

Dekarboxylering

Om du inte redan visste, eller kände dig osäker, så kan vi börja med att berätta att växtmaterial från EU-godkänd industrihampa fortfarande är helt lagligt att sälja, köpa, inneha och använda. Goda nyheter helt enkelt! Nu när beredningar av hampa inte längre kan säljas i Sverige är information om dekarboxylering av hampa kanske mer aktuell än någonsin.

Dekarboxylering är en kemisk reaktion i vilken en karboxylsyragrupp (-COOH) avspaltas från en molekyl i form av koldioxid (CO₂). Reaktionen accelereras vid höga temperaturer. Men.. vad har detta med hampa att göra?

Torkad hampa innehåller generellt mest syra-former av cannabinoider exempelvis CBDa, CBGa och THCa. Syftet med att dekarboxylera hampan är att dess cannabinoider ska reduceras till "icke syra-former"; exempelvis CBD, CBG och THC. Det är alltså a:et på slutet av cannabinoidens namn som representerar karboxylsyragruppen och som lämnar cannabinoiden vid upphettning. Dekarboxylering av hampa ger dig alltså möjlighet att omvandla exempelvis CBDa till CBD.

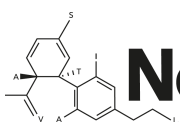
Nedan följer en beskrivning av hur du praktiskt gör för att dekarboxylera hampa.

Viktiga tillbehör för dekarboxylering

1. Ugn
2. Termometer
3. Ugnsform
4. Aluminiumfolie

Hur gör du för att dekarboxylera?

1. Lägg materialet i ugnsformen. Fördela i ett så jämnt sikt som möjligt.
2. Täck formen med aluminiumfolie.
3. Sätt din ugn någonstans mellan 100-110 grader celsius. (Välj varmluft om du har.)
4. Använd termometern för att säkerställa att rätt temperatur nåtts.
5. Ställ in formen i ugnen.
6. Låt stå mellan 120-180 minuter.



Tips och trix

- Om ditt växtmaterial är malt eller om du har väldigt mycket hampa i formen rekommenderar vi att du en gång var 30e minut tar ut formen för att röra om.
- Innan temperaturen på hampan har stabiliserats så är det en bra idé att stanna i samma rum. Hampan skiftar i doft både vid ca 100 och 120 grader celsius. Näsan är därför ett bra verktyg för att se att du håller dig i rätt spann av temperatur.
- OBS! Låt helst inte hampan bli varmare än 120 grader då många terpenier lämnar materialet vid den temperaturen. Runt 110 grader är optimalt.

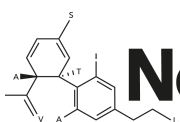
Fakta

- Genom att använda metoden som vi beskrivit ovan så kommer uppskattningsvis 90-97 % av cannabinoiderna i din hampa att dekarboxyleras. Dekarboxyleringsprocessen går till en början snabbt för att sedan avta i hastighet. För att de där sista procenten av cannabinoiderna ska dekarboxyleras kan hampan behöva stå inne i ugnen dubbelt så lång tid.
- När du dekarboxylerar hampan i ugn så kommer vikten minska med ca 7-10 %. Det är mestadels vatten som lämnar som lämnar växtmaterialet. Beroende på hur du förvarar din hampa kommer vatten börja återabsorberas från luften.
- Karboxylsyragruppen (-COOH) som lämnar cannabinoiderna står för ca 15 % av cannabinoid-syrans vikt. Så även om det är samma antal molekyler så kommer vikten CBD/CBG/THC efter dekarboxylering vara något lägre än vikten CBDA/CBGA/THCA som hampan innehöll. Som ett exempel så kan den maximala mängden CBG som du kan få från en viss mängd CBGA räknas ut som: $0,85 * \text{antal mg CBGA} = \text{antal mg CBG}$. Samma formel kan användas även för andra cannabinoider.

Dekarboxylerar du din hampa utan att veta om det?

- Du som använder hampa i varm mat eller bakverk kommer helt eller delvis dekarboxylera materialet per automatik. Desto tidigare du har materialet i varm matlagning desto större andel av cannabinoiderna kommer dekarboxyleras.
- Den som använder en vaporizer eller röker hampan kommer automatiskt att dekarboxylera den.

Sammanfattningsvis vill vi inte på något sätt hävda att hampan varken är bättre eller sämre att inta i dekarboxylerad form än rå form. Vilken sort eller blandning du skulle uppskatta bäst är unikt just för dig. Hur du tar reda på vilken sort eller blandning du gillar bäst är genom att testa dig fram. Vi har kunder som endast intar hampa i rå form, vi har kunder som gör tvärtom och väljer att dekarboxylera den före intag samt de som trivs med en blandning av dekarboxylerat och icke dekarboxylerat material. Som du förstår är det ytterst individuellt och i synnerhet en smaksak som du får utforska på egen hand.



Nordic med Can.