



# Ocimum basilicum

*Ocimum basilicum* es una hierba aromática anual de la familia de las lamiáceas nativa de las regiones tropicales de África Central y el sudeste asiático, que se cultiva desde hace milenios.<sup>1</sup> Es una planta tierna y se utiliza en cocinas de todo el mundo. Hay muchas variedades de *Ocimum basilicum*, así como varias especies relacionadas. El tipo que se usa comúnmente para dar sabor se llama popularmente **hierba real**, **albahaca**, **basílico**<sup>2</sup> o **alhábega**, a diferencia de la variedad tailandesa (*Ocimum basilicum* var. *thyrsiflora*), *Ocimum* × *citriodorum* y el tulsí. Las variedades más comunes de *Ocimum basilicum* son cultivos anuales, pero algunas son perennes en climas cálidos y tropicales, como algunos híbridos.

## Etimología

El nombre del género *Ocimum* proviene de la palabra griega *ókimon*, que significa labio perfumado u oloroso, por el olor de sus hojas. El epíteto *basilicum* procede del griego *basilikon* o *basiléus* que significa real o regio.<sup>3</sup> En cuanto al arabismo albahaca o albaca proviene de la palabra (الحبق, al-habaqa), formada de la partícula ال (al = el o la) y la palabra حبق (habaqa), nombre que les daban los árabes a las plantas aromáticas usadas en la cocina y medicina.<sup>[*cita requerida*]</sup>

Por su parte, la palabra **basílico** viene del latín *basilius*, y el griego βασιλικόν φυτόν (*basilikón phytón*), que significa "planta real", posiblemente porque se creía que la planta se había utilizado en la producción de perfumes reales.<sup>4</sup>

## Descripción

*Ocimum basilicum* es una hierba anual, cultivada como perenne en climas tropicales, de crecimiento bajo (entre 30 y 130 cm), con hojas opuestas de un verde lustroso, ovales u ovadas, dentadas y de textura

### *Ocimum basilicum*



#### Taxonomía

Reino:	<u>Plantae</u>
División:	<u>Magnoliophyta</u>
Clase:	<u>Magnoliopsida</u>
Subclase:	<u>Asteridae</u>
Orden:	<u>Lamiales</u>
Familia:	<u>Lamiaceae</u>
Subfamilia:	<u>Nepetoideae</u>
Tribu:	<u>Ocimeae</u>
Género:	<u><i>Ocimum</i></u>
Especie:	<b><i>Ocimum basilicum</i></b> L., 1753

#### subespecies

- *O. b.* var. *purpurascens*
- *O. b.* var. *minimum*

sedosa, que miden de 3 a 11 cm de longitud por 1 a 6 cm de anchura. Emite espigas florales terminales, con flores tubulares de color blanco o violáceo las cuales, a diferencia de las del resto de la familia, tienen los cuatro estambres y el pistilo apoyados sobre el labio inferior de la corola. Tras la polinización entomófila, la corola se desprende y se desarrollan cuatro núculas redondeadas en el interior del cáliz bilabiado.<sup>[*cita requerida*]</sup>

## Usos y cultivo

Esta planta es muy sensible a las heladas. Se cultiva por semillas y esquejes, que se pueden sembrar en semilleros o macetas en un invernadero a principios o mediados de la primavera. Requiere una posición soleada, aunque en climas de veranos muy calurosos agradece algo de sombra y suelos fértiles, permeables y húmedos.<sup>1</sup>

## Uso culinario

La mayoría de las diferentes variedades de albahaca cultivadas en muchas regiones de Asia tienen un sabor parecido al clavo de olor (*Syzygium aromaticum*) o al anís, que es generalmente más fuerte que el de las variedades europeas.

También es frecuentemente usada en la cocina mediterránea; se puede consumir fresca o seca para aderezar tanto ensaladas, sopas de verduras, salsas para acompañar platos de pasta —la famosa salsa italiana de pesto la lleva como ingrediente principal—, como guisos de todo tipo de carnes. Entre las elaboraciones culinarias más características en las que interviene la albahaca como ingrediente figuran *parmigiana di melanzane* (berenjenas a la parmesana), patatas cajún, pasta (o pizza) con tomate y albahaca, pollo a la vietnamita, humita chilena de choclo o curry thai, así como todas aquellas recetas en las que interviene la salsa pesto, originaria de Liguria, cuyo ingrediente fundamental es esta hierba aromática. En el Reino Unido la albahaca interviene en la mezcla tradicional para elaborar salchichas.

## Ocimum basilicum



Valor nutricional por cada 100 g

Energía 22 kcal 94 kJ

<b>Carbohidratos</b>	2.65 g
• <u>Azúcares</u>	0.30 g
• <u>Fibra alimentaria</u>	1.6 g
<b>Grasas</b>	0.64 g
<b>Proteínas</b>	3.15 g
<b>Agua</b>	92.06 g
<u>Retinol (vit. A)</u>	264 µg (29%)
• <u>β-caroteno</u>	3142 µg (29%)
<u>Tiamina (vit. B<sub>1</sub>)</u>	0.034 mg (3%)
<u>Riboflavina (vit. B<sub>2</sub>)</u>	0.076 mg (5%)
<u>Niacina (vit. B<sub>3</sub>)</u>	0.902 mg (6%)
<u>Ácido pantoténico (vit. B<sub>5</sub>)</u>	0.209 mg (4%)
<u>Vitamina B<sub>6</sub></u>	0.155 mg (12%)
<u>Vitamina C</u>	18.0 mg (30%)
<u>Vitamina E</u>	0.80 mg (5%)
<u>Vitamina K</u>	414.8 µg (395%)
<u>Calcio</u>	177 mg (18%)
<u>Cobre</u>	0.385 mg (0%)
<u>Hierro</u>	3.17 mg (25%)
<u>Magnesio</u>	64 mg (17%)
<u>Manganeso</u>	1.148 mg (57%)
<u>Fósforo</u>	56 mg (8%)
<u>Potasio</u>	295 mg (6%)
<u>Sodio</u>	4 mg (0%)
<u>Zinc</u>	0.81 mg (8%)

% de la cantidad diaria recomendada para adultos.

Fuente: Base de datos de nutrientes (<https://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list>) de USDA.

## Toxicidad

---

---

El aceite esencial de *Ocimum basilicum* es rico en estragol (1-alil-4-metoxibenceno), un carcinógeno y genotóxico natural, en ratones y ratas. En 2011 el NTP de EE. UU. realizó un estudio con alimentación forzada sobre ratas F344/N y ratones B6C3F1.<sup>5</sup> En las condiciones de estos estudios de tres meses, el estragol mostró actividad carcinogénica basada en la aparición de dos colangiocarcinomas y un adenoma hepatocelular en el hígado de tres de 10 ratas macho F344/N en el grupo de dosis alta. En una evaluación más antigua, de septiembre de 2001, el Comité Científico de la Unión Europea emitió una opinión que recomienda reducir la exposición y restringir el uso del estragol, sin poderse establecer un límite seguro para la exposición a esta toxina de acción lenta (no hay indicios de ninguna toxicidad aguda o subaguda).<sup>6</sup> No se ha determinado directamente la carcinogenicidad ni la teratogenicidad de *Ocimum basilicum* en la dieta humana. Parece razonable desaconsejarla explícitamente a las mujeres en edad fértil y embarazadas.

Para otros usos medicinales, ver: Plantas medicinales.

## Taxonomía

---

---

*Ocimum basilicum* fue descrita por Carlos Linneo y publicado en 1753 en *Species Plantarum* (2: 597).<sup>7</sup>

### Etimología

*Ocimum*: nombre genérico que deriva del griego antiguo *okimo* usado por Teofrasto y Dioscórides para referirse a la hierba aromática.<sup>8</sup>

*basilicum*: epíteto latino de *basilicum*, con origen en el griego antiguo *basilikon* (python) ("planta real, majestuoso"), a partir de *basileus* "rey".

### Variedades

- Ocimum basilicum* var. *album* Benth.
- Ocimum basilicum* var. *anisatum* Benth.
- Ocimum basilicum* var. *densiflorum* Benth.
- Ocimum basilicum* var. *difforme* Benth.
- Ocimum basilicum* var. *glabratum* Benth.
- Ocimum basilicum* var. *majus* Benth.
- Ocimum basilicum* var. *pilosum* (Willd.) Benth.



*Ocimum basilicum* var. 'Horapha'



Detalle de la flor

*Ocimum basilicum* var. *purpurascens* Benth.  
*Ocimum basilicum* var. *thrysiflorum* (L.) Benth.



Detalle de flores.

## **Sinonimia**

- *Ocimum majus* Garsault, Fig. Pl. Méd.: t. 418a (1764), opus utique oppr.
- *Ocimum minus* Garsault, Fig. Pl. Méd.: t. 418b (1764), opus utique oppr.
- *Ocimum album* L., Mant. Pl. 1: 85 (1767).
- *Ocimum thrysiflorum* L., Mant. Pl. 1: 84 (1767).
- *Ocimum medium* Mill., Gard. Dict. ed. 8: 3 (1768).
- *Ocimum bullatum* Lam., Encycl. 1: 384 (1785).
- *Ocimum hispidum* Lam., Encycl. 1: 384 (1785).
- *Ocimum dentatum* Moench, Methodus: 413 (1794).
- *Ocimum odorum* Salisb., Prodr. Stirp. Chap. Allerton: 87 (1796).
- *Ocimum integerrimum* Willd., Sp. Pl. 3: 162 (1800).
- *Ocimum cochleatum* Desf., Tabl. École Bot.: 220 (1804).
- *Ocimum ciliatum* Hornem., Hort. Bot. Hafn.: 565 (1815).
- *Ocimum barrelieri* Roth, Nov. Pl. Sp.: 278 (1821).
- *Plectranthus barrelieri* (Roth) Spreng., Syst. Veg. 2: 691 (1825).
- *Ocimum lanceolatum* Schumach. & Thonn. in C.F.Schumacher, Beskr. Guin. Pl.: 268 (1827).
- *Ocimum anisatum* Benth., Labiat. Gen. Spec.: 4 (1832).
- *Ocimum caryophyllatum* Roxb., Fl. Ind. ed. 1832, 3: 16 (1832).
- *Ocimum laxum* Vahl ex Benth., Labiat. Gen. Spec.: 5 (1832).
- *Ocimum nigrum* Thouars ex Benth., Labiat. Gen. Spec.: 5 (1832).
- *Ocimum urticifolium* Benth., Labiat. Gen. Spec.: 5 (1832), nom. inval.
- *Ocimum citrodorum* Blanco, Fl. Filip., ed. 2: 591 (1845).
- *Ocimum ciliare* B.Heyne ex Hook.f., Fl. Brit. India 4: 608 (1885).
- *Ocimum scabrum* Wight ex Hook.f., Fl. Brit. India 4: 608 (1885).
- *Ocimum simile* N.E.Br. in W.H.Harvey & auct. suc. (eds.), Fl. Cap. 5(1): 234 (1910).
- *Ocimum chevalieri* Briq., Bull. Soc. Bot. France 61(8): 279 (1914 publ. 1917).<sup>9</sup>

## **En la cultura popular**

---

La planta ha sido frecuentemente considerada como venenosa, en tanto algunas leyendas africanas afirman que protege de los escorpiones. Mientras que ciertas tradiciones europeas aseveran que es un símbolo de Satanás, en lugares como la India es sumamente reverenciada. Por otra parte, en la antigua Grecia representaba el odio, la desgracia y la pobreza, pero en la actualidad en Italia es un símbolo de amor.

Actualmente es considerada por la Iglesia ortodoxa griega una planta santa ya que, según la tradición, el olor de la albahaca guio a Santa Helena hasta encontrar la Santa Cruz.<sup>10 11</sup>

En la localidad ciudadrealeña de Bolaños de Calatrava (España), la albahaca es símbolo de sus fiestas patronales, que reciben también el nombre de Fiestas de la Albahaca. La gente cultiva esta planta durante todo el verano para, llegado el mes de septiembre, llevarla como ofrenda al Cristo de la Columna, patrón

de Bolaños. Durante el mes de septiembre se puede notar el olor de esta aromática planta que engalana las calles, patios y casas de Bolaños. Además, el día del patrón, el 14 de septiembre, durante la procesión del Stmo. Cristo de la Columna, la gente arroja albahaca picada como ofrenda al paso del Cristo. Todo esto hace que al Cristo se le conozca también con el sobrenombre de Cristo de la Albahaca.

En la localidad valenciana de Bétera se cultivan ejemplares de más de dos metros de altura y de entre 2,5 y 4 metros de anchura para la ofrenda dedicada a la Virgen de la Asunción, en la tradicional fiesta de Les Alfàbegues. La técnica empleada para conseguir dicha magnitud se mantiene en secreto.

En España, en la región de Murcia<sup>12</sup> y en la provincia de Alicante<sup>13</sup> se denomina habitualmente «alhábega» a la albahaca y se utiliza contra los mosquitos.

En algunas culturas caribeñas se la considera con poderes naturales que ahuyentan las malas influencias espirituales (espíritus oscuros) y atraen las corrientes positivas de los espíritus de luz. En Cuba es muy usada en sesiones espiritistas y es costumbre pasar un ramo fresco por la cabeza y el cuerpo del médium. Entre espiritistas y médiums, la albahaca es la hierba más recomendada para los creyentes.

En este aspecto, en ciertas regiones del centro de México, la albahaca es utilizada para atraer la fortuna, colocando una maceta con la hierba en la puerta o en alguna ventana de una tienda o negocio; el desarrollo de la planta es signo de la bonanza del negocio, pues demuestra lo cuidadoso que es el dueño tanto del negocio, como de la planta.



Vista de la planta

---

## Nombres comunes

---

- En México: albacar, albacar corriente, albacar hembra, albacar macho, albahaca, albahaca blanca, albahaca corriente, albahaca de Castilla, albahaca de la tierra, albahaca morada, albahaca arribeño, orégano.<sup>14</sup>
- En Filipinas: locoloco, solasi.<sup>15</sup>
- En Costa Rica: albahaca.

---

## Especies similares

---

Algunas especies similares del mismo género pueden denominarse comúnmente "albahaca", aunque no son en absoluto variedades de *Ocimum basilicum*. Estas especies son:

- Albahaca alcanfor, albahaca africana (*Ocimum kilimandscharicum*)
- Clavo de albahaca, también albahaca africana (*Ocimum gratissimum*)<sup>16 17</sup>
- Albahaca santa (*Ocimum tenuiflorum*, anteriormente conocida como *O. sanctum*)<sup>18</sup>

# Referencias

---

1. Simon, James (23 de febrero de 1998). «Basil» (<https://www.hort.purdue.edu/newcrop/CropFactSheets/basil.html>). *Center for New Crops & Plant Products, Department of Horticulture, Purdue University, West Lafayette, IN* (en inglés). Consultado el 5 de diciembre de 2019.
2. Risueño, Carlos. *Diccionario de veterinaria y sus ciencias auxiliares: A-C* (<https://books.google.co.uk/books?id=4AYhhTo4v78C&pg=PA256&dq=bas%C3%ADlico+planta&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwit-M2ymZb1AhXCmFwKHYP0BNEQ6AF6BAgJEAl#v=onepage&q=bas%C3%ADlico%20planta&f=false>). Consultado el 3 de enero de 2022.
3. Gomez, Fonnegra. *Plantas medicinales aprobadas en Colombia* (<https://books.google.co.uk/books?id=K8eI-7ZeFpsC&pg=PA35&lpg=PA35&dq=hierba+real+basil&source=bl&ots=6Fv-x9sP5w&sig=ACfU3U3ILmnilQRHWBh9a08pm70bbtjCKQ&hl=es&sa=X&ved=2ahUKEwjY7fTwlpb1AhWHUMAKHQpqDwY4ChDoAXoECCQQAw#v=onepage&q=hierba%20real%20basil&f=false>). Consultado el 3 de enero de 2022.
4. «Basil» (<https://web.archive.org/web/20121025133900/http://www.etymonline.com/index.php?term=basil>). Etymology Online, Douglas Harper. 2018. Archivado desde el original (<http://www.etymonline.com/index.php?term=Basil>) el 25 de octubre de 2012.
5. Bristol DW. NTP 3-month toxicity studies of estragole (CAS No. 140-67-0) administered by gavage to F344/N rats and B6C3F1 mice. *Toxic Rep Ser.* 2011 Jan;(82):1-111. PMID: 21445103.
6. «Opinion of the Scientific Committee on Food on Estragole (1-Allyl-4-methoxybenzene)» ([https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/fs\\_food-improvement-agents\\_flavourings-out104.pdf](https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/fs_food-improvement-agents_flavourings-out104.pdf)). *Scientific Committee on Food.* 26 de septiembre de 2001. Consultado el 26 de junio de 2023.
7. «*Ocimum basilicum*» (<http://www.tropicos.org/Name/17600210>). *Tropicos.org. Missouri Botanical Garden.* Consultado el 23 de enero de 2013.
8. *En Nombres Botánicos* (<http://www.calflora.net/botanicalnames/pageO.html>)
9. «*Ocimum basilicum*» ([http://apps.kew.org/wcsp/synonymy.do?accepted\\_id=136820&repSynonym\\_id=-9998&name\\_id=136820&status=true](http://apps.kew.org/wcsp/synonymy.do?accepted_id=136820&repSynonym_id=-9998&name_id=136820&status=true)). *Royal Botanic Gardens, Kew: World Checklist of Selected Plant Families.* Consultado el 12 de abril de 2010.
10. Región de Murcia digital - Albahaca ([http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-19965-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-19965-DETALLE_REPORTAJESPADRE))
11. «Copia archivada» ([https://web.archive.org/web/20081004204708/http://www.pigizois.net/kiprioi\\_agioi/eleni\\_i\\_isapostolos.htm](https://web.archive.org/web/20081004204708/http://www.pigizois.net/kiprioi_agioi/eleni_i_isapostolos.htm)). Archivado desde el original ([http://www.pigizois.net/kiprioi\\_agioi/eleni\\_i\\_isapostolos.htm](http://www.pigizois.net/kiprioi_agioi/eleni_i_isapostolos.htm)) el 4 de octubre de 2008. Consultado el 8 de abril de 2014.
12. [http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-19965-DETALLE\\_REPORTAJESPADRE](http://www.regmurcia.com/servlet/s.SI?sit=c,543,m,2719&r=ReP-19965-DETALLE_REPORTAJESPADRE)
13. <http://www.diarioinformacion.com/elche/2013/08/07/crevillent-celebra-hoy-festividad-copatron/1403448.html>
14. «En Medicina tradicional mexicana» (<https://web.archive.org/web/20130717094329/http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/monografia.php?l=3&t=Albahacar&id=7195>). Archivado desde el original (<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/monografia.php?l=3&t=Albahacar&id=7195>) el 17 de julio de 2013. Consultado el 2 de marzo de 2014.
15. Colmeiro, Miguel: «Diccionario de los diversos nombres vulgares de muchas plantas usuales ó notables del antiguo y nuevo mundo», Madrid, 1871.
16. Fandohan, P.; Gnonlonfin, B; Laleye, A; Gbenou, JD; Darboux, R; Moudachirou, M (2008). «Toxicity and gastric tolerance of essential oils from *Cymbopogon citratus*, *Ocimum gratissimum* and *Ocimum basilicum* in Wistar rats». *Food and Chemical Toxicology* **46** (7): 2493-2497. PMID 18511170 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/18511170>). doi:10.1016/j.fct.2008.04.006 (<https://dx.doi.org/10.1016%2Fj.fct.2008.04.006>).

17. Pessoa, L. M.; Morais, SM; Bevilaqua, CM; Luciano, JH (2002). «Anthelmintic activity of essential oil of *Ocimum gratissimum* Linn. and eugenol against *Haemonchus contortus*». *Veterinary Parasitology* **109** (1–2): 59-63. PMID 12383625 (<https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/12383625>). doi:10.1016/S0304-4017(02)00253-4 (<https://dx.doi.org/10.1016%2FS0304-4017%2802%2900253-4>).
18. «*Ocimum tenuiflorum* L., Synonyms» (<http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-137105>). The Plant List, Royal Botanic Gardens, Kew and Missouri Botanical Gardens. 23 de marzo de 2012. Consultado el 28 de noviembre de 2019.

## Bibliografía

---

- Büttner, R.; y Thomas, C.: *Allgemeine Pathologie* (pág. 192). Alemania: Schattauer Verlag, 2003. ISBN 3-7945-2229-X.
- Ebermann, R.; y Elmadfa, I.: *Lehrbuch Lebensmittelchemie und Ernährung*. Alemania: Springer Verlag, 2007, ISBN 3-211-48649-6, S. 251.
- Janick, J. (ed.); Simon, James E.; Morales, Mario R.; Phippen, Winthrop B.; Fontes Vieira, Roberto; y Hao, Zhigang. «Basil: a source of aroma compounds and a popular culinary and ornamental herb», en *Perspectives on new crops and new uses*. Alexandria, VAASHS Press, 1999. ISBN 978-0-9615027-0-6.
- Roche: *Roche Lexikon Medizin* (ausgabe 5, pág. 1352). Alemania: Elsevier, Urban und Fischer, 2003. ISBN 3-437-15150-9.
- Wittmann, K.; et al.: *Das große Buch der Kräuter und Gewürze - Basilikum* (págs. 20-23). Teubner, 2008. ISBN 3-8338-0767-9.

## Enlaces externos

---

- [Para qué sirve la albahaca - Manuel Reis, enfermero \(https://www.tuasaude.com/es/para-que-sirve-la-albahaca/\)](https://www.tuasaude.com/es/para-que-sirve-la-albahaca/)
- [Propiedades saludables de la albahaca \(https://www.dosfarma.com/blog/para-que-sirve-la-albahaca/\)](https://www.dosfarma.com/blog/para-que-sirve-la-albahaca/)

---

Obtenido de «[https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Ocimum\\_basilicum&oldid=168789541](https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Ocimum_basilicum&oldid=168789541)»