

Pelo menos no que se refere ao gengibre, Marco Polo chegou tarde: o gengibre já havia cruzado há muito tempo as fronteiras do Oriente para chegar ao Ocidente. Os gregos provavelmente já o conheciam por causa dos persas e os romanos, por sua vez, por causa dos gregos. Estes, porém, não faziam muito caso pela planta, tanto que a sobretaxavam de forma radical. Foi preciso esperar as Cruzadas para ver o gengibre se popularizar por toda a Europa. Num dado momento, o gengibre chegou a ser mais utilizado do que a pimenta como condimento preferencial.

No Tratado Universal das Drogas Simples, publicado por Nicolas Lemery no sec. XVII, são exaltadas as propriedades afrodisíacas do rizoma do gengibre. Em 1880, no livro *O Laboratório*, bíblia de cabeceira dos farmacêuticos da época, o autor, Dorveau, aconselhou o uso de gengibre para aumentar o desejo sexual.

Hoje, o gengibre perdeu um tanto do seu prestígio de antigamente. Porém continua sendo consumido em larga escala pelos países orientais, e em alguns casos de bebidas, também mantém importância no lado ocidental.

Por ser planta tropical, a produção mundial está particularmente restrita aos trópicos de Câncer e Capricórnio. A planta precisa de alta quantidade de insolação e pluviosidade (2500-3000 mm/ano) e temperaturas no solo da ordem de 25-30° C.

O gengibre é normalmente propagado a partir de pedaços de 2-5 cm dos rizomas colhidos na safra anterior, que apresentem ao menos uma gema forte. Existem mais de 100 variedades de gengibre. Há, portanto, inúmeras variações nos teores e qualidades de óleo essencial, principalmente em função do local de produção, tratamentos culturais, época da colheita, etc.

São produzidos cerca de 20-30 toneladas de gengibre fresco por hectare por ano. Mais de 85% do rizoma é constituído de água. A produtividade de óleo essencial é de 1 a 3 kg por tonelada de gengibre fresco colhido.

O óleo essencial de gengibre pode ser extraído de raízes secas ou frescas, com ou sem uso de solventes. Cada caso se traduz num tipo de óleo aromaticamente distinto dos demais.

## Aroma

A cor do óleo essencial de gengibre vai de amarelo claro, quase transparente até marrom escuro opaco. O primeiro é característico de destilação de plantas frescas e o segundo

de extração originalmente feita com solventes. Os aromas são completamente distintos. A viscosidade aumenta e a cor escurece quanto mais velho for o óleo essencial, devido à exposição ao ar (resinificação). Tem odor quente, fresco-amadeirado, lembrando a laranja ou capim limão no início, nas notas de entrada. As notas de corpo são doces e pesadas, quase florais, e as balsâmicas prevalecem a seguir.

O sabor é quente e picante, cítrico, mas não há pungência nos óleos essenciais de gengibre. A pungência, cujo componente principal chama-se zingerona, encontra-se na óleo-resina (extraída com solventes) e não no óleo essencial extraído com vapor d'água.

Um fato curioso sobre o gengibre é a sua identificação química. Na década de 70 acreditava-se que o gengibre possuía não mais do que 20 componentes. Na década de 90 falava-se em 200 e atualmente já foram identificados mais de 500 componentes. Ou seja, cada vez que a evolução tecnológica consegue ampliar a resolução dos aparelhos de análise cromatográfica (GC-MS), são descobertos mais componentes escondidos no óleo de gengibre. A natureza ainda guarda muitos segredos...

## Cosmética

O óleo essencial de gengibre é usado em perfumaria para introduzir calor e certas nuances de doce picante, que normalmente são requeridas em bases de perfumes orientais. O óleo essencial de gengibre combina bem com óleo de pau-rosa, cedro, coentro, etc.

Em massagens, o óleo essencial de gengibre é muito usado no tratamento de dores reumáticas, musculares, resfriados e doenças digestivas. Os perfumes *Homme.com* e *Carpe Diem*, do Boticário, bem como *Natura Homem*, da Natura, usam o óleo essencial do gengibre como componente da fragrância masculina.

## Saúde

O óleo essencial de gengibre é tradicionalmente usado como antiinflamatório, no tratamento contra úlcera, enxaqueca, doenças reumáticas, redução de náusea, e no tratamento de artrite.