

Indicações

- Cistite
- Congestão prostática (++)
- Congestão uterina (+)
- Insuficiência coronariana, hipotensão (+)
- Eczemas (+)
- Depressão

Quimiotipo Linalol

-
- Colite espasmódica (+++)
 - Enterocolite infecciosa
 - Espasmódico

Quimiotipo Eugenol

Comentário

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

MANJERICÃO

GOTAS DE AROMAZANTE / 100g DE ALIMENTOS

Bebidas alcoólicas	1
Massas	7-9
Condimentos	5-7
Azeites	60-80
Sorvetes	1
Gelatinas	3-4
Carnes	7-11
Bebidas não-alcoólicas	1
Vegetais Processados	1
Salgadinhos	14-20
Sopas	56-72
Doces	3

Cosmética

O óleo essencial de manjericão é bastante usado em perfumes, sabonetes, tinturas de cabelo, cremes dentais e enxaguatórios bucais. Alguns perfumes brasileiros, tais como *Portinari* e *Uomini* ambos do Boticário, e *Denin*, da Unilever, têm como componente importante o óleo essencial de manjericão.

Culinária

O óleo essencial de manjericão tem sabor pronunciado e é utilizado em muitos componentes, tais como aromatizante de azeites, licores e diversos alimentos.