

Agar-Agar (+ -)

Anwendung

Die Droge wird als mildes Laxans eingesetzt.

Sonstige Anwendung

Große Bedeutung hat Agar-Agar als Kulturmedium für die labortechnische Herstellung von Trockennährböden.

In der Lebensmittelindustrie, Pharmazie und Kosmetik wird die Droge als pharmazeutischer und kosmetischer Hilfsstoff, Arzneimittelträger, Lebensmittelzusatzstoff, Verdickungsmittel und Geliermittel eingesetzt.

Dosierung

Laxans: Einnahme des Pulvers mit etwas Flüssigkeit, Obst oder Marmelade vor den Mahlzeiten täglich 1 bis 3-mal 1 bis 2 Teelöffel. Einnahme immer mit Flüssigkeit!

Wirkmechanismen

Die Polysaccharide der unverdaulichen Droge wirken durch die Quellfähigkeit im Darm und den dadurch ausgelösten Dehnungsreiz auf die Darmmuskulatur abführend und unterstützen die Füllungsperistaltik.

Anwendungsbeschränkung

Risiken der bestimmungsgemäßen Anwendung therapeutischer Dosen der Droge und Nebenwirkungen sind nicht bekannt.

Charakteristik

Agar, oder Agar-Agar, ist das gereinigte, gebleichte und nach dem Trocknen in Fäden geschnittene Gel aus Algenschleimstoffen der Rhodophyzen *Gelidium amansii* (Lamour.).

Gewinnung

Einen wäßrigen Auszug aus den Algen gewinnt man durch Autoklaven mit überhitztem Wasserdampf.

Danach Abkühlen in Eiszellen zu Eisblöcken, die zerkleinert und aufgetaut werden. Beim Tautvorgang trennt sich das Wasser vom Gel. Die Gelmasse wird mit Warmluft getrocknet.

Zubereitungen

Geliermittel im Haushalt: 10g Agar mit 1l Wasser erhitzen auf 80°C bis 90°C, sofort Umrühren und heiß verwenden.

Nährböden: Aufkochen mit Wasser mit anschließender Sterilisation.

Art der Anwendung

Droge ist zur Verordnung nicht geeignet, da der Agargehalt in den Fertigwaren schwankt. In Fertigarzneimitteln, Lebensmitteln, Kosmetika und Kulturmedien enthalten.

Reinheit

Aschegehalt: höchstens 4,5%.

Trocknungsverlust: höchstens 21%.

Darf Wasser nicht weniger als 10g und nicht mehr als 16g pro 1g Agar binden.

Lagerung

Trocken, 5 Jahre ohne Prüfung, nach Prüfung jedoch nur höchstens 10 Jahre lagern.

Substanzen

- Heteropolysaccharide, aufgebaut aus D-Galaktose- und 3,6-Anhydro-L-galaktose-Bausteinen, teilweise Sulfat- oder Brenztraubensäure-Reste tragend, sulfatarme Fraktion als Agarose (Anteil ca. 70%) bezeichnet.

Anwendung in Lebensmitteln

Agar-Agar wird wegen seiner gelatinösen Konsistenz extensiv in der Nahrungsmittelindustrie genutzt, so unter anderem zur Volumenvergrößerung von Marmeladen, Konfitüre und Gelee. Die leicht abführend wirkenden enthaltenen Heteropolysacharide machen G. amansii zu einem idealen Inhaltsstoff diätetischer Lebensmittel.

Synonyme

Gelatina japonica

Volkstümliche Namen

Agar (dt.)

Agar (eng.)

Colle du Japon (frz.)

Indikationen

Obstipation (Andere, +)

Sicherheit

Spezielle Anwendungsbeschränkungen.

Komm. E Monographien

Keine

Wirksamkeit

Die in der Droge enthaltenen quellbaren Polysaccharide erhöhen den Füllungsdruck im Darm, durch den

dadurch ausgelösten Dehnungsreiz wird reflektorisch die peristaltische Aktivität stimuliert; der Einsatz als mildes Laxans ist plausibel.