

Vanília (*Vanilla planifolia*)



• **Rendszertani besorolás:**

Orchidaceae (kosborfélék),

• **Származás:**

Mexikó, Közép-Amerika,

• **Botanika:**

évelő, lágyszárú lián,
hosszú légyökerek, szukkulens szár,
vastag, húsos levelek,
sárgásfehér virágok, fűrtvirágzat (20-30 virág),
toktermés (10-30 cm hosszú, 5-15 mm átmérő,
hengeres, több ezer mag).

• **Drog:**

termés (*Vanillae fructus*),

• **Hatóanyag:**

aromás aldehyd (**vanillin** 1-3,5%),
szerves savak,
zsíros olaj,
cseranyagok,
gyantaanyagok,
cukor 7-20%,
illóolaj (0,2-0,5% ; 140 összetevő).

• **Felhasználás:** fűszer, illatszer.

Termesztés

- szap.: 30-100 cm hosszú szárdugvány,
- 3-4. évben hoz virágot,
- évente 1x, kb. 2 hónapon át virágzik,
- egy virág egy napig él,
- kézi beporzás! (*Melipona* méhfaj - Mexikó)
- szüret: beporzás után 7-9 hónap,
- feldolgozás: félérett termés fermentálása, szárítása – érési folyamatok leállítás, enzimek gátlása; jellegzetes aromaanyagok kialakulása (glükovanillin → **vanillin**),
- hozam: 500-2000 kg/ha

Feldolgozás

1. hőkezelés

a) napon fonnyasztás (Mexikó, Indonézia)
egyszerű, viszont sok tok felreped

b) kemencében való melegítés (Mexikó)
gyors, magas vanillintart., csak kevés tok
reped fel, de sok a penészes

c) forrázás (Madagaszkár, Réunion)
egyszerű, de hosszabb a száradás, alacsony
vanillintart.

d) fagyasztás (Puerto Rico)
időzíthető feldolgozás, nincs penészesedés,
különlegesen finom aroma, vanillintart. csak
közepes, sok tok felreped.

2. füllesztés

napon 6 óra, majd takaróba burkolás

3. szárítás

szobahőmérsékleten, 15-16% nedv.tart.-ig

4. érlelés

zárt tartályban v. dobozban

min. 3 hónap

Fő vanília-termelő országok:

Indonézia, Madagaszkár, Kína,
Mexikó, Törökország, Tonga, Uganda

**Valódi fahéj (*Cinnamomum verum* =
C. zeylanicum)**

Kínai fahéj (*C. aromaticum* = *C. cassia*)



Cinnamomum verum f. Fred
Image processed by Thomas Schoopke
www.plant-pictures.de

• **Rendszertani besorolás:**

Lauraceae (babérfafélék),

• **Származás:**

Srí Lanka, D-India (valódi fahéj),

D-Vietnam (kínai fahéj),

• **Botanika:**

8-12 m (valódi f.), 15-18 m (kínai f.),

vastag, szürke kéreg,

fürt- (valódi f.), ill. füzérvirágzat (kínai f.),

csonthéjas termés.

• **Drog:**

kéreg (*Cinnamomi cortex*, *Cinnamomi cassiae cortex*),

illóolaj (*Cinnamomi aetheroleum*),

• **Hatóanyag:**

illóolaj (2-4% valódi f., 1-2,5% kínai f.)

(fahéj-aldehyd, eugenol, eugenol-acetát, linalool...),

cseranyag,

gyanta,

nyálkaanyag.

• **Farmakológiai hatás:**

antiszeptikus (illóolaj), simaizom-görcsoldó, szélhajtó, vércukorszint-csökkentő,

• **Felhasználás:**

fűszer (háztartások, édesipar, üdítőital-, likőrgyártás),

gyógyászat (főleg kínai f.): íz- és illatjavító, diabétesz, bedörzsölőszer (illóolaj),

kozmetikai ipar (fogkrém, szájvíz, parfüm, szappan)

inszekticid.

- magról szap. v. dugványozás,
- ültetés: 2 x 1-1,5 m → 2 évig nevelés (sarjhajtások visszavágása),
- ültetvény: 10-15 évig,
- esős évszakban gyűjtenek,
- 2-3 m hosszú gallyak és ágak levágása v. a törzs kérgének lehántása,
- levelek, oldalhajtások eltávolítása → külső kéreg eltávolítása → gyűrűs metszés → kéreg lehántása → szárítás,
- hozam: 450-500 (1000) kg/ha száraz kéreg
- **Fő fahéjtermelők:** Indonézia, Kína, Srí Lanka, Vietnam