



SCHEDA TECNICA INFORMATIVA AD ESCLUSIVO USO PROFESSIONALE **BAOBAB FRUTTO POLVERE**

PRODOTTO:	ADANSONIA DIGITATA L - ADANSONIA BAHOBAB (sic) - ADANSONIA SPHAEROCARPA Chevalier
NOME BOTANICO:	ALBERO DEI MILLE ANNI
ALTRI NOMI:	ADANSONIA DIGITATA FRUIT EXTRACT
DENOMINAZIONE INCI:	BAOBAB TREE, MONKEY BREAD TREE, SOUR GOURD TREE, CREAM OF TARTAR TREE
C.T.F.A.:	BOMBACACEAE
FAMIGLIA:	FRUTTO
PARTI USATE:	
DESCRIZIONE:	la droga è costituita dalla polvere, compatta, molto fine e di colore bianco - giallastra. Il frutto è costituito da una parte esterna legnosa molto resistente a forma di capsula, epicarpo, e da una parte interna, o endocarpo, che costituisce la polpa del frutto. La polpa del frutto maturo appare disidratata (8 - 10%), con un aspetto pulverulento, di colore biancastro e dal sapore leggermente acidulo. La polpa è suddivisa in piccoli agglomerati farinosi che racchiudono molteplici semi, e contiene dei filamenti che suddividono il frutto stesso in spicchi. ODORE: pressoché inodore. SAPORE: acidulo.

PROVENIENZA:	AFRICA OCCIDENTALE (SENEGAL)
NATURA DELLA PIANTA:	spontanea
EPOCA DI RACCOLTA:	Tutto l'anno

COMPONENTI PRINCIPALI: * Acido ascorbico (vitamina C) fino a 300 mg di vitamina C (quantitativo pari circa a 6 volte quello contenuto in un arancia in 100 grammi di polpa sono contenuti in media 293 mg di calcio, 2,31 mg di potassio, 96 - 118 mg di fosforo e acido gamma linoleico. Carotenoidi totali (Vitamina A); acidi organici: acido citrico, acido tartarico, acido malico ed acido succinico che caratterizzano la materia prima per il caratteristico sapore. Fibre solubili e insolubili (fino a 44 grammi per 100 grammi di prodotto); tiamina (vitamina B1), riboflavina (vitamina B2) niacina (vitamina PP o B3) (fino a 44 grammi; Glucosio; Saponine; Steroli e triterpeni; tannini; mucillagini; alcaloide adansonina (glucoside antagonista della strofantina).

INDICAZIONI: (estratte da note bibliografiche): il contenuto elevato di Vitamina C giustifica l'impiego nei casi di affaticamento del sistema immunitario (raffreddore, debolezza generale, affaticamento) capacità antiossidante; le fibre non solubili non vengono assimilate dall'intestino, aumentano il transito intestinale sia e per la capacità di aumentare la peristalsi che per la formazione di un gel (fibra solubile utile in casi di stipsi e dissenteria nonché in gastriti); minore è anche senso di fame da sfruttare anche in una dieta ipocalorica. La presenza di saponine, steroli e triperpeni ne giustifica l'attività come antipiretico e febbrifugo, inoltre risulta indicata per il ripristino della flora intestinale, durante l'uso di antibiotici (se unito all'assunzione di fermenti lattici), miglior digeribilità dei cibi; contrasta la formazione di radicali liberi sia idrosolubili che liposolubili. La vitamina PP contribuisce ad un controllo dell'umore e alla formazione di globuli rossi, con conseguente miglioramento della ossigenazione del sangue. Previene l'osteoporosi, allevia i disturbi della menopausa, è utile a persone con carenza di ferro, coadiuva la regolarizzazione del ciclo mestruale.

Utilizzi diversi : la polpa del frutto è anche utilizzata come sostituto del cremor tartaro nella cottura. Può essere polverizzata e preparata come bevanda dissetante e rinfrescante. Sciolta in acqua è usata sottoforma di cataplasmi per gli occhi arrossati. In cucina viene usata per cagliare il latte e per affumicare il pesce.

PREPARAZIONE: la dose media di polpa disidratata e sospensibile che viene consigliata per ogni singola assunzione è di 5 - 8 grammi in un bicchiere d'acqua ,succo di frutto o latte fresco, un cucchiaino di polvere in un bicchiere d'acqua mezz'ora prima di pranzo e cena; per un effetto regolatore intestinale si mescolino due cucchiaini di polvere ad un vasetto di yogurt bianco la sera, per un effetto anti-stanchezza affaticamento e depressione si scioglano invece uno o due cucchiaini di polvere in 250 ml di centrifugato di carote una volta al giorno.

INDICAZIONI NUTRIZIONALI MEDIE per 100 g di prodotto: (i valori nutrizionali sono da considerarsi medi in quanto subiscono oscillazioni imputabili a numerosi fattori, i più rilevanti sono: condizioni e tecniche di coltivazione, provenienza del prodotto, metodologia di conservazione del prodotto, ecc.) Valore energetico: 170 - 280 kcal / 707 - 1164 kJ ; Carboidrati: 78.0 - 90.0 g - di cui zuccheri 25.0 - 34.0 g ; Fibre 40.0 - 50.0 g ; Proteine: 1.8 - 3.0 g ; Grassi: < 1 g ; Sale: 3.8 - 6.6 g ; Materiale estraneo: <0.2 g.

AVVERTENZE: Attualmente non sono comunque noti effetti collaterali o particolari controindicazioni legate all'assunzione di polpa di frutto di baobab come supplemento tradizionale e come coadiuvante nel trattamento delle indicazioni suggerite.

VARIE: Il nome baobab deriva probabilmente dall'arabo " Bu hibab" che significa frutto dai molteplici semi.

BIBLIOGRAFIA PRINCIPALE: CODEX VEGETABILIS - G. Proserpio; Dr. Stefano Manfredini Professore Universitario di Chimica Farmaceutica dell'Università di Ferrara.

* I dati relativi alla composizione del prodotto sono indicativi e dipendono dal suo stato fisico e dal metodo di conservazione seguito.

N.B.: le informazioni sopra riportate non Vi sollevano in ogni caso dall'obbligo di identificare e controllare il prodotto in relazione all'impiego da Voi previsto.

Data di compilazione: 12.09.2007

Data di revisione: 09.09.2016