

A planta também é muito conhecida pela sua presença, desde a Antiguidade, no molho de pickles. Isso remonta ao tempo em que não havia refrigeração e as conservas eram preservadas em vinagre. Acreditava-se que o *dill* conferia proteção extra ao produto.

Planta herbácea, o *dill* desenvolve até alcançar cerca de 50-80 cm de altura, bastante semelhante à erva-doce. A cultura requer solos bem drenados e pleno sol. O *dill* pode ser plantado o ano inteiro em locais livres de geada. A propagação se dá através de sementes, e a colheita ocorre após 4-5 meses da sementeira, quando os frutos estão desenvolvidos, mas ainda não adquiriram a cor marrom.

Aroma

O óleo essencial de *dill* pode ser obtido a partir das sementes ou das folhas da planta. O último tem maior importância comercial.

Para produzir o óleo essencial das folhas maduras e secas, elas devem ser colhidas exatamente no ponto anterior à maturidade das sementes. A extração é feita através de destilação. O maior produtor e consumidor de óleo essencial de *dill* são os Estados Unidos e praticamente toda a produção deste óleo essencial é destinada ao abastecimento da indústria de pickles.

O óleo essencial das folhas de *dill* têm coloração amarelo-pálida, enquanto que as sementes possuem coloração amarelo-amarronzada, com importante nota doce-picante e apimentada, lembrando o aroma de menta e de citrus, porém com uma nota de fundo a mais, semelhante à da noz-moscada. O sabor é quente e levemente ardente.

Saúde

O óleo essencial é tradicionalmente usado como agente anti-infeccioso, antibacteriano e no tratamento de bronquites.

Propriedades clinicamente comprovadas

- Expectorante, mucolítico (+++);
- Colagogo, colerético (+++)
- Eupéptico (+)
- Anticoagulante (+)

Ingredientes Ativos

- **Monoterpenos:** Limoneno, α -felandreno, paracimeno; **Cetonas:** carvona, iso e didro-carvonas; **Cumarinas:** umbeliferona; umbeliprenina.

Reações Adversas

- O óleo essencial é abortivo e neurotóxico: não aplicar o óleo essencial de *dill* em doses terapêuticas em bebês, crianças e mulheres grávidas.

Indicações

- Bronquite aguda com catarro (+++)
- Insuficiência hepato-biliar (++) , dispepsias (+)
- Diminuição do risco de infarto (+)

Comentário

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

Culinária

	ENDRO	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas		42-49
Massas		19-22
Condimentos		101-274
Azeites		23
Sorvetes		4-5
Gelatinas		19-25
Molhos		67
Balas		1
Carnes		18-25
Bebidas não-alcoólicas		2-3
Salgadinhos		200-300
Doces		7-8

Embora imensamente utilizado pela indústria de pickles norte-americana, o óleo essencial de *dill* é muito pouco empregado fora dela, mas apresenta bastante potencial aromático para diversas outras finalidades.