

Escuela: Cens Heroes de Malvinas

Docente: David Galvez Saa

Curso: Segundo Segunda

Turno: Noche

Área Curricular: Producción Vegetal

Título: Producciones

### **Especies Aromáticas:**

#### **Hierbas aromáticas y especias**

Las hierbas aromáticas y especias conforman un grupo de especies vegetales que se caracterizan por su contenido de sustancias aromáticas, sápidas, colorantes o excitantes en toda su constitución o en distintos órganos, tales como frutos, semillas, raíces, hojas, flores o inflorescencias.

Sus aplicaciones son muy amplias e incluyen desde el uso culinario hasta la extracción de moléculas aromáticas que integran la composición de repelentes de insectos o productos de limpieza.

En Argentina este sector tiene gran complejidad y mucha potencialidad: se registran hoy alrededor de 40 especies botánicas producidas e industrializadas o bien importadas y elaboradas en el territorio nacional. Con ellas se abastece a la industria alimenticia, cosmética, de limpiadores y desinfectantes, de perfumería, entre otras. Además son muy diversos los procesos y grados de industrialización de los productos finales (selección, deshidratado, trituración, molienda, extracción de aceites esenciales y oleorresinas, etc.). En función de las características agroecológicas requeridas por cada especie estos cultivos se desarrollan en toda la geografía del país, por lo que son relevantes para el desarrollo de diversas economías regionales. Sus características permiten aprovecharlos en planes de diversificación productiva, dado que es posible, por ejemplo, cultivarlos entre hileras de frutales o de yerba mate, permitiendo así incrementar los beneficios económicos y proteger el ambiente.

#### **PRODUCTOS**

Y

#### **PRESENTACIONES**

Los componentes de las hierbas aromáticas y especias forman parte de gran variedad de productos incorporados a la vida cotidiana, por lo que amplían en forma permanente su horizonte de aplicaciones en distintas actividades industriales.

### Alimentos

Aderezan o mejoran el aroma, sabor y color de los alimentos y bebidas. Y, por sus propiedades antioxidantes, los preservan. En la elaboración de alimentos procesados la incorporación de aromas es primordial, porque muchos de los procesos que atraviesan favorecen la pérdida de las volátiles partículas aromáticas. Además, el agregado de hierbas aromáticas y especias complementa el sabor de los alimentos y le otorga características organolépticas más atractivas. Estos productos son, por ejemplo, importantes insumos de embutidos y conservas, ya que hacen al sabor y aroma característicos de la mayoría de los mismos. El agregado de hierbas aromáticas y especias colabora con la generación del flavor distintivo de un producto, entendiéndose como tal al complejo conjunto de propiedades olfativas y gustativas percibidas en la degustación, que pueden estar influidas por propiedades táctiles y térmicas. Actualmente también se elaboran alimentos tipo gourmet con el agregado de mezclas poco tradicionales de sabores y aromas. Esto posibilita ampliar la oferta de alimentos que generan en los consumidores nuevas sensaciones sápidas y olfativas.

### Domisanitarios

-

1

-

Moléculas extraídas de hierbas aromáticas y especias son componentes indispensables de productos utilizados en la higienización, desinfección y control de plagas en domicilios y ambientes públicos. Se hallan presentes, por ejemplo, en detergentes, limpiadores, desinfectantes, desodorizantes, insecticidas y repelentes. También en sahumeros, aromatizantes en aerosol y productos para el lavado de ropa.

### Cosméticos

y

fragancias

Numerosos cosméticos, perfumes y jabones contienen moléculas extraídas de las hierbas aromáticas y especias.

### Textiles

También la tinción de telas utiliza estas especies, puesto que ellas suministran pigmentos colorantes.

### Fármacos

Gran cantidad de medicamentos incluyen en su composición extractos de algún tipo de hierba

aromática, dado que poseen propiedades antisépticas, antioxidantes, expectorantes, antiespasmódicas o tranquilizantes, entre otras.

En lo atinente a presentaciones, las hierbas aromatizantes y especies abarcan casi una decena de variantes:

Hierbas frescas

Se utilizan principalmente en el mercado de catering y se presentan en fracciones grandes o “ramitas”. Se trata de un producto altamente perecedero que abastece a un mercado reducido.

Hierbas desecadas

Son empleadas en el hogar y en la industrialización de alimentos. Se obtienen mediante procesos tales como deshidratado, trituración o molienda, selección y envasado. Al poseer bajo nivel de humedad, su vida útil es más prolongada que en el caso anterior.

Aceites esenciales

Son mezclas de sustancias químicas aromáticas y volátiles que otorgan aromas característicos a las plantas que los generan. El aceite puede ser extraído mediante destilación de vapor u otros procedimientos. Los aceites esenciales son los principales derivados comercializados a partir de los cultivos aromáticos y su aplicación es muy amplia en diversas industrias.

Oleorresinas o concretos

Algunos autores definen a estos productos como “ la verdadera esencia de las especias ”. Son extractos que presentan el perfil completo del sabor, aroma y color de la especie, por lo que contienen tanto componentes volátiles, como no volátiles. Se obtienen mediante la extracción con un solvente no acuoso, que luego es eliminado, quedando así una masa semisólida de amplio uso en las industrias alimentaria y farmacéutica.

Resinoides y absolutos

Básicamente son las porciones insolubles de la disolución con etanol de las oleorresinas. Se separan por filtración y luego se les elimina el etanol. Muy empleados en la elaboración de perfumes.

Resinas

Son las sustancias que ciertas plantas aromáticas exudan naturalmente o mediante la

realización de incisiones.

### Infusiones

Algunas hierbas aromáticas se consumen vertiendo agua hirviendo sobre las mismas, obteniendo de esta manera una infusión o “ té de hierbas ” .

Semillas de Cilantro (o coriandro)

Muy utilizado como especia en gastronomía, el cilantro o coriandro ( *Coriandrum sativum* ) es originario del sur de Europa y norte de África, y sus aceites esenciales presentan propiedades antioxidantes y antibacteriales.

En nuestro país se cultiva principalmente en las regiones NEA (Formosa, Misiones, Corrientes, Chaco, Entre Ríos) y Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba).

Las exportaciones de esta especie muestran incrementos tanto en volumen como en valor.

Durante el período analizado el primer parámetro creció 78%, mientras que el segundo lo hizo en 425%.

En cuanto a los destinos de exportación, se aprecia que Brasil ha sido el principal mercado de colocación durante todos los años considerados. Chile, Uruguay y Sudáfrica son otros destinos de importancia relativa.

Manzanilla ( *Matricaria chamomilla* )

Esta planta herbácea anual, que es nativa de Europa y regiones templadas de Asia, se ha naturalizado en algunas regiones de América y Australia. Sus inflorescencias y parte aérea secas, se consumen como infusión, por su características antiinflamatorias y ansiolíticas. Sus aceites esenciales y flavonoides se utilizan en la industria cosmética y farmacéutica. En Argentina se cultiva principalmente en la región Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba).

Se registran exportaciones de manzanilla desde 2002, y a partir de ese año se observa un desempeño positivo.

El volumen se incrementó 231%, desde 404 toneladas en 2002 a 1.335,7 toneladas en 2008.

El valor acompañó este crecimiento pero en una magnitud de 323%, partiendo de 0,8 millones de US\$ FOB en 2002 y llegando a 3,4 millones de US\$ FOB en 2008.

Alemania e Italia son los principales mercados para este producto.

desempeño positivo.

El volumen se incrementó 231%, desde 404 toneladas en 2002 a 1.335,7 toneladas en 2008.

El valor acompañó este crecimiento pero en una magnitud de 323%, partiendo de 0,8 millones de US\$ FOB en 2002 y llegando a 3,4 millones de US\$ FOB en 2008.

Alemania e Italia son los principales mercados para este producto.

Albahaca ( *Ocimum basilicum* )

Esta hierba aromática anual nativa de Irán, India y otras regiones tropicales de Asia, se cultiva en Argentina principalmente en la región Pampeana (Buenos Aires, Santa Fe, Córdoba) y el NOA (Jujuy, Salta, Tucumán, Santiago del Estero, Catamarca). Se utiliza fresca o desecada en gastronomía y es tradicional en la cocina mediterránea. Sus aceites esenciales presentan propiedades digestivas y antivomitivas. Otra cualidad relevante de su aceite esencial es la repelencia ante insectos, por lo cual es utilizada por ejemplo en el manejo integrado de plagas (MIP). El desempeño de las exportaciones de esta hierba ha sido negativo. Entre los años 2000 y 2008 el volumen se redujo 98%, pasando de 169,9 a 3,8 toneladas. En igual lapso, el valor cayó un 90%, pasando de 139.408 a 13.372 US\$ FOB. Entre 2000 y 2004, Francia fue el mercado de destino dominante. A partir de ese año, no se registran exportaciones a este país, ganando importancia Estados Unidos, seguido por Uruguay.

Orégano( *Origanum vulgare* )

Especie perenne, originaria de la zona mediterránea de Europa y el este de Asia, es muy utilizada en la cocina mediterránea y se destaca como una de las hierbas aromáticas más tradicionales y populares en la gastronomía de nuestro país. Su aceite esencial posee propiedades antioxidantes, antimicrobianas, antiinflamatorias y expectorantes, entre otras, que son apreciadas por la industria farmacéutica. Además, la propiedad antioxidante es una aliada de la conservación de alimentos, por lo cual también se la utiliza con este propósito. En Argentina se cultiva con diversa intensidad en las cinco regiones productivas del país: se registran experiencias exitosas en la Patagonia, el NOA y el NEA, aunque se destacan los cultivos tanto en Nuevo Cuyo como en la región Pampeana, que incluyen a Mendoza, La Rioja, San Juan, San Luis y a Buenos Aires, Santa Fe y Córdoba. Esta especie sobresale por los aumentos registrados en sus exportaciones. Su volumen se incrementó más de 8.400%, partiendo de 7,5 toneladas en 2000 y alcanzando las 636,4 en 2008.

Durante 2007 se canalizaron hacia los mercados externos 1.233,8 toneladas, esto es, el mayor volumen del período analizado. El valor total de exportación también creció en grandes proporciones, superando el 2.800%: partió de 0,1 Mill. US\$ FOB y llegó a 1,6 Mill. US\$ FOB. También en 2007 registró su pico máximo, con 2,5 Mill. US\$ FOB.

Los destinos de exportación han sido diversos. Francia fue el principal entre 2001 y 2003. Entre 2004 y 2005 fue desplazado por España, mientras que desde 2006 hasta 2008 la mayor plaza de colocación del orégano argentino fue Brasil.

## GUIA DE ACTIVIDADES

- 1- Realiza lectura comprensiva del marco teórico.
- 2- Elije 1 o 2 especies aromáticas mencionadas o alguna otra que encuentres y realiza plantines en vasos o pequeñas macetas utilizando semillas.
- 3- Exponer con fotos los pasos de la actividad propuesta.

## BIBLIOGRAFIA

- Documentos de catedra del Instituto Nacional de Educación Tecnológica. Producción Vegetal 2018
- Ing. Agr. Patricia Parra. María Gimena Cameroni. Dirección de Industria Alimentaria y Agroindustrias.
- 

Director: Juan Manuel Nuñez