

ÓLEO DE ORÉGANO

NOME CIENTÍFICO: *Origanum vulgare*

PARTE UTILIZADA: Folha

FAMÍLIA: *Limiaceae*

CAS NUMBER: 84012-24-8

CARACTERÍSTICAS

O Orégano são folhas secas de uma planta perene, de sabor forte e aromático, com um toque amargo às vezes chamado de manjerona saudável; de sabor parecido com o da manjerona doce, porém mais forte. Foi trazido para o Brasil por imigrantes europeus, e a crescente popularidade da pizza estimulou seu uso.

ESTOCAGEM

Deve ser estocado hermeticamente fechado, ao abrigo da luz e calor.

OBSERVAÇÕES

Poderá ocorrer formação de precipitado e/ou turbidez durante a estocagem, sem alterar as propriedades.

Alterações de cor são esperadas por modificações dos compostos coloridos, sem alterar as propriedades.

COMPOSIÇÃO QUÍMICA

Ácidos oleanólico e ursólico; flavonoides; hidroquinonas; ácido rosmarínico; taninos; glicosídeos fenólicos; fenóis polares: timol e carvacrol; tocoferóis.

INDICAÇÕES:

Estimulante do sistema nervoso, antioxidante, antimicrobiano, forte ação analgésica, espasmolítica, sudorífica, estimulante da digestão e da atividade uterina, bem como expectorante brando. Utilizado para tratar gripes e resfriados, indigestão, flatulência, distúrbios estomacais e de cólicas menstruais, dores articulares e musculares, dor de dente, cefaleias e queixas nervosas. Uso alimentício e cosmético.

DOSAGEM / CONCENTRAÇÃO USUAL

- Infusão ou decocção: 2%, de 50 a 200 mL;
- Extrato Fluido: 1 a 4 mL ao dia;
- Tintura: 5 a 20 mL ao dia;
- Óleo de orégano: 2 a 4 gotas, até 4 vezes ao dia

CONTRA INDICAÇÕES:

Sugere-se que crianças, gestantes, idosos e portadores de qualquer enfermidade consultem o médico ou nutricionista antes de fazer o uso do produto.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Material do fabricante