



Romarin

Rosmarinus officinalis L.



Arbrisseau jusqu'à 1,50 m
Feuillage persistant
Feuilles opposées, sessiles (sans pétiole)

L'industrie agroalimentaire a récemment découvert les puissantes propriétés antioxydantes du romarin utilisé depuis l'Antiquité pour conserver viandes et salaisons. Les antioxydants permettent de préserver le goût et la couleur des aliments et prolongent leur conservation. Ils protègent également certaines vitamines. Les acides carnosiques et rosmariniques, extraits de l'huile aromatique de romarin, offrent une alternative intéressante aux conservateurs de synthèse que l'on soupçonne fortement d'être cancérigènes.