



Tamarindus indica Tamarinde

Tamarindus indica of tamarinde is een grote, tot 24 meter hoge, groenblijvende boom. Oorspronkelijk is de boom afkomstig uit Afrika, maar hij wordt tegenwoordig in alle tropische gebieden gekweekt voor de eetbare vruchten en wordt veel in parken en tuinen aangeplant voor de schaduw. De zure vrucht lijkt op een boon en wordt gedroogd, als pasta of als natte moes gebruikt als keukenkruid. De peulen worden gebruikt als veevoer en de pulp wordt gebruikt voor de bereiding van dranken, curries, chutneys en sauzen. Een extract van de vruchten en zaden wordt gebruikt tegen bacteriën en schimmels. Door sommige mensen wordt het zelfs gebruikt om drinkwater te reinigen van micro-organismen. Tamarinde wordt ook gebruikt in de over de hele wereld bekende worcestershire saus.

Stoffen in de plant

De pulp uit de vruchten heeft een aangename zoet-zure smaak en is rijk aan zowel zuren als aan suikers. Het is ook rijk aan vitamine B en Calcium. De fruit-pulp is voor zover bekend de belangrijkste bron van tartaarzuur (het bevat 8 tot 18%). Tartaarzuur wordt wel gebruikt voor de conservering van bijvoorbeeld voedingsmiddelen. De zaden zijn rijk aan proteïnen en waardevolle aminozuren.

Werkzame stoffenactiviteiten

Ascorbic-acid	Antiseptisch,	Pesticide
Oxalic-acid	Antiseptisch,	Pesticide
Tartaric-acid		Antioxidant
Thiamin	Insectverdrijvend,	Pesticide
Vitexin		Antioxidant, Bladluisverdrijvend

Toepassingen van de plant

Door de hoge concentratie tartaarzuur heeft een extract van tamarinde een conserverende werking. Verder heeft het extract een werking tegen nematoden. Het extract wordt dan ook vaak gebruikt om de werking van andere extracten te versterken en te conserveren door ze met elkaar te mengen. Verder heeft een tamarinde extract een licht voedende werking door de grote hoeveelheid aan vitaminen en mineralen in het uitgangsmateriaal. Het gebruik van tamarinde extract van Surplant kan geen kwaad voor de gezondheid en heeft geen nadelig effect op de groei van uw gewassen.

