

Culinária

Na aromatização de alimentos, o óleo essencial de canela possui propriedades também muito interessantes: não somente pelo seu alto poder de mascarar odores e sabores desagradáveis de certos alimentos, mas também pelo fato de a canela ser considerada um dos sabores mais apreciados pela população em geral.

Curiosamente, o óleo de canela, combinado com outros óleos essenciais são os componentes principais dos refrigerantes do tipo "cola", tais como a Coca-Cola® e a Pepsi®. No caso da Pepsi-Cola, o óleo essencial de canela assume ainda um papel mais importante, visto que está presente em maior quantidade.

CANELA	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	35-43
Massas	42-70
Condimentos	16-21
Azeites	15-30
Sorvetes	72
Gelatinas	47-55
Molhos	26-40
Carnes	3-16
Bebidas não-alcoólicas	7-14
Vegetais processados	1
Doces	14-29

A FÓRMULA NÃO AUTORIZADA DA COCA-COLA®

Obviamente não temos conhecimento nem permissão para divulgar a fórmula da Coca-Cola, que diz a lenda, se encontra guardada a sete chaves num cofre bancário em Atlanta – mas sabemos que alguns componentes são óleos essenciais:

- Óleo essencial de canela
- Óleo essencial de lima e limão
- Óleo essencial de laranja
- Extrato de baunilha
- Óleo essencial de gengibre (presumido)

Outros componentes majoritários:

- Extrato de coca (descocainizado)
- Extrato de cola (fonte de cafeína)
- Caramelo

