

# FICHA TÉCNICA



Pypsabana@hotmail.com

<b>ORÉGANO</b>	Origanum vulgare
<b>FAMILIA</b>	Lamiaceae (Labiatae)
<b>PLANTA</b>	Aromática, herbácea y perenne
<b>PROPIEDADES</b>	Gastronómicas y Terapéuticas

## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Hojas medianas de 4cm de largo por 2cm de ancho, pecioladas

Tallo flexible con hojas crecientes a cada uno de sus lados.

El margen, es entero o ligeramente dentado y el limbo, es ovalado con puntos translúcidos que corresponden a glándulas de aceite esencial.

El color es verde intenso constante cuando está fresco, de color rojizo o café cuando se marchita o seca.

En cultivo es un arbusto pequeño, que alcanza los 45 centímetros de alto.

Puede tener flores de tamaño minúsculo

Fruto, seco y globoso, está dividido en cuatro aquenios ovoidales y lisos.

Raíz es rizomatosas.

ASPECTO

OLOR

Característico aromático segregado por pequeñas glándulas distribuidas por toda la planta, sustancia de color amarillo está formada por un estearopteno y dos fenoles, el timol y el carvacrol (90% total). En la raíz se halla estaquiosa y los tallos contienen taninos, siendo éstos sus principios activos.

SABOR

Suave y agradable que cambia y se intensifica cuando se seca de característtica cítrica, debido a esto se considera aliño o condimento culinario.

TEXTURA

Textura suave aterciopleda sin llegar a ser volátil. Es de color verde claro o verde intenso.

VITAMINAS Y MINERALES

### Vitaminas:

A, C, E y K

### Minerales:

Calcio, Hierro, Potasio, Zinc y Magnesio

Contiene fibra

TEMPERATURA

Durate el cultivo la temperatura óptima está entre los 2400 a 2800 metros sobre el nivel del mar

Resistente a las bajas temperaturas soportando heladas.

Para el almacenamiento o conservación temperatura baja (2°C -7 °C).

Requisito indispensable: cumplir la cadena de frio respetando los rangos establecidos

TIEMPO DE VIDA

### Orégano fresco:

Mantener refrigerado de 2°C a 7°C alcanza un máximo de tiempo sin perder sus propiedades organolépticas con un máximo de 4 semanas. Para aumentar el tiempo se puede empacar al vacío.

### Orégano seco:

Al hacer un proceso de secado natural y empacado herméticamente en vidrio o plástico se puede conservar hasta tres años o más, en condiciones de inocuidad apropiadas.

