



Art.-Nr.: 893b	Thea viridis perлата; Grüner Tee
1. <u>Definition</u>	
1.1. <u>Stammpflanze</u>	Camellia sinensis (L.); Theaceae
2. <u>Qualitätsdaten</u>	
2.1. <u>Eigenschaften</u>	
2.1.1. Aussehen	Grüner Tee besteht aus grünlichgelben bis bräunlichgrünen Blattbruchstücken.
2.1.2. Geruch / Geschmack	Geruchlos, bitterer adstringierender Geschmack.
2.2. <u>Identität</u>	
2.2.1. Mikroskopie	Im Flächenbild sind polygonale Zellen der oberen Epidermis mit welligen, etwas verdickten Wänden sichtbar, Spaltöffnungen fehlen. Die untere Epidermis weist zahlreiche Spaltöffnungen mit meistens 3 Nebenzellen und vereinzelt einzellige Haare oder Haarbasen auf. Im Querschnitt erkennbar ist die auf der Unter- und Oberseite hervorgewölbte Mittelrippe mit kollateralem Leitbündel, das unterseits von Sklerenchymfasern begleitet wird. Das Pallisadenparenchym ist ein- bis zweischichtig, das Schwammparenchym ist locker und enthält Calciumoxalat-Drusen. Hier findet man auch, besonders in älteren Blättern, eigenartige, bizarr verzweigte, dickwandige Idioblasten, sog. Stern- oder Astrosklereiden. Grüner Tee ist unfermentiert, während schwarzer Tee einer Fermentation (durch Enzyme bewirkte chemische Zerlegung oder Umwandlung der Inhaltsstoffe) unterzogen wurde.
2.3. <u>Reinheit</u>	
2.3.1. Fremde Bestandteile	Höchstens 2%
2.3.2. Trocknungsverlust	Höchstens 10% Mit 1,000 g gepulverter Droge (1400) durch 2 h langes Trocknen im Trockenschrank bei 105 °C bestimmt.
2.3.3. Asche	Höchstens 7%
3. <u>Hinweis</u>	Sofern keine Angaben gemacht werden, erfolgen die Prüfungen nach den Methoden des jeweils gültigen Arzneibuchs.
4. <u>Literatur</u>	Hagers Handbuch, 5. Auflage, Band 4, Seite 630 Wichtl, Teedrogen, 5. Auflage, Seite 661