

17 Ιουνίου 2017

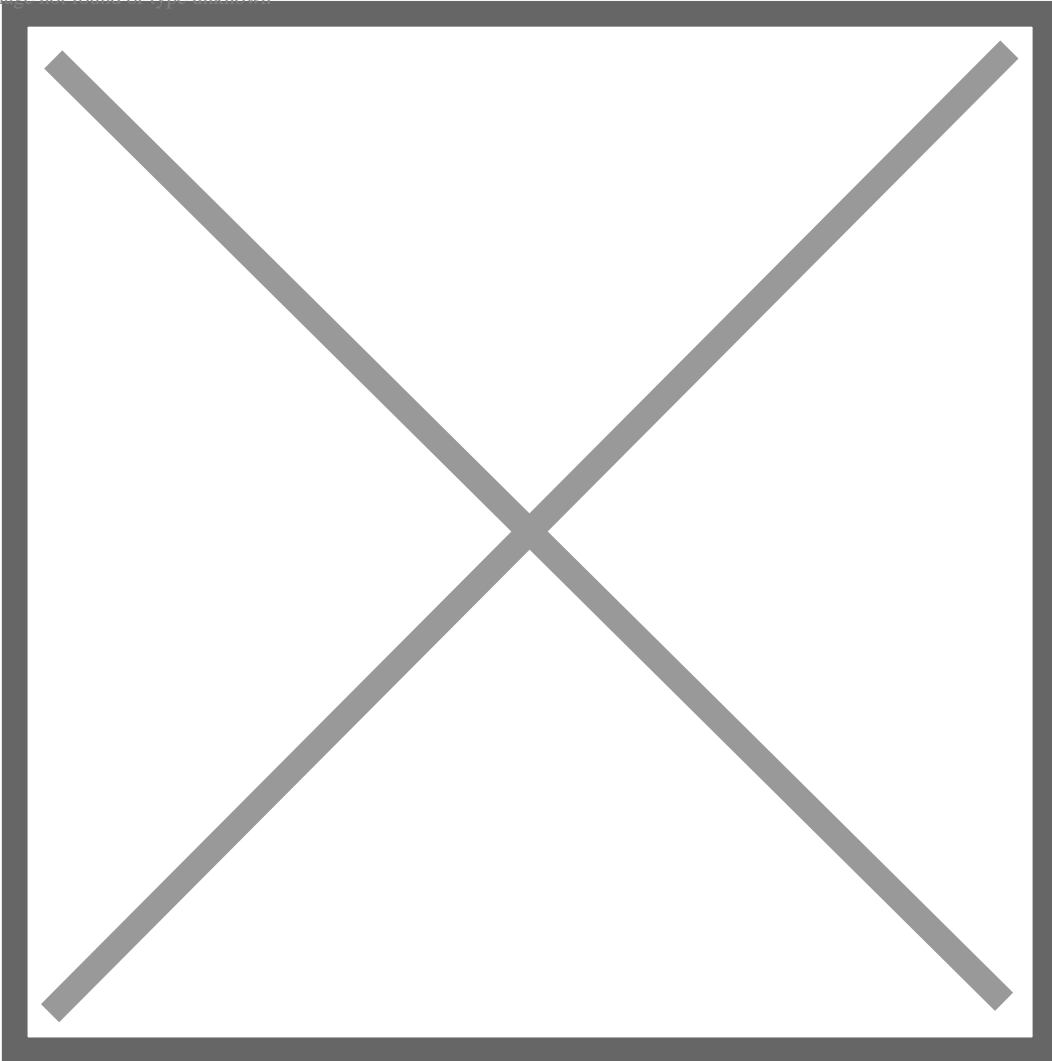
Φαρμακευτικά και Αρωματικά Φυτά

/ [Πεμπουσία](#)

Image not found or type unknown



Image not found or type unknown



*Καλλιέργεια Αλόης στην περιοχή Τσούτσουρας της Νότιας Κρήτης (φωτ.
www.louisaloe.com)*

Τα «ακαθάριστα φυτικά προϊόντα» που παρέχει η φύση, λέγονται «φυτικές δρόγες» ή «απλά φάρμακα». Η ανεύρεση φυτών με θεραπευτικές ιδιότητες ξεκίνησε από τους πρωτόγονους ανθρώπους, εμπλουτίστηκε ανά τους αιώνες και με συστηματική προσπάθεια συνεχίσθηκε μέχρι την σύγχρονη εποχή.

Τα φαρμακευτικά φυτά κατατάσσονται σε δύο μεγάλες κατηγορίες, στα αυτοφυή

και στα καλλιεργούμενα. Τα αυτοφυή παλαιότερα κάλυπταν όλες σχεδόν τις ανάγκες της Φαρμακευτικής, αλλά σήμερα είναι ασύμφορη η εκμετάλλευση τους λόγω των υψηλών ημερομισθίων που απαιτεί η συλλογή τους, της δυσκολίας στην συγκέντρωση τους καθώς και της ανομοιογένειας ως προς την ποιότητα και την περιεκτικότητά τους σε δραστικές ουσίες. Επιπροσθέτως, για να μην καταστραφεί η ενδημική χλωρίδα, η συλλογή αυτοφυών φυτών πρέπει να αποφεύγεται όπου ο τοπικός φυτικός πληθυσμός είναι μικρός σε μέγεθος.

Οι κλιματολογικές συνθήκες επηρεάζουν την περιεκτικότητα και την σύσταση των δραστικών ουσιών των αρωματικών και φαρμακευτικών φυτών, π.χ.: - το ελληνικό όπιο που προέρχεται από την καλλιέργεια της μήκωνος της υπνοφόρου (παπαρούνα) είναι πλουσιότερο σε μορφίνη από όλα τα άλλα, - η έφεδρα στο ελληνικό περιβάλλον παράγει μόνο το 1/10 των αλκαλοειδών από ότι τα αντίστοιχα φυτά της Κεντρικής Ασίας, - η βροχή ελαττώνει το ποσοστό του αιθέριου ελαίου στα αρωματικά φυτά.

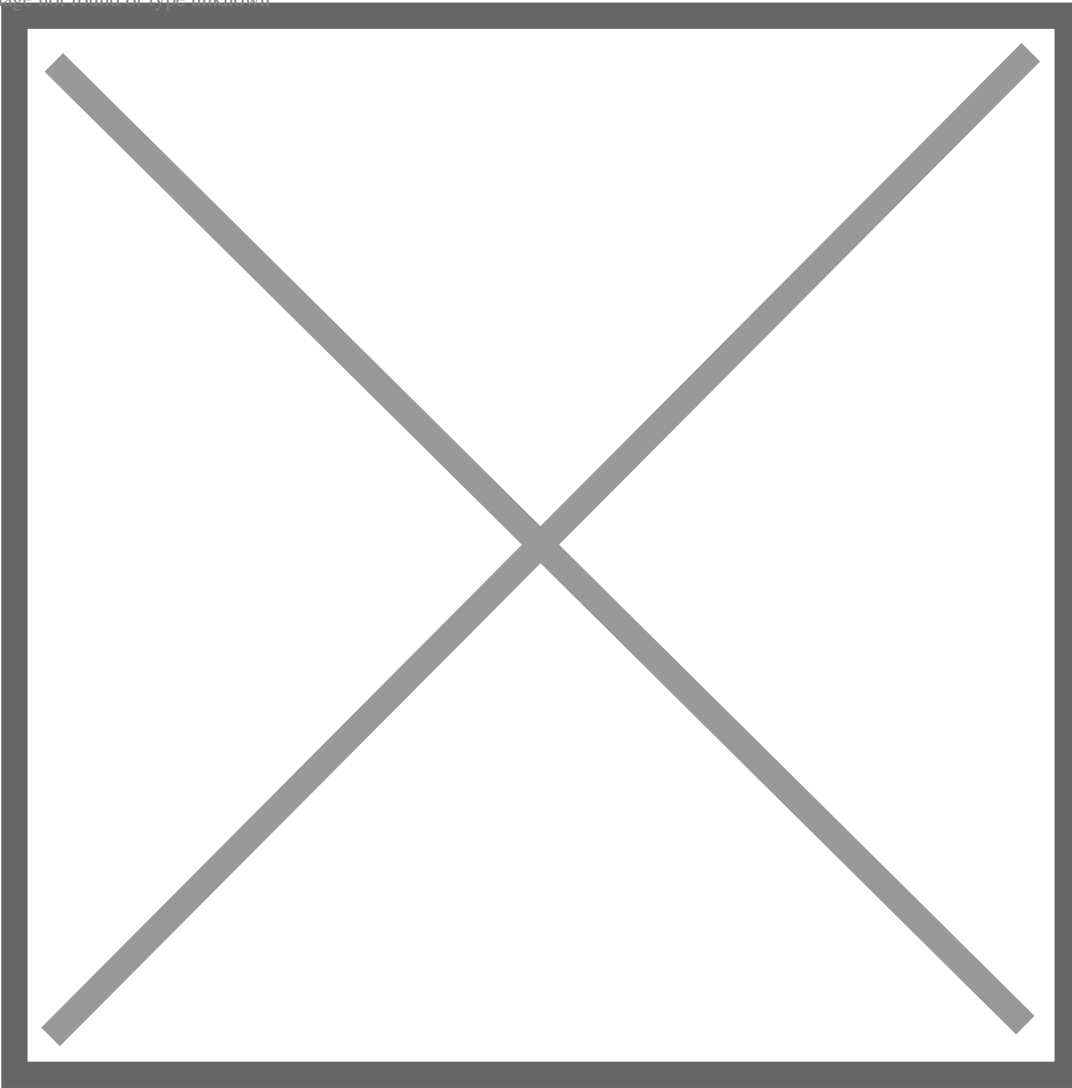
Καθοριστική σημασία για την διαμόρφωση της ποιότητας έχει η γνώση του τρόπου και του χρόνου συλλογής των φαρμακευτικών φυτών και των δρογών καθώς και των τμημάτων του φυτού που πρέπει να συλλέγονται, προτιμώντας εκείνα τα τμήματα που περιέχουν τα επιθυμητά δραστικά συστατικά ή είναι πιο πλούσια σε περιεκτικότητα από άλλα.

Η εποχή αλλά και η ώρα συλλογής των φυτών παίζει σημαντικό ρόλο διότι άλλα φυτά αυξάνουν τα ενεργά συστατικά τους τις πρωινές ώρες και άλλα τις απογευματινές.

Οι κανόνες συλλογής μπορούν γενικά να είναι οι εξής (Samuelsson Gunnar, 2004):

- Οι καρποί και τα σπέρματα συλλέγονται όταν έχουν ωριμάσει
- Τα άνθη συλλέγονται συνήθως όταν η ανάπτυξη τους είναι πλήρης
- Τα φύλλα και οι πόες συλλέγονται κατά την περίοδο ανθοφορίας
- Ο φλοιός συλλέγεται κυρίως την άνοιξη
- Οι ρίζες και τα ριζώματα συλλέγονται κατά το τέλος της βλάστησης (συνήθως φθινόπωρο).

Image not found or type unknown



Ο Ηλίας Χρονάκης καλλιεργεί το φυτό της Αλόης από το 1995, σε μια έκταση μεγαλύτερη των 130 στρεμμάτων, στην νότια πλευρά της Κρήτης στην περιοχή Τσούτσουρας. (φωτ. www.louisaloe.com)

Κατά την ξήρανση με θερμό αέρα, που είναι η συνηθέστερη μέθοδος συντήρησης των φυτικών δρογών, μεγάλη σημασία έχει η επιλογή της κατάλληλης θερμοκρασίας προκειμένου να πετύχουμε ταχεία ξήρανση χωρίς όμως επιπτώσεις σε ευαίσθητα στη θερμοκρασία συστατικά των φυτικών υλικών και την πιθανή δημιουργία παραπροϊόντων.

Στην περίπτωση θερμοευαίσθητων ουσιών (π.χ. αντιβιοτικά, πρωτεΐνες) χρησιμοποιείται ως μέθοδος ξήρανσης η λυοφιλίωση ή κρουοξήρανση (ξήρανση υπό ψύξη και ταχεία απόψυξη με εξάχνωση των υδρατμών).

Ένα άλλο προϊόν των αρωματικών φυτών είναι τα αιθέρια έλαια, που αποτελούνται από μίγματα πτητικών ουσιών με χαρακτηριστική οσμή και γεύση και είναι ελαιώδους σύστασης. Επειδή ένα αιθέριο έλαιο μπορεί να αποτελείται από πολλές χημικές ουσίες (μπορεί να φτάσουν και τις 150 διαφορετικές χημικές ουσίες), τα

υπερισχύοντα συστατικά είναι αυτά που καθορίζουν και τον χαρακτήρα του ελαίου. Ανευρίσκονται σε διάφορα φυτικά όργανα μέσα σε ειδικές κατασκευές του φυτού (στα άνθη, φύλλα, καρπούς, φλοιό, ρίζες, βλαστούς) παραγόμενα από τους ελαιοφόρους αδένες που εκκρίνουν σε αυτές.

Μπορεί στο ίδιο το φυτό σε δύο διαφορετικά μέρη του να υπάρχουν διαφορετικής συστάσεως αιθέρια έλαια, όπως συμβαίνει με το φυτό της κανέλλας όπου από τον φλοιό της λαμβάνεται πλούσιο σε κινναμολδεύδη ενώ το αιθέριο έλαιο από τα φύλλα του φυτού είναι πλούσιο σε ευγενόλη.

Τα αιθέρια έλαια χρησιμοποιούνται στην αρωματοποιία, στα καλλυντικά και στα τρόφιμα ως βελτιωτικά της γεύσης και της οσμής. Ευρέως χρησιμοποιούνται και στην θεραπευτική είτε ολόκληρη η δρόγη, είτε το αιθέριο έλαιο του φυτού ή μόνο το κύριο συστατικό του αιθερίου ελαίου. Η παραλαβή των αιθέριων ελαίων από το φυτό γίνεται με μια από τις εξής μεθόδους: απόσταξη, έκθλιψη, εκχύλιση και υδρόλυση, καθώς και με νέες μεθόδους όπου γίνεται χρήση υπερήχων και μικροκυμάτων.

Η καλλιέργεια των φαρμακευτικών και αρωματικών φυτών έχει το πλεονέκτημα ότι παρέχει στην αγορά τρία διαφορετικά προϊόντα δηλαδή νωπά φυτικά υλικά, ξερά φυτικά υλικά και αιθέρια έλαια. Ωστόσο θα πρέπει να στηριχθεί στην συμβολαιακή γεωργία, προκειμένου να παραχθεί η πρώτη ύλη που ζητά η αγορά (ποσοτικά και ποιοτικά). Παράλληλα να παραχθούν προϊόντα προστιθέμενης αξίας π.χ. συμπληρώματα διατροφής με αντιοξειδωτικές ιδιότητες, παρουσιάζουν αυξημένη ζήτηση λόγω του οξειδωτικού στρες που επιβαρύνει την καθημερινότητα μας, φυτικά προϊόντα καλλωπισμού και χαλάρωσης.

Πηγή: <http://www.minagric.gr>

- ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
- ΓΕΝΙΚΗ ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ
- ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΠΑΠ-ΦΥΤΩΝ ΜΕΓΑΛΗΣ ΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΑΣ
- ΑΡΩΜΑΤΙΚΑ - ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΑ ΦΥΤΑ