

Cukry s éterickými olejmi

Pomaly sa blíži vianočné obdobie a neodmysliteľnou surovinou v našich kuchyniach bude bezpochyby vanilkový cukor. Vedeli ste, že jeho pôvod je v lekárni? V novembrovej rubrike si priblížime princípy prípravy cukrov s éterickými olejmi.



- Cukry s éterickými olejmi (*Oleosacchara*, syn. *Elaeosacchara*) definoval ČsL 3 ako zmesi jemne práškovanej sacharózy so silicou. Používali sa v minulosti ako chuťové a čuchové korigenciá perorálnych práškov.
- Československý liekopis (tretie vydanie) uvádza na prípravu 1 kvapku silice na 2 g sacharózy. Keďže kvapka silice sa nedá rozdeliť, minimálne množstvo na prípravu sú teda 2 g cukru s éterickým olejom.
- Základom práškov s éterickými olejmi je práškovaná sacharóza. Keďže táto je veľmi hygroskopická, nutné je skladovanie vo vzduchotesných obaloch.
- V minulosti boli bežne používané cukry so silicou pomarančovníka, anízu, škoricovníka, feniklu a máty piepornej. Hoci zámerom cukrov s éterickými olejmi bolo korigovať senzoriku lieku, mnohé silice disponujú terapeutickým potenciálom, a tak posledné tri zmienené cukry mohli byť využívané ako karminatíva.
- V dnešnej dobe významným, hoci už nie vo farmácii, ale v potravinárstve, je vanilkový cukor (*Oleosaccharum vanillae*). Na rozdiel od vanilínového cukru, ktorý sa pripravuje aromatizáciou cukru syntetickými vanilínom a etylvanilínom, „pravý“ vanilkový cukor sa pripravuje natrihaním a rozotretím struku vanilky s práškovanou sacharózou (v pomere 1 : 9) a maceráciou počas troch týždňov. Difúzia prchavých aromatických látok drogy (vanilín, p-hydroxybenzaldehyd, kyselina vanilová) spôsobí aromatizáciu sacharózy. Senzoricky možno odlišiť cukry podľa intenzity arómy, syntetický vanilín býva výraznejší a „ostrejší“. Vanilkový cukor je stabilnejší v porovnaní s inými cukrami s éterickými olejmi. Stabilitu možno zvýšiť pridaním škrobov ako látok zabraňujúcich „spečeniu“ sacharózy. Hoci boli Aztékovia prví a neskôr aj zámožní Európania, ktorí využívali príjemnú chuť vanilky v gastronómii, prelom v používaní nastal až koncom 19. storočia. Vanilkový cukor ako kulinárska prísada pochádza od nemeckého lekárника Dr. Augusta Oetkera, ktorý v roku 1894 prvýkrát na trh uviedol „Vanillin-Zucker“ v podobe delených práškov vo vrecúškach.
- Keďže je silica dokonale rozotretá s jemným práškom, nadobúda veľký povrch, ľahko prchá a zároveň aj rýchlo oxiduje, čím sa zhoršujú senzorické vlastnosti silíc. Teda vzhľadom na svoju nestabilitu sa odporúča príprava cukrov s éterickými olejmi ideálne *ex tempore*, do zásoby však maximálne na dva týždne.

autor: **Mgr. Daniel Krchňák, DiS.**
Katedra galenickej farmácie,
Farmaceutická fakulta UK v Bratislave

Všeobecný technologický predpis [1]

»Aetheroleum	gtt. N° I (unam)
»Saccharum pulveratum (250)	2,0 g

Technologický postup:

- Do roztieračky s drsným dnom sa nasype polovičné množstvo preosiatej práškovanej sacharózy, pridá sa silica a po dôkladnej homogenizácii zvyšná časť sacharózy. Záverom sa dobre zhomogenizuje a ihneď sa adjustuje do hermetického obalu.

Suchá limonáda (Limonada sicca) [2]

Rp.	
»Acidi tartarici	5,0
»Oleosacchari citri	1,5
»Sacchari cryst.	100,0
»M.f. pulv.	
»D.S. 1 kávová lyžička do pohára perlivej vody	

Technologický postup:

- V roztieračke s drsným dnom sa zmieša cukor so silicou citrónovníka s kyselinou vínou. Postupne sa pridáva sacharóza do výsledného množstva za stáleho rozotierania.

ČAS POUŽITELNOSTI A UCHOVÁVANIE:

- Cukry s éterickým olejom sa uchovávajú na tmavom mieste vo vzduchotesnom obale pri 15 – 25 °C. Použiteľné sú maximálne 14 dní.

Referencie:

- (1) **Receptúra [1]:** Československý liekopis, vydání třetí. 1970. Praha: Avicenum.
- (2) **Receptúra [2]:** Wiesner, A. Receptář léčiv officinálních i novějších neofficinálních. 1906. Praha: Knihkárna Binko a Zikl v Praze.
- (3) **Československý liekopis, vydání třetí. 1970.** Praha: Avicenum.
- (4) **Chalabala, M. a kol.** Liekové formy. Učebnica pre farmaceutickú fakultu. 2. vydanie. 1992. Martin: Osveta.
- (5) **Rektorík, Z.** Léky. Jejich forma a výklad přípravy. 1953. Praha: Státní zdravotnické nakladatelství.