

A pimenta preta é obtida a partir do fruto seco, colhido ainda verde, enquanto o fruto de pimenta branca é separada do mesocarpo já maduro e antes da secagem.

A planta é nativa da Índia, mas é hoje cultivada em muitos países, inclusive no Brasil. Trata-se de uma trepadeira lenhosa, que cresce até cerca de 4 a 6 m de diâmetro de copa. A planta se desenvolve particularmente bem no clima tropical úmido, sendo porém muito importante seu cultivo em solos com boa drenagem. A planta é sempre propagada através de estacas.

Do segundo ao quarto ano, o rendimento da pimenteira é de 2 a 3 kgs por pé de pimenta preta. Depois do quarto ano a produção se eleva para 4 a 5 kgs. O rendimento de um hectare, cultivado adequadamente, chega a 4 a 5 mil kilogramas de frutos.

A pungência, bem como o teor de óleo essencial da pimenta-do-reino, decresce com a maturação do fruto, portanto produtos obtidos de pimentas maduras apresentam menos pungência e menos óleo essencial. Cabe ressaltar que assim como o gengibre, o óleo essencial não traz a pungência do fruto.

A colheita é feita manualmente, colhendo-se espiga por espiga durante cerca de dois meses. No Brasil, a época da colheita se inicia em agosto. Para a pimenta preta, os frutos são colhidos ainda verdes, cuja cor é amarelada, enquanto que para a pimenta branca, os frutos devem estar maduros, ou seja, de cor vermelha. Creio que a terminologia não poderia ser mais confusa.

Aroma

Apenas uma pequena quantidade da pimenta cultivada no mundo é destinada à produção de óleo essencial.

O óleo essencial é um líquido incolor ou esverdeado cujo aroma é característico da pimenta. O óleo se torna mais viscoso com o passar do tempo. Seu odor é fresco, amadeirado-seco, picante. O sabor do óleo essencial de pimenta é simples, amadeirado, em altas concentrações chega a ser amargo. O óleo contém vários elementos, tais como pineno, limoneno, piperonal e felandreno.

O óleo essencial de pimenta é usado tanto na indústria alimentícia como cosmética, sendo que a primeira prefere a utilização de óleo-resinas, devido à sua pungência. A principal aplicação do óleo essencial de pimenta-do-reino é como agente modificador de outros óleos essenciais de condimentos, quando a pungência não é necessária.

Saúde

O óleo essencial da pimenta é tradicionalmente usado como agente contra anginas, insuficiências hepato-pancreáticas (+++), desordens estomacais, problemas digestivos, laringites e bronquites, estimulante, dores reumáticas(++) , febre (+) e disfunção sexual.(+)

Propriedades clinicamente comprovadas

- Redução da dependência tabagística (+++)
- Expectorante (++)
- Estimulante das glândulas digestivas (+++)
- Afrodisíaco (+)
- Antitérmico (+)

Ingredientes Ativos

- Monoterpenos: α e β -pinenos, Sesquiterpenos: β -cariofileno, α -humuleno, α -gaieno, α e β -selinenos; β -elemeno, β -bisaboleno. Álcoois terpênicos: terpineno-1-ol-4, a-terpineol, linalol, trans-pinocarveol, transcarveol. Fenóis: paracimeno-8-ol, carvacrol. Cetonas: dihidrocarvona; Aldeídos: piperonal; Ácidos: ácido piperonílico.
- O óleo essencial é conhecido pelas propriedades antiflatulentas e diuréticas, também como agente antimicrobiano e inseticida. Presume-se que influencia o figado, várias funções metabólicas e atividades lipolíticas.

Reações Adversas

- Não são conhecidas reações adversas relacionadas ao uso do óleo essencial.

Indicações

- Anginas, insuficiências digestivas e hepatopancreáticas (+++)
- Laringite, bronquites crônicas.
- Dores reumáticas (++)
- Febre (+)

Comentário

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

Cosmética

Na perfumaria e cosmética, o óleo essencial da pimenta-do-reino garante efeitos interessantes, principalmente quando misturado ao eugenol ou iso-eugenol (contido no cravo-