmética e aromaterapia.

O óleo da casca de canela é de cor amarelada-amarronzada, de sabor doce e picante. É extensivamente adotado na aromatização de alimentos, doces, massas, bebidas, produtos farmacêuticos e cosméticos. É considerado o mais poderoso dentre os óleos essenciais no quesito anti-séptico.

Infelizmente os principais componentes do óleo essencial da casca da canela são facilmente sintetizados hoje em dia, não sendo surpreendente portanto que o óleo de canela seja facilmente adulterado ("batizado"). Ainda que o preço alto do óleo essencial não seja uma garantia da sua pureza, a recíproca necessariamente traduz num óleo adulterado, ou seja, preço muito baixo é sempre sinônimo de adulteração. Procure sempre fornecedores confiáveis de óleos essenciais e prefira óleos com padrão FCC (Food Chemicals Codex).

O óleo essencial das folhas de canela tem coloração amarelo-amarronzada, mas diferentemente do óleo da casca, tem o eugenol como componente majoritário (mais de 90%), da mesma forma que o cravo-da-índia – traduzindo num odor forte e desagradável para muitos. O sabor também fica amargo, pungente, irritante, mas ao mesmo tempo poderoso.

Cosmética

Na perfumaria o óleo essencial de canela se associa bem às notas orientais-amadeiradas de certos perfumes e a combinação com olibano é bastante conhecida e utilizada. A adição de óleo de canela confere um tom picante, quente e seco aos perfumes.

Saúde

O óleo essencial é tradicionalmente usado pelos efeitos antiespasmódico, antiinflamatório, antipirético, carminativo, antibacteriano anti-séptico, larvicida, mio-relaxante, sedante, anti-hipertensivo e inseticida.

Propriedades comprovadas

- Óleo essencial positivo (estimulante)
- antiespasmódico,
- agente antiflatulente
- estimulante de apetite.
- Antiinfecioso, antibacteriano de largo espectro (++++)
- Estimulante (++++)
- Anestésiante (+)
- Anticoagulante

Mecanismo de Ação e Ingredientes Ativos

- O componente aldeído cinâmico é agente estimulante do sistema nervoso central em baixas doses e sedativo em altas doses. Também aumenta o fluxo sanguíneo, retardando o batimento cardíaco e aumenta o nível de açúcar no sangue.
- Fenóis: Aldeído cinâmico, eugenol; Ésteres: benzoato de benzila, cinamato de metila e cumarinas.

Reações Adversas

- O óleo essencial da casca de canela pode irritar as mucosas e pode sensibilizar a pele. Contra-indicado para pessoas alérgicas à canela. Dermocáustico – evitar a aplicação cutânea.

Indicações

- Infecções, diarreia, febre tifóide, verminose, amebiose (++++)
- Vaginite, oligomenorréia (++)
- Impotência masculina (++)
- Bronquite (+)
- Sonolência, depressão (+)
- Não usar óleo de casca de canela de forma tópica ou oral. Uso somente como aromatizante de alimentos.
- Concentração máxima do óleo de folha para uso tópico: 3%

Comentário

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