

O anis é uma planta nativa da Ásia menor, Ilhas Gregas e Egito e é utilizada desde a Antigüidade. Nas Ilhas Gregas o anis é cultivado há cerca de 2 mil anos. Os egípcios usavam essa erva para aromatizar alimentos e bebidas. Foram os romanos que levaram o anis para a França e a Inglaterra e cobriram os campos de Toscana com essa planta, mas foi somente com Carlos Magno, no século IX, que a planta foi difundida para toda a Europa.

O anis é uma planta arbustiva de 60-90 cm e ciclo anual. Prefere clima quente e solos bem drenados. A propagação se dá através de sementes. O ciclo da planta é de 120-130 dias. A colheita se dá quando as sementes estão desenvolvidas, mas ainda verdes. Arrancam-se as plantas, que são postas a secar ao sol. Em uma semana, aproximadamente, as sementes estão secas. O rendimento é cerca de 200 a 500 kg de sementes secas por hectare.

O óleo essencial é extraído a partir das sementes, através da destilação por arraste a vapor.

O anis-estrela é uma árvore de pequeno porte originária da China. Os frutos em forma de estrela são secos e o óleo essencial deles é extraído. O anis-estrela não é cultivado no Brasil, mas seus frutos são facilmente encontrados no mercado.

Aroma

O óleo essencial de anis é de coloração transparente ou amarelo-pálida de aroma intensamente doce e reminescente da planta. O sabor é também doce, mas ao mesmo tempo bastante poderoso.

O óleo essencial do anis-estrela possui coloração amarelo-pálida com forte odor de anetol tal qual o próprio anis. Como ambos os óleos têm altíssimo conteúdo de anetol (acima de 90%) costumam ser confundidos. Muitas farmacopéias aceitam o intercâmbio entre esses óleos, desde que os testes sejam feitos.

O óleo de anis e do anis-estrela são principalmente usados em aromas alimentícios. É um importante ingrediente de alguns licores, o "raki" - a bebida nacional turca - e derivados do tabaco. Seu uso tem diminuído com o tempo, pela oferta do produto sintético anetol, o principal componente do óleo de anis, que também responde por boa parte da adulteração deste óleo essencial.

Cosmética

A principal aplicação na indústria cosmética do óleo essencial de anis é decorrência da sua propriedade de mascarar odores desagradáveis de alguns componentes químicos presentes em pasta de dentes, perfumes, detergentes e cremes. O perfume Absinto, da Água de Cheiro, provavelmente usa o óleo essencial de anis como um dos seus componentes. O uso máximo recomendado se situa na faixa de 0,25%.

Saúde

O óleo essencial de anis é tradicionalmente usado pelas propriedades carminativa, antiespasmódica, expectorante, estimulante e bactericida.

Propriedades clinicamente comprovadas

ÓLEO ESSENCIAL DE ANIS E ANIS-ESTRELA

- Óleo neutro
- Estrogênico (+++), Emenagogo, galactogênico
- Antiespasmódico neuromuscular (+++)
- Carminativo (++)
- Colagogo, colerético
- Anti-séptico, bactericida e vermífugo

Ingredientes Ativos

- Fenol- metil-ésteres: Trans-anetol

Reações Adversas

- Não deve ser ingerido oralmente em doses terapêuticas.
- Não deve ser usado em mulheres grávidas e crianças.
- Concentração máxima de uso tópico: 2,5%

Indicações

- Amenorréia e oligomenorréia (+++)
- Dispepsia, gastralgia, colite, aerofagia, flatulência, indigestão
- Asma, bronquite e congestão pulmonar
- Paralisia, dores lombares

Comentário

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

Culinária

O óleo essencial está presente em praticamente todas as categorias de alimentos, incluindo bebidas alcoólicas e não-alcoólicas, sobremesas, balas, gelatinas e carnes.

ANIS	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	170-228
Massas	65-72
Gomas de Mascar	72-883
Condimentos	72
Sorvetes	18-24
Gelatinas	16-18
Balas	199-502
Carnes	4-11
Bebidas não-alcoólicas	10-12
Doces	204-272