

# TAPACULOS

Especies productoras de escaramujos tales como la rosa mosqueta (*Rosa eglanteria*), el rosal silvestre (*Rosa canina*), la rosa japonesa (*Rosa rugosa*) y la rosa castaña (*Rosa roxburghii*), entre otras, suelen ser utilizadas con fines comestibles. Uso en la industria de cosméticos (aceite). Igualmente de las semillas del escaramujo se puede extraer un aceite apreciado en perfumería y la industria cosmetiquera. Usos curativos Tiene un alto contenido en Vitamina C: entre 1700-2000 mg por cada 100 g de producto seco, lo que lo convierte en una de las fuentes vegetales más ricas de esta vitamina. Contiene vitaminas A, D y E, y flavonoides antioxidantes. Como remedio natural, se le atribuye la capacidad de prevenir infecciones de la vejiga, y se dice que ayuda en casos de mareo y migraña. Son conocidas también sus propiedades antidiarreicas, por las que en España tiene la denominación vulgar de 'tapaculo'. Su alto contenido en taninos hace que cause estreñimiento. Su aceite, para uso externo, ayuda a restaurar la firmeza de la piel por sus propiedades nutritivas y astringentes de los tejidos. En Japón se cree que es muy bueno para la piel y se prepara en forma de infusión. Su mermelada se prepara marinando la pulpa con el caldo de la cocción de la nuez y triturándola posteriormente, antes de su mezcla con el azúcar. También es antiinflamatorio y cicatrizante.

