

## OLEJEK FIOŁKOWY

Olejek fiołkowy o delikatnym fiołkowym zapachu jest otrzymywany z kwiatów i liści fiołka wonnego (*Viola odorata* L.). W artykule przedstawiono opis botaniczny fiołka, warunki jego uprawy i pozyskiwanie surowca do celów olejkowych. Podano sposoby izolowania konkretnego fiołkowego i olejku absolutnego, ich cechy organoleptyczne, parametry fizykochemiczne i skład chemiczny. Scharakteryzowano jony, będące najważniejszymi składnikami olejku. Opisano wykorzystanie fiołka i olejku fiołkowego w medycynie, aromaterapii i perfumerii.

Dr inż. Anna Lis

## OLEJKI ETERYCZNE W TERAPII SCHORZEŃ UKŁADU ODDECHOWEGO

Olejki eteryczne oraz surowce olejkowe od dawna są stosowane jako leki w łagodzeniu chorób układu oddechowego takich jak: zapalenie gardła, migdałków, krtani czy płuc. W leczeniu infekcji górnych i dolnych dróg oddechowych stosuje się olejki o działaniu wykrztuśnym, przeciwbakteryjnym oraz przeciwwirusowym.

Mgr farmacji Karolina Grabowska  
Prof. dr hab. Zbigniew Janeczko

## ZASTOSOWANIE OLEJKÓW ETERYCZNYCH W WYROBACH DO PIELĘGNACJI ZWIERZĄT ORAZ JAKO REPELENTY

Terapeutyczne właściwości olejków eterycznych znane są ludzkości od wieków. Obecnie dzięki ogromnemu rozwojowi nauki jesteśmy w stanie bliżej poznać aktywne składniki odpowiedzialne za lecznicze właściwości olejków eterycznych. Odpowiednio dopasowane doskonale uzupełniają receptury wielu produktów kosmetycznych w tym, również wyrobów przeznaczonych do pielęgnacji zwierząt. W artykule omówiono również działanie olejków eterycznych jako repelentów owadów, pasożytów m.in. komarów, kleszczy, pcheł, roztoczy.

Mgr Monika Kaleta

## Aromaterapia i znaki zodiaku

### TRZY OSTATNIE ZNAKI ZODIAKU

- KOZIOROŻEC, WODNIK I RYBY
- TWORZĄ TRYGON SŁUŻENIA,

ICH CECHĄ JEST DZIAŁANIE DLA DOBRA BLIŹNIEGO.

Alan Leo



Stały, powietrzny znak Wodnika ♊ rządzony jest przez impulsywnego, nierozważnego i histerycznego Urana. Pomimo tego, urodzeni w tym znaku posiadają silną wolę. Lecz, gdy w horoskopie urodzeniowym Saturn i Uran mają silną i nieprzyjawną aspektowaną pozycję, to osoby te skłonne są do melancholii, pesymizmu i nadwrażliwości. Często zmieniające się usposobienie może przyjmować formy zaburzeń nerwowych. Wodnicy są ambitni, czasami posiadają wygórowane mniemanie o sobie skłonność do przesady. Rzadko potrafią prawidłowo ocenić swoje siły, lecz gdy znajdują się w krytycznej sytuacji, stają się bardzo zdyscyplinowanymi pacjentami. Anatomicznie znakowi Wodnika podporządkowane są golenie, łydki, kostki i stawy ww. obszarów kończyn dolnych. Zodiakalny Wodnik oddziałuje też na wegetatywny układ nerwowy, obwodowy układ krążenia i unerwienie skóry. Szczególnie polecane są olejki kanuka i manuka oraz olejek bergamotowy.

Rozkoszna kąpiel z tymi olejkami Polleny- Aromy, z całą pewnością podniesie na duchu zestresowanego Wodnika.

Mgr Andrzej Lesiecki

## KANADYJSKIE DARY NATURY

### Olejek cedrowy północno – amerykański

Zaskakujący, prosty w swoim zamyśle pomysł na ochronę środowiska spotkałam w Kanadzie. Kanada jest krajem bardzo bogatym, może między innymi dzięki gospodarności i stosowanym oszczędnościom.

Miałam okazję zwiedzić destylarnię olejku cedrowego (Cedar Leaf Oil), w której surowcem do destylacji są strzyżone gałązki ogrodowego cedru, występującego w Kanadzie. Setki właścicieli posesji przycina drzewka w swoich ogrodach. Co zrobić ze strzyżonymi gałązkami? - Oddać do destylarni o nazwie „Recykling cedru”.

Firma ta zabiera swoim transportem ostrzyżone gałązki. W niedużej destylarni zbudowanej na peryferiach Ottawy przerabia się gałązki na olejek eteryczny. Dwa zbiorniki o pojemności 500 m<sup>3</sup>, układ chłodnic i odbieralników to całe wyposażenie fabryki. Przerabia się tu około 30 ton zielonej cetyny cedrowej rocznie. Para wodna pozyskiwana jest w piecach gazowych. Surowiec roślinny po destylacji, pozbawiony olejku eterycznego, stanowi doskonały nawóz naturalny, trafiający do ogrodników i działkowców, którzy mogą go z powrotem odebrać.

W ten sposób zadowoleni są: producent olejku i miejscowi mieszkańcy, którym ułatwia to pozbywanie się odpadów, z którymi tak naprawdę nie bardzo wiadomo co robić.

Olejek cedrowy (*Thuja occidentalis* Linne) charakteryzuje się następującymi parametrami:

Wygląd:	ciecz barwy żółtej o charakterystycznym zapachu
Gęstość w 25°C:	0,9060 ÷ 0,9160
Współczynnik refrakcji w 25°C:	1,4560 ÷ 1,4600
Rozpuszczalność:	1 ml/3 ml 70% alkoholu
Skręcalność:	-7° ÷ -14
Ketony ozn. jako tujon (GC):	min 58 %
Trwałość:	12 miesięcy

Olejek cedrowy z nutami leśnymi używany jest w przemyśle perfumeryjnym, kosmetycznym i chemii gospodarczej. W aromaterapii nie był dotychczas stosowany ze względu na brak badań w tym zakresie. Ze względu na piękny leśny zapach można go stosować do nawaniania powietrza w pomieszczeniach. Olejek cedrowy jest też repelentem owadów - odstrasza komary.



Fot. 1 Rozładunek i przygotowanie gałązek cedru do destylacji.



Fot. 2 Odbieralnik olejku cedrowego północno-amerykańskiego.

## Syrop klonowy

Klony są narodową ozdobą krajobrazu Kanady nasycając jesienną aurę czystą czerwienią liści, z których jeden jest elementem flagi tego kraju. Klony kanadyjskie są również cennym źródłem soku klonowego. Sok klonowy to w 100 % naturalna wydzielina drzew klonowych, głównie odmiany *Acer saccharinum*, pozyskiwana poprzez nawiercanie otworów w pniu, z których ścieka on grawitacyjnie do zbiorników.

Wytwórnia syropu, którą oglądałam, posiada 4000 pojemników aluminiowych o pojemności dwóch litrów każdy. Z pojemników zebrany sok klonowy przelewany jest do podgrzewanych stalowych tac-zbiorników, w których jest zagęszczany do konsystencji syropu. Przed rozlaniem go do opakowań handlowych filtruje się syrop przez filtry bibułowe pozabawiając go zanieczyszczeń mechanicznych.

W zależności od pory roku, w której pozyskuje się sok klonowy oraz od gatunku klonu rozróżnia się 6 rodzajów syropu różniących się barwą: od klarownej jasnożółtej do ciemno-brązowej. Najcenniejszy jest ten najjaśniejszy.

Syrop klonowy stosowany jest jako naturalny słodzik, z lekko gorzkim aromatem do napojów i potraw na przykład: lodów, naleśników, ciast, herbaty, kawy. Stosowany jest również do potraw mięsnych (nacieranie pieczonego mięsa) i jako dodatek aromatyczny do sałatek, sosów itp. kuchni kanadyjskiej. Syrop klonowy jest bogatym źródłem cukrów prostych oraz soli mineralnych i witamin z grupy B. Stosuje się go również, poza przemysłem spożywczym, w przemyśle kosmetycznym, głównie w kosmetykach nawilżających, powstrzymujących utratę wody z naskórka.



Fot. 3 Kanadyjskie klony.



Fot. 4, 5 "Górska cukrownia" znajdująca się bezpośrednio w lesie klonowym, w której pozyskuje się syrop klonowy.

ikb/