

A pimenta-da-jamaica é nativa da América Central sendo uma árvore muito ramificada, que alcança de 7 a 10m de altura.

A planta prefere solos de baixa acidez, férteis e bem drenados, com alta incidência de chuvas. A pimenteira é principalmente propagada através de sementes de frutos maduros. Apesar de flores hermafroditas, a planta se comporta como espécie dioica, ou seja, divididas em plantas macho e plantas fêmeas. A propagação vegetativa (estacas) vem assumindo maior importância, pois se consegue distribuir mais eficientemente plantas macho e fêmeas (a relação ideal é de 1:10 respectivamente). No entanto, como todas as espécies da mesma família (myrtacea, como o cravo-da-índia, a pitanga, a goiaba e outras) a estaquia é um processo mais difícil. As plantas se tornam viáveis comercialmente após 10 anos.

Aroma

O óleo essencial se encontra tanto nos frutos (pimentas secas), como nas folhas, porém nessas últimas em pouco menor quantidade. O óleo essencial do fruto é muito semelhante ao condimento usado em culinária, de onde deriva. O óleo das folhas, ainda que interessante, é um tanto distinto, mas predominante no mercado.

O óleo essencial da pimenta-da-jamaica tem coloração amarelo-amarronzada, e sabor quente, picante, seco-amadeirado, reminescente do óleo de folhas do cravo-da-índia. O óleo essencial é principalmente usado em perfumaria, devido à nota picante trazida pelo eugenol, o seu principal componente.

O óleo essencial é tradicionalmente usado

Propriedades

- Como anti-séptico, agente contra dores musculares, ajuda contra indigestão e flatulência.

- Óleo essencial positivo (estimulante)
- Anti-infeccioso (+++), antibacteriano de largo espectro, antiviral (+++), antifúngico, antiparasitário, anti-séptico.
- Estimulante geral, neurotônico
- Hipertensivo
- Afrodisíaco
- Cauterizante cutâneo (+++)

Ingredientes ativos

- Sesquiterpenos (4-7%): β -cariofileno; Fenóis (70-80%) Eugenol, isoeugenol e metil-chavicol. Fenol-metil-ésteres: Eugenol metil-éster

Reações adversas

Irritante de mucosas, possivelmente hepatotóxico em grandes quantidades e inibidor da coagulação sanguínea. Concentração máxima de uso tópico: 1%

Indicações

- Infecção dentária (+++)
- Amidalite (+++), hepatite viral (+++)
- Colite bacteriana
- Disenteria amebiana (+++)
- Cistite, uretite (+++)
- Nefrite viral (++)
- Parasitose cutânea, acne infecciosa (+++)
- Sinusite, bronquite, gripe e tuberculose.
- Fadiga, hipotensão
- Artrite reumatóide (+)

Comentário

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

Culinária

PIMENTA-DA-JAMAICA

GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS

Bebidas alcoólicas	55-61
Massas	8-13
Gomas de mascar	508
Condimentos	75-87
Sorvetes	3-4
Gelatinas	4-6
Balas	3
Carnes	39-52
Bebidas não-alcoólicas	10-12
Vegetais processados	3
Doces	26-100