

Amygdalae amaree (?)

Anwendung

Früher als Mittel gegen Hustenreiz, Erbrechen und Übelkeit in Form des Bittermandelwassers verwendet.
Diente auch als Geschmackskorrigens.

Dosierung

Höchstdosis beachten (s. Anwendungsbeschränkungen).

Wirkmechanismen

Keine gesicherten Angaben.

Anwendungsbeschränkung

Die Droge ist aufgrund des hohen Cyanidgehaltes stark giftig. 10 bittere Mandeln sollen für ein Kind, 60 für einen Erwachsenen tödlich sein.

Charakteristik

Bittere Mandeln sind die Früchte von *Prunus dulcis* var *amara* (auch von *Prunus armeniaca*)

Art der Anwendung

Heute nicht mehr im Gebrauch.

Substanzen

- Cyanogene Glykoside, Amygdalin, 0,2 bis 8,5 % (12 bis 500 mg Blausäure pro 100 g entsprechend)
- Fettes Öl (nichttrocknend, 38 bis 60%): Hauptfettsäuren Ölsäure (Anteil ca. 77%) und Linolsäure (Anteil 17 bis 20%)
- Eiweißstoffe (25 bis 35%)
- Schleimstoffe (3 bis 3%): Arabinogalaktane

Anwendung in Lebensmitteln

Frische Süßmandeln sind ein beliebtes Naschwerk und werden besonders in Backwaren wie Kuchen, Plätzchen und auch Pudding verwendet. Sie sind praktisch stärkefrei und somit eine geeignete Zutat in Backwaren und Süßigkeiten für Diabetiker, wirken besänftigen und einhüllend, schwach laxativ und neutralisieren übermäßige Säurebildung (Sodbrennen). Bittermandeln werden vor allem zusammen mit Süßmandeln zur Herstellung von Mandelöl, einem wichtigen, charakteristisch schmeckenden Aromastoff verwendet.

Synonyme

Volkstümliche Namen

Almonds, bitter (eng.)
Bittermandeln (dt.)

Indikationen

Erbrechen (Andere)
Husten (Andere, +)

Sicherheit

Anwendung nur unter ärztlicher Aufsicht und gemäß den Vorgaben des Arztes.

Komm. E Monographien

Keine

Wirksamkeit

Die Wirksamkeit der Droge für die beanspruchten Indikationen ist bisher nicht belegt. Die Anwendung gilt heute als obsolet.