

AMIGDALINA

L'amigdalina, D(-)-mandelonitrile- β -D-gentiobioside, è il più importante dei glicosidi cianogenici. È contenuta nei semi di diverse Rosacee e, in gran quantità, soprattutto nelle mandorle amare, dove è presente in ragione del 2,5-3,5% (quelle dolci ne contengono solo tracce), nei noccioli di pesco (2-3%), albicocco (1%), susino (0,9%), ciliegio (0,8%), melo (0,6%), lauroceraso ecc. Altre parti contenenti questo glicoside sono frutti, foglie, fiori e corteccia di molte piante appartenenti alla famiglia Rosacee.

L'amigdalina è un glicoside cianogenetico, cioè capace di liberare acido cianidrico (contenente cianuro), in diverse reazioni chimiche. I glicosidi sono costituiti da una parte zuccherina e da una non zuccherina, detta aglicone. La parte zuccherina è rappresentata da 2 unità di D-glucosio unite da un legame beta glicosidico) e da un aglicone, da cui, per idrolisi, si libera acido cianidrico. Ecco perchè il termine "cianogenetico": capace ovvero di dar luogo allo sviluppo di acido cianidrico (tossico).

ENFLEURAGE

L'enfleurage è una tecnica estrattiva, che permette di trattare a freddo i fiori delicati come le rose, i gelsomini, le tuberose, le violette, i fiori di arancio e molti altri.

Questa tecnica si basa sull'estrazione tramite un solvente in grado di assorbire gli oli essenziali.

L'enfleurage sfrutta il principio, ormai del tutto confermato, risalente all'epoca degli alchimisti medievali, de *il simile scioglie il simile*: essendo gli oli essenziali delle sostanze lipofile, il solvente che viene utilizzato per l'enfleurage è un grasso solido. Il grasso viene spalmato su due telai formati da una lastra di vetro inserita in una cornice di legno.

I petali dei fiori, raccolti a mano, meglio se la mattina stessa, vengono poi disposti in uno strato sottile al di sopra del grasso. I telai vengono poi sovrapposti l'uno sopra l'altro e lasciati riposare per alcuni giorni. Successivamente i petali vengono rimossi scrupolosamente e sostituiti con altri nuovi appena raccolti.

Questa operazione viene ripetuta più volte. Terminato l'enfleurage il grasso viene raschiato dai telai e quello che si ottiene è la cosiddetta pommade ossia una pomata profumata ricca di essenza floreale.