Desde el Herbario CICY 8: 9–11 (21/Enero/2016)
Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
http://www.cicy.mx/sitios/desde_herbario/
ISSN: 2395-8790

Plantas aromáticas nativas: realidades y retos

LUZ MARÍA CALVO IRABIEN

Unidad de Recursos Naturales, Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C. (CICY). Calle 43, No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, 97200
Mérida, Yucatán, México.
lumali@cicy.mx

México es uno de los países con mayor biodiversidad y por ello, poseedor de un enorme capital natural. Sin embargo, grupos de plantas útiles como las aromáticas, han sido poco estudiadas. A la fecha se han descrito para México, cerca de 29,000 especies de plantas con flor. Aun cuando las plantas aromáticas y sus aceites esenciales son una parte muy importante de esta riqueza, el conocimiento que de ellas tenemos es muy limitado.

Palabras clave: Aceite esencial, biodiversidad, plantas aromáticas, *Salvia*.

México es uno de los países con mayor biodiversidad y por ello, poseedor de un enorme capital natural. A la fecha, se han descrito cerca de 29,000 especies de plantas con flor (Villaseñor, 2003). Aun cuando las plantas aromáticas y sus aceites esenciales son una parte muy importante de esta riqueza, el conocimiento que de ellas tenemos es aún muy limitado. En México existen cerca de 600 especies de plantas que el hombre ha usado por su aroma o sabor característico (Martínez, 1979). Inclusive, se sabe que nuestro país ha sido el lugar de uso milenario y domesticación de varias especies de plantas aromáticas de fama mundial, como el epazote (*Chenopodium ambrosioides* L., Amaranthaceae), la vainilla (*Vanilla planifolia* Andrews, Orchidaceae) y el cempasuchitl (*Tagetes erecta* L., Asteraceae).

En 1949 se publicó el primer estudio relacionado con el aceite esencial de especies nativas del territorio mexicano. Desde entonces, el número de publicaciones científicas ha sido muy bajo, llegando a un total acumulado de 310 publicaciones en 2015. Esta cifra representa únicamente cerca del 1% del total de publicaciones sobre este tema a nivel mundial. Otros países latinoamericanos, como Brasil y Argentina, han sabido aprovechar este tesoro y encabezan la lista de publicaciones sobre plantas aromáticas y aceites esenciales. En consecuencia, también son diversas las innovaciones y productos que se han derivado de dichos recursos vegetales (Bandoni, 2002; Bandoni y Czepak, 2008). En contraste, en nuestro país se han estudiado únicamente 117 especies de plantas aromáticas nativas, siendo la familia Asteraceae la mejor estudiada con el 27% de las publicaciones, le siguen en orden de importancia las familias Lamiaceae, Burseraceae, Myrtaceae y Verbenaceae. En esta última, se ubica el orégano mexicano (*Lippia graveolens* Kunth) que es con mucho la especie aromática mejor estudiada, el 40% de las publicaciones sobre aceites esenciales se enfocan en esta especie. Los temas de investigación se concentran en las áreas de caracterización química de los aceites esenciales y de su actividad biológica, tanto para la salud humana como para aplicaciones veterina-

Figura 1. Plantas aromáticas de la familia Lamiaceae. **A.** *Salvia coccinea*. **B.** *Salvia sp.* (Fotografías: **A.** John Hayden. **B.** Katya J. Romero Soler).

rias, así como en el tema del uso de los aceites esenciales en la tecnología de alimentos.

Las plantas aromáticas en nuestro país representan un recurso subutilizado con un potencial enorme. A manera de ejemplo tenemos a las especies del género *Salvia* (Lamiaceae) (Fig. 1), famosas mundialmente por sus usos como plantas aromáticas, medicinales e inclusive ornamentales. En México se han descrito 300 especies de salvias, lo que representa una tercera parte del total de especies a nivel mundial. Más aún, el 85% de estas especies son endémicas del territorio mexicano, no obstante, existen únicamente tres publicaciones relacionadas con los aceites esenciales producidos por las especies de este género.

Son enormes los retos en este campo del conocimiento y es únicamente a partir de estudios científicos que lograremos aprovechar este capital natural para generar riqueza a partir de la utilización de las plantas aromáticas y el establecimiento de agroindustrias que generen productos para el mercado de los aromas, los sabores y otra gran diversidad de aplicaciones industriales.

Referencias

Bandoni A. 2002. Los recursos vegetales aromáticos en Latinoamérica: su aprovechamiento industrial para la producción de aromas y sabores. Ciencia y tecnología para el desarrollo (CYTED) 417 pp.

Bandoni A.L. y Czepak M.P. 2008. Os recursos vegetais aromáticos no Brasil: su aproveitamento industrial para a produção de aromas e sabores. Edufes Vitória, Brasil. 624 pp.

Martínez M. 1979. Catálogo de nombres vulgares y científicos de plantas mexicanas. Fondo de Cultura Económica, México, 1247 pp.

Villaseñor J.L. 2003. Diversidad y distribución de las magnoliophyta de México. *Interciencia* 28(3): 160-167.

Desde el Herbario CICY, 8: 9–11 (21-Enero-2016), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 232, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editor responsable: Ivón Mercedes Ramírez Morillo. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2014-082714011600-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97200, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 21 de enero de 2016. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación.