

Amygdalae dulces (+ - !)

Anwendung

Dient der Hautpflege und Einreibungen.

Sonstige Verwendung

Kosmetik: als teure Salbengrundlage in Dermatika, große Beliebtheit bei der Herstellung von Biokosmetika.

Dosierung

Keine bekannt.

Wirkmechanismen

Demulgierend.

Anwendungsbeschränkung

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

Charakteristik

Süße Mandeln sind die Früchte von *Prunus dulcis* (Mill.) D.A. Webb..

Art der Anwendung

Das fette Öl findet Verwendung als Salbengrundlage für Einreibungen und speziell zur Herstellung von "Biokosmetika".

Substanzen

- Fettes Öl (nichtrocknend, 43 bis 57%): Hauptfettsäuren Ölsäure (Anteil ca. 77%) und Linolsäure (Anteil 17 bis 20%)
- Eiweißstoffe (20 bis 25%)
- Schleimstoffe (3 bis 4%): 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, sweet (eng.)
Mandeln, süße (dt.)

Indikationen

Hautpflege (Andere, +)

Sicherheit

Unzureichende Informationen zur Klassifizierung.

Komm. E Monographien

Keine

Wirksamkeit

Die Wirksamkeit der Droge ist nach den gültigen Kriterien für klinische Prüfungen von Arzneimitteln für die beanspruchten Indikationen bisher nicht belegt. Die Anwendung zur Hautpflege ist aufgrund der demulgierenden Wirkung plausibel.