

A espécie *hortensis* é anual e colhida cerca de 120 dias após plantio. A espécie *montana*, também conhecida como segurelha de inverno, é planta perene e resiste a geadas.

O aroma da segurelha assemelha-se ao do tomilho, porém é mais amargo e penetrante.

Aroma

O óleo essencial possui coloração amarelo-clara, quase incolor, com cheiro fresco, medicinal, lembrando a salvia e o tomilho, mas com mais contundência. O sabor é muito pungente, amargo, queimante, assim o aroma somente pode ser usado em pequenas concentrações. A indústria normalmente utiliza em molhos, enlatados, pickles, vinagres, etc.

Saúde

O óleo essencial de segurelha é tradicionalmente usado pelas propriedades anti-infecciosa e como anti-bacteriano de longo espectro.

O óleo essencial é tradicionalmente usado pela

- Atividade espasmolítica, atividade antibacteriana,

Propriedades

- Positivante (estimulante)
- Anti-infeccioso, antibacteriano, antiviral, antiparasitário (+++)
- Tônico estimulante geral

Ingredientes ativos

Óleo essencial é composto principalmente por carvacrol (30%), cimol ou p-cineno (20%), α -terpineno, delta-cariofileno, terpineol, linalol, borneol etc.

Monoterpenos: α -tujeno, b-pineno, mirceno, α - e g-terpinenos, paracimeno; **Sesquiterpenos:** β -cariofileno, bisaboleno; **Alcoois monoterpênicos:** linalol, terpineno-1-ol-4, **Fenóis:** timol e carvacrol; **Compostos nitrogenados:** damascenona

Reações adversas

- Dermocáustico - Pode causar irritação na pele.

Indicações

- Patologias infecciosas (+++)

Comentário

- O 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 e carnes.

SEGURELHA GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS

Massas	70-105
Condimentos	64-149
Carnes	60-143
Doces	3-4