



A erva-doce é uma planta de porte arbustivo bi-anual, nativa do sul da Europa e do Oriente-Médio. Propagada por sementes, existem diversas variedades, com aromas distintos. As folhas tanto como as sementes são explorados para produção de óleo essencial, sendo que os últimos têm mais representatividade no mercado.

O funcho é uma hortaliça de porte menor que a erva-doce, se encontra tanto em estado selvagem, como cultivada (a erva-doce não existe em estado selvagem).

Aroma

Os óleos essenciais de funcho e de erva-doce são na verdade provenientes de mais de uma variedade e apresentam propriedades completamente distintas:

- a) óleos essenciais de funcho amargo.
- b) óleos essenciais de erva-doce.

Os óleos de funcho amargo são os mais importantes comercialmente e tem coloração partindo do tom amarelado ao marrom levemente alaranjado quando obtidas de extrativismo (variedades selvagens), ou amarelo claro, ou mesmo incolor se procedente de variedades cultivadas, com odor picante e canforáceo. Apesar de usado em aromas de pickles e vários condimentos, o seu uso principal está na perfumaria industrial, em razão do seu excelente poder mascarador e forte odor.

O óleo essencial de funcho amargo tornou-se muito popular na Alemanha e outros países da Europa Oriental, onde tem sido usado por muitos séculos em medicina e culinária, principalmente na aromatização de licores. Nesses casos, o óleo essencial tem substituído o uso das ervas diretamente.

O óleo essencial das sementes do funcho amargo é freqüentemente adulterado com anetol sintético, sendo difícil a identificação do que é falso ou verdadeiro. Não bastasse a "compra de gato por lebre", a mistura com o componente sintético traz ainda uma conotação

preocupante, já que o óleo adulterado normalmente contém o composto tóxico cis-anetol. Para evitar esse risco procure sempre fornecedores confiáveis de óleos essenciais e prefira óleos com padrão FCC (Food Chemicals Codex).

O óleo essencial de erva-doce tem menor expressão no mercado. É obtido a partir da destilação das sementes da erva-doce.

É composto praticamente de puro anetol, o que o torna muito suscetível à substituição por anetol sintético. O óleo essencial adquire cor pardo-amarelada ou incolor, com aroma muito doce e picante. O sabor é inicialmente picante, se tornando a seguir doce e levemente ardente. O óleo essencial de erva-doce é muito usado também em perfumaria, mas seu principal mercado é o de aromatização de alimentos, principalmente licores e balas.

