

Características y usos de especias en la Región de La Araucanía (2ª- parte)

Editores: Elizabeth Kehr M., Gabriel Saavedra del R., Maritza Bastías M., Claudio Fontanilla G., y Braulio Sandoval M.
INIA Carillanca

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS - INFORMATIVO INIA CARILLANCA N° 169

Las especias, también denominadas “aliños”, pertenecen al grupo de plantas aromáticas y medicinales cultivadas como hortalizas. En general, éstas reúnen principios activos utilizados en la industria de medicamentos y

cosmética. Para este informativo se consideran como un grupo de hortalizas para consumo humano, a través de su uso en la industria de alimentos procesados, la cocina de restaurantes, la casa, entre otros.

Cuadro 1. Características de algunas especias y sus usos

Especia	Familia	Temperatura desarrollo	Sistema de cultivo	Principio activo	Uso planta	Uso semilla
Albahaca	Lamiaceae	20-25°C	Almácigo-trasplante	Antocianinas	Fresco o seco	Perfumería
Eneldo	Umbeliferae	20-25°C	Siembra directa o almácigo trasplante, 25-30 cm EH y 25-30 SH,	Antioxidantes Vitamina C	Fresco o seco	Extracción de aceite esencial para medicamentos
Estragón	Asteraceae	15-20°C	Almácigo- trasplante	Fenilpropanoides	Fresco o seco	Gastronomía y medicamentos
Menta	Lamiaceae	15-20°C	Siembra directa y plantación rizomas y estolones	Mentol	Fresco o seco	Gastronomía, perfumería y medicamentos
Orégano	Lamiaceae	20°C	Siembra directa y plantación esquejes	Estearópteno y fenoles, (Carvacrol y Timol)	Fresco o seco	Gastronomía Medicamentos
Salvia	Lamiaceae	>15°C	Esquejes	Monoterpenos y sesquiterpenos	Fresco o seco	Gastronomía Medicamentos
Tomillo	Lamiaceae	20 a 30°C	Almácigo trasplante	Flavonoides	Fresco o seco	Gastronomía Medicamentos

Fuentes: Según Literatura citada

Cuadro 2. Antecedentes productivos de las especias más importantes sembradas en INIA Carillanca durante la temporada 2019/2020

Especia	Fecha siembra almácigo	Fecha trasplante a maceta	Fecha trasplante en suelo	N° plantas/ha	Altura planta (cm)	Fecha cosecha total	Rendimiento (t/ha)	MS total (%)	MS hojas (%)
Salvia	15-11-2019	24-01-2020	18-11-2020	66.667	70	11-04-2022	25,3	26,9	35,4
Estragón	15-11-2019	24-01-2020	12-08-2020	66.667	149	11-04-2022	28,1	31,2	20,4
Tomillo	15-11-2019	24-01-2020	12-08-2020	72.222	40	11-04-2022	42,3	30,1	35,1
Albahaca verde	15-11-2019	no aplica	24-01-2020	100.000	37	11-04-2022	11,8	12,0	12,7
Albahaca morada	15-11-2019	no aplica	24-01-2020	100.000	38	11-04-2022	4,8	13,0	17,0
Eneldo	15-11-2019	no aplica	24-01-2020	250.000	72	11-04-2022	6,4	28,7	20,3
Orégano	15-11-2019	24-01-2020	12-08-2020	100.000	66	11-04-2022	49,9	32,6	34,6
Menta negra	15-11-2019	24-01-2020	12-08-2020	133.333	85	11-04-2022	25,6	31,5	37,0
Menta blanca	15-11-2019	24-01-2020	02-12-2020	133.333	77	11-04-2022	25,2	23,2	21,1

t:toneladas; ha: hectáreas; cm: centímetros

1.- Menta (*Mentha piperita*; *Mentha spicata*; *Mentha longifolia*) es un género de plantas herbáceas perteneciente a la familia Lamiaceae. El origen es de las zonas templadas de Europa, África del Norte y China, donde es cultivada en grandes cantidades en todo el mundo. Se estima que cuenta con 13 a 18 especies. La hibridación entre algunas especies se da de forma natural, además de existir numerosos cultivares. La menta se incluye entre las hierbas aromáticas de mayor difusión de aroma refrescante. Es utilizada en gastronomía y farmacéutica.

La menta piperita es un híbrido estéril del cruce de la menta acuática y la hierbabuena. La reproducción es de preferencia a través de estolones y plantines, dado que la semilla tiene bajo poder germinativo por su carácter híbrido. La multiplicación por estolones se realiza entre invierno y principios de primavera, separándolos de plantas madres de uno o dos años de edad, sanas, y de inmediato se siembran a una profundidad de 7 a 10 cm.

Para reproducir la menta por plantines, se eligen trozos de rizomas de ejemplares vigorosos que se plantan en invierno a una profundidad de 4 a 8 cm. Al brotar, los rizomas originan numerosas plántulas que al alcanzar entre 10 y 15 cm de altura pueden ser trasplantadas, a principios de primavera.

Es poco exigente, aunque es importante regar con frecuencia y controlar las malezas. Puede vegetar durante

varios años, se recomienda renovarla anualmente o cada dos años. Crece bien en suelo rico en materia orgánica y algo húmedo; es muy invasora y competitiva. Se puede controlar su crecimiento con poda.

La menta es una planta herbácea, perenne, que puede alcanzar hasta 120 cm de altura, siempre verde. Sus tallos cuadrangulares, generalmente rojizos, hojas opuestas, de borde aserrado, de 4,5-8,5 cm de largo por 0,8-2 cm de ancho ligeramente pubescentes, en pares opuestos, simples, oblongas a lanceoladas, a menudo con margen dentado, flores rosado-violáceas o púrpura, de 4 a 5 cm de largo, dispuestas en espigas terminales bilabiadas, con cuatro lóbulos desiguales. El fruto corresponde 2-4 aquenios ovoides, lisos, oscuros, de 0,8 mm de largo.

La destilación de la planta produce un aceite rico en mentol (Cuadro 1), sustancia de valor comercial y utilizada en la producción de golosinas, lociones para afeitar, pasta dental, perfumes, insecticidas, industria alimenticia, farmacéutica y cosmética como agente saborizante y aromatizante.

Se utiliza para diferentes desórdenes digestivos, como antiparasitario, y para combatir cefaleas. Las hojas tienen propiedades estimulantes, estomáquicas, carminativas y antisépticas. Se puede consumir fresca o seca, sola o en mezclas con otras especies; se preparan jarabes, alcoholatos, tinturas y elixires. Muy empleada en licorería y en la preparación de vinagres aromáticos.



Foto 4. Menta (*Mentha piperita*; *Mentha spicata*; *Mentha longifolia*). Estados desde trasplante (a), hojas de menta negra (b), y planta en estado adulto (c)

2.- Orégano (*Origanum vulgare*), pertenece a la familia Lamiaceae, nativa del oeste o suroeste de Eurasia y la Región Mediterránea. Se usa como condimento y en la preparación de infusiones. Tiene hojas de color verde oliva y flores de color púrpura. Puede ser usado como condimento en nuestras comidas o como planta medicinal, ya que es muy útil para curar fiebres muy altas y desintoxicar el hígado, además de antiinflamatorio y antiespasmódico.

Es una planta perenne, de unos 45 cm de alto, los tallos se ramifican en la parte superior y tienden a deshojarse en la parte inferior. Sus hojas son opuestas, ovaladas y anchas de entre 2 y 4 cm, con bordes enteros o ligeramente dentados y vellosidad en el haz. Las flores son de color blanco a rosado, dispuestas en inflorescencias terminales ramificadas, y protegidas por hojas pequeñas.

La esencia aromática es de color amarillo limón, compuesta por un estearópteno y dos tipos de fenoles (Cuadro 1), principalmente carvacrol y timol en menor proporción, se encuentra en glándulas repartidas por toda la planta. Las raíces contienen estaquiosa y los tallos sustancias tánicas (Arcila, 2004).

Es muy utilizado en forma de tisana, como tónico general, contra trastornos digestivos como espasmos

gastrointestinales, digestiones lentas, etc.; contra la tos-ferina y como carminativo. Tiene propiedades antiespasmódicas, estimulantes, expectorantes, diuréticas, sudoríficas, antitumoral, antisépticas, cicatrizantes, etc. Especialmente indicado para problemas de asma, enfisemas, dolores reumáticos, úlceras y micosis cutáneas. Pero el orégano destaca, principalmente, por su actividad antioxidante, asociada al carvacrol y el timol de la esencia del orégano (Ortiz *et al.*, 2009).



Foto 5. Orégano (*Origanum vulgare*). Estado adulto listo para la cosecha (a), hojas de orégano (b), y planta en estado de plena floración (c)

3.-Salvia (*Salvia officinalis*) pertenece a la familia Lamiaceae. Es una planta silvestre y de origen mediterráneo, aunque se ha naturalizado en muchos lugares del mundo. Desde la antigüedad ha sido utilizada para fines gastronómicos, medicinales e incluso ornamentales. Varias marcas de pasta dental han incorporado plantas medicinales con propiedades antisépticas como salvia, menta, romero, y manzanilla.

Es una planta perenne, crece hasta unos 70 cm de altura, de tallos erectos y pubescentes, hojas pecioladas, oblongas

y ovales, con la nervadura bien marcada. Flores blanco-violáceas en racimos, con corola de hasta 3 cm, cuyo labio superior es casi recto; el cáliz es más pequeño que la corola con tonalidades púrpura.

El contenido de aceite esencial varía de acuerdo a la época del año, tipo de suelo y estado de estrés de la planta. Muchos componentes, sobre todo monoterpenicos y sesquiterpenos, se encuentran de manera regular (Cuadro 1).



Foto 6. Salvia (*Salvia officinalis*). Estado de trasplante (a), hojas de salvia (b), y planta en estado de plena floración (c)

4. Tomillo (*Thymus vulgaris* L.) pertenece a la familia Lamiaceae al igual que el orégano, albahaca, menta y salvia. Su origen es Mediterráneo del Antiguo Egipto, donde era empleado como ungüento en embalsamamientos y quemado como purificador del aire durante las epidemias. También, los griegos conocieron sus propiedades

medicinales para los malestares del pecho, como antiséptico o contra los dolores articulares.

El tomillo seco mantiene la mayor parte de su aroma y sabor, por lo que es muy apreciado como hierba aromática por su contenido de flavonoides (Cuadro 1). Planta con intenso

aroma leñoso, que crece sobre suelos secos y soleados, resiste bien las heladas y sequías. La mejor época para cultivar tomillo es primavera, utilizando esquejes o semilla que diseminan y se multiplican fácilmente con el viento en suelo con buen drenaje. Prácticamente no se riega, se daña con exceso de agua, y no requiere fertilización especial.

La planta es perenne y alcanza una altura de 40 cm, leñosa, muy polimorfa, las hojas son lineares, con el pecíolo o sus márgenes revueltos hacia abajo y blanquecinas por su envés, miden entre 4 y 8 mm de largo, oblongas, sentadas o brevemente pediceladas, opuestas, sin cilios. Posee

numerosas ramas, leñosas, compactas, de color parduzco o blanco aterciopelado. Sus flores son de color rosado y blanco, axilares y agrupadas en la extremidad de las ramas, forman una especie de capítulo terminal. Las brácteas son verde grisáceas. El fruto es un tetraquenio, lampiño, de color marrón.

En medicina popular la infusión de las partes aéreas de esta planta se emplea para tratar malestares digestivos (cólicos, diarrea, dispepsia, flatulencia, parásitos, vómitos), respiratorios (amigdalitis, laringitis, bronquitis, catarro, tos, resfrío) (Minsal, 2010).

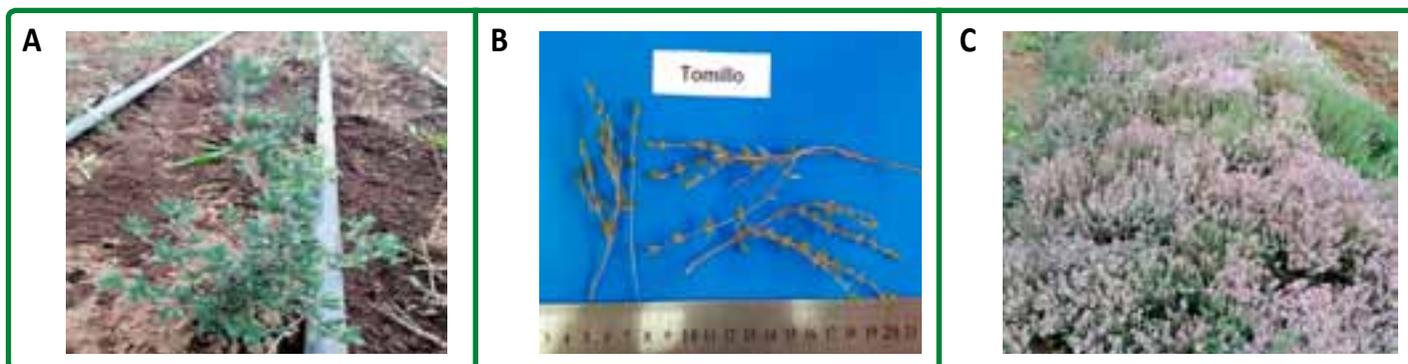


Foto 7. Tomillo (*Thymus vulgaris* L.). Estado de trasplante (a), hojas de tomillo (b), y planta en estado de plena floración (c)

Conclusiones

Todas estas especies fueron evaluadas en el programa **“Mejoramiento de la competitividad del rubro hortícola en La Araucanía con el propósito de transformar a la región en el proveedor de hortalizas para la zona sur y de exportación” (Código BIP N°40008780-0).**

Los antecedentes de siembra y productivos de esta experiencia se muestran en el Cuadro 2, donde se refleja los resultados de una temporada (2019/2020). Las plantas utilizadas fueron producidas a partir de semilla disponible en el mercado, sembradas en almácigos bajo cubierta, proceso que fue de larga duración. Luego, las plántulas se repicaron a maceta, manteniéndolas bajo esta condición hasta el trasplante a campo.

Literatura Citada

- Arcila-Lozano, C. C., Loarca-Piña, G., Lecona-Urbe, S., & González de Mejía, E. (2004). El orégano: propiedades, composición y actividad biológica de sus componentes. *Archivos Latinoamericanos de nutrición*, 54(1), 100-111.
- Minsal, 2010. *Medicamentos Herbarios Tradicionales*. Consultado <https://www.minsal.cl/portal/url/item/7d983cf52ca38bd6e04001011e011da0.pdf>
- Ortiz, A. C., & Lombardo, M. C. M. (2009). Cultivo de plantas medicinales en la provincia de Jaén. *Boletín del instituto de estudios Giennenses*, (200), 195-230.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando la fuente y el autor. La mención o publicidad de productos no implica recomendación INIA.

Más información: Elizabeth Kehr M., (ekehr@inia.cl), +56 45 2297100
INIA Carillanca, km 10 Camino Cajón-Vilcún - Casilla 929 - Temuco

www.inia.cl

