

Fitosostanze galeniche (2° Parte)

Tratto da "WIKIPEDIA"

ANTRACHINONI

Gli antrachinoni fanno parte della famiglia dei chinoni, pigmenti colorati presenti in molte piante e che però non contribuiscono molto alla colorazione nelle piante evolute; sono infatti presenti nelle cortecce, nei legni o nelle radici, oppure in tessuti, come le foglie, dove sono mascherati da altri pigmenti. Sono basati su un nucleo comune, l'antracene (tre anelli benzenici uniti).

Gli antrachinoni sono comunque piuttosto rari, e l'emodina è la più comune. Sono stati studiati soprattutto perché le piante che li contengono sono tradizionalmente utilizzate come rimedi per la stipsi.

Sono sostanze che stimolano la peristalsi intestinale e la secrezione di fluidi intestinali, agendo così come lassativi.

Gli antrachinoni si trovano normalmente nella forma di glicosidi, e la ricerca ha dimostrato che esse viaggiano fino all'intestino crasso, dove vengono trasformate dalla microflora nei rispettivi agliconi (antroni), che sono i principi veramente attivi.

Perché l'azione purgante abbia luogo è necessario che essi vengano ingeriti come glicosidi (quindi preparati a base di agliconi sono attivi solo in dosi molto elevate), che vi sia bile nell'intestino, e una flora intestinale attiva.

Si trovano prevalentemente nelle famiglie delle Polygonaceae, Caesalpinaceae, Rhamnaceae e Liliaceae, in particolare in *Cassia angustifolia* Senna, *Rhamnus purshiana*, *Rhamnus frangula*, *Rheum palmatum*, *Rumex crispus* e *Aloe vera*.

I rimedi che contengono antrachinoni presentano vari problemi: mentre dosi ridotte agiscono soprattutto sulla motilità, dosi più elevate agiscono soprattutto sulle secrezioni elettrolitiche, con effetti più deleteri in caso di utilizzo cronico (con insorgenza di abitudine ed eccessiva perdita di elettroliti). L'utilizzo cronico di lassativi stimola la iperproduzione di aldosterone, in risposta alla perdita di elettroliti, e questo riduce l'efficacia del lassativo stesso. L'utilizzo di dosi elevate di lassativi porta allo svuotamento quasi completo del colon; la naturale mancanza di stimolo nella giornata successiva (o anche nei due giorni successivi) spinge i pazienti a riutilizzare il lassativo, magari a dosi più elevati con perpetuazione del circolo vizioso.

Cave! usare queste droghe solo in episodi sporadici e mai per mesi o anni.

CARBOIDRATI

I Carboidrati sono le sostanze più comuni (di costruzione e di riserva energetica) nei vegetali, mentre negli animali sono più frequenti i lipidi come riserve energetiche e le proteine come sostanze costruttive. Come dice il loro nome, i carboidrati sono composti di carbonio, ossigeno ed idrogeno, con gli ultimi due elementi di solito presenti nelle stesse proporzioni che nell'acqua. Essi sono tra i primi prodotti della fotosintesi e formano una grande parte della biomassa vegetale. Certi tipi di carboidrati sono assimilabili da parte di alcuni animali dopo essere stati trasformati in glucosio, altri invece no, secondo l'apparato genetico degli enzimi disponibili al relativo catabolismo (decomposizione chimica).

Per esempio per l'apparato enzimatico umano sono

* facilmente assimilabili:

- o zuccheri come maltosio, glucosio, fruttosio, saccarosio, lattosio, ...
- o Amidi di "semi" macinati come cereali, ..., lievitati e cotti (pane, pasta, ...)
- o Amidi di "radici" cotti e fritti come tuberi, rizomi, ... , patate cotte, arrostiti, purea,
- o Amidi di leguminacee come piselli, lenticchie, fagioli, ... cotte

* difficilmente o non assimilabili:

- o amidi di "semi" crudi, interi come frumento, avena, riso, ...
- o amidi di radici crude
- o amidi di leguminacee fresche

* non assimilabili:

o amidi di leguminacee secche, lignine (membrana cellul. veget.), cellulosa (strutt. piante verdi), chiamate anche fibre vegetali.



Athesis - www.athesis-herbs.com

I glucidi servono al corpo per le sue funzioni metaboliche energetiche. Visto che non ci sono glucidi essenziali, nei rimedi giocano un ruolo solo collaterale (p. e. come le "indigeribili" come le fibre vegetali o altri carboidrati di ballasto come le mucillaginose). Incidono di più nella dietetica come nutrienti energetici e sostanze di ballasto.