

Apiaceae (Umbelliferae)

1. Características



Porte: herbáceas anuales, algunas arbustivas, bianuales o perennes, con entrenudos huecos y canales oleíferos esquizógenos.



Hojas: alternas, sin estípulas, normalmente divididas y con vainas, en algunos casos enteras.

Flores: perfectas o imperfectas, reunidas en un tipo especial de inflorescencia umbela simple o compuesta, en algunos géneros pueden estar reunidas en forma de capítulos o reducidas a una única flor.



Perianto: las umbelas suelen presentar brácteas o bractéolas en sus bases formando el involucreo o involucelo cuyo número es variable. Sépalos 5, generalmente triangulares y escasamente desarrollados. Pétalos generalmente 5, libres, inflexos y caedizos.



Estambres: 5, libres, insertos debajo del disco estilar. Polen tricolporado.

Gineceo: ovario ínfero, carpelos 2, lóculos 2 con un óvulo péndulo cada uno. estilos 2 sostenidos por un estilopodio, éste órgano varía considerablemente en forma, tamaño, color y secreción de néctar.

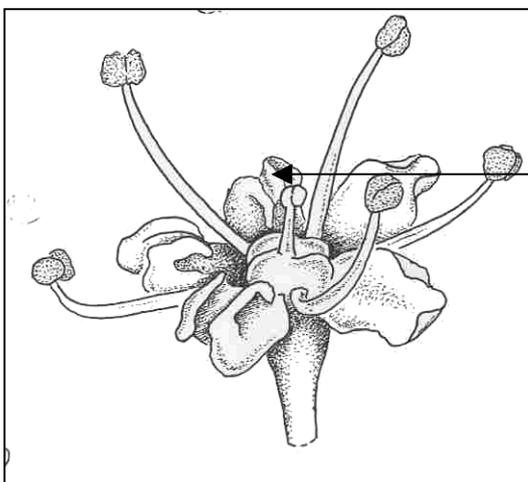


Fruto: muy variable. Por lo general es un esquizocarpo seco dividido en la parte inferior por una línea en dos mericarpos, cada uno con una semilla, que pueden quedar suspendidos a un pedicelo común bifurcado, el carpóforo, separándose en la madurez. La superficie externa del mericarpo posee 5 costillas: 1 dorsal, 2 laterales, 2 comisurales, que dejan entre ellas 4 canales resiníferos (valéculas). También puede presentar espinas, ganchos, pelos, tubérculos o las costillas ensanchadas en forma de alas dependiendo de la forma de dispersión.

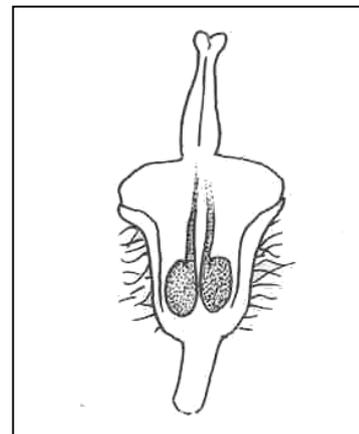


Semillas: con embrión pequeño y endosperma abundante.

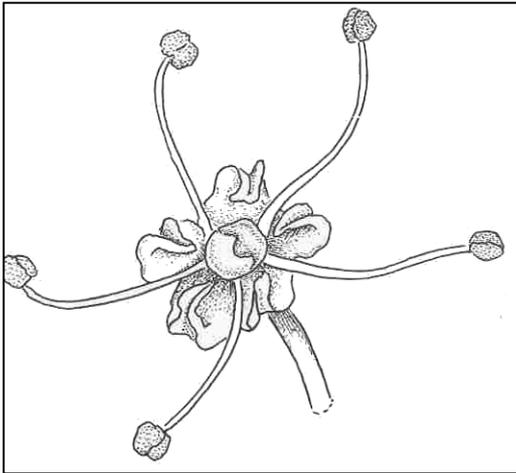
Daucus carota



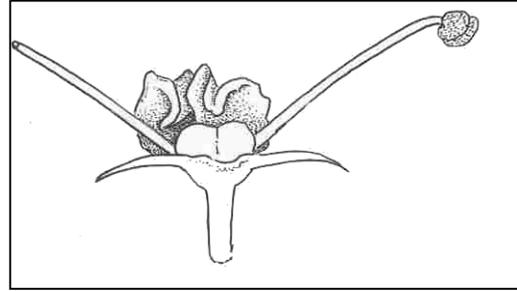
Flor perfecta



Detalle del ovario, estilopodio y estilo



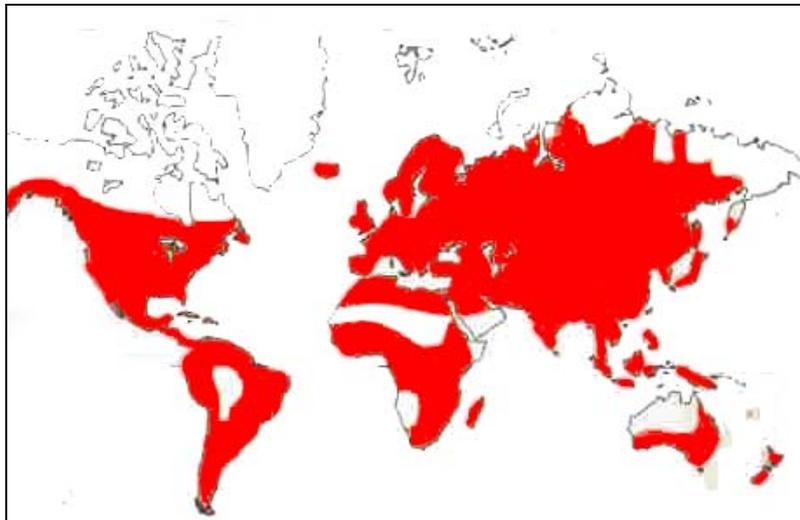
Flor estaminada



Corte longitudinal de la flor estaminada, mostrando estilopodio

2. Biología floral: para evitar la autofecundación muchas umbelas son protandras, pero también existen casos de umbelas protóginas (*Hydrocotyle*). En algunos casos como *Daucus carota* (Zanahoria) las flores marginales de la umbela cumplen la única función de atracción de los agentes polinizantes, ya sea aumentando el tamaño de la umbela o como alimento. En cuanto a la polinización la mayoría de las umbelas son polinizadas por muchas clases de insectos, especialmente moscas, mosquitos y jejenes, pocas veces por mariposas o abejas. En las umbelíferas en común la geitonogamia, o sea que los pistilos pueden ser polinizados por el polen de la antera de la flor adyacente. La autofertilización es un proceso bastante común, no así la autoesterilidad (Heywood, 1985).

3. Distribución y Hábitat: familia cosmopolita aunque es más común en regiones templadas y relativamente rara en latitudes tropicales (Heywood, 1985).



4. Especies de la Familia Apiaceae: presenta 418 géneros y 3100 especies. En la Argentina viven 38 géneros con 136 especies (Zuloaga y Morrone, 1999).

Especies nativas	Nombre vulgar	Especies exóticas	Nombre vulgar
<i>Eryngium horridum</i>	caraguatá	<i>Apium graveolens</i> (Fig. 3)	
<i>Eryngium mesopotamicum</i> (Fig. 1)	caraguatá	<i>Cuminum cyminum</i>	comino
<i>Hydrocotyle ranunculoides</i> (Fig. 2)	redondita de agua	<i>Daucus carota</i>	zanahoria
		<i>Eryngium campestre</i> (Fig. 4)	cardo corredor
<i>Mulinum echinus</i>		<i>Petroselinum crispum</i>	perejil
<i>Pozoa coriacea</i>		<i>Pimpinella anisum</i>	anís

5. Importancia: caracterizadas por la producción de frutos aromáticos que constan de mericarpos, provistos de muchos conductos oleíferos que contienen aceites esenciales. Las semillas se usan como aromatizantes y entre las más importantes se encuentran el anís (*Pimpinella anisum* L.), el perejil (*Petroselinum crispum* (Miller) A.W. Hill), el apio (*Apium graveolens* L.), el cilantro (*Coriandrum sativum* L.), el comino (*Cuminum cyminum* L.), el eneldo (*Anethum graveolens* L.) y el hinojo (*Foeniculum vulgare* Miller). El anís se utiliza para dar sabor a pastas, en perfumería, fábrica de jabones y en la elaboración de licores. El apio y el comino son muy demandados en el arte culinario para saborizar sopas, salsas, pasteles o aromatizar bebidas. El perejil y la zanahoria (*Daucus carota* L.) se utilizan principalmente para elaboración de ensaladas (Hill, 1965).

Muchas especies son venenosas, como la cicuta (*Conium maculatum* L.) utilizada por Sócrates para su muerte, utilizada actualmente en las ciencias médicas (Heywood, 1985).

Como plantas de adorno se utilizan algunas del género *Eryngium*, de los que se hacen varios cultivares (Heywood, 1985).

En medicina popular la infusión de eneldo y anís son usadas para eliminar gases y para dolores intestinales. El anís es empleado para saborizar el mate. La zanahoria rallada se emplea, en aplicaciones locales, para curar peladuras y quebraduras de la piel. Se aconseja su consumo para fortalecer la visión (Martínez Crovetto, 1981).

Fig. 1: *Eryngium mesopotamicum*



a. Aspecto general



b. Detalle de la inflorescencia

(Fotos: Elsa Cabral)

Fig. 2: *Hydrocotyle bonariensis*



a. Aspecto general



b. Detalle de la flor perfecta



c. Detalle de la flor estaminada

(Fotos: Elsa Cabral)

Fig. 3: *Apium graveolans*



a. Aspecto general
(Extraída de Salvat, 1977)

Fig. 4: *Eryngium campestre*



a. Aspecto general
(Extraída de Press, 1993)