



Pimpinella anisum

 Anís

Pimpinella anisum L., popularmente el **anís**, **anís verde**, **matalahúva** o **matalahúga**, es una hierba de la familia de las apiáceas originaria del Asia sudoccidental y la cuenca mediterránea oriental.



Descripción

Planta herbácea anual que forma matas de hasta 1 m de altura. Las hojas en la base son simples, de 2 a 5 cm de largo ligeramente lobuladas mientras que en la parte superior del tallo son pinnadas y más profundamente divididas. Las flores, de 3 mm, son blancas, pentapétalas y surgen en densas umbelas. El fruto es un esquizocarpio oblongo de 3 a 5 mm de largo con un fuerte sabor aromático.

Historia

El uso medicinal de la matalahúva es viejo, como lo demuestra su presencia en la *Capitulare de villis vel curtis imperii*, una orden emitida por Carlomagno que reclama a sus campos para que cultiven una serie de hierbas y condimentos incluyendo "anesum" identificada actualmente como *Pimpinella anisum*.

Usos del anís

Alimentación

Sus semillas se utilizan como condimento en panadería, dulcería y repostería, en la elaboración de licores (anís, anisette) así como en algunos currys y platos de marisco. Todas las partes vegetales de la

Anís



Taxonomía

Reino:	<u>Plantae</u>
División:	<u>Magnoliophyta</u>
Clase:	<u>Magnoliopsida</u>
Orden:	<u>Apiales</u>
Familia:	<u>Apiaceae</u>
Subfamilia:	<u>Apioideae</u>
Género:	<u>Pimpinella</u>
Especie:	<i>Pimpinella anisum</i> <u>L.</u>

Anís, semilla



Valor nutricional por cada 100 g

Energía 81 kcal 337 kJ



planta joven son comestibles. Los tallos tienen una textura parecida al apio y son mucho más suaves de sabor que las semillas. Se elaboran aguardientes como el aceite de anís.

Principios activos

La destilación de las semillas libera un aceite volátil que se utiliza en el tratamiento de cólicos flatulentos. Como infusión sirve para trastornos digestivos.

El elemento principal del aceite (más del 90 %) es el anetol (C₁₀H₁₂O o C₆H₄[1.4](OCH₃)(CH:CH.CH₃)). También contiene chavicol metileno, aldehído anísico, ácido anísico y un terpeno.

El anís estrellado obtenido de los pericarpos en forma de estrella de la planta *Illicium verum*, nativa de China, también contiene anetol, pero no está emparentado botánicamente con el anís, aunque debido a su sabor y aroma similar se utiliza frecuentemente como un sustituto más barato en panadería y elaboración de licores.

Uso medicinal

Se utiliza la semilla. Es carminativo, favoreciendo la digestión, mejora el apetito, alivia los cólicos, incluidos los infantiles frecuentes en bebés lactantes, náuseas y flatulencias. El anís estrellado es neurotóxico por lo que no debería administrarse a bebés y está contraindicado que lo tomen las madres lactantes.

Es muy valioso contra la tos fuerte y seca, con expectoración difícil, así como problemas respiratorios asociados a la gripe. Para ello³ recomiendan el consumo de limonada caliente, preparada con una infusión de anís y tipo (*Bystropogon mollis*).

Taxonomía

Pimpinella anisum fue descrita por Carlos Linneo y publicado en *Species Plantarum* 264. 1753.

Sinonimia

- *Pimpinella aromatica* M.Bieb. [1808]
- *Anisum odoratum* Raf. [1840]
- *Tragium anisum* (L.) Link [1821]
- *Sison anisum* (L.) Spreng. [1813]
- *Selinum anisum* (L.) E.H.L.Krause in Sturm [1904]
- *Carum anisum* (L.) Baill. [1879]
- *Apium anisum* (L.) Crantz [1767]
- *Anisum vulgare* Gaertn. [1788]
- *Anisum officinarum* Moench [1794]

• <u>Fibra alimentaria</u>	14.6 g
<u>Grasas</u>	15.90 g
<u>Proteínas</u>	17.60 g
<u>Agua</u>	9.54 g
<u>Retinol</u> (vit. A)	16 µg (2%)
<u>Tiamina</u> (vit. B ₁)	0.340 mg (26%)
<u>Riboflavina</u> (vit. B ₂)	0.290 mg (19%)
<u>Vitamina B₆</u>	0.650 mg (50%)
<u>Vitamina C</u>	21.0 mg (35%)
<u>Calcio</u>	646 mg (65%)
<u>Hierro</u>	36.96 mg (296%)
<u>Magnesio</u>	170 mg (46%)
<u>Fósforo</u>	440 mg (63%)
<u>Potasio</u>	1441 mg (31%)
<u>Sodio</u>	16 mg (1%)
<u>Zinc</u>	5.30 mg (53%)

% de la cantidad diaria recomendada para adultos.

Fuente: Anís, semilla en la base de datos de nutrientes de USDA.



Vista de la planta





