

Óleos essenciais, os aromas verdes

Muitos consideram o óleo essencial equivalente à alma da planta - pois é exatamente a substância produzida pela planta que empresta o aroma e o sabor pelos quais ela é conhecida. Note que diferentemente dos azeites e óleos lipídicos (gordurosos), os óleos essenciais são produzidos em mínima quantidade e são bastante voláteis (por isso seu odor rapidamente ocupa todo o ambiente). Normalmente são necessárias várias centenas de quilogramas de plantas frescas para se produzir apenas um quilograma de óleo essencial. Isso é o mesmo que dizer que o uso de uma simples gota (ou menos) do produto, equivale aromaticamente a vários centenas de gramas da erva, o que abre inúmeras possibilidades culinárias e terapêuticas.

	QUANTIDADE APROXIMADA DE PLANTA FRESCA PARA PRODUÇÃO DE 1 KG DE ÓLEO ESSENCIAL	ÁREA EM M ² PARA PRODUÇÃO DE 1KG DE ÓLEO ESSENCIAL
Gengibre (raízes)	3000 kg	1500 m ²
Manjeriço (folhas)	3000 kg	1500 m ²
Camomila (flores)	5000 kg	20.000 m ²
Louro (folhas)	1000 kg	1000 m ²

*valores médios, obtidos em cultivo pelo autor.

Os óleos essenciais têm constituição terpênica, e uma aparência oleosa, por isso são assim denominados. Porém estes são completamente distintos dos tradicionais óleos vegetais, como o azeite de oliva, óleo de girassol, de soja etc. - que têm natureza glicídica, ou seja, são basicamente compostos por ácidos graxos e gorduras. Os óleos essenciais também são denominados óleos voláteis, pois na temperatura ambiente eles tendem a evaporar. Justamente por isso, percebemos o seu aroma praticamente de imediato. Como um contraponto, os óleos gordurosos vegetais também são denominados fixos, por não volatilizarem à temperatura ambiente.