

Pimpinela



1.-NOMBRE CIENTIFICO: *Sanguisorba officinalis*.

2.-CLASIFICACION BOTANICA:
Familia: Rosaceae / Umbelíferas.





-Género: Sanguisorba.

-Especie: officinalis.

- DEPUURATIVO DE LA SANGRE, TRANQUILIZANTE Y RALAJANTE SUAVE, DISENTERIA Y GASTRITIS, DIARREAS AGUDAS Y CRONICAS.

3.- DESCRIPCCION BOTÁNICA: Es una planta bienal o perenne, de tallo erguido y angulosos a veces caído, con hojas de color verde claro y bordes dentados. Las flores nacen agrupadas en cabezuelas terminales y son de color rojizas. El fruto es seco y pequeño, Su olor es dulzón, y su sabor, ligeramente amargo.

4.- OTROS NOMBRES COMUNES: Pimpinela.

	Inglés: Salat Burneo.
	Francés: Petite pim-prenelle.
	Español: Pimpinela.
	Italiano: Pimpinela.
	Alemán: Kleiner wiessen

5.-COMPONENTES ACTIVOS: toda la planta es muy rica en tanino. Contiene también saponinas, flavonas y vitamina C. Esto explica sus propiedades astringentes, antihemorrágicas y antiinflamatorias. Por su acción astringente, reseca las células superficiales de la piel y mucosas (curtido) y coagula los pequeños vasos sanguíneos.

6.-PARTES UTILES: la planta entera, incluyendo la raíz.

7.- DISTRIBUICION: Costa y Sierra, hasta 4,000 m.s.n.m. En Ancash, Cajamarca y Cuzco.

8.- LÍMITES MICROBIOLÓGICOS: (Solo válido para el producto esterilizado)

DIGESA – NORMA SANITARIA SOBRE CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS DE CALIDAD SANITARIA E INOCUIDAD PARA LOS ALIMENTOS Y BEBIDAS DE CONSUMO HUMANO.

Artículo 7°.- Los métodos de análisis utilizados deberán estar estandarizados según las normas establecidas por la **Comisión del Codex Alimentarius**, o falta de ellas por las establecidas por los organismos internacionales competentes en materia de microbiología de los alimentos.

Artículo 10 °.- Los microorganismos indicadores de higiene, son aquellos que no deben estar presentes en el alimento o bebida en límites superiores a los especificados en el cuadro adjunto.

Artículo 15°. El exceso de estos microorganismos indica que las condiciones de higiene en el procesamiento de los alimentos o bebidas son deficientes; estos productos deben ser rechazados, debiendo establecerse las medidas sanitarias que el caso amerite y disponerse de acuerdo al artículo 9° según corresponda. Son microorganismos indicadores de higiene:

- a) *Escherichia coli*
- b) *Staphylococcus aureus* coagulasa +
- c) *Bacillus cereus*
- d) *Clostridium perfringens*

Artículo 15°.- Los alimentos y bebidas deben cumplir con los siguientes criterios:

17.2 Té y Hierbas para infusiones						
Agentes microbianos	Categoría	Clases	n	c	Limite por g/ml	
					m	M
Aerobios mesofilos	5	3	5	2	10 ⁴	10 ⁵
Mohos y Levaduras	5	3	5	2	10 ²	10 ³
Salmonella en 25g.	10	2	5	0	0
Echerichia coli.	10	2	5	0	0

9.- USOS

Esta planta es utilizada tradicionalmente como:

1. Depurativo de la sangre.
2. Como tranquilizante y relajante suave.
3. Para resfriados.

Internamente, su uso resulta apropiado en diarreas agudas y crónicas, disenterías y gastritis (inclusive hemorrágicas).

Externamente, tanto la decocción como el jugo fresco de la pimpinela mayor se aplican en compresas, para curar heridas y úlceras de la piel; en gárgaras en casos de estomatitis (inflamación de la boca) y faringitis (irritación de garganta); en lavados anales, contra las hemorroides (las desinflama y corta la hemorragia); y en irrigaciones vaginales en caso de leucorrea y vaginitis.

10.- PREPARACION Y DOSIS:

Para uso externo, la misma decocción, pero más concentrada. También se puede usar el jugo fresco de la planta machacada. Tanto la decocción como el jugo se aplican de alguna de las siguientes formas: compresas, enjuagues y gargarismos, e irrigaciones vaginales.

Cocimiento. Se prepara un cocimiento a partir de la raíz. Para ello se mantiene en ebullición, durante 15 min., de 60 a 80 g. de la planta en un litro de agua. Se suelen tomar de dos a tres tazas al día, si lo que se pretende es cortar la diarrea.



11.- CUIDADOS Y PRECAUCIONES: Uso ordinario.