

ORÉGANO

Origanum vulgare L.

Lamiaceae Martinov

Sinonímias

Micromeria formosana C. Marquand, *Origanum creticum* Lour., *Origanum dilatatum* Klovov, *Origanum normale* D.Don, *Origanum puberulum* (Beck) Hyata, *Origanum vulgare* var. *formosanum* Hyata, *Origanum vulgare* var. *puberulum* Beck.

Nomes populares

Orégano, manjerona-silvestre, mehorana (Espanha), marjolaine sauvage (França), origano (Itália).

Características botânicas

Herbácea, subarbusto, perene, aromática, ereta, de hastes algumas vezes arroxeadas, medindo de 30 a 50 cm de altura. Folhas simples, esparso-pubescentes, de 1 a 2 cm de comprimento. Flores esbranquiçadas, róseas ou violáceas, dispostas em glomérulos e reunidos em inflorescências paniculadas terminais. Em análise microscópica, secções transversais da região mediana das folhas adultas de *Origanum vulgare* contém presença de epiderme unisseriada, coberta com uma fina camada de cutícula com a presença de tricomas tectores pluricelulares. Além disso, também é possível observar que as células da epiderme adaxial são ligeiramente maiores que as da epiderme abaxial.

Partes usadas

Partes aéreas.

Uso popular

Muito utilizada como condimento, principalmente na culinária italiana, mas também muito presente na culinária brasileira. É utilizada como planta medicinal no tratamento de gripes e resfriados, indigestão, flatulência, distúrbios estomacais, cólicas menstruais, bronquite, asma, artrite e dores musculares.

Composição química

O extrato de *Origanum vulgare* possui hidrocarbonetos monoterpênicos e compostos fenólicos como o carvacrol e o timol em altas concentrações, sendo então os possíveis responsáveis pela atividade antibacteriana do extrato. Mas o uso contínuo do extrato bruto pode não ser seguro devido a possível capacidade de comprometer as funções hepáticas e renais.

O seu óleo essencial possui constituintes como o carvacrol, timol, terpineol, terpineno, cineol,

borneol, limoneno, alfa e beta pineno, p-cimeno, B-cariofileno, bisaboleno, sabineno, eucaliptol. Além disso, possui flavonoides, taninos, resinas e outros constituintes fenólicos como o ácido caféico, rosmárico, ursólico e clorogênico.

Ações farmacológicas

Antibacteriana, anti-inflamatória, antitussígeno.

Figura 1- Imagem de campo *Origanum vulgare* L.



Fonte: <https://hortodidatico.ufsc.br/oregano/>

Autores

Docentes: Fabíola Rocha; Luciana Chedier; Nádia Somavilla.

TAEs: Jésus Sarmiento; Éder Tostes; Laura Guimarães.

Discentes: Amada Correia; Samira Souza; Fábio Guilherme Rocha; Lucas Silva.

Referências

CORRÊA, R.M.; PINTO J.E.; REIS E.; OLIVEIRA, C.; et al. Características anatômicas foliares de plantas de orégano (*Origanum vulgare* L.) submetidas a diferentes fontes e níveis de adubação orgânica, 2012. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/asagr/a/LyvQCYGKnLm4SJdNmQy87fg/#> Acesso em: 28 Jul. 2024;

Horto Didático de Plantas Medicinais do HU/CCS. Disponível em: <https://hortodidatico.ufsc.br/oregano/>. Acesso em 26 Mai. 2025;

KUROZAWA, C. Glossário. Globo Rural. Disponível em: <http://globoruraltv.globo.com/GRural/0,27062,LTP0-4373-0-L-O,00.html>. Acesso em 28 Jul. 2024;

LIAQAT, L.; MAHREEN, A.; ARSHAD, M.; ARSHAD, N. Antimicrobial and toxicological evaluation of *Origanum vulgare*: an in vivo study. Brazilian Journal of Biology, 2023, vol. 83. Disponível em: <https://www.scielo.br/j/bjb/a/z3FSRSg3WzTXMmRWTSdLxwk/?lang=en&format=pdf> Acesso em: 28 Jul. 2024;

LORENZI, H; MATOS, F.J.A. Plantas Medicinais no Brasil: nativas e exóticas. 2. ed. Nova Odessa, SP: Instituto Plantarum, 2002;

TSINAS, A.C. The art of oregano. Grain Feed & Milling Technology. Reino Unido, p.25-26, 1999;

WYK, Ben-Erik van & WINK Michael "MEDICINAL PLANTS OF THE WORLD", Timber Press, Portland, Oregon/U.S.A. 2004. Disponível em: <https://archive.org/details/medicinalplants0000vanw> Acesso em: 28 Jul. 2024;