

Klenk-Spezifikation Nr.: 100613 Version 3

Seite 1

Artikelbezeichnung: **Fructus Anethi**
Synonym: Dillfrüchte, Dillsamen, Dill fruit
Prüfgrundlage: EB 6 , eigene Analysen
Artikelnummer: 2680
Stammpflanze: Anethum graveolens L., Apiaceae
Herkunft: Mittelmeergebiet, Indien, USA
Beschreibung: Die zur Reifezeit geernteten Früchte von Anethum graveolens.
Produkteinstufung: Arzneimittel

Parameter: Prüfvorschrift: Sollvorgaben:

Identität:

Geruch / Geschmack: Geruch und Geschmack kümmelähnlich.
Makroskopie: Ganzdroge: rötlichgelbe bis gelbbraune, flachgedückte, eiförmige Teilfrüchte; 3-5 mm lang, 2-4 mm breit mit 5 dünnen Rippen. Rippen des Randes flügelartig.
Mikroskopie: Im Mesokarp große Ölgänge (ätherisches Öl!). In den Randrippen Faserbündel und Sklerenchymzellen. Endosperm mit bis 4 mm großen Oxalatrosetten, Fetttropfen, Aleuronkörnern.

Reinheit

Trocknungsverlust:	Ph. Eur.2.2.32	Max. 12,0%
Asche:	Ph. Eur.2.4.16	Max. 8,0%
Fremde Bestandteile:	Ph. Eur.2.8.2	Max. 2%

Gehalt:

Ätherisches Öl	Ph. Eur.2.8.12	Min. 2,5 %
----------------	----------------	------------

Haltbarkeit: 36 Monate

Anlage zu Klenk-Spezifikation Nr.: 100613

Seite 2

Artikelbezeichnung: **Fructus Anethi**

Weitere Informationen, nicht Bestandteil der Spezifikation

Anwendung: Bei dyspeptischen Beschwerden, als Gewürz.
Teebereitung: 1 bis 2 Teelöffel Dillfrüchte werden gequetscht und mit siedendem Wasser aufgegossen, abgedeckt, nach 10 Minuten durch ein Teesieb geben.
Dosierung: 3 Tassen frisch bereiteten Teeaufguss täglich trinken.
Abgabe: Freiverkäuflich
Inhaltstoffe: Ätherisches Öl
Lagerung: Gut verschlossen, vor Licht, Wärme und Feuchtigkeit geschützt.
Literatur: Hagers Enzyklopädie