

Flori albe sau slab roze, solitare, axilare, lung pedunculate, în formă de pâlnii. Ele sunt plăcut mirosoitoare. Fructul este o capsulă brună, sferică, dehiscentă, cu 2 loje.

### **Răspândire**

Planta este întâlnită ca buruiană în culturi, locuri necultivate, grădini, câmpuri, pe lângă drumuri, abundentă în regiunea de câmpie și dealuri.

### **Organul utilizat, recoltare**

Ca produs vegetal se folosesc părțile aerine de volbură - Convolvuli herba, recoltate înainte de înflorire sau în timpul înfloririi. Să nu conțină fructificații sau să aibă foarte puține. Se smulge întreaga plantă împreună cu rădăcinile, se scufură de pământ, se înlătură frunzele îngălbene și se transportă în coșuri la locul de uscare. Se usucă în straturi subțiri în poduri acoperite cu tablă sau şopronuri; uscarea artificială se efectiază la 40-50°C.

### **Compoziția chimică**

Părțile aeriene ale plantei conțin rezine (2-3%), formate din convolvulină și jalapină, substanțe tanante, vitamina C, substanțe minerale. Convolvulina se scindează în glucoză, ramnoză și acid convolvulinic, reprezentând un amestec de acizi dioxilpalmitic, exogenic, tiglinic, izovalerianic, metiletillacetnic.

### **Întrebuițări**

Tinctura are proprietăți laxative, provoacă un scaun unic, abundant, neînsoțit de fenomene secundare, ca colici sau vomisme. Pentru tratarea de constipație și dischinezie biliară pe lângă tinctură se mai folosește infuzia și pulberea, iar decoctul ca expectorant.

În uz extern pentru vindecarea de răni, arsuri, furuncule, frunzele întregi proaspete se pun pe locul afectat și se bandajează.

Împreună cu volbura se poate recolta și planta numită cupa vacii - *Calystegia sepium* R.Br. Ea are portul mult mai mare, florile sunt mari, albe, lipsite de miros. Crește pe lângă garduri, de care se agăță, și la marginea apelor. La înfățișare seamănă cu volbura. Are aceleași întrebuițări ca și volbura.

## **Substanțe amare**

### **Definiție**

Substanțele amare sau principiile amare, sunt compuși ternari elaborați de speciile regnului vegetal, foarte amare la gust dar netoxice, care prin administrare orală în anorexii determină o creștere progresivă a secreției gastrice.

În acest grup nu sunt cuprinse substanțele cu gust amar care prezintă și alte acțiuni secundare, cum sunt alcaloizii, heterozidele cardiotonice, antibioticele etc.

Produsele vegetale cu conținut de substanțe amare sunt cunoscute din cele mai vechi

timpuri. Între 250 de produse vegetale descrise de Hipocrate, 30 conțineau substanțe amare.

Altădată ele au fost folosite și pentru acțiunea lor febrifugă, ca Centaurii herba, Menyanthidis herba, însă de la descoperirea scoarței de China au fost înlocuite de aceasta prin proprietățile sale antipiretice cu mult superioare.

Altădată ele au fost folosite și pentru acțiunea lor febrifugă, ca Centaurii herba, Menyanthidis herba, însă de la descoperirea scoarței de China au fost înlocuite de aceasta prin proprietățile sale antipiretice cu mult superioare.

Prima substanță din această grupă - marubiina - a fost obținută în stare cristalizată în 1855, iar structura chimică a fost dovedită abia în 1957 (C.H.Brieskorn, 1966).

### Răspândire

Substanțele amare sunt întâlnite ca atare sau sub formă heterozidică mai frecvent la specii din familiile Gentianaceae și Asteraceae, mai rar la unele specii din familiile Lamiaceae, Fabaceae, Rutaceae, Asclepiadaceae, Papaveraceae, Solanaceae etc.

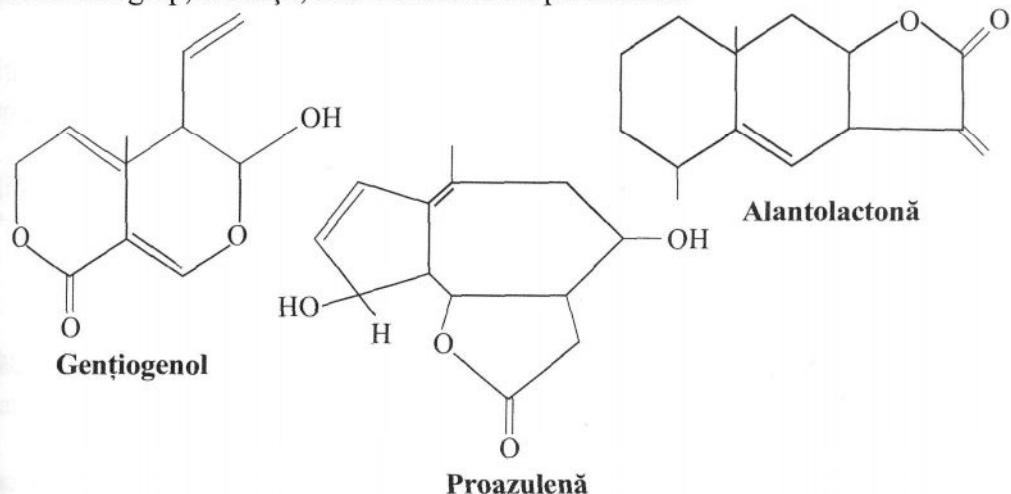
Substanțele amare sunt localizate în planta întreagă sau în anumite organe ale plantei producătoare (rădăcini de ghișințură și păpădie, părți aeriene de schinel și pelin, frunze de trifoiște).

### Compoziția chimică

Substanțele amare constituie un grup neomogen de compuși chimici. În general ele sunt de origine terpenoidică iar gustul amar este legat, în primul rând, de prezența în moleculă a unei funcții lactonice care închide un ciclu nesaturat. Acțiunea este potențată de existența alături de lactonă și a unor funcții cetonice, metoxi, sau un alcool secundar între doi carboni secundari.

Prin desfacerea lactonei gustul amar dispare.

Unele principii amare aparțin de nucleul gențiogenolului, altele de cel al alantolactonei iar al treilea grup, în sfârșit, sunt constituite din proazulene.

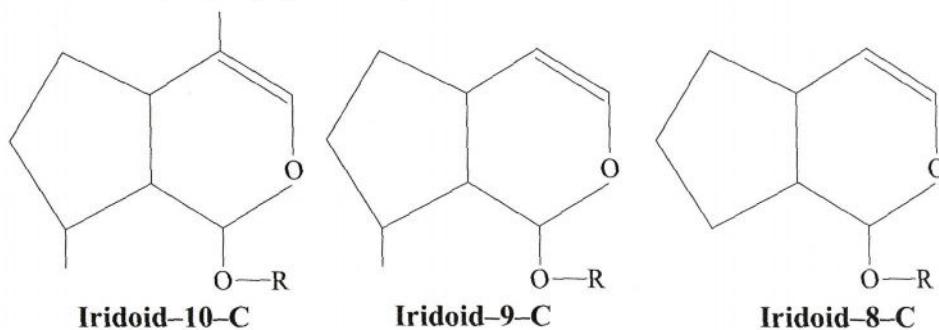


Reiese deci că, nucleul de bază este mai puțin important pentru calitatea de principiu amar. Este necesară existența lactonei nesaturate. Numai în ultimul timp a fost lămurită

structura acestor substanțe și care se clasifică la iridoide - derivați ai monoterpenoidelor.

Ca și pentru alte monoterpenoide predecesorul iridoidelor este geranilpirofosfatul, care ciclizează trecând prin stadiul aldehydei (irididoal) și se transformă în 10-C-iridoid.

În diverse plante se pot petrece ulterior schimbări biogenetice cu formarea iridoizilor cu un număr mai mic de atomi de carbon (9,8). Se poate rupe ciclul pentavalent cu formarea secoiridoidului de tipul secologaninei sau a unor compuși ciclici mai complecși (secoiridoid de tipul gențiopicrozidei).



### **Clasificare**

După nucleul ce stă la baza substanțelor amare ele se pot clasifica în: lactone monoterpenice (reprezentanții familiei Gentianaceae); lactone sesquiterpenoidice (specii din familia Asteraceae); lactone diterpenoidice (în plantele familiei Liliaceae).

Substanțe amare cu alte tipuri de structuri sunt puțin răspândite.

Criteriul principal de clasificare al produselor cu principii amare, include proprietățile organoleptice ale acestora. În conformitate cu acesta avem:

1. Produse vegetale amare simple (conțin numai principii amare) - *Amara pura*: Gentianae radices, Taraxaci radices et herba, Centaurii herba, Trifolii fibrini folia.
2. Produse vegetale amare aromatic (alături de substanțe amare conțin și uleiuri volatile) - *Amara aromatica*: Calami rhizomata, Absinthii herba, Millefolii flores et herba. Unele din ele au fost descrise la tema “Uleiuri volatile”.
3. Produse vegetale amare mucilaginoase (alături de substanțe amare conțin mucilagii) - *Amara mucilaginosa*. Reprezentanți din această grupă au fost caracterizați la tema “Poliholozide”.

### **Dozare**

Pentru determinarea cantitativă a substanțelor amare se stabilește indicele de amăreală după metoda Wasicky - valoarea celei mai mari diluții a unei soluții obținute dintr-un gram de produs vegetal la care se mai percep gustul amar.

Determinarea se face după ce anterior s-a stabilit factorul de corecție, la persoana care face această testare, cu ajutorul unei soluții de chinină clorhidrat.

Factorul de corecție al verificatorului este raportul dintre diluția cea mai mare a

soluției clorhidrat de chinină pentru care se mai simte gustul amar și indicele de amăreală normal al acestuia:

$$K = \frac{A}{I_n}, \text{ în care}$$

K - factorul de corecție al verificatorului;

A - diluția cea mai mare la care se mai simte gustul amar (g/ml);

$I_n$  - indicele normal al chininei clorhidrat 1 : 200000.

Indicele de amăreală se calculează astfel:

$$I_a = C \frac{1}{K}, \text{ în care}$$

C - diluția probei de analizat (g/ml).

Pentru ghințură indicele de amăreală este 10000, păpădie - 150, țintaură - 2000, trifoiște - 10000, pelin - 600 etc.

### ***Întrebuițări***

Substanțele amare acționează asupra mucoasei gastrice provocând o secreție abundantă prin excitarea receptorilor gustativi de la nivelul papilelor linguale, dacă sunt administrate cu o jumătate de oră înaintea mesei. Administrate odată cu alimentele produc, din contra, o diminuare a secreției gastrice, deoarece nu se mai declanșează mecanismul reflex.

Se utilizează sub formă de infuzii, tincturi sau vinuri tonice cu 30 minute înaintea meselor.

Se folosesc în gastrite hipoacide cronice în combinare cu remedii colagogice. Substanțele amare nu se indică în secreția gastrică mărită, ulcer gastric și duodenal.

## **Plante și produse vegetale cu conținut de substanțe amare**

### **Ghințură – *Gentiana lutea L.* fam. Gentianaceae**

#### ***Etimologie***

Numele acestui gen reamintește pe cel al lui Genthios (gr. Genthios) ultimul rege ilir (180 î.e.n.), care i-ar fi descoperit proprietățile terapeutice; în lucrarea lui Dioscorides este menționată sub numele de Gentiane, iar în cea a lui Plinius de Gentiana; latinescul lutea = galben, referire la culoarea florilor.

### **Descriere**

Ghințura este o plantă erbacee, perenă cu rizomul gros (2-3 cm), scurt (5-7 cm), cu 2-3 sau mai multe rădăcini cilindrice, brun-gălbui, lungi până la 90 cm. Tulpina fistuloasă, cilindrică, neramificată, glabră, frunzoasă, înaltă între 40-140 cm. Frunze lat-ovat-elliptice, lungi până la 30 cm, cu 5-7 nervuri arcuate, proeminent; cele din rozetă sunt petiolate, iar tulpinale - sesile. Flori galbene mari, lung pedicelate, dispuse în cime corimbiforme. Fructul este capsulă conică, uniloculară, ce conține până la 100 semințe lat-aripate pe margine.

### **Răspândire**

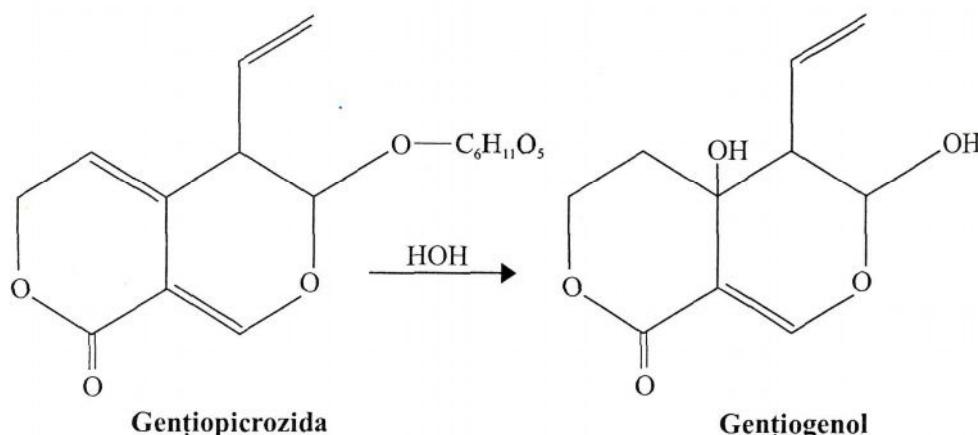
Ghințura este un element alpinic, răspândit în regiunile muntoase din Europa, Asia Mică, ajungând până la altitudini de 2500 m. Crește pe soluri bogate în humus, prin poieni și pajiști de munte.

### **Organul utilizat, recoltare**

Ca produs vegetal se folosesc rădăcinile de ghințură – Gentianae radices. Se colțează sistemul radicular, de la plantele în vîrstă, toamna târziu sau primăvara. Rădăcinile se scoad din pământ cu sapa sau plugul, se spală într-un curent de apă și se tăie în bucăți de 10-15 cm. Se usucă rapid la 50-60°C sau la temperatura normală, evitând însă fermentarea. Produsul uscat rapid este deschis la culoare și inodor.

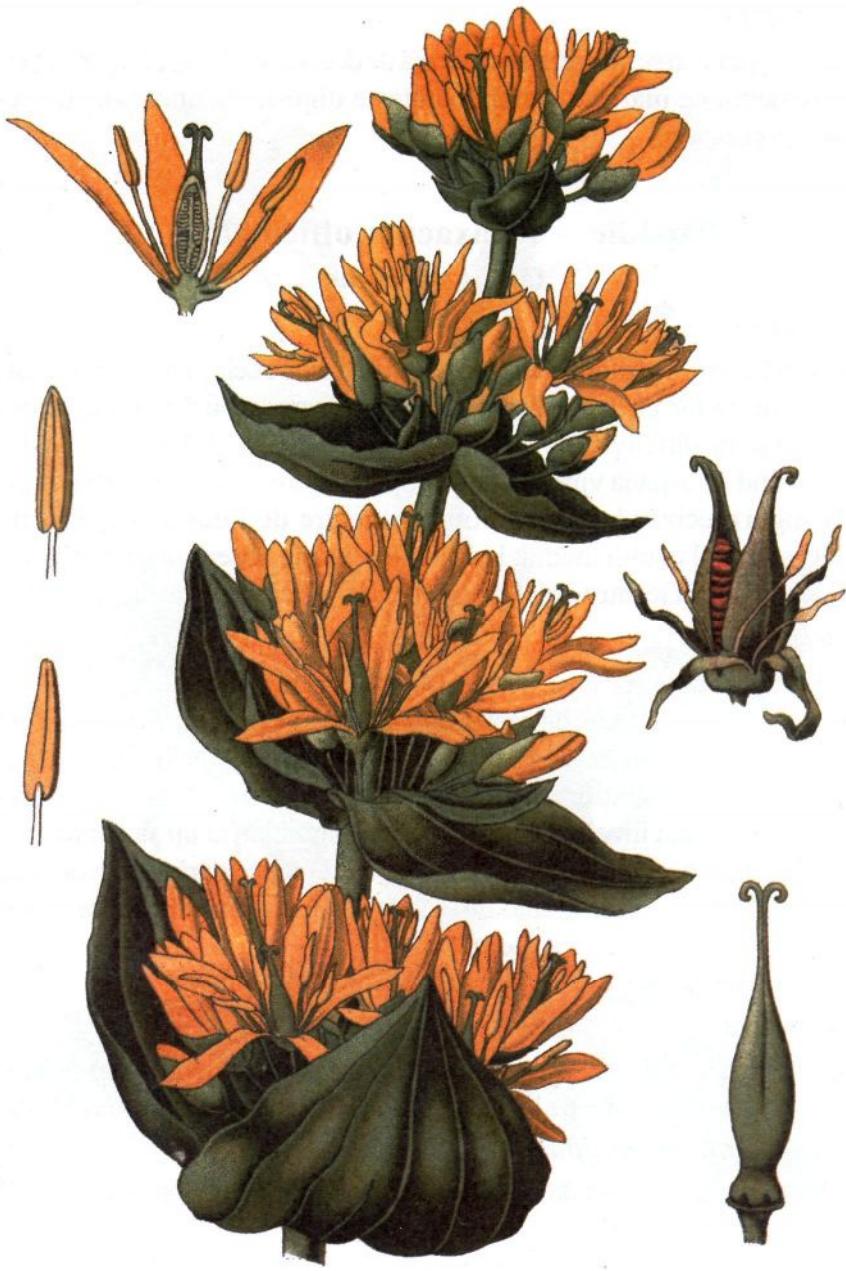
### **Compoziția chimică**

Produsul vegetal conține substanțe amare până la 7,5%, în stare proaspătă și 2,3% în stare uscată. Componentul principal este gențiopicrozida, care prin hidroliză acidă sau enzimatică pune în libertate agliconul gențiogenolul și glucoză



În cantități mici au mai fost izolate substanță amară amarogenina cu o structură încă nestabilită și alcaloidul gentianina.

Se conțin de asemenea 47% glucide, reprezentate prin pectine, mucilagii, zaharoză, gentiotrioză și gentiobioză.



57. *Gentiana lutea* L.  
*Ghintură*

## **Întrebuiințări**

Rădăcina de gențiana se utilizează sub formă de decoct, specii, în componența tinturii amare ca remediu ce mărește și îmbunătățește digestia în anorexie, dispepsie și deasemenea ca colagog.

## **Păpădie – Taraxacum officinale L.**

**fam. Asteraceae**

### ***Etimologie***

Etimologia denumirii genului Taraxacum este una dintre cele mai controversate. După unii este nume dedus din cuvântul tharakhchakon, cu care arabi denumeau o compozită ligulifloră; după alții, din cuvintele grecești taraxis = neliniște și akeomai = a vindeca, în trecut planta fiind folosită la vindecarea crampelor stomachale. Aceleși etimologii le indică și Benigni precizând, însă, că ultima denumire de Taraxacum a fost creată de farmaciști la sfârșitul evului mediu. În ceea ce privește accepțiunea cuvântului arab Tharakhchakon, după Genaust ar fi “coș cu flori”; officinale = farmaceutic.

### ***Descriere***

Păpădia este o plantă erbacee, perenă.

Rizomul gros scurt, vertical, dă naștere unei rădăcini pivotante lungi până la 15 cm, care uneori poate fi ramificată. Organele subterane posedă o culoare neagră la exterior și albă, cu un aspect pluristratificat, foios la interior. Frunzele sunt de formă lanceolată, atenuate în peștiol, egal invers fidate, cu lobii triunghiulari acuți sau obtuzi, cu lobul terminal mult mai mare. Nervura mediană are pe față superioară aspect de sănț.

Inflorescențele sunt dispuse în antodiu și alcătuite numai din flori ligulate, de culoare galbenă.

Fructele, achene globuloase cu papus alb în formă de umbelă.

### ***Răspândire***

Planta este răspândită în Europa și Asia. Crește pretutindeni din regiunea de șes până în cea muntoasă, prin fânețe, locuri necultivate, la marginea drumurilor etc.

### ***Organul utilizat, recoltare***

De la păpădie în scopuri medicinale se recoltează părțile aeriene - *Taraxaci herba*, frunzele - *Taraxaci folia* și rădăcinile - *Taraxaci radices*.

Frunzele și părțile aeriene se recoltează înainte și la începutul înfloririi, iar rădăcinile toamna sau primăvara devreme. Uscarea se face la umbră, în strat subțire în locuri foarte bine aerisite, sau artificial la 40-50°C.

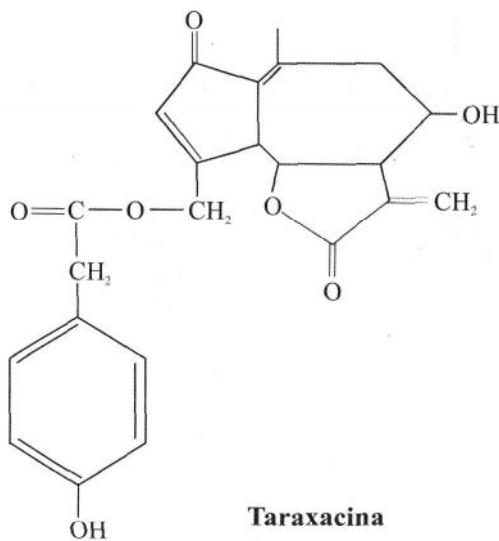
### ***Compoziția chimică***

În sucul laticifer al plantei se conține taraxacina (identică cu lactucopricina), substanță hidrosolubilă, amară cu structură guaianică, pusă în evidență și în diverse specii de *Lactuca*.



58. *Taraxacum officinale* L.

*Pāpādie*



Din rădăcini au fost izolați compuși triterpenici, în general cu caracter alcoolic, deasemenea sitosteroli și stigmasteroli.

Conținutul inulinei spre toamnă poate ajunge la 40%, înspre primăvară se micșorează, iar în momentul formării rozetei de frunze constituie cca 2%.

În partea arieană și mai ales în flori se găsesc alături de principii amare, carotenoide ca: xantofila, violaxantina, taraxantina, flavoxantina.

Se mai conține ulei gras și oze.

### **Întrebuițări**

Atât rădăcinile cât și părțile aeriene ale păpădiei se utilizează ca tonice amare, ca atare sau sub forma de decoct 3%, extract moale.

Cu același scop rădăcina măruntită intră în compoziția speciilor gastrice, colagogice și de mărire a poftei de mâncare.

Produsul vegetal intră în compoziția preparatelor Ungolen și Normoponderol.

### **Tintaură – *Centaurium umbellatum* Gilib.**

**(sin.*Erythraea centaurium* Pers.)**

**fam. Gentianaceae**

#### ***Etimologie***

Numele genului *Centaurium* își trage originea de la grecescul kentauros (sing.), kentaureios (pl.), ființe care, în mitologia greacă, erau niște monștri, jumătate oameni, jumătate cai; dintre aceștea Chiron era prietenul neprețuit al oamenilor și l-a inițiat pe Asclepios în tainele lecuirii oamenilor; latinescul *umbellatum* = în formă de umbrelă, aluzie la inflorescență.

Este interesant de amintit că etimologia denumirii populare dată acestei plante de unele națiuni este de “una sută de galbeni” derivată din “centum aurei”.



59. *Centaurium umbellatum* Gilib  
*Tintaurā*

### **Descriere**

Țintaura este o plantă ierboasă, înaltă de 10-50 cm, cu o tulpină în patru muchii, simplă, glabră, ramificată spre vârf. La baza tulpinii se află o rozetă de frunze ovale. Frunzele aflate pe tulpină sunt opuse, cu marginea întreagă și au 3-5 nervuri. Florile sunt dispuse la vârful tulpinii și al ramurilor. Ele au forma unor steluțe cu 5 dinți, de culoare roz, cu petale unite într-un tub ce încorajoară cele 5 stamine cu anterele răsucite în spirală. Fructul este capsulă biloculară galbenă cu semințe mici, brune.

### **Răspândire**

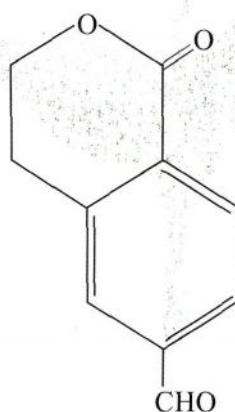
Țintaura este răspândită în Europa, Asia. Crește prin fânețe și poieni umede, în luminișurile de pădure de la șes până la munte.

### **Organul utilizat, recoltare**

Ca produs vegetal se folosesc părțile aeriene de țintaură - Centaurii herba, care se culeg în timpul înfloririi, prin tăierea tulpinilor cu foarfeca sau cuțitul la 5 cm de la suprafața solului. Uscarea se face la umbră, în buchete, atârnate pe sârmă sau întinse în strat subțire. Căldura artificială nu trebuie să depășească 40-50°C.

### **Compoziția chimică**

Conține circa 0,3% heterozide amare. Au fost identificate și izolate o serie de substanțe: eritaurozida identică cu gențipicrozida, agliconul căreia este eritrocen-taurina; alcaloidul eritricina, identic cu gențianarina; eritaurnona, centaurizina, o rezină, acid oleanolic și ulei volatil.



**Eritrocentaurina**

### **Întrebuițări**

Se folosește ca tonic amar și laxativ ușor sub formă de extract moale sau în preparatele Tinctura Amara, ceai tonic, ceai tonic aperitiv sau ceai gastric.

Pentru tratarea eczemelor și cicatrizarea rănilor se întrebuițează amestec de suc proaspăt, obținut din țintaură și păpădie.

Produsul vegetal intră în componența preparatului Depuraflux.

### *Impurificări*

**Centaurium vulgare Raf.** Se deosebește prin forma liniară a frunzelor tulpinale și prezența a 1-3 nervuri.

**Centaurium spicatum (L.) Fritsch.** Are tulpieni ramificate de la bază, frunze tulpinale dense de formă alungit-eliptică și flori grupate în cipice.

**Centaurium uliginosum (W. Et K.)** cu numeroase tulpieni. Frunzele tulpinale liniare sau alungit-lanceolate.

## **Schinel - Cnicus benedictus**

fam. Asteraceae

### *Etimologie*

După unii autori numele Cnicus ar deriva din grecescul knekos = şofran galben, plantă care, după Plinius se folosea ca cheag la fabricarea brânzei și o denumea fie cnicos, fie cnecos. Mai trebuie amintit că atât în lucrările lui Theophrastos, cât și în "De anima" a lui Aristoteles se precizează că planta se folosea ca cheag; latinescul benedictus = binecuvântat (datorită proprietăților sale terapeutice).

### *Descriere*

Schinelul este o plantă erbacee, anuală cu rădăcina fusiformă, lungă până la 12 cm. Tulpina erectă, în cinci muchii, lânos-păroasă, simplă sau ramificată, înaltă până la 1 m. Frunzele alungit-lanceolate, spinoase și aspre la pipăit, sesile și aplexicaule, cu lobii dințați, înconjoară tulpina ca un gulerăș.

Inflorescențele sunt organizate în capitule cu involucrul din bractee terminate cu spini, florile tubuloase fiind de culoare galbenă. Achene galbene-brunii, cilindrice, cu papus.

### *Răspândire*

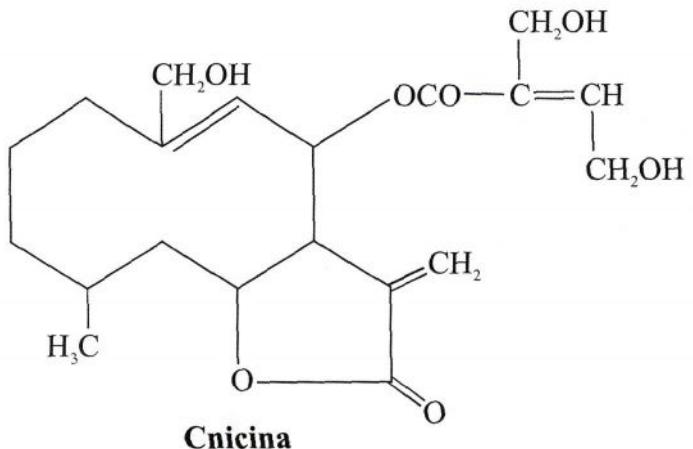
Originară din zonele calde ale Europei sud-estice se cultivă în multe țări ca plantă medicinală.

### *Organul utilizat, recoltare*

Ca produs vegetal se folosesc părțile aeriene de schinel - **Cardui benedicti herba** sau **Cnici herba**, recoltate în timpul înfloririi, pe vreme uscată, după ce s-a ridicat roua. Uscare naturală numai la umbră în strat subțire sau înșirate pe sfoară. Uscarea artificială la 40-50°C.

### *Compoziția chimică*

Principiile amare nu au fost încă bine clarificate structural, dar se pare că sunt lactone sesquiterpenice de tip germacranolid. Au fost denumite cnicina și benedictina.



Produsul mai conține acizi grași, fitosteroli, taninuri, alcool cerilic, acizi rezinici, vitamina B<sub>1</sub>, săruri de K, Ca, Mg.

### **Întrebuiențări**

Se folosește ca tonic amar, stomachic și diuretic. Mai posedă acțiune carminativă, coleretică și colagogă. Lactonele sesquiterpenice din compoziția sa sunt dotate cu calități antimicrobiene și citotoxice. Produsului se atribuie și proprietăți hipoglicemante.

Se administrează sub formă de infuzie, tinctură sau extract fluid.

Face parte din compoziția vestitei băuturi "benedictina" preparată de preoții din ordinul benedictinilor pentru a-i produce poftă de mâncare împăratului Wilhelm II.

Pentru tratarea de răni purulente, ulcerații se folosește infuzia, decoctul și pulberea.

## **Trifoiște (trifoi de baltă) – Menyanthes trifoliata L.**

**fam. Menyanthaceae**

### **Etimologie**

Etimologia genului a fost subiectul a numeroase studii, care au condus la rezultate destul de controversate. După Wittstein, numele genului Menyanthes ar deriva de la cuvintele grecești menyein = a fi separat și anthos = floare, datorită inflorescenței sale impunătoare. După Seybold ar proveni din cuvintele grecești menys = scurt și anthos = floare, adică înflorește puțin timp. Această denumire a trifoiului de baltă a fost stabilită în secolul al XVI-lea când i s-au precizat proprietățile terapeutice, deoarece planta Menyanthes trifoliata, menționată în lucrările lui Theophrastos și Dioscorides este Psoralia bitummosa L.; trifoliata = trei frunze, aluzie la frunzele sale trilobate.

### **Descriere**

Menyanthes trifoliata este o plantă perenă înaltă de 15-30 cm, având în pământ un



60. *Cnicus benedictus* Gartn.  
*Schinzel*

rizom orizontal, verde, ramificat, lung până la 1 m, gros, de la care pornesc rădăcini adventive. Frunzele apar din vârful rizomului, sunt lung petiolate, trifoliate. Foliolele sunt egale, de formă ovală sau eliptică, cu marginea întreagă, glabre, de culoare verde deschis. Florile sunt de culoare alb-roză, dispuse în racem dens la partea terminală a unui peduncul lung de 10-20 cm. Fructul este capsulă aproape sferică, uniloculară, dehiscentă prin 2 valve, în interior cu numeroase semințe elipsoidale.

### **Răspândire**

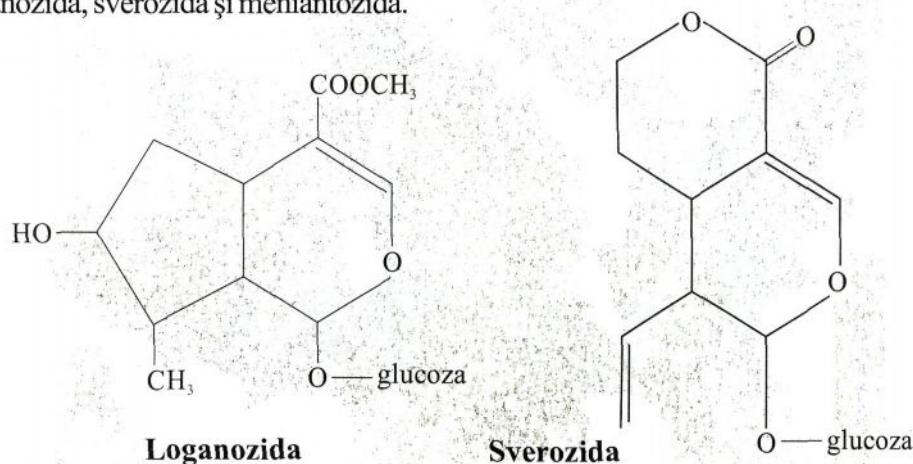
Trifoiștea este răspândită în Europa, crește prin locuri umede, mlaștini, lunci din regiunea de câmpie și munte.

### **Organul utilizat, recoltare**

Ca produs vegetal se folosesc frunzele de trifoiște - *Menyanthidis folia*, recoltate în perioada înfloririi. Se va evita smulgerea frunzelor, deoarece rizomii ies cu ușurință din pământ, ceea ce ar duce la distrugerea acestei plante. Frunzele se usucă cât mai repede după recoltare, ele având tendința de a se brunifica foarte ușor.

### **Compoziția chimică**

Principiile active de bază sunt substanțele amare de natură monoterpenoidică: loganozida, sverozida și meniantozida.



Mai conține flavonozide, 3% taninuri, vitamina C, acizi oxicinamic, cafeic și clorogenic, iod, precum și un alcaloïd similar gențianinei.

### **Întrebuițări**

Se folosește ca stomahic, tonic amar, antiscorbutic. Mai prezintă, secundar, acțiune emenagogă și antitiroidiană, febrifugă, diuretică, colagogă și în doze mari, purgativă și emetică.

Se administrează sub formă de infuzie 1%, tinctură amară, extract fluid și dens, sirop.

Frunzele intră în componența speciilor: colagogă, sedativă și de mărire a poftei de mâncare.



61. *Menyanthes trifoliata* L.  
*Trifoîste*

## Pelin – *Artemisia absinthium* L.

fam. Asteraceae

### *Etimologie*

După unii autori denumirea genului *Artemisia* ar deriva de la numele zeiței Artemis (Diana la romani), planta fiind folosită de femei în scopul de a grăbi și ușura nașterea; după alții, de la grecescul artemis = sānātos (planta care însănătoșește); după alții de la *Artemisia* - soția regelui Mausolo al Cariei, care ar fi folosit-o prima. Originea numelui speciei de *absinthium*, care derivă din grecescul apsinthion, apsinthos, de asemenea este controversată; după Wittstein, ar fi rezultat din combinarea negației a = nu, cu grecescul psynthos = placere, deoarece planta, având un gust amar, nu-ți face nici o placere când o guști, iar după Genaust ar deriva dintr-un cuvânt vechi persan. Această plantă este menționată atât de Dioscorides, cât și de Plinius.

### *Descriere*

Pelinul este o plantă vivace, înaltă până la 150 cm, cu tulpina dreaptă, ramificată în partea superioară, acoperită cu frunze asezate altern. Întreaga plantă are un aspect alb-cenușiu din cauza perilor deschiși și mătășoși. Frunzele de la bază sunt lung peșiolate, pe măsură ce înaintează pe tulipină, peșiolul este mai scurt. Ele sunt adânc divizate în lobi lunguiți cu margini întregi. Florile formează mici capitule globuloase, de culoare galbuie, asezate la vârful tulpinii și al ramurilor. Toate florile din capitol sunt tubuloase. Fructele sunt achene mici, brun-deschise.

### *Răspândire*

Pelinul este răspândit în Europa, Asia, Africa. Crește prin locuri necultivate și uscate, pe lângă garduri, locuințe, drumuri etc.

### *Organul utilizat, recoltare*

Ca produs vegetal se folosesc frunzele de pelin - *Absinthii folia* și părțile aeriene de pelin - *Absinthii herba*. Pentru obținerea produsului vegetal bogat în substanțe amare plantele se colțează pe timpul înfloririi, iar pentru ulei volatil - înaintea înfloririi. Frunzele bazilare și vârfurile înflorite ale plantei după tăierea cu foarfecile, sau cuțitul se întind în straturi subțiri, în locuri aerisite și se usucă la umbră, artificial temperatura nu trebuie să depășească 35°C.

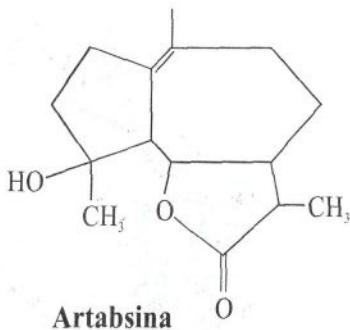
### *Compoziția chimică*

Principiile amare ale pelinului sunt formate din sesquiterpenele (proazulene) artabsina, absintina și anabsintina, precum și alți compuși denumiți: artamarina, artamarinina, artamaridina și matricina.



62. *Artemisia absinthium* L.

*Pelin*



Artabsina, cel mai activ dintre aceste principii, este tot odată o substanță azulenogenă. Prin degradare termică se descompune în camazulenă, existentă în uleiul volatil. Absintina, de asemenea azulenogenă, conduce prin izomerizare la anabsintină.

Prin distilare cu vaporii de apă din Absinthii herba se obține 0,2-0,5% ulei volatil de culoare verzuie până la albastră. Uleiul conține  $\alpha$ - și  $\beta$ -tuionă și tuiol, acetat, valerianat și palmitat de tuiol, felandren, cadinen, precum și azulenele formate din proazulene în timpul distilării cu vaporii: chamazulena, artemazulena, metilchamazulena, etilchamazulena.

### *Întrebuiințări*

Pelinul se folosește ca tonic amar, stomachic, vermifug, și emenagog datorită tuionei. Se administrează sub formă de tinctură, infuzie decoct, extract dens: este partea componentă a picăturilor și comprimatelor stomacale, speciilor colagoge și de mărire a poftei de mâncare.

Trebuie administrat însă cu atenție din cauza toxicității tuionei.

Produsul vegetal intră în componența preparatului Trejos devynerios.

### *Impurificări*

*Artemisia vulgaris L.* se deosebește prin partea superioară a frunzelor, care este de culoare verde-întunecată

## **Unguraș - *Marrubium vulgare L.***

**fam. Lamiaceae**

### *Etimologie*

Precizarea etimologiei genului *Marrubium* constituie obiectul a numeroase ipoteze. Astfel, în flora României, se susține că provine de la cuvintele ebraice mar = amar și rob - mult, adică planta are gust foarte amar, etimologie considerată de Genaust greșită. După Linne ar proveni din numele orașului Marruvium sau *Marrubium*, capitala provinciei Marsi, de pe malul oriental al lacului italian Fucino, unde planta creștea din abundență. În prezent se consideră că etimologia are origine necunoscută; latinescul *vulgare* = comun, obișnuit.

### *Descriere*

Ungurașul este o plantă erbacee, perenă, cu rădăcină pivotantă, lignificată, alburie,



63. *Marrubium vulgare* L.  
*Ungurash*

groasă până la 2 cm. Tulpina este în 4 muchii, goală la interior, puțin ramificată și acoperită cu peri lungi din care cauză are culoare alb-cenușie. Frunze opuse, aproape rotunde (2 - 4 cm diametru), cu marginea neregulat-crenată, lung-peșiolate, cu peri rari pe fața superioară și alburii tomentoși pe cea inferioară, nervațiune evidentă, cu descreștere în mărime spre vârful tulpinii.

Flori mici, albicioase, scurt pedicelate, grupate cîte 20-50 în verticile globuloase. Caliciul tubulos, cu 10 dinți răsfrânti, păros. Fructul este nuculă brună, grupate câte 4 în caliciul persistent.

### Răspândire

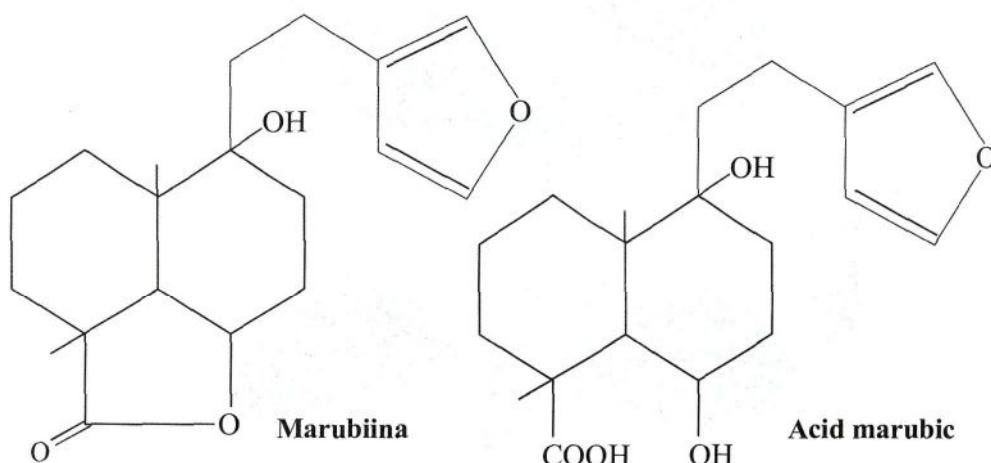
Planta este răspândită în Europa, Asia, Africa de Nord, naturalizată în America de Nord. Crește prin locuri virane, pe marginea drumurilor, lângă garduri, nepretențioasă față de sol, crește chiar și pe cele bătătorite.

### Organul utilizat, recoltare

Ca produs vegetal se folosesc părțile aeriene de unguraș – *Marrubii herba*, recolțate în timpul înfloririi. Tăierea lor se efectuează la o distanță de cel mult 20 cm de la vârf în jos, nu se iau părțile lignificate. Se usucă în strat subțire la umbră; artificial la o temperatură de 30-35°C.

### Compoziția chimică

Părțile aeriene conțin o substanță amară, marubiina, care este o lactonă diterpenică ce dă la hidroliza alcalină acidul marubic.



Se mai conțin pectine, tanin, ulei volatil, mucilagii, rezine, ceruri, acid ursolic, substanțe grase, vitamina C, o saponozidă, săruri minerale.

### Întrebuițări

Produsul vegetal sub formă de pulbere, infuzie, tintură, extract fluid se întrebuițează în bronșite cronice, adjuvant în tratamentul astmului bronșic, în afecțiuni hepatobiliare cronice și afecțiuni cardiace cu substrat nervos.