

**Ботаническое название:** Prunus dulcis var. amara

**Ареал произрастания:** Западная Азия, Северная Африка, Средиземноморье, Израиль и Калифорния.

**Семейство:** розоцветные

**Описание:** Миндальное дерево с розово-белыми цветками вырастает в высоту до 7 метров и является популярным садовым деревом. Тип плода классифицируется как костянка.

Существует два основных типа - горький и сладкий миндаль. Сладкий миндаль не дает эфирного масла.

Базовое масло получают как из горького, так и из сладкого миндаля при помощи прессования. В отличие от эфирного масла, в базовом нет бензальдегида, и оно широко используется в медицине и косметологии.

**История:** Миндаль с древних времен использовали как лекарственное средство. Использовались ядра сладкого и горького миндаля, камедь, масло из семян, а также кора корней миндаля. Ядра миндаля в основном рекомендовались в качестве общеукрепляющего, противовоспалительного, ранозаживляющего, смягчительного, косметического и противоядного средства.

Арабский врач Ибн Массуи использовал жареный миндаль при заболеваниях кишечника, а другой арабский врач, Абу Мансур, применял миндаль в случаях болезненного мочеиспускания, а вместе с сахаром - для увеличения спермы. По описаниям Авиценны, все виды миндаля очищают, чистят и открывают закупорки в печени, селезенке, почках, но сладкий миндаль слабее горького. Прием миндаля со свежей кожурой очищает желудок. Масло миндаля с фиалковым корнем очищает почки, мочевой пузырь, дробит камни. Миндаль укрепляет зрение. Горький миндаль с пшеничным крахмалом помогает от кровохарканья и полезен от хронического кашля, астмы и плеврита. Толокно из миндаля помогает от кашля и кровохарканья.

**Цвет:** бесцветная жидкость

**Аромат:** характерный миндальный, марципановый.

**Используемая часть растения:** плоды

**Способ получения эфирного масла:** Эфирное масло получают из плодов методом дистилляции с паром. Орехи сначала прессуют и замачивают в теплой воде на 12-24 часа. Именно в это время образуется цианисто-водородная кислота, которая не содержится в сырых орехах.

Большая часть коммерческого миндального масла подвергается ректификации, чтобы избавиться от цианисто-водородной кислоты.

**Компонентный состав:** бензальдегид (95%) и синильная кислота (5%).

**Летучесть:** средняя

**Основные свойства:** Масло горького миндаля больше не используется в лечебных целях. Ректифицированное миндальное масло применяется в пищевой, главным образом кондитерской, промышленности. При ароматизации пищевых продуктов природное масло все чаще заменяют синтетическим бензальдегидом.

**Меры предосторожности и противопоказания: ВНИМАНИЕ!** В связи с содержанием в эфирном масле синильной кислоты в домашних условиях не рекомендуется использовать в лечебных целях ни наружно, ни внутрь. Может применяться только для ароматизации воздуха.

**Срок хранения:** более 5 лет

**Дополнительно:** используется в парфюмерии для создания средних нот.