

Ambra comp. ændrer alkoholprocent

Pga. ændringer i råvaren bliver Ambra comp. fra nu af fremstillet med 53% alkohol.

Hvordan kan en råvare ændre sig?

I Allergica anvender vi naturlige råvarer i de fleste af vores lægemidler. En af de mest spændende råvarer, vi anvender, er ambra.

Naturproduktets fineste egenskab er deres autenticitet og forskellighed. I Allergica hylder vi netop naturens mange facetter; men nogle gange kan naturens mangfoldighed skabe udfordringer. Især når man som moderne lægemiddelproducent skal levere lægemidler af høj og ikke mindst ensartet kvalitet.

Således har vores sidste leverance af ambra voldt hovedbrud hos kollegerne i produktion og kvalitetskontrol: Når den blev brugt i Ambra comp., blev flaskens indhold uklart!

Det var naturligvis uacceptabelt, så et detektivarbejde blev sat i gang for at finde ud af, HVORFOR det skete og HVAD man kunne gøre ved det?

Lad os kigge på, hvad ambra egentlig er for noget.

Ambra dannes af et fordøjelsessekret, som produceres af kaskelothvalen. Kaskelothvalens føde består for en stor del af 8- og 10-armede blæksprutter, som sluges hele. For at beskytte hvalens fordøjelseskanaal udskilles et sekret, som bedøver og fordøjer de drabelige byttedyr, som ellers kunne skade hvalen med deres skarpe munddele og kraftige sugekopper.

Fra tid til anden gylper hvalen klumper af sekretet op – ofte indeholdende ufordøjelige rester fra byttedyrene – og de flyder herefter rundt i havet som ildelugtende, fedtede masser. Langt fra den feterede og dyre råvare, som vi kender. Ca. 50-100 år eller mere derfra!

For hvad der nu sker, er igen ét af naturens mirakler: Ligesom harpiks, der efter år i havet bliver til rav, ligeså bliver kaskelothvalens opkast efter år i havet til den fineste, velduftende ambra. En eftertragtet råvare i parfumeindustrien – og altså også hos os i Allergica, som værdsætter ambraens virkning i Ambra comp. hvor den giver sjælero og velvære.

Det er klart, at naturlige råvarer med en så kompliceret tilblivelse, vil variere i sammensætning. Ambraens indhold af fedtstoffer, f.eks., vil variere i forhold til, hvad hvalen spiste, og hvad der skete i havet i de år det tog at danne ambraen. Og det var lige netop det, der gjorde sig gældende, da produktionsmedarbejderne på Hagemannsvej i Silkeborg til deres forundring observerede, at Ambra comp. var uklart.

Hvad gør man så?

Et større detektivarbejde gik i gang: Var der sket en fejl? Og hvor i processen var den så sket? Var der noget galt med råvaren? Med alkoholen? Med vandet? Der blev søgt i Allergicas annaler og flere ting blev undersøgt og forsøgt for at løse problemet. Snart stod det klart, at det var fedtsyresammensætningen i ambraen, som var anderledes, end de tidligere leverancers. Og efter en lang efterforskning og flere forsøg fandt man frem til en løsning: En ældre forskrift, som foreskriver en højere alkoholprocent, ville kunne opløse fedtstoffet fuldstændigt og uklareheden forsvinder.

Derfor er den nye batch med Ambra comp. produceret med en alkoholprocent på 53% modsat tidl. 24%.



Hvad betyder det for dig?

Ambra comp. vil fremover smage betydeligt mere sprittet, så hvis du er vant til at tage dråberne direkte på tungen, vil du mærke den stærke spiritus ganske tydeligt.

Den øgede alkoholprocent vil ikke have indflydelse på virkningen af Ambra comp. Den vil fortsat have sin velkendte behagelige og beroligende virkning.