

image not found or type unknown



Especie: Myrtus dioica

Sinónimos: Pimineta dioica, Caryophyllus pimento, Eugenia micrantha, Eugenia pimenta, Evanesca crassifolia, Myrtus pimenta, Myrtus pimenta, Myrtus piperita, Pimenta aromatica; Pimenta officinalis, Pimenta pimenta; Pimenta vulgaris; Pimentus vera.

Estados / Ubicaciones: Península de Yucatán, Campeche, Chiapas, Michoacán, Morelos, Oaxaca, Puebla, San Luis Potosí, Sinaloa, Tabasco, Veracruz



image not found or type unknown

Nombre común: Pimienta tabasco, pimineta yucateca, pimienta gorda,

Nombre maya: boox pool, nukuch pool

Taxonomía

Especie: Myrtus dioica

Familia: Myrtaceae

Género: Myrtus

Metabolitos

Compuestos químicos: threo-3-chloro-1-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)propane-1,2-diol 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)propane-1,2-diol, (4 S)-?-terpineol 8-O-?-D-(6-O-galloyl) glucopyranoside (4 R)- ?-terpineol 8-O-?-D-(6-O-galloyl) glucopyranoside 3-(4-hydroxy-3-methoxyphenyl)propane-1,2-diol 2-O-?-D-(6-O-galloyl)glucopyranos

Actividades conocidas

Actividad antioxidante, Antiinflamatoria, Cicatrizante,

Usos reportados

antihelmintica, gastrointestinal, flatulencias, diarrea, cormos, neuralgia, reumatismo, digestivo, purgante, neuralgia, afrodisiaco, anestésico, analgésico, antimicrobiano, antiséptico, antioxidante, acaricida

Forma de vida y parte utilizada

Forma de vida: Arborea

Parte utilizada: hojas, frutos, flores

Usos potenciales

Condimento ampliamente usado

Galería

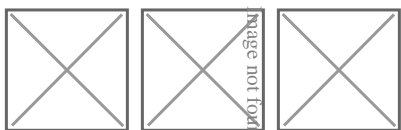


Image not found or type unknown

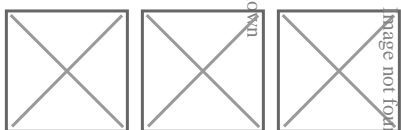


Image not found or type unknown

Fuentes de información

Rao et al., 2012, Limm 2011, COMABIO 1947, CONABIO 2010, Colunga-garcíaMarín et al., 2004