

Cosmética

O óleo essencial de orégano é utilizado como componente de fragrâncias para detergentes, sabonetes, cremes e loções, com uso máximo reportado na ordem de 0,2%.

O óleo essencial de orégano é geralmente considerado não-irritante, não sensibilizante e não fototóxico para a pele humana, o que faz com que tenha bastante flexibilidade no uso. O mais do que conhecido perfume Alfazema Suíça, da Perfumaria Suíça, utiliza o óleo essencial de orégano como um dos componentes da sua fragrância.

Culinária

O óleo essencial da manjerona é principalmente utilizado em molhos para carnes, enlatados e normalmente aplicado para introduzir um sabor fresco, levemente aromático-medicinal e uma nota quente. É também utilizado tanto em bebidas alcoólicas e não-alcoólicas como em sobremesas.

MANJERONA	GOTAS DE AROMATIZANTE / 100g DE ALIMENTOS
Bebidas alcoólicas	1-2
Massas	5-7
Condimentos	5-7
Azeites	80-120
Sorvetes	1
Gelatinas	1
Molhos	7-10
Carnes	6-15
Bebidas não-alcoólicas	1-2
Salgadinhos	2