**Controles de calidad botánica en productos comerciales de *Origanum vulgare* L. en la ciudad de San Salvador de Jujuy (Argentina)**

Gimenez LAS (1,2), Vignale ND (1,2), Wagner ML (2,3)

(1) Grupo de Etnobiología y Micrografía Aplicada (GEMA), Instituto de Ecorregiones Andinas – INECOA, Universidad Nacional de Jujuy –UNJu, Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas **–** CONICET

(2) Facultad de Ciencias Agrarias (FCA), Universidad Nacional de Jujuy (UNJu), Alberdi 47 (4600) S. S. de Jujuy, Jujuy, Argentina

(3) Cátedra de Farmacobotánica, Facultad de Farmacia y Bioquímica, Universidad de Buenos Aires, Junín 954, CABA, (1113), Buenos Aires, Argentina.

gimenezleila@fca.unju.edu.ar

Los condimentos, provenientes originariamente de Oriente en su mayoría, se encuentran ampliamente difundidos en todo el mundo. *Origanum vulgare* L*.* (Lamiaceae) “orégano” es uno de los favoritos del mercado debido a su alta demanda. Existen trabajos de investigación respecto a la calidad de los condimentos que revelan contaminaciones, adulteraciones y sustituciones de los productos haciendo uso de los caracteres anatómicos. El objetivo del presente trabajo fue evaluar la calidad botánica de productos de “orégano” escogidos al azar, comercializados en la ciudad de San Salvador de Jujuy. Se aplicó dos tipos de estudios a las muestras comerciales obtenidas: A) análisis macroscópico; que consistió en el examen de la presentación y determinación de materias extrañas expresada en porcentajes, B) método micrográfico; se empleó la técnica de disociado leve (NaOH al 5 %) y reacción histoquímica con Sudán III combinadas. Se estudiaron 24 muestras; de cada muestra se realizaron 10 (diez) disociados y de cada disociado se confeccionaron diez (10) preparados transitorios. Las observaciones se registraron mediante fotomicrografías, tomadas con una cámara de fotografía Microscope Digital Camera SCMOS05000KPA que se adosa al microscopio binocular Arcano. El análisis macroscópico arrojó que el 46 % de las muestras cumplen con el Cap. V. del Código Alimentario Argentino (C.A.A.), Res. GMC Nº 26/03 de rotulado y envasado, el 25 % la de materia extraña permitido, máximo 2 %; Y en el 75 % restante se identificó presencia de salvado de trigo en grandes cantidades y restos de materia inorgánica. El análisis microscópico reveló presencia de los elementos de valor diagnóstico planteados para la especie: pelos tectores rugosos pluricelulares, pelos lamiáceos con pie corto 1-celular y cabeza secretora con células dispuestas en roseta y pelos glandulares de pie corto 1-celular y cabeza globosa 1-celular. Se destacan, como elementos ajenos a la especie en estudio, células alargadas con puntuaciones notorias correspondientes a salvado de trigo, corroboradas según antecedentes bibliográficos (Varela y Ricco 2012; Varela *et al*., 2014). Los porcentajes hallados resultaron superiores a los establecidos por el Código Alimentario Argentino, obteniendo productos de baja calidad en el circuito comercial. Esto supone un problema mayor de salud para aquellas poblaciones afectadas por enfermedades como la celiaquía. La metodología propuesta contribuye en el control de calidad botánica de productos de origen vegetal comercializados en la provincia.

Palabras Clave: salud, orégano, condimento, parámetros micrográficos.