



Profumatore con bastoncini Mandarino Pompelmo

Fragranza naturale al Mandarino Pompelmo con dispensatore di midollo di canna di bambù. Confezione sufficiente per più di dodici mesi di profumazione. Senza alcool.



Confezione da 200 ml.

Aromaterapia: rinfrescante, disinfettante, rilassante mentale, antistress, indicato per aromatizzare qualsiasi ambiente.



Citrus reticulata



Il mandarino (*Citrus reticulata*) è un albero da frutto appartenente al genere *Citrus*, e alla famiglia delle Rutaceae.

Il nome comune mandarino si può riferire tanto alla pianta quanto al suo frutto.

È uno dei tre agrumi originali del genere assieme al cedro ed al pomelo.

Le foglie sono piccole e profumatissime. Il frutto è di forma sferoide, un po' appiattito all'attaccatura, e si lascia cogliere facilmente.

La polpa è di colore arancio chiaro, costituita da spicchi facilmente divisibili, molto succosa e dolce.

La buccia è di colore arancione, sottile e profumata, con un'albedo molto rarefatta e granulosa che consente una facile pelatura del frutto.

Spesso la buccia addirittura si distacca dalla polpa ancora prima che il frutto venga colto dal ramo, il che gli conferisce un aspetto "ammaccato". È particolarmente semplice rimuovere la buccia con le mani, proprio in quanto scarsamente attaccata alla polpa.

I mandarini sono normalmente consumati come frutta fresca o lavorati nella produzione di marmellate e frutta candita. Dalla buccia si estrae un olio essenziale che è un liquido di colore giallo oro leggermente fluorescente.

Chimicamente si tratta perlopiù di d-limonene che spesso viene sofisticato con l'olio ricavato dal frutto intero non maturo.

Citrus per Paradisi



Il pompelmo (*Citrus x paradisi*) è un albero da frutto appartenente al genere *Citrus*, e alla famiglia delle *Rutaceae*.

Il nome comune pompelmo si può riferire tanto alla pianta quanto al suo frutto.

È un antico ibrido, probabilmente tra l'arancio dolce ed il pomelo, ma da secoli costituisce specie autonoma che si propaga per talea e per innesto.

Le sue foglie sono di colore verde scuro, lunghe (oltre i 15 cm) e sottili.

Produce fiori bianchi composti da quattro petali di 5 cm. Il frutto è giallo, di aspetto globoso di diametro di 10-15 cm ed è composto da spicchi incolori.

È il più grande tra i frutti degli agrumi sul mercato, dato che può facilmente raggiungere i due kg di peso, nel qual caso però non viene consumato fresco, ma è destinato all'industria conserviera per la produzione di succo.

La buccia del pompelmo è abbondantemente foderata dalla massa spugnosa detta albedo che è però leggermente meno compatta di quella del limone. Per questo motivo il frutto non ha la consistenza solida del limone, e neanche l'elasticità dell'arancia, il che lo fa spesso sembrare ammaccato.

Il pompelmo è una delle scoperte della farmacologia moderna e praticamente si consiglia nelle cure per qualsiasi malanno. Si tratta ovviamente di una moda, ma non del tutto infondata.

Essendo più facile da mangiare fresco, si consiglia in caso di infezioni dell'apparato digerente, come pure in semplici difficoltà di digestione. Da notare pure il basso valore glicemico di questo frutto.

Le proprietà del pompelmo furono scoperte in Florida nel 1980, per una pura casualità, quando un amante del giardinaggio notò che i semi di pompelmo non si decomponivano nel suo fertilizzante vegetale, e decise di approfondire l'argomento, verificando poi le proprietà curative.

Un discorso a parte va fatto sulla connessione tra il pompelmo e le droghe, questione molto dibattuta particolarmente oltreoceano.

Quando il frutto entrò a far parte delle nostre culture, si cercò dapprima di confrontarne le caratteristiche con quelle del limone.

Si osservò tra l'altro l'analogia tra i due succhi quando aggiunti al caffè.

Nel secolo scorso il caffè corretto con succo di limone veniva usato per calmare alcune forme di nevralgia.

Oggi questo rimedio può far sorridere, ma non è affatto campato in aria: il succo di limone è davvero un "rinforzo" naturale della caffeina, ed il caffè così corretto poteva avere il potere analgesico di un'odierna compressa antidolorifica.

Ulteriori studi rilevarono alcune sostanze (bergamottina, naringenina) con queste proprietà, presenti anche nel succo di pompelmo, e si postulò la loro azione sulle droghe pesanti.

La discussione che ne seguì e che tuttora non è conclusa, si svolge tra due estremi.

Da una parte si magnifica il succo di pompelmo ritenuto capace di regalare paradisi artificiali con assunzione di minore quantitativo di droga.

Dall'altra parte si accusano queste teorie di essere solo pubblicità per i pompelmi o addirittura di voler indurre i drogati a consumare più cibo vitaminico per farli sopravvivere più a lungo e acquistare così altra droga.

Un discorso a parte meritano le interessanti scoperte fatte dalla farmacologia nel corso degli ultimi trent'anni a proposito del ruolo del succo di pompelmo rispetto alle terapie farmacologiche.

Nel corso degli studi, venne notato che negli Stati interessati il consumo di succo di pompelmo come bevanda (considerata molto rinfrescante in luoghi dove il clima era spesso molto caldo) era notevolmente più alto che negli altri Stati; si registrarono addirittura casi di persone che consumavano 1-2 galloni al giorno di succo di pompelmo.

Nel proseguire degli studi, il mistero che circondava la correlazione tra i due aspetti (consumo di succo di pompelmo e fallimenti terapeutici) venne svelato.

La bergamottina, contenuta nel pompelmo, è un potente competitore ed inibitore metabolico dell'isoforma CYP3A4 del citocromo P450 epatico; questo

citocromo è, in breve, un complesso di enzimi del fegato che sovrintende al metabolismo della stragrande maggioranza delle sostanze introdotte nell'organismo, dai farmaci ai nutrienti alle sostanze tossiche (tutti insieme vanno sotto il nome di xenobiotici); l'isoforma 3A4 (una forma particolare di questo complesso enzimatico), in particolare, metabolizza circa il 50% di tutti i farmaci attualmente prescritti per le terapie.

La bergamottina agendo da competitore rende meno disponibile il citocromo per le molecole di farmaco, mentre come inibitore diminuisce la produzione degli enzimi a livello epatico. Il farmaco non viene così metabolizzato e non esprime il suo effetto.

Sono documentate le inibizioni del metabolismo di alcuni psicolettico (come alprazolam, midazolam e triazolam), statina (atorvastatina) e di ciclosporina. Un caso molto comune e molto importante di inibizione da parte del succo di pompelmo è quello della pillola contraccettiva: le donne che assumevano contemporaneamente la pillola e grandi quantità di succo di pompelmo andavano incontro molto più facilmente a gravidanze indesiderate.

È importante sottolineare che le interazioni con i farmaci del succo di pompelmo si mostrano quando esso viene consumato in grandi quantità, cosa che in Italia è estremamente infrequente: 1-2 bicchieri al giorno non sono in grado di modificare in modo consistente l'effetto di un farmaco.

Informazioni estratte da: www.wikipedia.org

Istruzioni per l'uso: per la prima settimana i bastoncini vanno capovolti almeno una volta al giorno per fare in modo che si impregnino della fragranza.

Successivamente capovolgere i bastoncini quando si seccano o quando se ne ritiene opportuno.

4914137