

Internet: <http://peter-hug.ch/lexikon/Bitterstoffe>

Seite 2.991

Bitterstoffe 190 Wörter, 1'367 Zeichen

Bitterstoffe, früher Bezeichnung aller nicht näher erkannten bitter schmeckenden Substanzen, welche aus Pflanzenteilen isoliert worden waren. Jetzt weiß man, daß der bittere Geschmack der Pflanzen von einem Gehalt an Alkaloiden, Harzen, Ölen, Farbstoffen und eigentümlichen vegetabilischen Säuren herrühren kann. Die zu diesen Gruppen nicht gehörigen bitter schmeckenden, indifferenten, farblosen, stickstofffreien Pflanzenbestandteile nennt man jetzt im engern Sinn Bitterstoffe. Sie sind gewöhnlich schwer rein darzustellen, wenn dies gelingt, aber kristallisierbar, gewöhnlich in Wasser schwer, in Alkohol leichter löslich und werden von frisch geglühter Tierkohle leicht absorbiert.

Trennt man dann die Kohle von der Flüssigkeit, spült sie mit Wasser ab und kocht sie mit Alkohol, so gibt sie den Bitterstoff an den Alkohol wieder ab, aus welchem derselbe durch Kristallisation leicht rein gewonnen werden kann. Über die chemische Konstitution der Bitterstoffe weiß man im allgemeinen noch wenig. Viele von ihnen (die Glykoside) lassen sich durch Säuren in einen eigentümlichen Körper und Zucker spalten. Sie scheinen die Träger der arzneilichen Wirkungen der Pflanzen zu sein, und manche werden auch arzneilich benutzt. Mehrere Bitterstoffe sind giftig, wie das Pikrotoxin aus den Kockelskörnern, das Antiarin aus dem Pfeilgift der Einwohner Javas, dem Upas Antiar, etc.

Ende **Bitterstoffe**

Quelle: **Meyers Konversations-Lexikon, 1888**; Autorenkollektiv, Verlag des Bibliographischen Instituts, Leipzig und Wien, Vierte Auflage, 1885-1892;2. Band: Atlantis - Blatthornkäfer, Seite 991; .

Weiter: http://peter-hug.ch/lexikon/02_0992?Typ=PDF