

Koriander, alm.

Coriandrum sativum L.

Apiaceae - Skærmpantefamilien

Del anvendt:

aetheroleum (æterisk olie)

fructus (frugt)

semen (frø)

Lægemiddelplante i DK i år: 1300; 1546; 1619; 1672; 1772; 1805; 1840; 1850; 1868; 1893; 1907; 1933; 1948; 1978; 1981; 2002; 2005; 2008; 2011; 2014; 2017; 2020; 2023

Forekommer i Danmark: Nej men dyrkes

Oprindelig i Iran og omkringliggende lande. Introduceret og dyrket i store dele af verden.

Ph. Eur. Herbal Drugs: Coriandri fructus; Coriandri aetheroleum

Ph. Eur. (DK): Koriander; Korianderolie

Ph. Eur. (Eng.): Coriander; Coriander oil

Deler vandene og vindene

Koriander er en enårig, aromatisk urt. De nedre småblade er bredere og delte, de øvre smallere og hele. De hvide blomster sidder i skærme. Frugten er kuglerund (og omtales ofte som korianderfrø). Hele planten har en gennemtrængende lugt og smag, som både før og nu deler vandene. Schumacher (1825/26) skriver: "Lugten af det friske Frøe og af hele Planten er stinkende, ubehagelig, bedövende og ligner meget Lugten af Væggetöi; tör, er den krydret og behagelig. Smagen er ligesom Lugten og ?tillige ækel; tör derimod mere behagelig, krydret lidet södagtig, men siden noget skarp." Opfattelsen af smagen er genetisk bestemt; en ud af fire kan i koriander smage en række aldehyder som også findes i sæbe og opvaskemiddel. Elsket eller hadet, både den friske urt og frøene bruges i Danmark og store dele af verden som krydderurt og krydderi.

Lægemiddelhistorie: Som droge i den Europæiske Farmakopé er det et krav at tørret koriander (frugt) indeholder min. 3 mL/kg æterisk olie. Schumacher (1825/26) skriver: "Det friske Frøe holdes for mistænkligt og er noget bedövende; det tørre regnes til de vinddrivende og mavestyrkende Midler. Det er bleven anvendt for at drive Vinde; ved svækket Mave; ogsaa for at befordre Sveden. I enkelte Tilfælde har man brugt det imod Quartan-Febre [fjerdedagsfeber, malaria] [...]. Nydelse af den friske Plante skal have forårsaget Svindel, Sindsforvirring, Hæshed og Sövn." Möller (1823) skriver frøet er vinddrivende og mavestyrkende. Tychsen (1804) skriver: "Frøet (sem. coriandri), [...] saa længe det er grønt, har det en ubehagelig Lugt og Smag, men tørret er Lugten og Smagen behagelig og krydret, og bruges som et mavestyrkende og vinddrivende Middel." Paulli (1648) skriver at de gamle grækere brugte den ved gulsot, og at den er løsnende og god for spiserøret. Hippokrates, Dioskorides, Theofrastos og Galen, ikke er enige mht korianders egenskaber i humoralpatologien; kold eller varm, men Paulli mener den friske urt indeholder en rå

og ond væske, og er varm, og går delvist i rette med den åbenbart udbredte opfattelse af koriander skulle forårsage galskab eller raseri. Apotekernes korianderfrø bliver bedre og sikrere med tiden, og kan trygt bruges til "det onde vejr som stiger op fra maven", "kold livmoder" og smertefuld menstruation. Smid (1546) skriver at koriander bruges til dårlig mave, som ormemiddel og menstruationsfremmende. Harpestrengskrifterne (1300-tallet) betegner koriander som kold og tør og anvendelig mod spolorm, bylder, hævede testikler, diaré, melldrøjeforgiftning eller helvedesild og malaria.

Kemi og farmakologi: Den essentielle olie af *Coriandrum sativum* spiller den største rolle i forbindelse med plantens mange farmakologiske effekter. Linalool (et monoterpen alkohol) har analgetisk effekt via hæmning af smerte-receptorer i CNS (Begnami A.F. et al., 2018; Laribi B. et al., 2015). Både den æteriske olie og frø-ekstrakter har bakteriedræbende effekter, mod gram-positive og gram-negative arter (Aelenei P. et al., 2019; Laribi B. et al., 2015). Desuden, viser studier at den æteriske olie og antibiotika har en forstærkende antibakteriel effekt og derfor ses større modstandskraft mod bakterier (Laribi B. et al., 2015). Koriander har også anti-oxiderende effekt, der skyldes at den æteriske olie besidder et redox-potentiale (Laribi B. et al., 2015). De øvrige effekter inkluderer antiinflammatorisk, svampe-dræbende, anti-cancer, anti-epileptisk, anti-angst, sedative og anti-fedme. Studier har vist, at koriander kan reducere kolesterolniveauer i blodet (Laribi B. et al., 2015).



Fig. 1. *Coriandrum sativum* - Fructus - FS 874.



Fig. 2. *Coriandrum sativum* - Aetheroleum.