

FICHA TÉCNICA



TOMILLO RAYADO Thymus vulgaris
FAMILIA Labiadas

Pypsabana@hotmail.com

PLANTA Planta Aromática, vivaz leñosa, muy polimorfa y perenne.
PROPIEDADES Gastronómicas, Terapéuticas y Medicinales

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO

Las hojas son pequeñas y lineares, entre 4 y 8 mm, oblongas, sentadas o brevemente pediceladas, opuestas, sin cilios, con el peciolo o sus márgenes revueltos hacia abajo y blanquecinas por su revés.
Es un arbustillo que no excede de 40 cms., de tallo leñoso y ramificado.
Las flores son pequeñas de color rosado, - blancas o violáceas.
Posee numerosas ramas, leñosas, compactas, de color parduzco o blancoaterciopelado.
La parte útil de la planta son las hojas y sumidades florecidas.

OLOR

Cuando se frota sus hojas despiden un perfume intenso, fragante y levemente terroso.
Sus principios activos son Aceite esencial (Thymus vulgaris 1,5-2,5%, Thymus zygis 0,3%), el de mayor cantidad es el timol y/o carvacrol, y otras cantidades de geraniol, terpineol, linalol, trans-tuanol-terpineol.

SABOR

Su sabor picante, incorpora notas de clavo de olor, alcanfor y menta.
El tomillo seco mantiene la mayor parte de su aroma y sabor.

TEXTURA

Tallos rígidos y leñosos, cubiertos de pelos blancos. Las hojas son estrechas y diminutas, de margen recurvado y envés afieltrado.
Arbusto controlado en unos 10cm o 20 cm de altura.

VITAMINAS Y MINERALES

Vitaminas:

Riboflamina, C, B6 y A

Minerales:

Hierro, Cobre, Manganeso Calcio, Folato, Fósforo, Potasio y Zinc. Fibra

Antiséptico; es un estimulante de las funciones respiratorias, digestivas y circulatorias

TEMPERATURA

Planta perenne resistente a las heladas que puede soportar incluso el clima frío de Siberia.
La planta necesita una exposición completa al sol.
Crece en temperaturas medias entre los 1000 y 1400 metros sobre el nivel del mar.
Los cuartos fríos no deben estar a más de 10C° y entre el 70% y 85% de humedad relativa permite una conservación para el tomillo.

TIEMPO DE VIDA

Tomillo fresco:

La temperatura óptima de refrigeración es de 2°C a 9° C. para un periodo de vida que puede superar las 6 semanas, en condiciones herméticas y de inocuidad sin perder sus condiciones organolépticas.

Tomillo 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.

USOS

Principal: Culinario
Uso industrial, farmacéutico, terapéutico

