



CERCETĂRI PRIVIND POTENȚIALUL DE VALORIFICARE SUPERIOARĂ A SPECIEI *CANNABIS SATIVA* ÎN SCOP ALIMENTAR

Proiect finanțat de MADR în cadrul Planului sectorial pentru cercetare-dezvoltare din domeniul agricol și de dezvoltare rurală al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării RURALE, pe anii 2023-2026,

"Agricultură și Dezvoltare Rurală - ADER 2026"

Perioada de derulare a planului sectorial: 2023-2026 / Durata proiectului: 34 luni

Bugetul: 1.200.000 lei

VALORIFICAREA FLORILOR ȘI INFLORESCENȚELOR DE CÂNEPĂ

COORDONATOR DE PROIECT:
INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU
BIORESURSE ALIMENTARE – IBA BUCUREȘTI

PARTENERI:



STAȚIUNEA DE CERCETARE-DEZVOLTARE AGRICOLĂ SECUIENI – NEAMȚ



INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE – DEZVOLTARE PENTRU MAȘINI ȘI
INSTALAȚII DESTINATE AGRICULTURII ȘI INDUSTRIEI ALIMENTARE – INMA BUCUREȘTI



INSTITUTUL NAȚIONAL DE CERCETARE-DEZVOLTARE PENTRU BIOLOGIE ȘI NUTRIȚIE
ANIMALĂ- IBNA BALOTEȘTI

Inflorescențele cânepii sunt structuri complexe care conțin numeroase flori mici, dispuse pe ramificațiile plantei, inflorescențele feminine fiind de interes medical și industrial deoarece conțin glande producătoare de canabinoizi, rășini, terpene și flavonoizi. Diferența principală între cânepă (*Cannabis sativa* L.) și marijuana (*Cannabis indica*) constă în conținutul acestora: cânepa industrială este bogată în CBD (cannabidiol) și CBG (cannabigerol), care oferă multiple beneficii pentru sănătate fără efecte psihoactive, în timp ce marijuana conține THC (tetrahidrocanabinol), un compus cu proprietăți medicinale, dar psihoactiv și cu potențial de dependență. Deși cânepa a fost mult timp evitată din cauza dezinformării referitoare la efectele sale, odată cu limitarea la 0,3% a conținutului de THC în plantele cultivate legal în UE, perspectivele aplicațiilor sale în domeniul alimentar au crescut simțitor.

Datorită compușilor bioactivi ce pot interfera cu oxidarea lipidelor din uleiurile vegetale, extractul obținut din inflorescențe s-a dovedit a fi un antioxidant eficient (previne formarea peroxizilor, reduce radicalii liberi și determină chelarea metalelor), contribuind la stabilitatea și menținerea calității uleiurilor alimentare. Cu toate că florile conțin cantități considerabile de proteine (5-15% s.u.), aminoacizi, zaharuri, acizi organici și polifenoli sunt puțin folosite ca surse de nutrienți.

Florile de cânepă sunt adesea utilizate pentru prepararea de ceaiuri și infuzii. Prin infuzare se eliberează canabinoizii și alți compuși benefici, precum antioxidanții și terpenele, apreciate pentru efectele lor relaxante și antiinflamatorii. .

Uleiul din inflorescențe de cânepă este diferit de uleiul din semințe de cânepă, fiind mult mai concentrat în canabinoizi și având un impact mai mare asupra echilibrului endocannabinoid al organismului. Acesta poate fi folosit ca supliment alimentar, adăugat în salate, smoothie-uri, sau chiar la gătit (la temperaturi moderate).

Florile de cânepă măcinate sunt folosite uneori în produse de panificație, cum ar fi biscuiți, pâine, prăjituri sau briose. Pudra obținută din flori și inflorescențe adaugă un ușor gust de nucă și o textură mai densă, în același timp îmbogățind produsul cu compuși activi precum CBD.

Florile de cânepă pot fi adăugate în smoothie-uri pentru a oferi un conținut ridicat de antioxidanți și substanțe antiinflamatorii. Folosite în amestecuri cu fructe și legume, inflorescențele de cânepă pot contribui la starea de bine generală și la susținerea sistemului imunitar.

Mierea infuzată cu flori de cânepă este un alt produs popular. În această variantă, florile sunt înmuiate în miere, iar canabinoizii și terpenele se transferă în miere, creând un produs aromat și benefic. Mierea infuzată cu CBD sau alte canabinoide poate fi folosită ca îndulcitor natural pentru ceai, iaurt sau alte preparate.

Florile de cânepă uscate și măcinate pot fi folosite ca un condiment pentru a adăuga o notă de aromă și un aport nutrițional în preparate precum supele, salatele sau sosurile. Acestea sunt, de asemenea, folosite ca garnitură în diverse preparate pentru un efect vizual plăcut și un gust distinctiv.

În bucătăriile moderne, cânepa este folosită și pentru a crea deserturi inovative, cum ar fi înghețata, budinca sau prăjiturile raw. Florile de cânepă contribuie la gustul și aroma specifică, iar canabinoizii pot oferi un efect relaxant subtil în preparatele finale.

Aplicații medicale:

În prezent este raportat un interes activ și în creștere pentru inflorescențele feminine de *Cannabis sativa*, utilizate în scopuri medicale. De la începutul anului 2020, mai multe țări au implementat sau sunt în curs de implementare a legislației și a sistemelor care facilitează accesul medical la preparate pe bază de cânepă, folosite pentru tratarea diverselor afecțiuni (epilepsie, scleroză multiplă, distonii, infecții topice). În homeopatie din vârfurile înflorite ale plantelor masculine și femele se prepară o tinctură-mamă ale cărei diluții între 4-5 centezimale sunt recomandate în tratamentul inflamațiilor căilor urinare, iar diluții între 4-9 acționează în anumite tulburări psihice, de tipul surmenajelor, anxietății, iritabilității, cefaleei. Totuși, deși utilizarea medicinală a inflorescențelor de cânepă aduce numeroase beneficii, întâmpină și o serie de provocări și obstacole, atât din punct de vedere științific, cât și legal și logistic.

Alte întrebuințări :

Uleiul esențial obținut prin distilare cu abur din inflorescențe proaspete de cânepă poate fi folosit ca un excelent insecticid ecologic, în special împotriva afidelor și muștelor, iar nanoemulsiile (obținute prin omogenizarea uleiului la presiune înaltă) au fost testate cu succes împotriva larvelor unei specii de țânțar (*Culex quinquefasciatus* Say), binecunoscut ca vector al malariei aviare și a mai multor arbovirusuri, cum ar fi virusul encefalitei ecvine de Vest, virusul encefalitei St. Louis, virusul West Nile și virusul Zika.

DIRECTOR DE PROIECT: Dr. biol. Tatiana ONISEI

Str. Dinu Vintilă 6, București, România

+40 212109128 +40 722402894 - tatiana.onisei@bioresurse.ro; tatianaonisei@yahoo.com

www.canepa-ader-iba.ro/