

Fitosostanze galeniche (1° Parte)

Tratto da "WIKIPEDIA"

Fitosostanze galeniche sono sostanze farmaceuticamente attive in droghe vegetali. Sono formate dalla pianta durante la crescita e servono a scopi terapeutici.

Le piante contengono sempre diverse sostanze attive oltre a sostanze di "riempimento" che hanno tutte la loro influenza terapeutica. A differenza dei monopreparati sintetici, una pianta partecipa con dozzine di sostanze diverse alla terapia.

Per raggrupparle didatticamente, in galenica si usa fare dei gruppi di sostanze farmaceutiche (rimedi con simili effetti terapeutici. Di seguito ne sono elencate una ventina tra le più divulgate:

ALCALOIDI

Molecole complesse di azoto (N) fortemente basiche, spesso molto velenose e/o psicoattive. Si estraggono dalla pianta tramite processi:

1. di sublimazione (evaporazione e deposito cristallino su superficie fredda)
2. o tramite soluzione (cocaina in gasolio)
3. e come residuo di distillazione.

Nella macerazione alcool-idrica si liberano spesso se il soluto viene acidulato (aceto, succo di limone, acido ascorbico).

Come infusi o decotti sono esempi "alla buona" gli alcaloidi nervinotonici di caffè, tè, cacao, ...

ALCOOL

Gli alcool semplici sono prodotti da processi di fermentazione dei microrganismi (miceti, p. e. *Saccharomyces cerevisiae*) per la decomposizione metabolica degli zuccheri (o altri carboidrati). Nella produzione di bibite alcoliche si sfruttano questi processi per fabbricare vini, birre, sidri, ... che contengono 3...15% di alcool in acqua.

Per produrre dell'alcool etilico più concentrato si ricorre alla distillazione, che separa l'alcool dall'acqua, perché evapora prima.

Nell'intestino dell'organismo vengono prodotte (per la putrefazione di fibre vegetali da microrganismi della flora intestinale) delle piccole quantità di alcool metilico e in quasi tutti i tessuti anche di tipi più complessi come ad esempio la glicerina (contenuta anche nei tessuti vegetali).

AMARA

Si tratta di un gruppo funzionale piuttosto che chimico, ed è composto da una varietà di entità chimiche diverse con la proprietà comune di stimolare i recettori amari della lingua e di conseguenza la produzione di gastrina con conseguente stimolazione della [salivazione](#), dei succhi [gastrointestinali](#), biliari e dell'appetito. Le sostanze amare possono essere semplici, come la naringina dei frutti citrici, o complesse, come nel caso del chinino.

I gruppi principali di molecole amare sono:

- Terpenoidi
- Flavanoidi
- Alcaloidi
- Tannini.