

É uma planta anual arbustiva, com cerca de 60 cm a 1 m de altura, que prefere temperaturas amenas e solos bem drenados. Propagada através de sementes, tem um ciclo relativamente longo, de seis ou sete meses antes da colheita.

Aroma

O óleo essencial de salsão é obtido a partir da destilação das sementes ou da planta como um todo. Quando extraído a partir das sementes, possui coloração amarelo-pálida, com aroma doce-picante, semelhante ao cheiro da semente. O óleo essencial das sementes de salsão é um dos aromas mais difusivos e penetrantes dentre todos os que se encontram no mercado. Isso significa que normalmente vamos utilizá-lo em concentrações muito inferiores as dos demais óleos essenciais.

É muito usado em perfumaria, mas em quantidades muito pequenas, agregando valor às fragrâncias florais e à base de lavanda.

O óleo essencial obtido a partir das plantas inteiras tem maior apelo culinário, lembrando mais o sabor real da planta. Apesar de possuir menor poder e profundidade do que o óleo obtido a partir das sementes, carrega, em contra-partida, maior frescor que o último.

Cosmética

O óleo essencial de salsão é principalmente usado como componente na fragrância de sabonetes, detergentes e perfumes. O nível de uso é muito baixo, no máximo 0,4%.

Saúde

O óleo essencial de salsão é tradicionalmente usado pelas propriedades afrodisíaca, diurética e anti-reumática

Propriedades e Modo de Ação

- Antiespasmódico (++)
- Estimulante renal e hepático (+++)
- Antiinflamatório

Ingredientes Ativos

- **Monoterpenos** (>60%): limoneno, α - e γ -terpinenos, trans-ocimeno, paracimeno; **Sesquiterpenos**: selinene; **Álcoois monoterpênicos**: α -terpineol; **Cetonas**: carvona; **Ésteres**: acetato de cis e trans carvil.

Reações Adversas

- Não usar externamente – fotosensibilizante.

Indicações

- Insuficiências hepato-renais (++)
- Infecções respiratórias (+) e espasmódicas.

Comentário

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

Culinária

SALSÃO (semente)	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	7-10
Massas	2-3
Condimentos	9-19
Azeites	2
Sorvetes	3-4
Molhos	5-6
Carnes	12-16
Bebidas não-alcoólicas	4
Sopas	2
Doces	5-6