

ANÁLISIS DE LA CALIDAD DE ACEITES ESENCIALES DE ORÉGANO

INTRODUCCIÓN

En este trabajo se estudió la composición química de aceites esenciales de dos (2) variedades del género *Origanum* (*O. vulgare* "Don Bastías" y ecotipo mendocino), cultivados en la región de Bahía Blanca, Pcia. Bs. As. Su calidad y propiedades organolépticas están determinadas por la presencia de timol y carvacrol.

OBJETIVOS

Determinar la calidad de los aceites esenciales (AE) obtenidos a partir de las dos variedades de orégano estudiadas evaluando la composición química de los mismos para identificar los metabolitos secundarios mayoritarios presentes en ambas plantas.

METODOLOGÍA

Los AE fueron obtenidos por hidrodestilación, en un equipo tipo Clevenger. Los componentes se identificaron por análisis cromatográfico (CG-EM), determinación de los índices de retención, comparación de los espectros de masa con datos de bibliografía y muestras auténticas.

AE de orégano variedad	Mendocino		Don Bastías		Mendocino	
	Dic-14	Dic-14	Mar-15	Dic-15	Dic-15	Mar-16
timol	9,8-28,1%	17,3-35,3%	2,8-19,4%	1,2-25,3%	1,8-22,9%	7,9-24,4%
carvacrol	1,9-9,7%	0-5,9%	0-7,2%	0-6,9%	0-6,9%	0-9,6%
p-ment-2-en-1-ol	7,1-30,6%	9,8-26,3%	7,0-31,4%	3,8-22,8%	8,1-17,9%	15,0-31,8%
terpinen-4-ol	10,0-29,5%	8,1-13,2%	12,1-20,1%	12,9-21,4%	10,9-17,7%	10,9-19,7%
γ-terpineno	0,3-11,5%	0,2-17,4%	9,8-17,1%	8,3-19,9%	16,3-32,6%	4,1-14,8%
p-cimeno	2,4-13,4%	2,6-15,0%	1,70-4,0%	2,8-9,5%	2,9-10,2%	1,3-8,6%

AE: aceite esencial

Natalia Gomez

Licenciatura en Química (en curso) - UNS

Departamento de Química, UNS

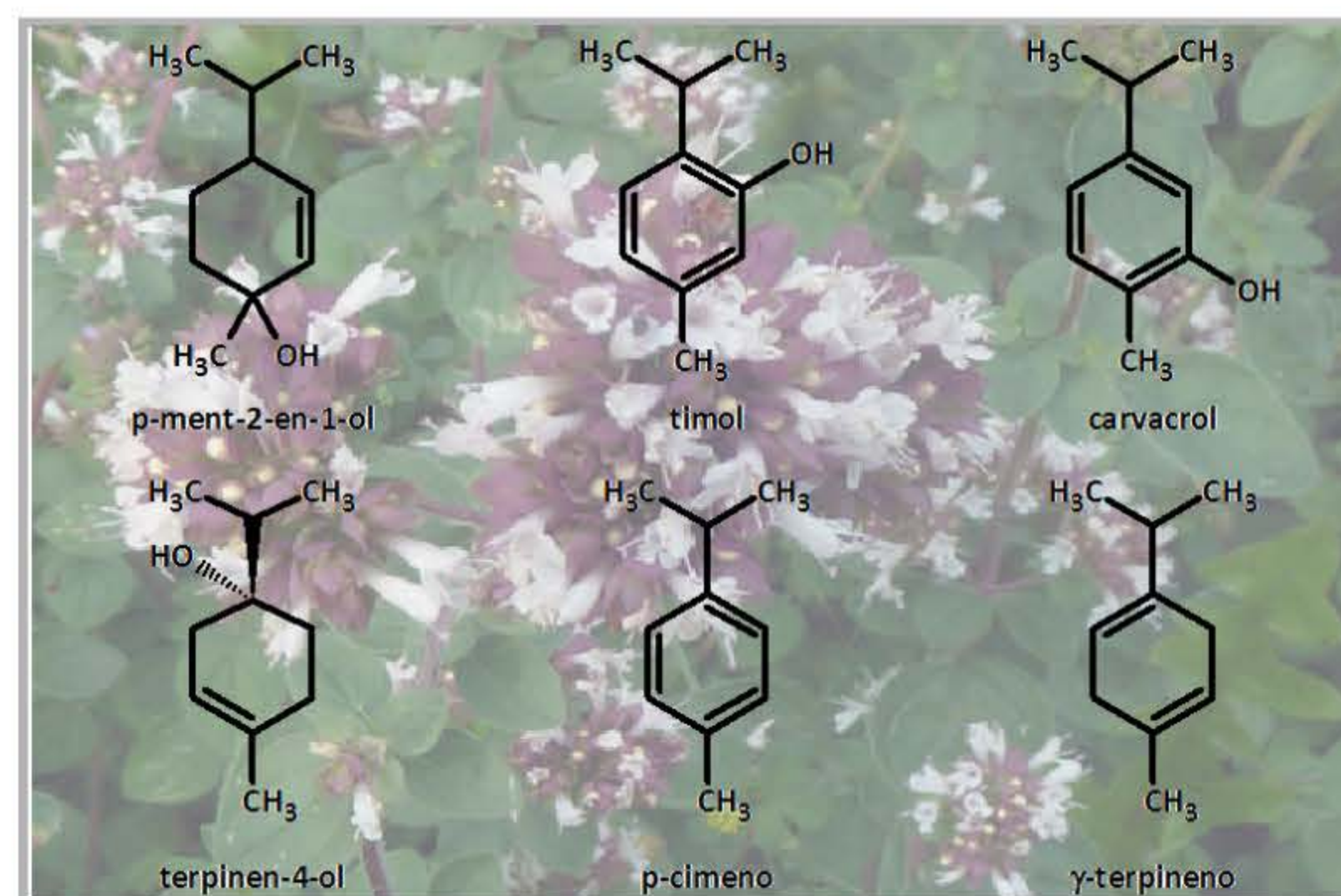
Ana Paula Murray

Rodríguez S.

Belladonna D.

Rodríguez R.

Física, Matemática, Química y Astronomía
nati.30.8.91@hotmail.com



RESULTADOS

En "Don Bastías" destacó como mayoritario el timol seguido de γ-terpineno y p-ment-2-en-1-ol. Mientras que en el mendocino el mayoritario fue p-ment-2-en-1-ol, seguido por timol y terpinen-4-ol. El porcentaje de carvacrol en ambas especies fue bajo (Tabla 1).

CONCLUSIONES

Los AE de *Origanum* cultivados en el sudoeste bonaerense fueron evaluados en su composición química presentando un alto porcentaje de timol y una menor proporción de carvacrol, en comparación con otros AE de orégano. Estos compuestos son un valor agregado a la calidad de los AE como fuente natural de productos con propiedades antioxidantes, microbiológicas y conservantes de alimentos.