**Укроп пахучий, или огородный – вид однолетних травянистых растений семейства Зонтичные, популярное огородное растение, выращиваемое как пряность, наиболее распространённый вид рода Укроп. В диком виде встречается в юго-западной и центральной Азии.**

**Укро́п паху́чий**, или **огоро́дный** ([лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Anéthum graveólens*)[[1]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF#cite_note-1) — вид [однолетних](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B4%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) [травянистых растений](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D1%80%D0%B0%D0%B2%D1%8F%D0%BD%D0%B8%D1%81%D1%82%D1%8B%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F) семейства [Зонтичные](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%BD%D1%8B%D0%B5), популярное огородное растение, выращиваемое как [пряность](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), наиболее распространённый вид рода [Укроп](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF_(%D1%80%D0%BE%D0%B4)) ([лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Anethum*).

[Стебель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%B1%D0%B5%D0%BB%D1%8C) одиночный, прямой ветвистый или почти простой, высотой 40—150 см, тонко бороздчатый, неопушённый, тёмно-зелёный, в верхней части ветвистый, между [ветвями](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%82%D0%B2%D1%8C) изогнутый.

[Листья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D1%81%D1%82) трижды-, четыреждыперисторассечённые, яйцевидные, дольки последнего порядка линейно-нитевидные или щетиновидные. Нижние листья на [черешках](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B5%D1%80%D0%B5%D1%88%D0%BE%D0%BA), расширенных в продолговатое [влагалище](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%BB%D0%B0%D0%B3%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%89%D0%B5_%D0%BB%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B0) длиной 1,5—2 см; верхние листья сидячие, влагалищные.

Двойные зонтики крупные, диаметром до 15 см, 20—50-лучевые. [Цветки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A6%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%BE%D0%BA) собраны в небольшие [зонтики](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%BE%D0%BD%D1%82%D0%B8%D0%BA_(%D1%81%D0%BE%D1%86%D0%B2%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%B5)) диаметром 2—9 см. Зубцы [чашечки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D0%B0%D1%88%D0%B5%D1%87%D0%BA%D0%B0) короткие; [лепестки](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BF%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%BE%D0%BA) жёлтые; подстолбие светло-жёлтое, подушковидное; [столбики](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%BE%D0%BB%D0%B1%D0%B8%D0%BA) очень короткие, во время цветения прямые, позже отогнутые; [рыльце](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%8B%D0%BB%D1%8C%D1%86%D0%B5) булавовидно головчатое.

[Плод](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%BB%D0%BE%D0%B4) — [вислоплодник](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D0%BF%D0%BB%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B8%D0%BA). [Семена](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%BC%D1%8F) яйцевидные или широкоэллиптические, 3—5 мм в длину и 1,5—3,5 мм в толщину.

Цветёт в июне — июле. Плоды созревают в июле — сентябре.

В начале цветения развёртывается до трёх наружных лепестков цветка, одновременно с высвобождением одной-трёх тычинок; впоследствии развиваются остальные тычинки и лепестки. Цветки распускаются по направлению от периферии к центру соцветия. В период цветения при благоприятных условиях цветки раскрываются в 7 утра, полное раскрытие происходит к 10-12 часам. В зависимости от внешних условий цветение продолжается 2-4 суток[[2]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF#cite_note-%D0%9C%D0%A1%D0%A5%D0%90-2).

Распространение и экология[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=2" \o "Редактировать раздел «Распространение и экология») | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=2)]

В диком виде произрастает в [Малой Азии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D0%B7%D0%B8%D1%8F), [Северной Африке](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%90%D1%84%D1%80%D0%B8%D0%BA%D0%B0), [Иране](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%98%D1%80%D0%B0%D0%BD), [Гималаях](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B8%D0%BC%D0%B0%D0%BB%D0%B0%D0%B8). Как культивируемое и сорное растение — повсеместно на всех континентах.

Для успешной культивации необходимо тёплое или жаркое лето и много солнечного света; даже небольшая тень существенно уменьшит урожай. Также желательна богатая, хорошо разрыхлённая почва. Семена жизнеспособны в течение 3—10 лет. Растения, выращиваемые на семена для последующего высаживания, не следует размещать рядом с [фенхелем](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%BD%D1%85%D0%B5%D0%BB%D1%8C), поскольку эти два вида могут давать [гибриды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B8%D0%B1%D1%80%D0%B8%D0%B4_(%D0%B1%D0%B8%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%8F)).

## Растительное сырьё[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=3" \o "Редактировать раздел «Растительное сырьё») | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=3)]

### Сбор и хранение[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=4" \o "Редактировать раздел «Сбор и хранение») | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=4)]

В качестве [лекарственного сырья](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B5%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%80%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%81%D1%8B%D1%80%D1%8C%D1%91) используют плод укропа огородного ([лат.](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%BD%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B9_%D1%8F%D0%B7%D1%8B%D0%BA) *Fructus Anethi graveolens*).

Семена собирают, когда они начинают созревать, срезая соцветия. Соцветия с семенами помещают вверх ногами в бумажный пакет и оставляют в тёплом сухом месте, где нет солнечного света, на одну неделю. Затем семена легко отделяются от стеблей и хранятся в герметичной посуде.

### Химический состав[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=5" \o "Редактировать раздел «Химический состав») | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=5)]

В листьях укропа имеются [аскорбиновая](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%90%D1%81%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%B1%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) и [никотиновая кислоты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B8%D0%BA%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0), [каротин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%BD), [тиамин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%B8%D0%B0%D0%BC%D0%B8%D0%BD), [рибофлавин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D0%B8%D0%B1%D0%BE%D1%84%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%B8%D0%BD), а также [флавоноиды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%BB%D0%B0%D0%B2%D0%BE%D0%BD%D0%BE%D0%B8%D0%B4%D1%8B) — [кверцетин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B2%D0%B5%D1%80%D1%86%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD), [изорамнетин](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%98%D0%B7%D0%BE%D1%80%D0%B0%D0%BC%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD&action=edit&redlink=1) и [кемпферол](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B5%D0%BC%D0%BF%D1%84%D0%B5%D1%80%D0%BE%D0%BB), [углеводы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D0%B3%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%BE%D0%B4%D1%8B), [пектиновые вещества](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B5%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B5_%D0%B2%D0%B5%D1%89%D0%B5%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%B0), набор [минеральных солей](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9C%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D1%80%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%81%D0%BE%D0%BB%D0%B8&action=edit&redlink=1) ([железа](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B8_%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D0%B5%D0%B7%D0%B0&action=edit&redlink=1), [калия](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B8_%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D0%B8%D1%8F&action=edit&redlink=1), [кальция](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B8_%D0%BA%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D1%86%D0%B8%D1%8F), [фосфора](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A1%D0%BE%D0%BB%D0%B8_%D1%84%D0%BE%D1%81%D1%84%D0%BE%D1%80%D0%B0&action=edit&redlink=1) и др.). В плодах укропа содержится 15—18 % [жирного масла](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%96%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE) и 14—15 % [белков](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D0%BA%D0%B8). В состав жирного масла входят [петрозелиновая кислота](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B7%D0%B5%D0%BB%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0&action=edit&redlink=1" \o "Петрозелиновая кислота (страница отсутствует)) (25, 35 %), [олеиновая кислота](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%BB%D0%B5%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) (65, 46), [пальмитиновая кислота](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BC%D0%B8%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0) (3,05) и [линолевая кислота](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%B8%D1%81%D0%BB%D0%BE%D1%82%D0%B0" \o "Линолевая кислота) (6,13 %).

Во всех частях растения содержатся [эфирное масло](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%84%D0%B8%D1%80%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%B0), придающее им специфический запах, флавоноиды. Особенно много эфирного масла в плодах укропа (2,5—8[[*источник не указан 3621 день*](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B8%D0%BA%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B8%D1%8F:%D0%A1%D1%81%D1%8B%D0%BB%D0%BA%D0%B8_%D0%BD%D0%B0_%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8)] %). Эфирное масло — жидкость светло-жёлтого цвета с приятным, очень нежным запахом, напоминающим запах [тмина](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A2%D0%BC%D0%B8%D0%BD). Основным компонентом масла из плодов является [D-карвон](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D1%80%D0%B2%D0%BE%D0%BD) (30—50 %); кроме того, в масле имеются [D-лимонен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9B%D0%B8%D0%BC%D0%BE%D0%BD%D0%B5%D0%BD), [α-фелландрен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%BD), [α-пинен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD), [дипентен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D1%82%D0%B5%D0%BD), [дигидрокарвон](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B8%D0%B3%D0%B8%D0%B4%D1%80%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B2%D0%BE%D0%BD&action=edit&redlink=1). Масло из травянистых частей укропа представляет собой жидкость слегка зеленоватого цвета с запахом укропа. Главной составной частью эфирного масла из травы является [D-α-фелландрен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B5%D0%BB%D0%BB%D0%B0%D0%BD%D0%B4%D1%80%D0%B5%D0%BD), содержание карвона достигает всего лишь 15—16 %. Кроме того, в масле имеются лимонен, [диллапиол](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%94%D0%B8%D0%BB%D0%BB%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D0%BE%D0%BB&action=edit&redlink=1" \o "Диллапиол (страница отсутствует)), [миристицин](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%B8%D1%80%D0%B8%D1%81%D1%82%D0%B8%D1%86%D0%B8%D0%BD" \o "Миристицин), α-пинен, [камфен](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BC%D1%84%D0%B5%D0%BD" \o "Камфен), [*н*-октиловый спирт](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9E%D0%BA%D1%82%D0%B8%D0%BB%D0%BE%D0%B2%D1%8B%D0%B9_%D1%81%D0%BF%D0%B8%D1%80%D1%82&action=edit&redlink=1).

### Применение в кулинарии[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=9" \o "Редактировать раздел «Применение в кулинарии») | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=9)]

[](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Dill.jpg?uselang=ru)Зелень укропа

Укроп обладает сильным пряным освежающим вкусом и запахом. Используется в свежем, сушёном или соленом виде. Для консервирования овощей, приготовления ароматного уксуса используется укроп в фазе цветения или плодоношения. Сушёный укроп употребляется в различных смесях пряностей и для приготовления блюд.

Молодые листья укропа используют как вкусовую ароматическую приправу к горячим и холодным блюдам, солят и сушат впрок; зелень и плоды — для отдушки кондитерских изделий, чая, маринадов, солений, квашеной капусты. Растение содержит [фитонциды](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D0%B8%D1%82%D0%BE%D0%BD%D1%86%D0%B8%D0%B4%D1%8B) и при засолке овощей не только придаёт им специфический вкус, но и предохраняет от плесени и порчи.

Эфирное масло укропа широко применяют в пищевой, консервной, ликёро-водочной и мыловаренной промышленности.

### Применение в медицине[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=10" \o "Редактировать раздел «Применение в медицине») | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=10)]

Укроп широко используют в медицине. Настой из листьев и стеблей применяют при [гипертонической болезни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B8%D0%BF%D0%B5%D1%80%D1%82%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%B1%D0%BE%D0%BB%D0%B5%D0%B7%D0%BD%D1%8C) I и II степени и как [мочегонное](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D1%87%D0%B5%D0%B3%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5). Семена и эфирное масло укропа действует как [ветрогонное](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%92%D0%B5%D1%82%D1%80%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D1%81%D1%80%D0%B5%D0%B4%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE), [седативное](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BD%D0%BE%D0%B5) и [спазмолитическое средство](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BF%D0%B0%D0%B7%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5), а также оказывают [успокоительное](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A3%D1%81%D0%BF%D0%BE%D0%BA%D0%BE%D0%B8%D1%82%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5) действие. Эфирное масло умеренно раздражает секреторные клетки [бронхиальных желёз](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%BD%D1%85%D0%B8%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%B6%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%B7%D1%8B&action=edit&redlink=1), в результате чего облегчается выделение бронхиальной слизи. Настой семян употребляют внутрь как [противогеморроидальное средство](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%9F%D1%80%D0%BE%D1%82%D0%B8%D0%B2%D0%BE%D0%B3%D0%B5%D0%BC%D0%BE%D1%80%D1%80%D0%BE%D0%B8%D0%B4%D0%B0%D0%BB%D1%8C%D0%BD%D0%BE%D0%B5&action=edit&redlink=1" \o "Противогеморроидальное (страница отсутствует)) и наружно как [ранозаживляющее](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A0%D0%B0%D0%BD%D0%BE%D0%B7%D0%B0%D0%B6%D0%B8%D0%B2%D0%BB%D1%8F%D1%8E%D1%89%D0%B5%D0%B5&action=edit&redlink=1) и при аллергическом зуде кожи.

Из плодов получен препарат «[Анетин](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%90%D0%BD%D0%B5%D1%82%D0%B8%D0%BD&action=edit&redlink=1" \o "Анетин (страница отсутствует))» (сухой экстракт), обладающий [спазмолитическим](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D0%BF%D0%B0%D0%B7%D0%BC%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5) действием. Он применяется для лечения [хронической коронарной недостаточности](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A5%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%BD%D0%B0%D1%80%D0%BD%D0%B0%D1%8F_%D0%BD%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D0%BE%D1%87%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C&action=edit&redlink=1), для предупреждения приступов [стенокардии](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A1%D1%82%D0%B5%D0%BD%D0%BE%D0%BA%D0%B0%D1%80%D0%B4%D0%B8%D1%8F), при [неврозах](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9D%D0%B5%D0%B2%D1%80%D0%BE%D0%B7), сопровождающих коронароспазмами, а также при спастических состояниях мускулатуры органов брюшной полости.

### Применение в парфюмерии и косметике[[править](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&veaction=edit&section=12) | [править код](https://ru.wikipedia.org/w/index.php?title=%D0%A3%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BF&action=edit&section=12)]

Различные [экстракты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82) из зелени и семян укропа широко используют для приготовления парфюмерно-косметических композиций. Жирное и [эфирное масло](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D1%84%D0%B8%D1%80%D0%BD%D0%BE%D0%B5_%D0%BC%D0%B0%D1%81%D0%BB%D0%BE) из семян укропа, спиртовые, масляные и углекислотные [экстракты](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%AD%D0%BA%D1%81%D1%82%D1%80%D0%B0%D0%BA%D1%82) вводят в [кремы](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B5%D0%BC), [одеколоны](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D0%B4%D0%B5%D0%BA%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%BD), зубную пасту.

В косметике рекомендуют применять настой листьев укропа в виде примочек на воспаленные и покрасневшие от усталости глаза.