



Art.-Nr.: 370	Fructus Cardamomi incortic. plv. (für Backzwecke); Kardamomen
1. <u>Definition</u> 1.1. <u>Stammpflanze</u>	Elettaria cardamomum (L.) White et Marton und andere Handelssorten Kardamomensamen
2. <u>Qualitätsdaten</u> 2.1. <u>Eigenschaften</u> 2.1.1. Aussehen 2.1.2. Geruch / Geschmack 2.2. <u>Identität</u> 2.2.1. Mikroskopie 2.3. <u>Reinheit</u> 2.3.1. Trocknungsverlust 2.3.2. Asche	Bräunlich bis rötlichbraunes Pulver. Aromatischer Geruch und würziger, leicht brennender Geschmack. Das Pulver ist gekennzeichnet durch die längsgestreckten, fein getüpfelten Epidermiszellen mit den darunter liegenden, dünnwandigen Querzellen; Fragmente der rotbraunen Steinzellschicht (Palisadensklereiden); die großen Ölzellen; sehr zahlreiche, stärkehaltige Perispermzellen. Außerdem treten dünnwandige Endosperm- und Embryozellen auf. Höchstens 12 % Mit 1,000 g Droge durch 2 h langes Trocknen im Trockenschrank bei 105 °C bestimmt. Höchstens 11 %
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
4. <u>Literatur</u>	DAC/NRF 2014/1 HagerROM 2015 Bildquelle: Gassner, Hohmann, Deutschmann, Mikroskopische Untersuchung pflanzlicher Lebensmittel 5. Auflage Seite 296 ff.