

[Inicio](#) > Aromáticas

Las especies aromáticas son utilizadas en todo el mundo por sus cualidades odoríferas y condimentarias. Su mayor demanda se verifica en la industria gastronómica y química. En el campo culinario, se utilizan las hojas de las plantas frescas o deshidratadas tanto para condimentar preparaciones crudas o cocidas, como para realzar los aromas de distintos platos. Asimismo, las especies aromáticas también son empleadas en el mundo de la cosmética (cremas y perfumes) y la farmacia. Esta última aprovecha las propiedades medicinales de algunas variedades para la elaboración de medicamentos tanto industriales-químicos como naturales.



Última modificación:

Viernes, Septiembre 21, 2018 - 15:32

COPYRIGHT © 2015 SENASA ® - VERSION 2.2

SERVICIO NACIONAL DE SANIDAD Y CALIDAD AGROALIMENTARIA - AV. PASEO COLÓN N° 367 -
ACD1063 - BUENOS AIRES, ARGENTINA | TELÉFONO (+54 - 011) 4121-5000

Enlace del contenido: <http://www.senasa.gov.ar/cadena-vegetal/aromaticas>