

اسانس های گیاهی

۶-۹۲/۹۳/۱/۳

مهندس فرهاد منافی اصلی
مرکز بندرانزلی



اسانس‌ها

اسانس‌ها ترکیبات معطری هستند که در اندام‌های مختلف گیاهان یافت می‌شوند. به علت تبخیر در اثر مجاورت هوا در حرارت عادی آنها را روغن‌های فرار یا اتری یا اسانس‌های روغنی می‌نامند. اسانس‌ها به طور کلی بی‌رنگ هستند، به خصوص هنگامی که تازه تهیه شده باشند ولی در اثر مرور زمان به علت اکسیداسیون و رزینی شدن رنگ آنها تیره می‌شود.

برای جلوگیری از این تغییرات باید اسانس‌ها را در مکان خنک، خشک و در ظرف‌های سربسته از جنس شیشه نگهداری کرد. اسانس‌ها در الکل محلول و به میزان کمی در آب حل می‌شوند.

اسانس‌ها بسته به نوع تیره‌های گیاهی ممکن است در اندام‌های ترش‌حی، گلبرگ‌ها، برگ‌ها یا تمام سلول‌های گیاه موجود باشند. اسانس‌ها ممکن است دارای خاصیت دورکنندگی حشرات باشند و بدین وسیله از خراب شدن گل‌ها و برگ‌ها جلوگیری کنند یا ممکن است به عنوان جلب‌کننده حشرات عمل کنند و بدین وسیله عمل گرده‌افشانی را تسهیل سازند.

اسانس‌ها که به وسیله گونه‌های مختلف گیاهان تولید و در اندام‌های مختلف ذخیره می‌شوند رابطه مستقیمی با بیوسنتز، متابولیسم و فعالیت‌های بیولوژیکی گیاه دارند که تابع شرایط اقلیمی محیط زیست گیاه هستند. عوامل مختلفی مانند زمان برداشت محصول، نحوه جمع‌آوری، طریقه خشک کردن و بسته‌بندی و نگهداری در انبار در کیفیت و کمیت اسانس‌های گیاهی مؤثرند.

اجزای تشکیل دهنده اسانس گیاهی و جداسازی آن

اسانسها طبقه ای از روغن های فراری هستند که جنبه گیاهی دارند و شامل ترکیبات شیمیایی سنگین ، فرار و چرب می باشند. در اصل وجود بوی خوش از اندام های این گونه گیاهان یا مزه آن ها بدلیل وجود این اسانس ها می باشد

محل تشکیل و جایگزینی روغن های فرار در گیاهان به تیره های مختلف بستگی دارد .

به عنوان مثال در گیاهان تیره نعناع ، اسانس ها در تارهای ترشح کننده گیاه و در چتریان در لوله های روغنی و در گل محمدی در گلبرگ و ... قرار دارد

وزن مخصوص اسانس کمتر از آب می باشد و به جز مواردی کم ، بر روی آب مانند لکه های چربی قرار می گیرند . اسانس به علت تبخیر در اثر مجاورت هوا در ظرف های سر بسته نگهداری می شود . در حالت عادی کلیه ی روغن های فرار به اسانس ها معروف هستند . اسانس در اولین مرحله جداسازی بی رنگ است ولی به محض اینکه در معرض هوا قرار می گیرد تغییر رنگ می دهد .

یکی از موارد دیگری که در مورد اسانس ها باید در نظر بگیریم اینست که معمولا اسانس را در ظرف های تیره رنگ نگهداری می کنند چون تابیدن نور بطور مستقیم از خاصیت کیفی اسانس به شدت می کاهد



ساختمان شیمیایی اسانس ها

ساختمان شیمیایی اسانس ها شامل استرها، آلدئید ها، الکل ها، فنول ها ، کتن ها و ترپن ها می باشد.

بنزوئیک
استیک
سینامیک اسیدها
سالسیلیک

استرها :

رفع التهاب - ضد انگل - آرامش بخش - مسکن

منتول

بورنیول

الکلها : میکروب کش

آلدهیدها:

بنز آلدهید
سینامالدهید
سیترال

رفع التهاب - ضد روماتیسم - گشاد کننده عروق
آرامش بخش

فنول ها

تیمول
اوژنول
کارواکرول

ضد باکتری - ضد ویروس - ضد انگل
ضد قارچ

کتون ها

نرم کننده - بر طرف کننده ضایعات پوستی و تبخال

کارون

منتون

ایرون

کامفور

ترپن ها

رفع التهاب - ضد آلرژی - ضد عفونی کننده
خلط آور

کامفین

پینن

لیمونن

سدترین

فلاندرین

استیرن

فنیل اتیلن

هیدروکربنها

تهیه این گروه مواد به دو صورت سنتز آزمایشگاهی و جداسازی طبیعی از گیاهان صورت می پذیرد.

کاربرد اسانس ها

اسانس ها به دلیل معطر بودن و داشتن طعم های مشخص و مختلف در صنایع غذایی، عطر سازی و لوازم آرایشی، داروسازی و به طور کلی در صنایعی که محصولات معطر و یا دارای طعم خاص تولید می کنند مورد مصرف قرار می گیرند.

کاربرد در داروسازی و پزشکی

اسانس ها در فرآورده های دارویی مختلف مانند شربت، کرم، پماد و لوسیون به کار می روند. و یکی از اشکال مصرف عمده این مواد به صورت بخور می باشد.

کاربرد در صنعت

- از اسانس ها در صنایعی هم چون :
- تهیه حشره کش ها
- تهیه آدامس های معطر
- در صنعت صابون سازی
- تهیه خمیر دندان و لوازم آرایشی و بهداشتی
- عطر سازی
- فرآورده های خوراکی
- و بسیاری موارد دیگر استفاده می گردد

روش های استخراج اسانس

اسانس ها معمولا در آب حل نمی شوند و یا به سختی حل می شوند، ولی در ترکیبات آلی شیمیایی نظیر بنزول و گزیلول بخوبی حل میگردند. وزن مخصوص اسانس ها معمولا از آب کمتر و بندرت ممکن است وزن مخصوص اسانس حاصل از برخی گیاهان، از وزن مخصوص آب بیشتر باشد. شدت انتشار اسانس در فضا به کیفیت اسانس ، فشار هوا و دمای محیط بستگی دارد.

چون اسانس ها ترکیبات مختلفی دارند، استخراج آنها نیز از گیاهان به یک صورت انجام نمی پذیرد. بطور کلی سه روش برای استخراج مواد مذکور وجود دارد که عبارت است از :

۱- تقطیر با آب و بخار

۲- استخراج بوسیله حلال های شیمیایی

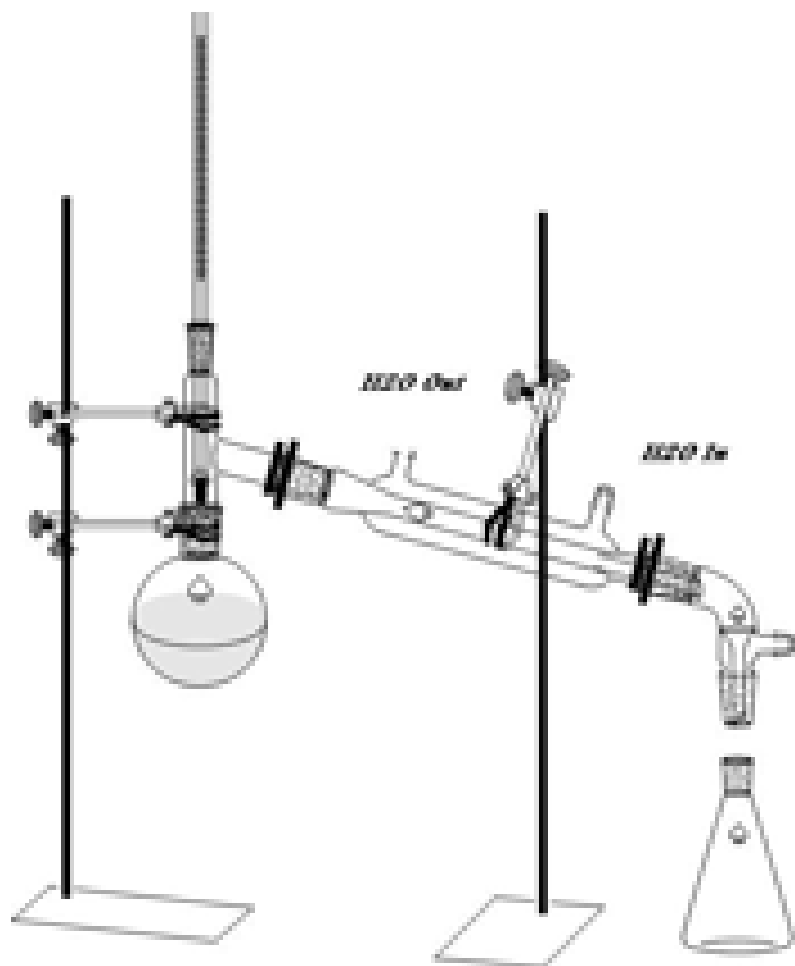
۳- فشردن گیاه در حرارت معمولی

تقطیر

تقطیر عبارت است از تبدیل بخار آب به قطرات آب که این تغییر و تحول تحت تاثیر جریان هوای سرد صورت می پذیرد.
تقطیر ممکن است به یکی از دو روش زیر انجام گیرد:

۱- تقطیر ساده

۲- تقطیر با آب



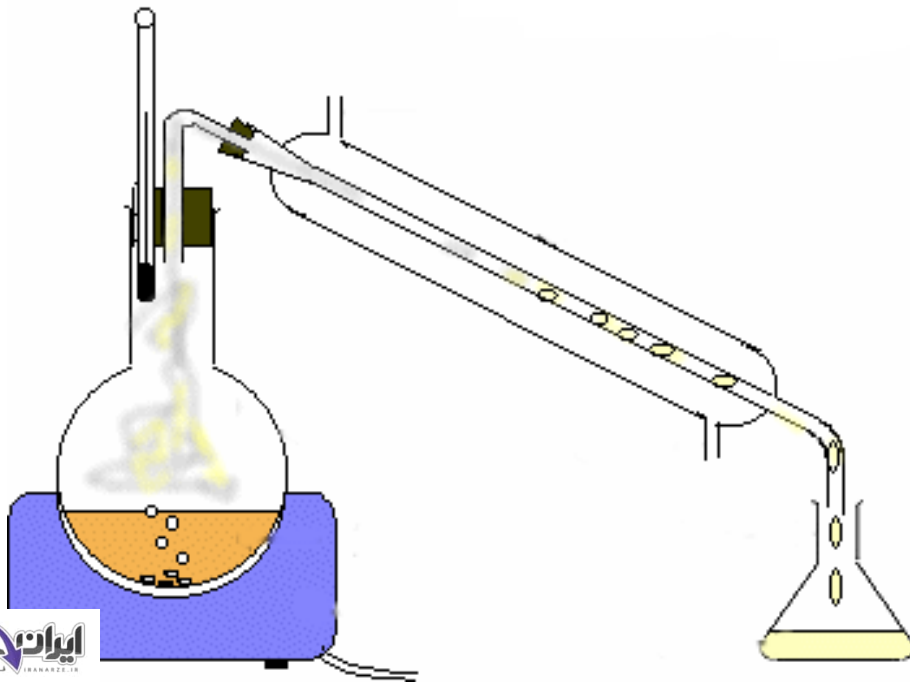
تقطیر ساده:

با این روش می توان اقدام به جدا کردن مواد تشکیل دهنده مایعاتی نمود که آن مواد نقطه جوش متفاوتی دارند. در این اقدام با افزایش درجه حرارت مواد مواد تکیل دهنده یک به یک بر حسب نقطه جوش خود بتدریج بخار و از هم جدا می شوند.



تقطیر با آب :

از این روش برای جداسازی مواد غیر محلول در آب (مثل اسانس ها) استفاده می شود. در واقع آب و اسانس با هم تقطیر می شوند. پس از اینکه اندام گیاه مورد نظر تحت تاثیر فشارهای از بخار آب قرار گرفت ، اسانس جدا شده از پیکر گیاه (چون در آب حل نمیشود) همراه آب بصورت دوفاز مختلف یکی آب و دیگری اسانس در می آیند

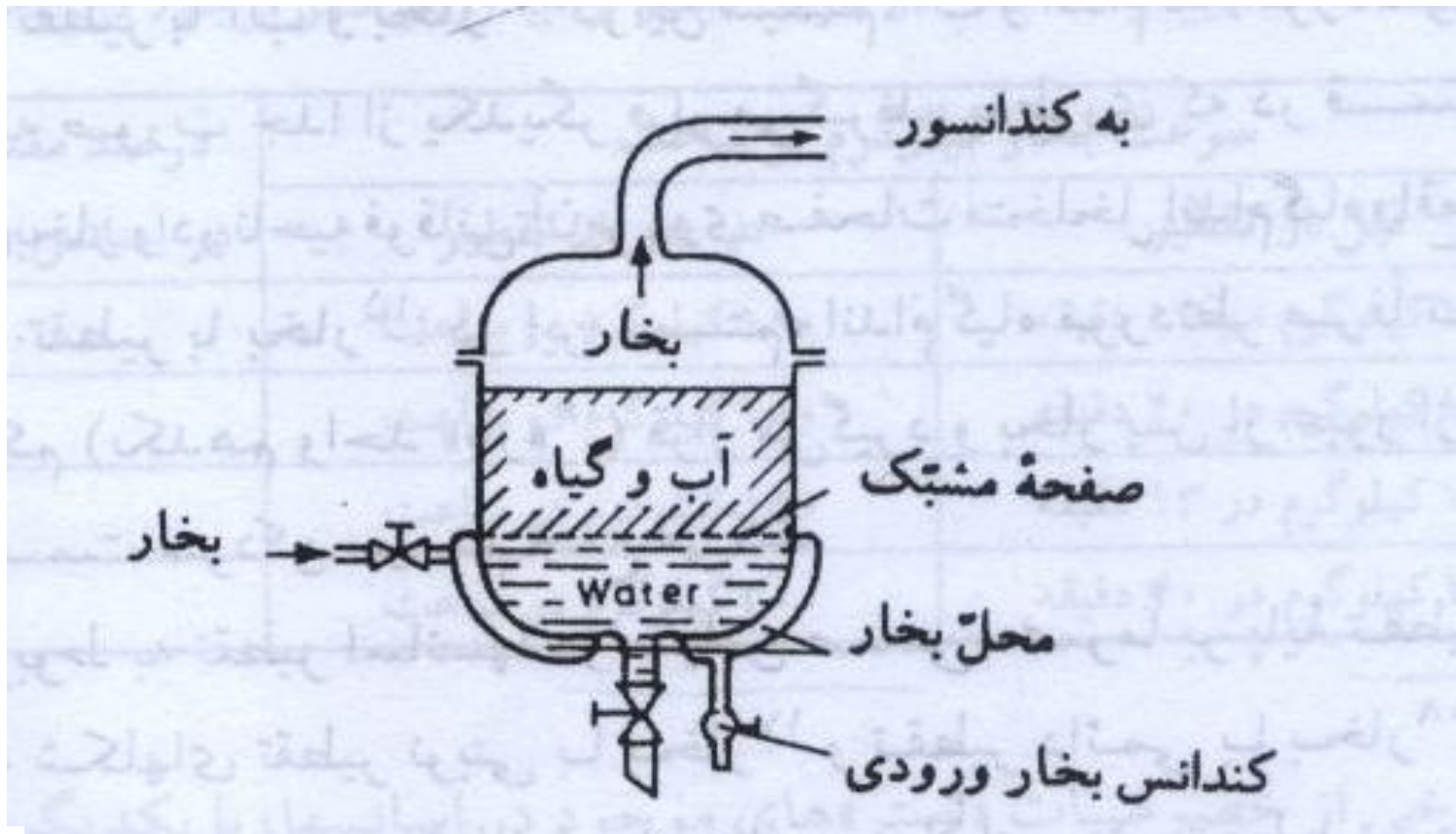


فن آوری تقطیر و استخراج اسانس ها

استخراج اسانس به روش تقطیر نسبت به روش های دیگر کاری ساده تر و راحت تر و درعین حال اسانس استخراج شده براساس این روش نیز از کیفیت بهتر و کمیت بیشتری برخوردار است. بر پایه روش تقطیر با آب یا بخار سه سیستم تا کنون طراحی و ساخته شده که عبارتند از :

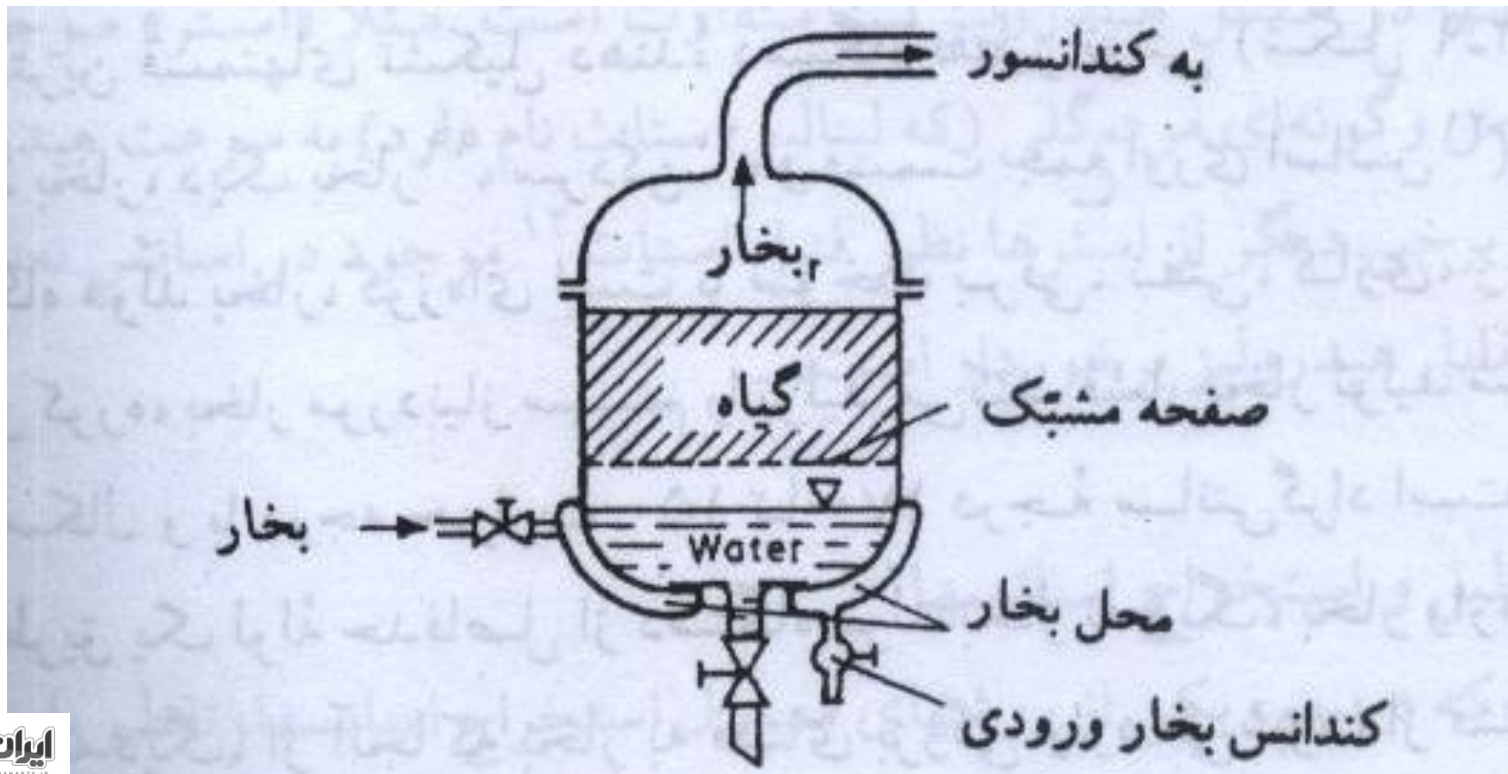
۱- تقطیر با آب :

در این سیستم اندام گیاه موردنظر پس از قرارگیری در آب تحت تاثیر حرارت تا حد لازم حالت دم کرده پیدا می کند و از بخارهای برآمده از آن اسانس بدست می آید



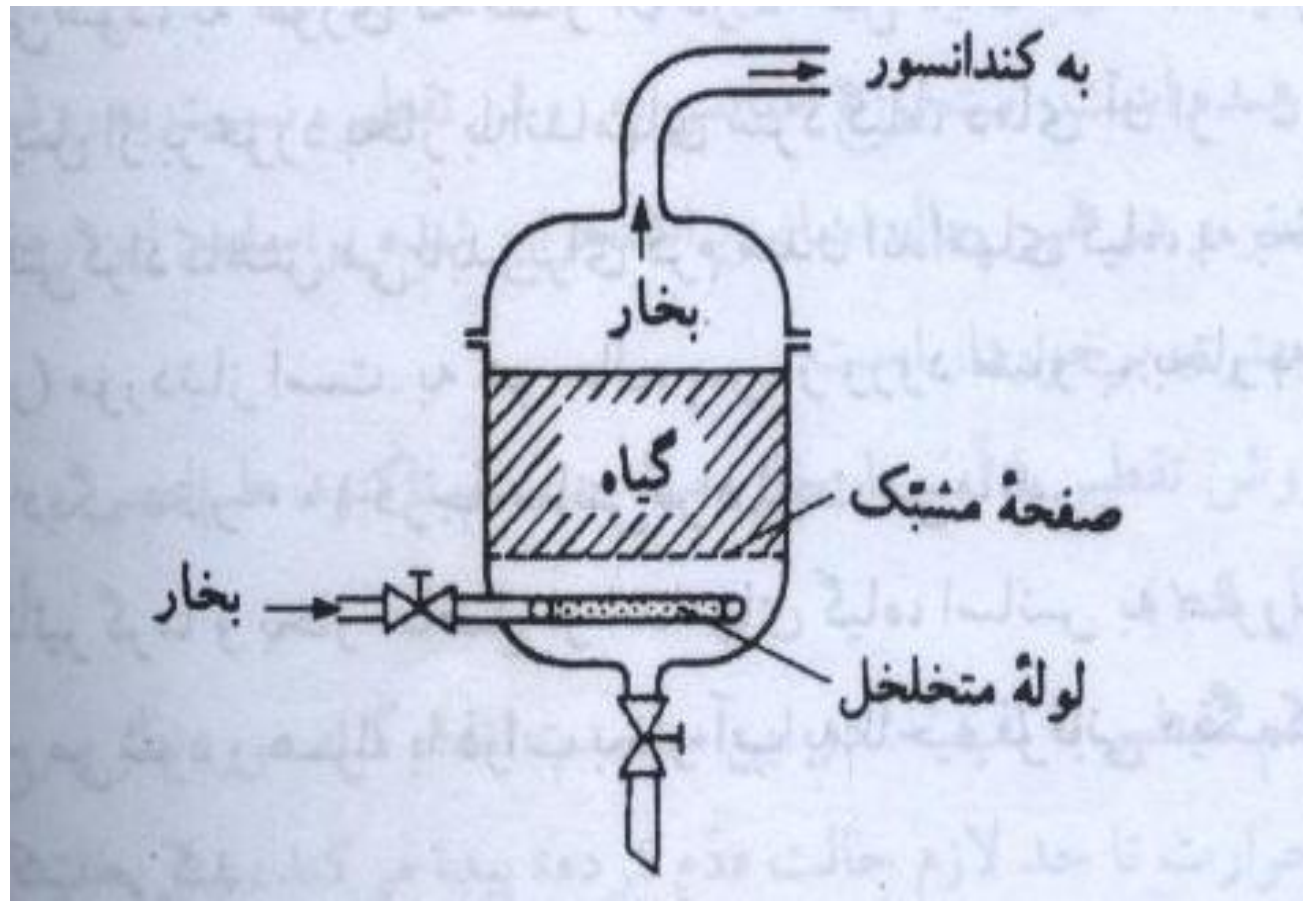
۲- تقطیر با آب و بخار:

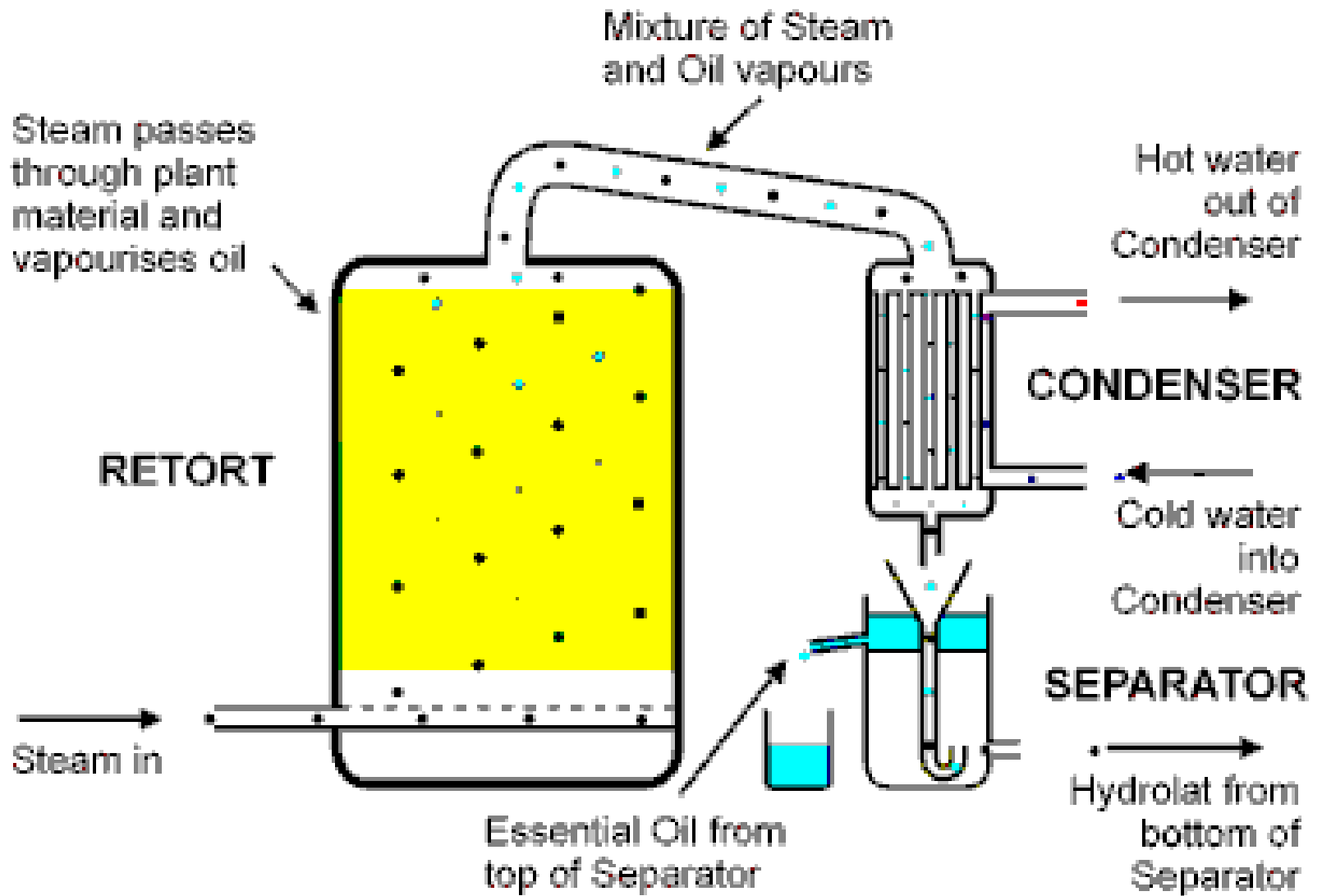
در این سیستم آب و اندام گیاه موردنظر مجاور هم ولی در عین حال بصورت جدا از یکدیگر قرار می گیرند بطوریکه در قسمت تحتانی سیستم آب در حال بخار و در ناحیه فوقانی آن بر روی صفحات متخلخل اندام واقع می شوند.

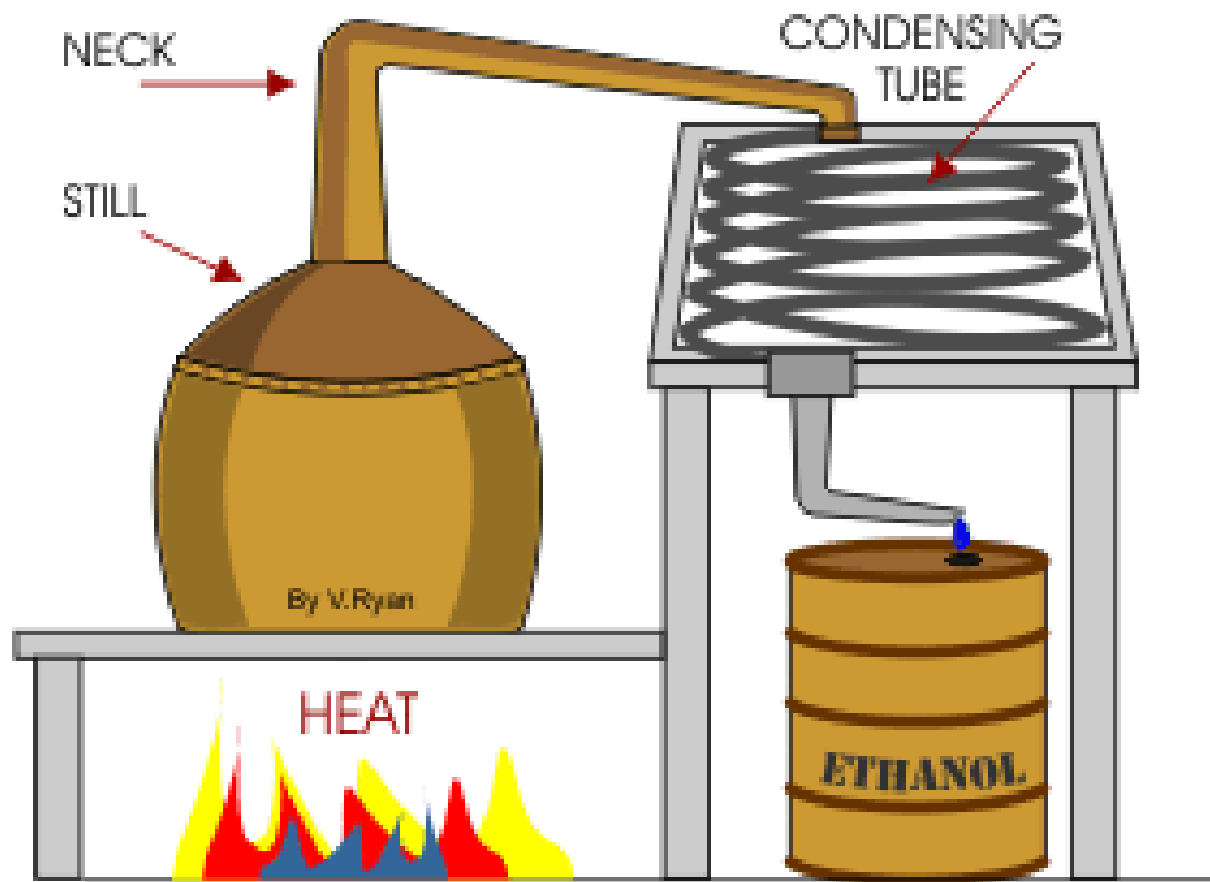


۳- تقطیر با بخار :

در این سیستم اندام گیاه موردنظر صرفاً تحت تاثیر بخار آب با فشار کم قرار میگیرد و بخار پس از عبور از توده گیاه اساس آن را در قسمت سردکن سیستم جمع می کند.





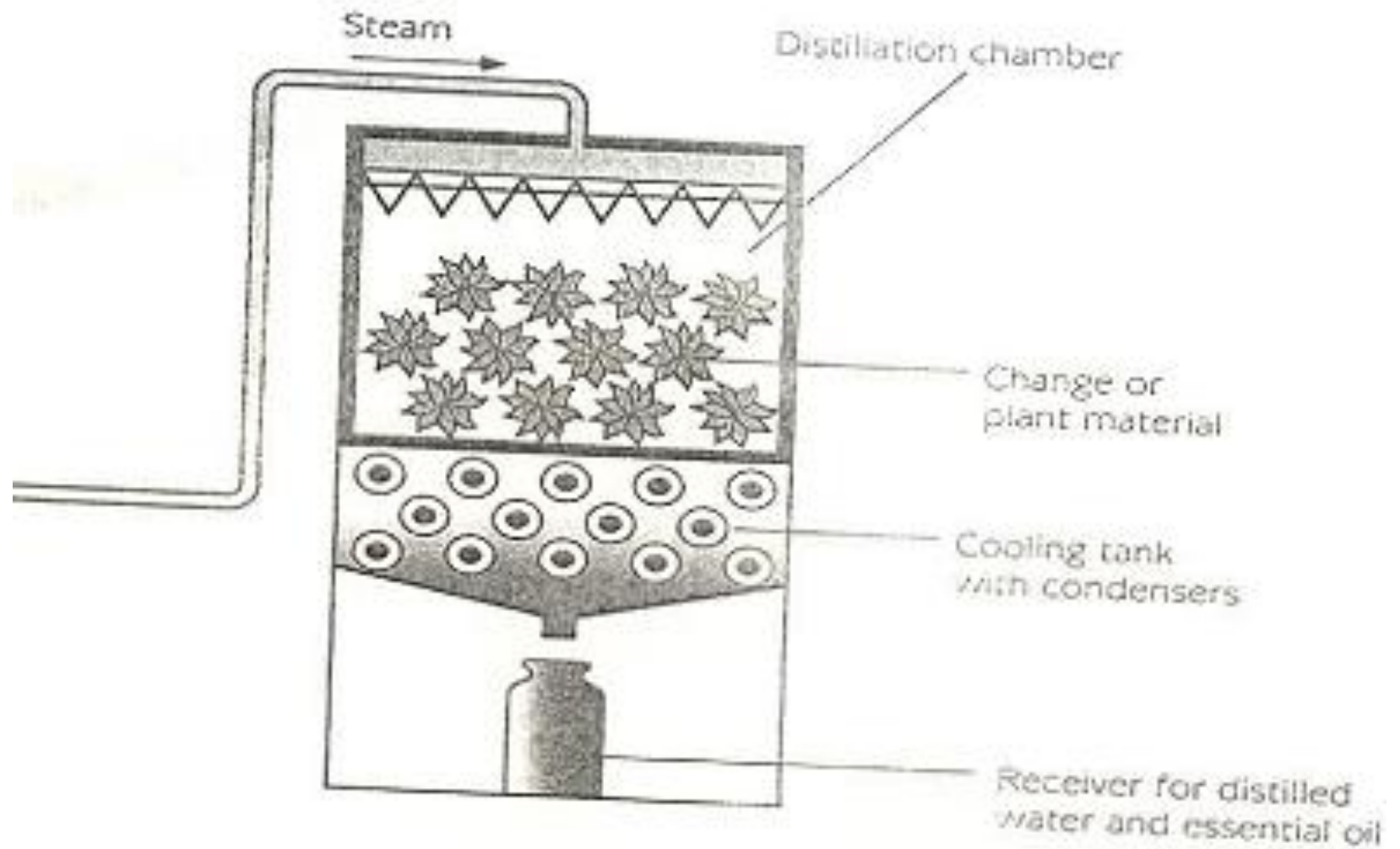


پرکولاسیون:

در این روش بخار از قسمت فوقانی مخزن حاوی مواد گیاهی وارد می شود و از میان این مواد بطرف پائین انتشار می یابد و ترکیبات فرار را که در قسمت پائین همان مخزن تجمع یافته و سرد شده اند را با خود حرکت می دهد.

فوائد این روش:

- ۱- نیاز به دمای پائین تر
- ۲- حداقل تماس مواد فرار با حرارت
- ۳- سرعت بیشتر
- ۴- میزان محصول بیشتر



شکل ۳- پرکولاسیون

حامل های اسانس Carrier materials

در کاربردهای حرفه ای ، همیشه اسانس ها بصورت رقیق شده به کار می روند.

موادی را که برای رقیق کردن و به کاربردن اسانس ها مورد استفاده قرار می گیرند را مواد حامل می نامند.

ماده حامل حلال اسانس است و غالباً یک روغن گیاهی (vegetable oil) یا یک فرآورده با پایه روغنی مانند کرم یا پماد است.

از دیگر مواد حامل می توان خاک رس، ژل ها و دربرخی موارد آب و بخار را نام برد.

روغن گیاهی vegetable oil

روغن های گیاهی را روغن های ثابت (Fixed oils) می نامند تا از روغن های فرار موجود در گیاهان متمایز باشند زیرا تبخیر نمی شوند.

- روغنهای گیاهی علاوه بر رقیق کردن اسانس ها بعلت داشتن انواع ویتامین ها، مواد معدنی و چربی ها از نظر بیولوژیکی فعال بوده و موجب تقویت و محافظت از پوست میشود.

- روغنها اسانس های فرار را که بطور طبیعی در خارج از بدن تبخیر می شوند را به داخل پوست حمل کرده و نفوذ آنها را تسهیل می کند.

- روغن های گیاهی برخلاف روغن های معدنی مغذی می باشند بدین دلیل است که روغنهای معدنی با وجود چربی زیاد در سطح پوست باقی می ماند.

انواع روغن های حامل

روغن هائی که ۱۰۰٪ در مخلوط ها به کار می روند. این روغن ها از نظر اقتصادی مقرون به صرفه اند، اثر چرب کنندگی خوبی در ماساژ دارند و موجب تغذیه پوست می شوند.

بادام شیرین: روغن بادام شیرین نرم کننده، محافظ و مغذی برای تمامی انواع پوست، رفع خارش، زخم، خشکی، پوسته پوسته شدن، التهاب، آگزما، ترک پوست مناسب است.

نارگیل: روغن نارگیل برای محافظت در برابر نور خورشید، مراقبت از مو و مرطوب نمودن پوست های خشک بکار می رود.



روغن ذرت : این روغن نرم کننده ، نگهدارنده و افزایش دهنده قوام مخلوط ها است. از دیگری روغن ها می توان روغن دانه انگور - روغن فندق - روغن زیتون - گلرنگ - کنجد - گل آفتابگردان - سویا را نام برد

روغن هائی که ۱۰ تا ۵٪ در مخلوط ها به کار می روند. این روغن ها بخاطر قیمت بسیار زیاد یا قوام غلیظ بمیزان ۱۰۰٪ بعنوان یک پایه برای ماساژ بکار نمی رود. برای بهره گیری از خواص درمانی بیشتر می توان مقادیر کم این روغن ها را به روغن اصلی ماساژ یا به پایه کرم، لوسیون یا زل اضافه کرد. انواع این روغن ها عبارتند از : روغن هسته زردآلو و هلو - آووکادو - گل گاوزبان - گل مغربی - جوجوبا

سایر مواد حامل

• ژل ها Gels:

این ژل ها از نشاسته های گیاهی مثل درخت به یا از نشاسته های مصنوعی مثل کربومر تولید می شود.

ژل ها شفاف و غیر چرب هستند و در شرایطی که اجتناب از چرب شدن اهمیت دارد حامل های خوبی هستند.

برگ گیاه آلوئه ورا

پاک کننده ها Cleansers

روغن های گیاهی مثل روغن زیتون – روغن نارگیل بعنوان ناقل برای بکاربردن اسانس ها بکار می رود.

لوسیون ها Lotions :

با رقیق کردن یک پایه کرم با آب یا هیدرولات محصول رقیق تر و روان تری بدست می آید.

• عسل Honey :

عسل مختصری قابض، مهارکننده باکتری و ترمیم کننده است. از مقادیر کم عسل در ماسک صورت، ضماد یا پک خاک رس و بعنوان پایه در مصارف موضعی برای زخم ها و عفونت ها استفاده می شود.

• خاک های رس Clays :

این خاک بعلت داشتن ویژگی های عالی کشیدن، جذب کردن و قابض، تقویت کننده و یک عامل سم زدا محسوب می شود. فقط از خاک رس دارای درجه آرایشی (cosmetic grade) استفاده نمایند.

روش های مصرف اسانس

گیاهان دارویی یا داروهای خام گیاهی به اشکال مختلف به صورت فراورده هایی مانند دم کرده، جوشانده، تنتور، شربت ها، ضمادها و سایر فراورده های دارویی قابل استفاده هستند. مراحل تهیه برخی از این فراورده ها آسان بوده، که در این بخش به طور خلاصه ارائه می شوند.



۱- دم کرده ها



تهیه این فراورده دارویی با استفاده از قسمت های ظریف و تازه اندام های گیاهی چون برگ، گل یا اجزای خشک و برداشت شده امکان پذیر است.

آب در حال جوش را برداشته و به قوری یا فنجان دارای بخش های خرد شده و یا قطعه شده مواد طبیعی گیاهی اضافه کرده و با قرار دادن درپوش یا نعلبکی بر روی آنها، پس از ۱۰ دقیقه، دم کرده آماده شده صاف و میل شود. این فراورده دارای یک یا چند گیاه به مقدار ۲۰ گرم گیاه خشک (حجم یک قاشق مرباخوری حدود ۲ - ۳ گرم ماده خشک گیاهی است) یا ۳۰ گرم گیاه تازه در ۵۰۰ میلی لیتر آب است که برای تهیه یک دوز مصرفی به کار می رود.

دم کرده ها به صورت سرد یا گرم نوشیده می شوند. دم کرده ها به صورت تازه و جوشانده ها برای مصرف حداکثر تا ۴۸ ساعت به شرطی که در محل خنک نگهداری شوند، قابل مصرف هستند



۲- جوشانده ها



تهیه جوشانده از اجزایی چون ریشه، پوست تنه، میوه و بذر در مقایسه با روش دم کردنی مناسب تر است. در این روش ۲۰ گرم گیاه خشک یا ۴۰ گرم گیاه تازه (مخلوط چند گیاه) همراه با ۷۵۰ میلی لیتر آب سرد در داخل ظرفی (قابلمه) ریخته و آنرا بر روی شعله کم اجاق به مدت ۲۰ - ۳۰ دقیقه قرار داده تا جوش آمده و حجم مایع باقیمانده درون ظرف به دو سوم حجم اولیه خود (۵۰۰ میلی لیتر) برسد. سپس جوشانده سرد و صاف شده را در داخل ظرف شیشه ای مناسب و درپوش دار ریخته و در محل خنک نگهداری کنید.

جوشانده ها به صورت سرد یا گرم میل می شود و مقدار تهیه شده برای مصرف سه دوز برای همان روز کفایت می کند. جوشانده ها و دم کرده ها را می بایست تازه و روزانه تهیه کرد.



۳- تنتورها

در این روش با خیساندن مواد گیاهی طبیعی به نسبت یک قسمت و الکل اتیلیک پنج قسمت به صورت مخلوط (۵:۱) تنتور تهیه می شود. ترکیبات فعال گیاه به آسانی به وسیله الکل استخراج می شوند، در نتیجه، اثر بخشی تنتور نسبت به دم کردنی ها و جوشانده ها بیشتر می شود. باید دقت کرد، از الکل های صنعتی چون الکل متیلیک یا الکل ایزوپروپیل موسوم به الکل چوب استفاده نکرد، زیرا بسیار سمی هستند.

برای تهیه تنتور ۲۰۰ گرم گیاه خشک یا ۳۰۰ گرم گیاه تازه را خرد کرده و در ظرفهای شیشه ای بزرگ دهان گشاد و تمیز قرار می دهند، سپس الکل به آن اضافه می کنند، به طوری که روی مواد گیاهی را الکل بپوشاند. پس از قرار دادن درپوش ظرف، آن را به مدت چند دقیقه تکان داده و سپس در محل خنک و تاریک به مدت ۱۰ - ۱۴ روز نگه می دارند و یک روز در میان نیز ظرف را تکان می دهند. سپس فراورده را صاف و مایع حاصل را در بطری های تمیز و شیشه ای تیره رنگ نگهداری می کنند. خیساندن مواد گیاهی در الکل می بایست در دمای اتاق صورت گیرد و برای جلوگیری از اکسیداسیون آنها بهتر است کمی مواد ضد اکسیداسیون ماند اسید اسکوریک نیز به کار برده شود. این فراورده ضمن سهولت مصرف تا مدت دو سال قابل نگهداری است



۴- شربت ها

در برخی مواقع به جای دم کرده ها و جوشانده ها از شربت های ساخته شده از تنتور استفاده می شود. در این روش ۵۰۰ گرم عسل یا شکر تصفیه نشده را در ۲۵۰ میلی لیتر آب مخلوط کرده و به آرامی حرارت می دهند تا تمامی شکر و عسل حل شود و مخلوط قوام یابد (حجم یک فنجان معادل ۱۵۰ میلی لیتر، یک قاشق غذاخوری ۲۰ میلی لیتر و یک قاشق چایخوری ۵ میلی لیتر است).



پس از سرد شدن، یک تا سه قسمت تنتور با سه قسمت شربت مخلوط شده را در داخل بطری استریل با درپوش چوب پنبه ای ریخته و در محل خنک نگهداری می کنند.





تهیه شربت از مواد طبیعی گیاهی، شامل استخراج همه ترکیبات سلول زنده، بدون تغییر در آنها، در یک محلول آبی و کمی اسیدی است. البته، به دلیل پیچیدگی محتویات واکوئل سلول ها (دارای نمک های محلول مختلف همراه با ترکیبات متعدد دیگر) استخراج شربت ها چندان آسان نبوده و شربت به دست آمده دارای غلظت و چسبندگی زیادی خواهد بود که می بایست پالایش شود.



در ساخت شربت ها، از ترکیب نسبت های برابر دم کرده ها یا جوشانده های گیاهی به همراه عسل و شکر تصفیه نشده، به کمک حرارت دادن به مدت طولانی، استفاده می شود (از عسل یا شکر به عنوان عامل محافظت کننده، و یا طعم دهنده برای قابل پذیرش تر شدن طعم و مطبوع شدن داروهای گیاهی به ویژه برای اطفال استفاده می شود). دوز قابل مصرف شربت ها ۵-۱۰ میلی لیتر (۱ - ۲ قاشق مرباخوی) سه بار در روز است .



۵- کرم ها



در ساخت کرم ها، مخلوطی از روغن یا چربی (یک امولسیون) به همراه آب تهیه می شود، به این صورت که ماده امولسیون کننده (از داروخانه ها قابل تهیه است) را در یک ظرف شیشه ای نسوز (پیرکس) با حرارت غیر مستقیم ذوب کرده، سپس مقداری گلیسرین، آب و مواد گیاهی (به ۱۵۰ گرم ماده امولسیون کننده، ۷۵ گرم گلیسرین، ۸۰ میلی لیتر آب و ۳۰ گرم گیاه خشک یا ۷۵ گرم گیاه تازه اضافه می شود)، در هنگام هم زدن به آن اضافه کرده و به مدت سه ساعت به آرامی حرارت می دهند.





سپس مخلوط حاصل را به آهستگی صاف کرده و به طور پیوسته هم زده تا به طور کامل سرد شده و قوام یابد. آنگاه با یک کاردک (اسپاتول)، در ظرف شیشه ای تیره رنگ و در پوش دار ریخته و در یخچال نگهدای می کنند تا فاسد نشود. کرم ها از روغن ها و چربی ها سریع تر فاسد می شوند، بنابراین افزودن چند قطره تتور " بنزوئین " به عنوان نگه دارنده به آنها توصیه می شود. کرم ها به راحت جذب پوست شده و افزون بر امکان تعریق و تنفس پوست، سبب خنکی و نرمی آن می شوند. کرم ها در محل آسیب دیده روزانه ۲ - ۳ بار و با ماساژ آرام قابل توصیه هستند



۶- پمادها

پمادها بر خلاف کرم ها، فاقد آب هستند. در تهیه پمادها، مقداری وازلین یا پارافین نرم (به کمک بخار پز) را در ظرف شیشه ای (پیرکس) ریخته، سپس مواد گیاهی نرم یا خرد شده را اضافه کرده و به طور مرتب در حرارت غیر مستقیم به آرامی بهم می زنند (مخلوط ۵۰۰ گرم وازلین یا پارافین نرم با ۶۰ گرم گیاه خشک یا ۱۵۰ گرم گیاه تازه از یک یا چند گیاه).

مواد گیاهی مخلوط و داغ شده (پماد مذاب) را با فشردن و صاف کردن (به کمک دستکش) بی درنگ درون ظرف های شیشه ای تمیز ریخته، پس از خنک شدن و گذاشتن درپوش، آنها را در یخچال نگهداری می کنند



۶- ضمادها یا مرهم ها



به مخلوطی از مواد گیاهی تازه، خشک یا پودر شده که به طور مستقیم بر روی عضو آسیب دیده بدن قرار می دهند ضماد (مرهم) گفته می شود.

ضمادها آرام بخش دردهای عصبی - عضلانی، رگ به رگ شدن، شکستگی استخوان ها همچنین برای خارج ساختن چرک از زخم های عفونی یا سوختگی ها استفاده می شوند. در این روش مواد گیاهی را به مدت ۲ دقیقه به آهستگی حرارت داده و مایعات اضافی آنرا با فشار دادن خارج می کنند. سپس مقداری روغن روی موضع مالیده (برای جلوگیری کردن از چسبیدن مواد گیاهی به محل زخم یا محل آسیب دیده) و مواد گیاهی داغ یا گرم شده را روی آن قرار می دهند و سپس به کمک باند یا گاز استیریل، عضو آسیب دیده را به مدت ۳ ساعت پانسمان می کنند. مرهم تازه تهیه شده را دو تا سه ساعت به دفعات می توان به کار برد .

۷- تنفس کردن یا بخور

۲ یا ۳ قطره از اسانس انتخابی تان را در آب در حال جوشیدن بریزید و بخار آن را در حالی که حوله‌ای روی سرتان انداخته اید، با تنفس عمیق استنشاق کنید. بخور به باز شدن منافذ پوستی و جذب بیشتر ذرات اسانس کمک می‌کند. می‌توانید ظرف حاوی اسانس و آب را زیر تختتان بگذارید. به این ترتیب سراسر اتاق از بوی خوش و هوایی معطر سرشار می‌شود. می‌توانید چند قطره از محتویات ظرف حاوی اسانس و آب را روی دستمال گردنتان بچکانید.

۱- تبخیر کننده‌ها

برای تبخیر اسانس‌ها در فضای اتاق معمولاً از دستگاه برنر (کاسه و شمع سوزان مخصوص تبخیر اسانس‌ها) استفاده می‌شود. کمی آب و چند قطره از اسانس انتخابی‌تان را در این دستگاه بریزید و شمع آن را روشن کنید.

زمانی که آب و اسانس گرم می‌شود، پدیده تبخیر اتفاق می‌افتد و فضای اطرافتان پر از رایحه معطر و خوشبو می‌شود. این پدیده برای محل‌های عمومی و اجتماعات ایده آل و مناسب است حتی برای اتاق خواب هتل‌ها، نشیمن و ... بسیار عالی است. برخی از دستگاه‌های تبخیر برای از بین بردن حشرات استفاده می‌شود. ۲ تا ۳ قطره اسانس را در دستگاه بریزید و آن را روشن کنید. بو به آرامی در فضا پخش می‌شود و اطراف پر از بوهای تسکین دهنده خواهد شد. اسانس سنبل هندی، ریحان، آویشن و درخت چای برای دور کردن و کشتن حشرات بسیار مفید هستند.

۹- ماساژ

یکی از شیوه‌های رایج و مفید درمانی ماساژ است زیرا هر دو فایده لمس درمانی و رایحه درمانی را به طور همزمان داراست. ماساژ، گردش خون؛ گرفتگی عضلات و دفع سموم را بهبود می‌بخشد و انرژی را در عضلات منقبض شده آزاد می‌کند. بوی خوش، احساس لذت و خوب بودن را القا می‌کند. جذب اسانس‌ها از طریق پوست در حین ماساژ بسیار بالاست. غالباً روغن‌های حامل مانند روغن آفتابگردان، روغن نارگیل، روغن زیتون، روغن بادام شیرین، روغن کنجد و روغن سبزیجات با اسانس‌ها مخلوط می‌شوند. اسانس‌ها را نباید حین ماساژ به طور مستقیم و رقیق نشده استفاده کرد. حدود 10 قطره یا یک قاشق چای خوری اسانس را با حدود ۳۰ میلی لیتر از روغن‌های حامل مخلوط کنید. به این شکل ماساژ خیلی شاداب و جوان کننده‌ای خواهید داشت.

۱۰- حمام‌ها

این روش یکی از روش‌های ساده برای استفاده راحت از اسانس‌هاست. اسانس انتخابی‌تان را در ظرفی بریزید و به آن آب اضافه کنید و به مدت ۲۰ دقیقه بجوشانید و سپس آن را در وان حمام بریزید. به این ترتیب اسانس از طریق پوست جذب بدنتان خواهد شد. چند قطره اسانس برای این کار کافی است. دائماً اسانس و آب را به هم بزنید

۱۱- پاشویه

شما می‌توانید پاهایتان را در تشتی حاوی آب گرم و ۳ - ۲ قطره اسانس فرو ببرید و شناور کنید. این شیوه بعد از یک روز کاری سخت، شیوه‌ای سودمند و آرام بخش خواهد بود. به ویژه اگر شما پاهایی داشته باشید که خیلی عرق می‌کند یا بو می‌دهد.

۱۲- کمپرس

هر دو نوع کمپرس سرد و گرم می‌تواند مفید باشد. ۲ تا ۳ قطره اسانس را به ظرفی حاوی آب اضافه کنید. گرمای آب را در حد قابل تحمل انتخاب کنید سپس پنبه یا حوله‌ای کوچک را در این ظرف فرو ببرید و به محلول آغشته کنید. پارچه را بفشارید و آب اضافی آن را بگیرید و حوله یا پنبه را روی ناحیه مورد نظرتان قرار دهید و کمپرس را برای مدت ۲ ساعت روی ناحیه بگذارید تا مفید واقع شود.

احتیاطات مصرف اسانس ها :

بر اساس تجربیات، در صورتیکه طریقه مصرف، شرایط مصرف یا مورد مصرف اسانس ها صحیح نباشد، بالقوه مضر هستند.

با آموزش دوره های مخصوص، درمانگران خطرات احتمالی را بسیار کاهش می دهند.

ایمنی اسانس ها بصورت زیر طبقه بندی میشود:

۱- خطرات مرتبط با طریقه مصرف

۲- خطرات مرتبط با محل تاثیر



۱- خطرات مرتبط با طریقه مصرف



الف- مصرف خوراکی :

زمانی اسانس باعث سمیت می شود که مصرف خوراکی آن بیش از مقادیر توصیه شده باشد. مهمترین اسانس هایی که در صورت مصرف بیش از مقادیر درمانی سمیت قابل توجهی ایجاد می کند عبارتند از: مریم گلی - دارچین - پونه - میخک - زوفا

ب- مصرف موضعی :

خطرات مرتبط با محل تاثیر :

الف- کل بدن : مصرف خوراکی که منجر به مرگ می شود.

ب- واکنش پوستی

ج- سمیت عصبی : آسیب به بافت‌های عصبی

د- سمیت کبدی : آسیب به کبد

ه- خطرات دوران بارداری

و- سرطانزایی

نگهداری اسانس ها

معمولا واکنش های شیمیایی که پس از استخراج اسانس در آن بوقوع می پیوندد باعث کاهش کیفیت ویا فاسد شدن اسانس می گردد. ترکیب شیمیایی اجزای تشکیل دهنده اسانس ها متفاوت است و تحت تاثیر عوامل مختلفی نیز تجزیه می شود

عوامل مخرب :

۱- هوا ۲- حرارت بالا ۳- آب

هیدروکربن های ترین دار تحت تاثیر هوا بسرعت اکسیده و پلی مریزه می شوند.

یون برخی فلزات بخصوص مس در درجه حرارت بالا باعث تجزیه اسانس می شود.

وجود مقدار کمی آب در اسانس سبب تجزیه استرهای موجود در اسانس شده و مقدار اسیدهای چرب را افزایش می دهد در نتیجه باعث بروز واکنش های نا مطلوب دیگری در اسانس می شود

بطور کلی برای نگهداری اسانس ها باید تمام عواملی را که باعث کاهش کیفیت آنها می شود از دسترس دور نگهداشت. برای مثال در درجه حرارت های پایین تر اقدام به نگهداری اسانس ها نمود یا برای کاهش تماس اسانس با هوا که سبب اکسیده شدن آنها می شود. باید ظروف محتوی اسانس را کاملا پر نمود و درب آنها محکم بست.



بعضی از اسانس ها تحت تاثیر نور تجزیه شده بنابراین بهتر است که در ظروف شیشه ای تیره رنگ استفاده می شود. بر روی ظروف نگهداری اسانس باید اطلاعاتی نظیر نام اسانس، تاریخ ورود به انبار، وزن و سایر موارد لازم نوشته شود.



اولویت نگهداری اسانس ها به ترتیب در ظروف شیشه ای، فولاد ضد زنگ، آهن قلع اندود و آلومینیم است. ظروف پلاستیکی اسانس را در خود جذب می کند اما نگهداری اسانس در ظروف pet امکان پذیر است. برای اسانس های مورد استفاده در آروماتراپی ظروف آلومینیومی ترجیح داده می شوند.



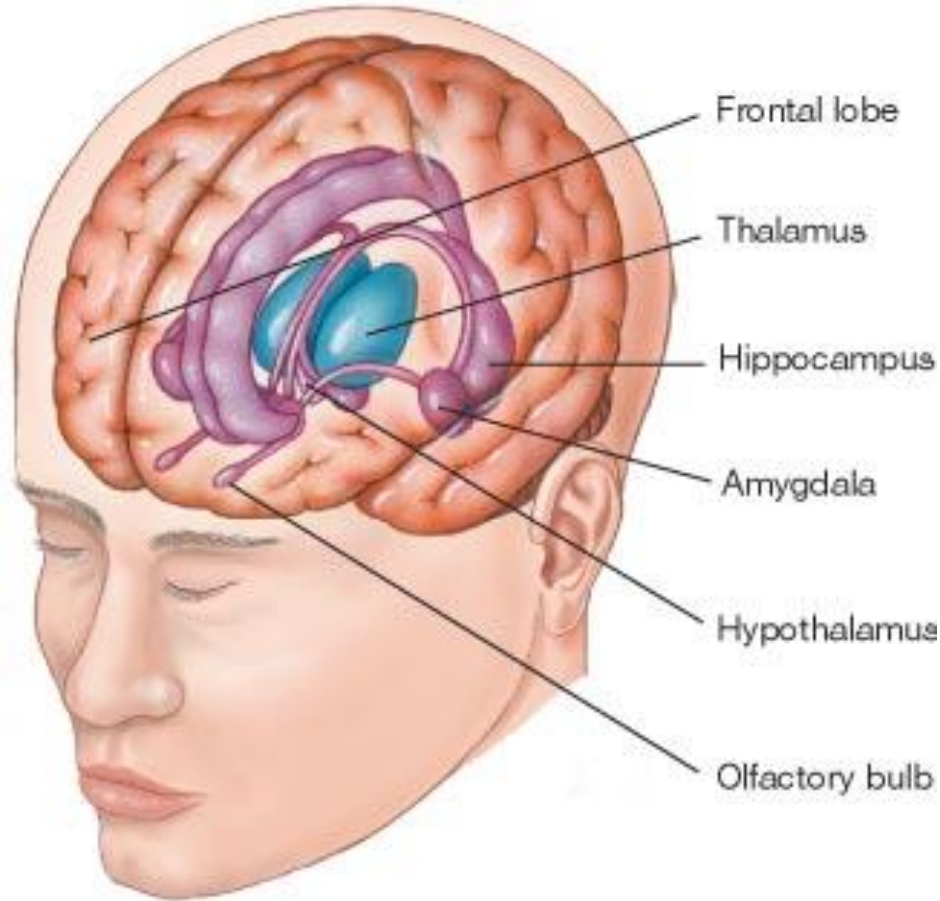
آرو ماتراپی (رایحه درمانی ،عطر درمانی)

آرو ماتراپی یا عطر درمانی استفاده از روغن های معطر بدست آمده از گیاهان در درمان بیماری های جسمی و روحی (معالجه عمومی) می باشد که در سلامتی بدن و حفظ تعادل بدن و آرامش بخشی به انسان کاربرد دارد .
این روش برای درمان عوارض ناشی از عفونت ها و بیماری های پوستی و ... استفاده می گردد .

چگونگی تأثیر رایحه درمانی

ترکیبات معطر حاصله از گیاهان، گیرنده‌های عصبی حس بویایی را تحریک می‌کنند. پیام‌های دریافت شده توسط این گیرنده‌ها (همان بوی خوش) به قسمت لیمبیک در مغز می‌رسد. این قسمت از مغز با سایر سیستم‌های مغز که مربوط به حافظه، تنفس، گردش خون و غدد درون ریز (غدد ترشح‌کننده هورمون) هستند در ارتباط می‌باشد. در نتیجه این پیغام‌ها به این مناطق رسیده و در آن‌ها کد بندی شده و در حافظه مربوط به بو در مغز ذخیره می‌شود.

سیستم لیمبیک مغز کنترل کننده احساسات و خلق و خو نیز می باشد و در نهایت این پیغام های دریافت شده توسط مغز، بر جسم و روح انسان تأثیر گذاشته و باعث کاهش استرس، اضطراب و مشکلات روحی و روانی، رفع دردهای عضلانی و روماتیسمی، بر طرف کردن اختلالات گوارشی و بسیاری از بیماری های جسمانی و روحی می گردد.



عطر آمیزه ای از روغنهای اساسی، ترکیبات معطر، ثابت کننده و الکل می باشد. روغن های اساسی از طریق تقطیر گلها، گیاهان و علفها بدست می آید. اگر عصاره گیری از طریق تقطیر میسر نباشد توسط روغنهای جاذب این کار صورت می گیرد



تفاوت عطر و ادکلن کدام است؟

همان طور که طلای ۱۸ تا ۲۴ عیار یا نقره ۸۰ تا ۱۰۰ مرغوب تا خالص خوانده می‌شود، معیار عطر نیز ۴۰٪ است یعنی از عصاره (اسانس، جوهره) به دست آمده ۴۰٪ عطر خالص باشد و مابقی آن آب و الکل و دیگر افزودنی‌ها که آن خالص‌ترین و گران‌ترین عصاره‌هاست. حالا معیاربندی عطرها از همین میزان غلظت شروع می‌شود



۱- ۲۰ تا ۴۰ درصد عطر مرغوب تا خالص یا **Perfum**.

۲- اگر عطری بین ۱۰ تا ۲۰ درصد از این مواد معطر را داشته باشد به آن عطر یا اودوپرفیوم **Eau de perfume** می‌گویند.



۳- اگر بین ۵ تا ۱۰ درصد مواد معطر باشد به آن
Eau de toilette می‌گویند



۴- اگر ۲ تا ۴ درصد مواد معطر داشته باشد به آن
Eau de cologne ادکلن می‌گویند



انواع عطر و خواص آنها

همان طور که درصد غلظت ترکیبات معطر کاهش می یابد، شدت و طول عمر عطر نیز کاهش می یابد. ترکیب آب و الکل بعنوان حلال مواد معطر بکار میرود. در عمل گرمای بدن سبب میگردد تا حلال بسرعت تبخیر شده و عطر بروی پوست باقی بماند تا بتدریج طی چندین ساعت تبخیر گردد



ما مجبوریم از همان معیار چشایی برای شناسایی نوع بوی عطر استفاده کنیم: شیرین، تلخ، ترش.

چند رده‌بندی دیگر مانند انواع رایحه‌ی گل‌ها یا میوه‌ها یا حتی بوی چوب درختان و شکلات و توتون نیز وجود دارد ولی این سه نوع رایحه به اضافه‌ی سرد و گرم ساده‌ترین معیارهای ما برای شناسایی عطرها هستند.

علاوه بر صفات تند و ملایم شاید بشود صفتهای سنگین یا سبک را هم به کار برد.

برخی از عطرها ترکیبی از این سه رایحه به اضافه‌ی سردی و گرمی هستند مثلاً عطرهای گرم و شیرین یا سرد و تلخ یا تند و شیرین با تندی و ملایمت‌های مختلف.

عطرهای گرم و شیرین و تلخ: مناسب برای فصول سرد یا مناطق

سردسیر

عطرهای سرد و تلخ یا ترش: مناسب برای فصول گرم یا مناطق

گرمسیر و مجالس دوستانه

عطرهای تند از هر نوع: برای میهمانی‌ها و مجالس نوع و فصل

استفاده هم البته اول بستگی به ذائقه‌ی بویایی شما دارد.



مراحل تبخیر عطر

۱- رایحه اولیه:

رایحه ای که پس از چند دقیقه از استعمال عطر احساس می گردد.

رایحه اولیه همان احساس اولیه از بوی عطر می باشد.

★ به همین خاطر در فروش عطر تاثیر بسزایی دارد.

رایحه این مرحله تازه و تند می باشد.

ترکیباتی که در این مرحله دخیل هستند بوی تند داشته و شدیداً فرار میباشند و بسرعت تبخیر میگردند

★ ۲- رایحه ثانوی:

رایحه عطر ثانوی زمانی که رایحه ابتدایی از میان میرود آشکار میگردد.

رایحه ثانوی بدنه اصلی عطر را تشکیل میدهد و بعنوان ملایم کننده بوی تند اولیه بکار میرود.

رایحه این مرحله چیزی حدود ۱۰ دقیقه تا ۱ ساعت بعد از استعمال عطر احساس میگردد.

★ ۳- رایحه پایه:

رایحه عطر زمانی که رایحه اولیه و ثانویه از میان می روند. ترکیبات این گروه معمولا ثابت کننده می باشند. رایحه این مرحله قبل از ۳۰ دقیقه از استعمال عطر احساس نخواهد شد.

منابع عطر سازی

گیاهان بعنوان منابع روغنهای اساسی و ترکیبات معطر عمده بشمار می آیند. گیاهان این ترکیبات را بخاطر محافظت از حیوانات گیاه خوار و همچنین جذب حشرات گرده افشان تولید می کنند



★ ۱- گلها: بزرگترین منبع مواد معطر می باشند که شامل گل های سرخ، مریم، میخک، یاس و ابریشم هستند.



گل سرخ



میخک



یاس

★ ۲- برگ‌های نعناع هندی، بنفشه، رزماری، گوجه فرنگی و
علف خشک.



نعناع هندی



بنفشه



رزماری

★ ۳- ریشه و ساقه های زیرزمینی: ریشه درخت جوز و زنجبیل.



زنجبیل



جوز



Photo copyright Henriette Kress
<http://www.henriettesherbal.com>

★ ۴- دانه ها: دانه های گشنیز، زیره، کاکائو، هل و رازیانه



گشنیز



زیره



کاکائو



هل



رازیانه

۵- میوه ها: میوه های تمشک، توت فرنگی، سیب، مرکبات،
وانیل، فلفل شیرین.



تمشک



مرکبات



وانیل

★ ۶- روغن چوب: چوب درختان سرو، عرعر، کاج و صنوبر.



سرو



عرعر



کاج



صنوبر

۷- پوست درختان: درخت نعناع.

★ ۸- رزین (صمغ): رزین بوته کندر، بلسان (درخت گل حنا)، کاج و صنوبر.



کندر



بلسان (درخت گل حنا)



صنوبر



کاج

۹- مشک: از کیسه آهوی آسیایی گرفته میشود که مشک سنتزی (مصنوعی) به علت اقتصادی بودن جایگزین مشک طبیعی شده است.



ARW.IR

دیده بان حقوق حیوانات



مراحل تولید مشک

پس از شکار این نوع آهو توسط شکارچیان، آن را ذبح کرده، کیسه یا غده مشک را از شکم او خارج کرده و در معرض آفتاب روی سنگ مسطح پهن کرده و یا در روغن داغ شده خشک می کنند. روش دوم بدست آوردن مشک، بدون شکار و ذبح انجام می گیرد. این کار زمانی صورت می گیرد که این غده به قدری بزرگ می شود که باعث درد آهو شده و او با ساییدن بدن خود به سنگ، پوست خود را پاره کرده و غده را از بدن خود خارج می کند. پس از آن شکارچیان که از محل آن با خبر شده، به جمع آوری آن می پردازند.



رنگ مشک مشکي است و بسيار كمياب و گران قيمت است. اين مسأله باعث شده كه فروشندگان آن را با مواد ديگري مخلوط مي كنند تا وزن آن زياد تر شود. مشک مقدار زيادي ماده "كافين" دارد از همين رو برخي ها به جاي چاي يا قهوه از آن استفاده مي كنند اما بررسي هاي انجام شده نشان مي دهد كه خوردن زياد آن باعث ايجاد خلل در دستگاہ عصبی افراد می شود.



★ ۱۰ - کاستوریوم: که از کیسه سنگ آبی آمریکای شمالی بدست می آید



★ ۱۱- عنبر سائل: ماده چربی مانندی که از نهنگ بدست می آید.



۱۲- عسل: که از کندوی زنبور عسل بدست می آید.



۱۳ - منابع مصنوعی: مواد معطر ساختگی ترکیبات ارگانیکی می باشد که از فراورده های نفتی و یا رزین درخت کاج حاصل میگردد مانند کومالین و لینالول.

اکالیپتوس







- نام علمی **Eucalyptus globolus**
- و یا **Eucalyptus glauca**
- خانواده مورد (**Myrtaceae**) می باشد .
- نام های فرانسوی گیاه : **Gommier bleu de Tasmanie – Eucalyptus**
- نام انگلیسی : **Blue gum tree**
- نام آلمانی : **Fieberheilbaum**
- نام ایتالیایی : **Eucalypto**

★ اکالیپتوس بومی استرالیا است و ۷۵ درصد فلور این کشور را به خود اختصاص داده است
اکالیپتوس دارای رشد بسیار سریع و دارای یکی از متراکم ترین چوب ها است .
★ اسانس گیاه بویی شبیه به نعنا دارد .
اکالیپتوس بومی ایران نیست و به صورت خودرو در ایران وجود ندارد ولی بصورت دست کاشت و به عنوان زینتی از این درخت ارزشمند استفاده می گردد.



- **محل مناسب رویش**
- گونه های اکالیپتوس بیشتر در زمینهای باتلاقی و مردابها و بر حسب نوع گونه اکالیپتوس در آب و هوای نیمه خشک و نیمه مرطوب، خاک نسبتاً آهکی و ماسه ای بهتر رشد می نماید .

- **قسمت مورد استفاده**
- ★ قسمت مورد استفاده اکالیپتوس برگهای آن به ویژه برگ درختان مسن تر است. برگهای این گیاه بر حسب گونه اکالیپتوس دارای اشکال مختلف هستند که از شکل برگها طرز قرار گرفتن آنها را روی ساقه و ساختمان گل و میوه گونه های مختلف اکالیپتوس را شناسایی می کنند .





ترکیبات گیاه:



چای و عصاره این گیاه از ماده برگ خیس خورده در محلول الکل که دارای مواد فعال است، تهیه میشود. پاره ای از این عناصر و ترکیبات فعال "تانین" و "فلاونوید" نامیده میشوند. روغن اصیل برگ تهیه شده از تقطیر بخار عمدتاً از عنصر فعالی به نام "سینوئول" تشکیل شده است. روغن این گیاه همچنین حاوی سایر عناصر شیمیایی گیاهی است.

● اشکال موجود:

● این گیاه به صورت روغن مایع اساسی، روغن اساسی به شکل پماد تتور برگ (محلول تهیه شده از گیاه و الکل یا گیاه، الکل و آب)، برگ خام و چای قابل دسترسی است. قطره های ضد سرفه تجاری، انواع شربت‌ها، مایعات تبخیر کننده، روغنهای مالیدنی، انواع خمیردندان و مواد شستشوی دهان حاوی روغن اکالیپتوس یا ترکیب اصلی آن یعنی سینئول است



اسانس اکالیپتوس

★ از برگ های تازه بوسیله تقطیر با آب تهیه می گردد .
راندمان آن ۸۰۰ تا ۱۰۰۰ گرم اسانس برای هر ۱۰۰ کیلوگرم برگ تازه است . اسانس آن ماده ای سیال و بی رنگ و یا به رنگ زرد روشن می باشد ، طعم آن ابتدا خنک کننده ولی به تدریج سوزاننده است . اسانس در دمای ۱۵ درجه دارای وزن مخصوص بین ۰/۱۹ و ۰/۳۹ دارد و نگهداری آن در ظروف شیشه ای در بسته و غیر قابل نفوذ به نور باید انجام گردد .

مراکز تولید اسانس اکالیپتوس اسپانیا و پرتغال هستند .

نحوه مصرف

این گیاه برای درمان التهاب سینه، ریه ها، بینی و گلو بکار می رود و می تواند برخی از گونه های باکتری و همچنین برخی از انواع قارچها را از بین ببرد. وقتی از این گیاه دارویی برای مصرف موضعی استفاده می کنید، می تواند درد رماتیسمی را تسکین بخشد. قبل از مصرف میزان ریز یا هر میزان مصرف، با پزشک معالج خود مشورت و از دستورات ایشان پیروی کنید.



جوشانده برگ اکالیپتوس (برای احتقان):
۱ تا ۱/۲ میلی لیتر روزانه.



روغن برای مصرف موضعی (برای مفاصل
متورم یا احتقان سینه): ۳۰ میلی لیتر روغن
اکالیپتوس را به ۵۰۰ میلی لیتر آب ولرم
اضافه کنید.

اکالیپتول: روزانه ۰/۵ تا ۰/۲ میلی لیتر
(۱ تا ۲ قطره برای هر لیوان آب جوش).



روغن اکالیپتوس (برای استعمال موضعی): یک میلی لیتر (۱۵ تا ۳۰ قطره) روغن مزبور را به نصف لیوان روغن مایع (کنجد، زیتون و غیره) اضافه کنید.



به منظور استفاده استنشاقی از این گیاه داروئی، ۵ تا ۱۰ قطره از روغن آنرا به ۲ لیوان آب جوش اضافه کنید و سپس حوله را بالای سر خود بکشید و بخار آنرا استنشاق کنید.

نکات احتیاطی



در دوران بارداری یا شیردهی از مصرف اکالیپتوس پرهیز کنید. روغن این گیاه اگر استعمال موضعی داشته باشد، سمی نیست. اما نباید از این گیاه برای مصارف داخلی استفاده کرد. انجمن فرآورده‌های گیاهان دارویی آمریکا برگ اکالیپتوس را از نظر بی‌خطری در ردیف ۲ و درجه دو ارزیابی کرده است. درجه ۲ به معنای این است که در کاربرد این گیاه محدودیت‌هایی متصور است. در ارتباط با عصاره‌های برگ اکالیپتوس باید گفت که افرادی که مبتلا به التهاب معده‌ای - روده‌ای یا التهاب مجرای صفراوی هستند، باید از مصرف عصاره برگ اکالیپتوس اجتناب کنند. ★

★ در صورت ابتلا به ناراحتی کبد نیز از مصرف آن پرهیز کنند.

در صورتی که مشمول هر کدام از این حالات هستید، با پزشک خود مشورت کنید. از مصرف بی رویه عصارهٔ مزبور نیز اجتناب ورزید. "تائین" موجود در عصاره این گیاه می تواند، در صورتی که بی رویه مصرف شود، به انواع شکم درد یا آسیب کبدی و کلیوی منجر شود. هرگونه روغن این گیاه را به صورت یا بینی کودکان زیر دو سال نمالید.

Chamaemelum nobile

بابونه





بابونه، گیاهی است یک‌ساله، معطر و به ارتفاع ۳۰ تا ۷۰ سانتیمتر که بصورت خودرو در مزارع و کنار جاده‌ها می‌روید. ساقه آن دارای انشعابات است و برگ‌های آن بریدگی‌های باریک و دراز با ظاهر برگچه مانند دارد. قسمت مورد استفاده این گیاه، کاپیتول‌های آن است که در فاصله ماه‌های اردیبهشت تا مهر ماه، آن را از ساقه جدا می‌کنند

★ گیاه دارای اسانس هستند. این اسانس در حالت تازه دارای رنگ آبی تیره‌است که مربوط به وجود ماده‌ای به نام آزولن می‌باشد و تدریجاً با تأثیر هوا و نور رنگ آن سبز و قهوه‌ای می‌شود



خواص دارویی و درمانی:

معرق، مقوی معده بادشکن، اشتها آور، هضم کننده غذا، صفرا بر، قاعده آور و التیام دهنده است.

اثر ضد عفونی کننده ضعیف ولی قاطع دارد. مسکن درد و ضد تشنج نیز می باشد.

چون از ترشح و التهاب های چرکین مخاط ها جلوگیری به عمل می آورد،

از این نظر به کاربرد آن در رفع یبوست هایی که مواد دفعی مخصوصاً درقولون چپ جمع می شود، اثر مفید دارد.



از بابونه در موارد سوء هاضمه، آبریزش بینی، آسم،
گریپ، درمان قولنج، میگرن، انسداد کبدی و ورم پلک ها
استفاده می شود.

اگر به شیر نوزادان مقدار کمی از دمکرده کاپیتول های
گیاه افزوده شود، دل پیچه ناشی از نفخ و حالات تشنجی
کودک رفع می شود.



در استعمال خارجی ضماد، لوسیون و حمام فرآورده های این گیاه اثر قاطع در رفع بیماری ها دارد به طوری که از آن برای محفوظ نگهداشتن زخم از آلودگی ها و بهبود زخم های عمیق، زخم انگشتان، رفع التهاب و درمان ورم چشم و مخاط دهان ، حلق ولته ها می توان استفاده به عمل آورد.

☆ حمام فرآورده های گیاه اثر معالج در زخم های واریسی، اگزماهای کهنه و خارش اشخاص مسن دارد .

روغن گیاه ضد تشنج، آرام بخش و ضد التهاب می باشد و مرهم گل‌های آن در درمان زخم، خارش و گزیدگی به کار می رود.



مصرف خارجی:

افزودنی حمام: ۵۰ گرم برای هر ۱۰ لیتر آب داغ.
استنشاقی: بخار دم کرده گیاه در آب داغ برای رفع التهاب دستگاه تنفسی فوقانی استنشاق می شود.

ضماد: خمیر نیمه جامد حاوی ۳ تا ۱۰ درصد وزنی (وزنی از سر شاخه های گلدار).

شستشو: محلول شوینده داغ آبی محتوی ۱۰-۳ درصد دم کرده.
اسانس: برای تحریکات شدید پوستی، ۵ قطره از اسانس را با ۲۰ میلی لیتر روغن حامل مخلوط کرده و به موضع بمالید.



مصرف داخلی:

دم کرده : ۳ گرم در ۱۵۰ میلی لیتر آب، ۳-۴ بار در روز برای رفع ناراحتی گوارشی مصرف می شود .
دم کرده چای، به عنوان یک شوینده یا غرغره برای التهاب غشاء مخاطی دهان و گلو نیز به کار می رود.



اسطوخودوس



Lavandula

★ اسطوخودوس (Lavandula) در بیشتر نقاط دنیا به حالت خودرو می‌روید مخصوصاً در جنوب فرانسه ، مناطق مدیترانه و در تورنتو به مقدر زیاد وجود دارد و بسته به شرایط محیط و خاک به انواع مختلف ظاهر می‌شود. اسطوخودوس گیاهی است چند ساله به ارتفاع حدود نیم متر با برگ‌های متقابل ، باریک ، دراز سبز رنگ و پوشیده از کرک‌های سفید پنبه‌ای.



★ گل‌های آن به رنگ بنفش و به صورت سنبله می‌باشد. قسمت مورد استفاده این گیاه ، گله‌ها و سرشاخه‌های گلدار آن است. اسطوخودوس بوی بسیار مطبوعی دارد. طعم آن تلخ است و به علت بوی مطبوع آن در عطر سازی مصرف می‌شود. اسانس اسطوخودوس که از تقطیر گل و سرشاخه‌های گلدار این گیاه بدست می‌آید مایعی است زرد رنگ یا زرد مایل به سبز که دارای بوی مطبوعی است.



ترکیبات شیمیایی

★ اسانس اسطوخودوس دارای حدود ۴۰ درصد استات لینالیل است همچنین در آن ترکیباتی نظیر اسید بوتیریک ، اسید پروپیونیک و اسید والریک ، لینالول آزاد و ژرامبول وجود دارد.



خواص دارویی

برای رفع خستگی و آرامش چند قطره روغن اسطوخودوس را در وان آب گرم ریخته و برای مدت یک ربع ساعت در آن دراز بکشید. گرفتگیها را باز می کند.

مقوی معده است.

ادرار آور می باشد.

معرق است و تب را پایین می آورد.

صفرابر بوده و کبد را بکار می اندازد و بیماریهای کبدی را برطرف می کند.

ضد تشنج است.

برای تقویت عمومی بدن خوب است.

کرمهای معده و روده را از بین می برد.

بیماریهای سینه و سرفه را برطرف می کند.

در معالجه زکام موثر است.
برای رفع بی‌خوابی یک قطره از روغن اسطوخودوس را روی یک
تکه پنبه بچکانید و آن را داخل بالش خود قرار دهید خواب
مطبوعی برای شما می‌آورد.
اگر دست و پای شما خواب می‌رود از این گیاه استفاده کنید.
زردی را برطرف می‌کند.
برای رفع حالت تهوع و سرگیجه مفید است.
سردرد و سردردهای یکطرفه را درمان می‌کند.
برای معالجه ضعف اعصاب مفید است.
طپش قلب را از بین می‌برد.
آسم را برطرف می‌کند

★ اسطوخودوس درمان کننده رماتیسم ، آرتروز و نقرس است. برای این منظور کمپرس آنرا بر روی عضو مورد نظر بگذارید و یا اینکه ۲ قطره روغن آنرا با یک قاشق روغن بادام و یا روغن زیتون مخلوط کرده و عضو دردناک را با آن ماساژ دهید.

زخمهای کهنه را با مالیدن اسانس اسطوخودوس که در الکل حل کرده‌اید برطرف کنید.

برای درمان بیماریهای ریوی ۲ تا ۳ قطره روغن اسطوخودوس را با یک قاشق غذا خوری روغن بادام و یا روغن زیتون مخلوط کرده و سینه و پشت بیمار را ماساژ دهید.

مالیدن پماد اسطوخودوس زخمها را ضد عفونی کرده و التیام می‌بخشد.

برای برطرف کردن بوهای نامتناسب در منزل چند قطره روغن اسطوخودوس را در آب ریخته و بگذارید به آرامی بجوشد عطر مطبوعی را در هوا پخش می‌کند.

برای رفع بی‌خوابی یک قاشق چایخوری پودر اسطوخودوس را با یک قاشق چایخوری پودر سنبل‌الطیب مخلوط کرده و در یک لیوان آبجوش ریخته و به مدت ۱۰ دقیقه دم کنید. این دم کرده را یک ساعت قبل از رفتن به رختخواب میل کنید تا بی‌خوابی شما برطرف شود.



طرز استفاده

دم کرده اسطوخودوس:

حدود ۵ گرم سرشاخه گلدار و یا گل این گیاه را در یک لیتر آبجوش ریخته و به مدت ۱۰ دقیقه دم کنید. مقدار مصرف این دم کرده ۳ - ۴ فنجان در روز است.

کمپرس اسطوخودوس:

۳۰ گرم گل و یا سرشاخه گلدار این گیاه را با یک لیتر آبجوش مخلوط کرده و به مدت ۱۰ دقیقه دم کنید.

اسانس و روغن اسطوخودوس را می‌توانید از فروشگاههای گیاهان دارویی و یا برخی از داروخانه‌ها تهیه کنید برای مصرف یک قطره از آنرا با یک قاشق روغن بادام و یا روغن زیتون مخلوط کرده و برای ماساژ استفاده کنید. و یا یک قطره آن را روی یک حبه قند و یا یک قاشق عسل مخلوط کرده بخورید.



مضرات

☆ اسطوخودوس گیاهی است بی ضرر که همه می توانند از آن استفاده کنند. فقط برای اشخاص صفاوی مزاج خوب نیست و باعث آشفتگی می شود. اینگونه اشخاص باید آن را با سکنجبین یا کتیرا بخورند.

رازیانه



• نام علمی: **Foeniculum vulgare**

• نام انگلیسی: **Fennel**

• نام فارسی: **رازیانه**

• نام خانواده: **Apiaceae**



رازियانه گياهي است معطر ، علفي و دوساله كه ارتفاع آن تا ۲ متر مي رسد ساقه آن داراي شيارهاي هم دريف و موازي مي باشد برگهاي آن نازك و نخي مانند شود است گلهاي رازियانه زرد وبصورت خوشه در انتهاي ساقه ظاهر مي شود .
ميوه رازियانه كوچك و بطول حدود ۸ ميليمتر و عرض ۳ ميليمتر بوده و داراي بوئي معطر و طعمي شيرين مي باشد .
رازियانه در مناطق مديترانه اي بخوبي رشد مي كند و در ايران در مناطق شمالي کشور در دامنه هاي كوههاي البرز بطور خورد مي رويد .

ترکیبات شیمیایی: رازیانه دارای حدود ۱۰٪ روغن، مواد قندی و موسیلاژ و حدود ۴٪ اسانس می باشد. روغن رازیانه ۴٪ اسید پال میتیک، ۲۲٪ اسید اولیئک، ۱۴٪ اسید لینوئیک و ۶۰٪ اسید پتروسلینیک می باشد.

★ اسانس رازیانه از تقطیر میوه آن بوسیله بخار آب بدست می آید و مایعی زرد است.

در صد گرم برگ رازیانه تازه مواد زیر موجود است:

آب	۹۰ گرم	آهن	۲/۵ میلی گرم
پروتئین	۲/۵ گرم	پتاسیم	۴۰۰ میلی گرم
چربی	۰/۴ گرم	ویتامین آ	۳۵۰۰ واحد
مواد نشاسته ای	۴/۵ گرم	ویتامین ث	۳۰ میلی گرم
کلسیم	۱۰۰ میلی گرم		
فسفر	۵۰ میلی گرم		

خواص داروئی:

- ★ رازیانه از نظر طب قدیم ایران گرم و خشک است . ریشه رازیانه گرمتر از بقیه قسمت های گیاه است .
- (۱) رازیانه اثر زیاد کننده شیر را در زنان شیرده دارد و بدین منظور می توان از دم کرده رازیانه استفاده کرد .
- (۲) اشتها آور و مقوی است .
- (۳) نفخ و گاز معده را از بین می برد .
- (۴) قاعده آور است .
- (۵) برگهای رازیانه ادرار آور است .
- ★ (۶) جوشانده ریشه رازیانه ملین مسهل است .
- (۷) روغن تخم رازیانه کرم روده را از بین می برد .

- ۸) حالت تهوع را بر طرف می کند .
- ۹) برای برطرف کردن اُسم ، سرفه و تنگی نفس از دم کرده تخم رازیانه به مقدار سه فنجان در روز استفاده کنید .
- ۱۰) برای رفع اسهال رازیانه را با زیره سبز به نسبت مساوی دم کرده و به مریض بدهید .
- ۱۱) میتوان از رازیانه داروی ضد نفخ بصورت زیر تهیه کرد :
- ۵ گرم پودر انیسون و ۵ گرم پودر زیره کرمان ، ۵ گرم پودر تخم گشنیز و ۵ گرم پودر رازیانه را با هم مخلوط کرده در یک لیتر آب جوش بریزید و آنرا بمدت ۱۰ دقیقه دم کنید سپس آنرا صاف کرده و کم کم بنوشید .

۱۲) رازیانه بعلت داشتن هورمون زنانه رشد دخترها را جلو می اندازد .

۱۳) رازیانه مغز را فعال می کند .

۱۴) ریشه رازیانه دارای کومارین Coumarin می باشد . چون این ماده رقیق کننده خون است بنابراین آنهایی که مبتلا به تصلب شرائین یا انسداد رگها هستند می توانند از جوشانده ریشه رازیانه استفاده کنند .

۱۵) دردهای مفاصل را برطرف می کند .

۱۶) اشتها را زیاد می کند .

۱۷) برای از بین بردن درد آرتروز روغن رازیانه را در محل درد بمالید .

طرز استفاده:

۱) دم کرده رازیانه : مقدر یک قاشق چایخوری رازیانه را کوبیده و در یک لیوان آب جوش بریزید و آنرا بمدت ۱۰ دقیقه دم کنید .

۲) شراب رازیانه : ۴۰ گرم رازیانه را در یک لیتر شراب بریزید و بمدت یک هفته بگذارید بماند سپس آنرا صاف کرده و در شیشه دربست نگهداری کنید .مقدار مصرف شراب رازیانه دو قاشق چایخوری بعد از غذا است .

۳) دم کرده برگ رازیانه : ۳۰ گرم برگ رازیانه را در یک لیتر آب جوش ریخته و بمدت ده دقیقه دم کنید . این دم کرده مقوی اعصاب بوده و هضم غذا را سریع می کند .



مضرات :

رازپانه چون گرم است بنابراین برای گرم مزاجها خوب نیست و اینگونه افراد باید آنها با سکنجبین بخورند بطور زیاده روی در مصرف رازپانه معده را سست کرده و تشنج می آورد

برگاموت



نام های دیگر : برگاموت ، ترنج ، اترج
نام علمی : Citrus bergamia Risso ef poit



درختی کوچک زیبا به بلندی سه الی چهار متر بدون تیغ است دارای برگهای بیضی شکل کشیده و نوک تیز دارای دم برگ بالدار روی برگها براق سبز تیره و پوست آن تیره است. این درخت در اصل همان نارنج است که پیوند شده و از خویشاوندان پرتقال می باشد. مانند سایر درختان مرکبات در تمام چهار فصل سر سبز و شاداب می باشد و در فصل بهار شکوفه می کنند شکوفه های آن بزرگ مانند درخت نارنج است با رنگی سفید و عطری مطبوع میوه آن در اواخر پاییز می رسد دارای پوست صاف شفاف است براحتی از میوه مانند نارنگی جدا می گردد

این گیاه در جنوب ایتالیا و سیسیل کاشته می شود.



میوه آن شکلی مانند گلابی می باشد رنگ آن با رنگ نارنج تفاوتی ندارد و مزه آن کمی ترش است. این میوه در حال حاضر در جنوب کشور کشت دارد به علت متعادل بودن آب هوای منطقه میوه برگاموت دارای عطر و طمع مطبوئی می باشد . شیرین مایل به کمی ترش ملس خیلی کمتر اشخاصی درباره آن اطلاع دارند یا نام آن را شنیده اند حتی بسیاری از فروشندگان بدرستی با نام آن آشنائی ندارند بعلت ظاهر آن که مانند لامپهای برق شباهت دارد آن را نارنگی لامپی می گویند .

از مهمترین ترکیبات این میوه می توان به آب ، پروتئین ، چربی ، سدیم ، پتاسیم ، کلسیم ، فسفر ویتامینهای A.B.C در آن اشاره کرد ،



خواص درمانی



اترج طبیعت معتدل دارد
قسمت مورد استفاده : میوه و برگ
خواص درمانی آن تا حدودی مشابه پرتقال
می باشد .

عفونت داخلی : برای بر طرف کردن هر
گونه عفونتهای داخلی بدن می توانید از میوه
برگاموت بهره گیرید.

هر روز یک ساعت قبل از هر غذا یک الی دو
عدد آن را میل کنید تا باعث بهبودی شود .



دیگر مصرف آن باعث تقویت قوای بدنی می گردد بدین صورت که باید دو ساعت قبل از مصرف هر غذا یک الی دو عدد آن را میل کنید و سعی شود خوب جویده گردد .
بی میلی و کم اشتهائی را بدور می گرداند و باعث تقویت معده ، کلیه و کبد می گردد و آنها را جلا می بخشد .

دچار کم خونی می باشید قبل از غذا آن را میل کنید .



درد مفاصل : چنانچه درد مفاصل در بدن دارید ده گرم برگ خشک را با یک لیوان آب جوش ده دقیقه دم کرده بعد صاف شده و آن را کمی شیرین کرده بعد از غذا روزی یکی دوبار میل گردد تا بهبودی یابید .

اگر در اثر خستگی های روزانه دچار درد ناحیه کتف گردیده اید موقع خواب پانزده گرم برگ خشک را دم کرده و باعسل شیرین نموده و میل کنید .

- ۱- برگهای برگاموت ضد کرم و کرم کش است.
- ۲- برگهای آن برای تقویت معده مفید می باشد.
- ۳- میوه رسیده آن اشتها آور و به هضم غذا کمک می کند.
- ۴- اسانس برگاموت ضد عفونی کننده است و در صنعت کرم سازی به کار می رود.
- ۵- روغن آن ضد حساسیت می باشد.



رزماري (رومارن – اكليل كوهي)

Rosmarinus officinalis

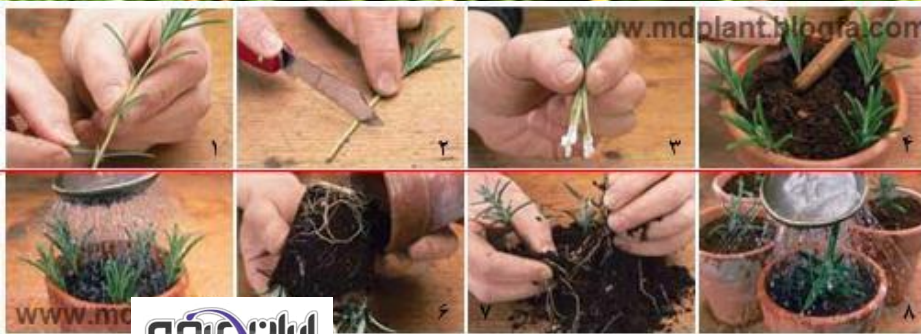
Rosemary

Lamiaceae



معرفی و گیاهشناسی

رزماری گیاهی است چندساله و به فرم بوته ای که در تمامی فصل های سال سرسبز می باشد. برگهای باریک آن به صورت متقابل بر روی ساقه قرار می گیرند و گل های این گیاه به رنگ آبی مایل به بنفش می باشند. از خصوصیات این گیاه بوی فراوان برگ ها می باشد که آن را به عنوان یک گیاه معطر مشهور نموده است.



Pl. Labiales



Rosmarinus officinalis L.

Gebräuchlicher
Rosmarin.





نیازهای اکولوژیکی و پراکنش

رزماری گیاهی است مقاوم به سرما و شرایط خشکی و این خصوصیت ها سبب شده است که در اکثر مناطق قابل کشت باشد. رزماری بومی مناطق مدیترانه است و در اکثر مناطق کشورمان به صورت محدود یا وسیع کشت می گردد. رزماری در بسیاری از کشورهای اروپایی به صورت وسیع کشت می شود.





فرآوری

★ برگ های این گیاه دارای اسانس، تانن، فلاونوئیدها، ساپونین و آلکالوئید (رزماریسین) می باشند. اسانس این گیاه دارای اهمیت فراوانی است و کاربردهای فراوانی نیز دارد.





خواص درمانی و کاربردها



دمکرده ی برگ های این گیاه به عنوان ضد نفخ، ضد اسپاسم دستگاه گوارش و ... کاربرد دارند و این دمکرده در مصرف خارجی برای تقویت موی سر کاربرد دارد. اسانس گیاه بطور گسترده در صنایع آرایشی و بهداشتی استفاده می گردد و داروهایی از این گیاه در کشورمان تولید می گردد (مانند قطره رزمارینوس) که اکثرا برای تقویت موی سر و جلوگیری از ریزش مو می باشد.

برخی از مهمترین خواص دارویی گیاه رزماری یا اکلیل کوهی عبارتند از:
ضد درد، ضد عفونی کننده، ضد افسردگی، ضد التهاب، خلط آور، ضد
ویروس و تقویت کننده نیروی بدنی است.
این گیاه شفا بخش، برای معالجه رماتیسم، فلج، سستی اعضاء، تشنج،
اختلالات عصبی و تنفسی و همچنین نارسایی کبد و کیسه صفرا مفید و
موثر است.
باعث گشادی رگها و تقویت گردش خون می شود بنابراین برای
جلوگیری از ریزش موها مفید است.



محققان در تحقیقات خود متوجه شدند این گیاه نه تنها حافظه بزرگسالان را تقویت می‌کند بلکه برای تقویت حافظه دانش‌آموزان نیز مفید است. خستگی‌های مفرط را بهبود بخشیده و برای رفع اضطراب و پریشانی توصیه می‌شود.

دردهای عضلانی را تسکین می‌بخشد و سوءهاضمه ناشی از استرس را برطرف می‌کند.



در رایحه درمانی استفاده‌های بسیاری از این گیاه می‌شود که ایجاد احساس جوانی و شادابی، عشق و سلامتی و نیز خواب راحت از جمله کاربردهای موثر این گیاه در این حرفه است. از گیاه رزماری برای رفع چاقی، بیماری‌های کبدی و معدی، برونشیت و آسم استفاده می‌شود. استفاده از این گیاه برای تنظیم ضربان قلب توصیه می‌شود.

www.mdplant.blogfa.com



www.mdplant.blogfa.com



احتیاطات مصرف:

مصرف این گیاه بصورت خوراکی در زمان بارداری ممنوع اعلام شده است و همچنین مصرف زیاد آن سبب مسمومیت می گردد.



Orange
Citrus sinensis

پرتقال
نام علمی



گیاه شناسی

پرتقال درخت کوچکی است دارای برگهای سبز و گلهای سفید پوست پرتقال نارنجی رنگ ، کمی ناصاف و میوه آن بسته به انواع مختلف شیرین و ترش ، زرد رنگ و یا قرمز می باشد .
پرتقال یکی از قدیمی ترین میوه هایی است که بشر از آن استفاده می کرده است و در حدود ۵۰۰ سال قبل از میلاد مسیح کنفوسیوس از آن نام برده است .





در حال حاضر بیشتر از ۲۰۰ نوع پرتقال در آمریکا کشت می شود و آمریکا نصف کل محصول پرتقال دنیا را تولید می کند .

پرتقال اولیه ، کوچک ، تلخ و پر از هسته بوده است که در اثر تربیت مهندسی ژنتیکی و همچنین انتخاب نوع بهتر و کود کافی درشت تر و شیرین تر شده است .

پرتقال ابتدا از چین به هندوستان برده شده و سپس از آنجا به نقاط دیگر دنیا راه یافت .

ترکیبات شیمیایی:



پرتقال یکی از غنی ترین منابع ویتامین C می باشد . البته باید دقت کرد که ویتامین C در اثر سرما و گرمای زیاد از بین می رود . اسانسی که از گل‌های پرتقال گرفته می شود بنام روغن نرولی Neroli Oil معروف است که داری بوئی بسیار مطبوع بوده و خیلی گران است و در عطر سازی از آن استفاده می شود .

در ۱۰۰ گرم پرتقال پوست کنده مواد زیر موجود است :



۸۶ گرم	آب
۱ گرم	پروتئین
۰/۲ گرم	نشاسته
۱۲ گرم	کلسیم
۴۰ میلی گرم	فسفر
۲۰ میلی گرم	آهن
۰/۴ میلی گرم	سدیم
۱ میلی گرم	پتاسیم
۲۰۰ میلی گرم	ویتامین آ
۲۰۰ واحد	ویتامین ب ۱
۰/۱ واحد	ویتامین ب ۲
۰/۰۴ میلی گرم	ویتامین ب ۳
۵۰ میلی گرم	ویتامین ث

در صد گرم پوست پرتقال مواد زیر موجود است :



۷۰ میلی گرم	آب
۱/۵ میلی گرم	پروتئین
۰/۲ میلی گرم	مواد چربی
۲۵ میلی گرم	مواد نشاسته ای
۱۶۰ میلی گرم	کلسیم
۲۰ میلی گرم	فسفر
۰/۸ میلی گرم	آهن
۳ میلی گرم	سدیم
۲۱۰ میلی گرم	پتاسیم
۴۲۰ واحد	ویتامین آ
۰/۱۲ میلی گرم	ویتامین ب ۱
۰/۱ میلی گرم	ویتامین ب ۲
۱ میلی گرم	ویتامین ب ۳
۱۳۵ میلی گرم	ویتامین ث



خواص داروئی:

موسسه مبارزه با بیماری سرطان آمریکا چندین سال پیش در اثر مطالعات زیاد دریافت که علت اینکه سرطان معده در آمریکا کمتر از نقاط دیگر است این است که مردم آمریکا در تمام مدت سال پرتقال مصرف می کنند . البته شاید علت آن وجود ویتامین C در پرتقال است .
(۱) دانشمندان سوئدی کشف کرده اند که خوردن پرتقال از سرطان لوزالمعده جلوگیری می کند .

(۲) خوردن پرتقال کلسترول را پائین می آورد .

(۳) پوست سفید پرتقال و ورقه های نازک بین قسمت های داخل پرتقال ★ بهترین دارو برای کاهش کلسترول خون است .

- ۴) اسانس پرتقال ضد عفونت های میکروبی است .
- ۵) پرتقال مقوی معده و ضد گاز معده است .
- ۶) پرتقال ضد سم ، ادرار آور و نرم کننده سینه و ضد استفراغ است .
- ۷) جوشانده برگهای پرتقال برای شست و شوی ورم ها و کاهش درد مفید است .
- ۸) خوردن پرتقال ضد اسپاسم و آرام بخش است .
- ۹) اسانس پرتقال را برای ضد عفونی کردن بکار می برند .
- ۱۰) پرتقال خون را تمیز می کند .



۱۱) برای برطرف کرده چین و چروک صورت و شادابی آن قسمت خوراکی پرتقال را روی صورت بمالید و بعد از ۱۵ دقیقه با آب بشوئید .

۱۲) از پرتقال برای کم کردن وزن می توانید استفاده کنید . طرز استفاده بدین صورت است که یک عدد پرتقال و ۳ عدد لیموترش را پوست کنده و به قطعات کوچک تقسیم کنید بعد آنرا داخل دیگی ریخته و به آن نیم لیتر آب اضافه کنید و بمدت ۱۰ دقیقه بجوشانید . سپس سه قاشق عسل به آن اضافه کرده و مجددا بمدت ۵ دقیقه بجوشانید و آنرا صاف کنید . از این شربت ۳ فنجان در روز بنوشید . تا وزن شما به مقدار ایده آل درآید .



۱۳) پرتقال گرچه اسیدی است ولی خاصیت قلیایی به بدن می دهد و برای کسانی که گوشت زیاد مصرف می کنند و بدنشان اسیدی شده است مفید است .

۱۴) برای استفاده بیشتر از مواد غذایی پرتقال بهتر است که پوست زردرنگ آنرا بگیری و با پوست سفید و پره های داخل آن بخوری زیرا در پوست سفید آن مواد معدنی زیادی وجود دارد که اثر اسید موجود در پرتقال را خنثی می کند .

۱۵) خواص گفته شده فقط منحصر به پرتقال رسیده می باشد و آب پرتقال موجود در فروشگاهها و سوپر مارکت ها این خواص را ندارند .



طرز تهیه دمنوش پرتقال



حدود یک قاشق غذاخوری پوست درشت خرد شده پرتقال را درون آب تازه جوش بریزید و پس از ۱۵ - ۱۰ دقیقه آن را میل کنید.

آشنایی با خواص دمنوش پوست پرتقال

درمان سرفه، سرماخوردگی و تسکین استرس برخی از خواص درمانی دمنوش پوست پرتقال هستند.

مدت‌های مدیدی است که در طب سنتی از خواص درمانی این جوشانده برای تقویت سیستم ایمنی بدن و سیستم اعصاب استفاده می‌شود.

دمنوش پوست پرتقال دارای خواص ضد میکروبی، ضد ویروسی، ضد باکتری و نیز ضد التهابی است.



پوست پرتقال دارای بافتی چرمی شکل بوده و حاوی غدد روغنی فراوانی است و قرن‌های بسیاری است که از پوست این میوه و دیگر مرکبات در موارد پزشکی استفاده می‌شود.

محققان می‌گویند پوست پرتقال مرکز تجمع بسیاری از خواص از جمله خواص آنتی‌اکسیدانی و آنزیم‌های اساسی است که در خود پرتقال کمتر وجود دارد.

از پوست پرتقال برای مصارف آشپزی هم استفاده می‌شود. از پوست خوش طعم این میوه در تهیه کیک‌ها و شیرینی‌جات و نیز نان‌ها و موارد بسیاری دیگر استفاده می‌شود.

پوست پرتقال دارای ویتامین‌های C و B1 و فولیک اسید، فلاونوئید، آلفاکاروتن و بتاکاروتن است.

آشنایی با ابزار و لوازم اسانس گیری

دماسنج :

رایج ترین نوع دماسنج ها، دماسنج های جیوه ای و الکلی می باشند که کاربرد فراوانی دارند و شما نیز حتماً تابه حال با آن ها سروکار داشته اید.



دماسنج جیوه ای:

این دماسنج ها از یک لوله بسیار باریک شیشه ای ساخته شده اند که یک انتهای آن مسدود و انتهای دیگرش به یک محفظه پر از جیوه متصل می باشد. در داخل لوله دماسنج کاملاً خلأ می باشد. با گرم و سرد شده مخزن این دماسنج ها، جیوه موجود در آن نیز گرم و سرد می شود و لذا انقباض و انبساط جیوه باعث خواهد شد تا جیوه در لوله بالا و یا پایین برود.



باتوجه به سطح جیوه در لوله، از روی اعداد نوشته شده بر روی
دماسنج می توان دما را قرائت نمود.
یک نمونه مشهور این دماسنج ها، دماسنج پزشکی می باشد که
حتماً تا به حال دیده اید.



جیوه در دمای $38/83$ - درجه سانتی گراد منجمد می شود و لذا کم
ترین دمایی که می توان توسط این دماسنج ها اندازه گیری نمود،
 37 - درجه سانتی گراد می باشد.

برخی از دماسنج های جیوه ای به صورتی ساخته می شوند که می توانند حداقل و حداکثر دمای محیط را نیز به ما نشان دهند. در این دماسنج ها حرکت جیوه باعث حرکت دادن یک نشانه درون لوله دماسنج می شود. این نشانه را می توان توسط آهنربا به جای خود باز گردانید.

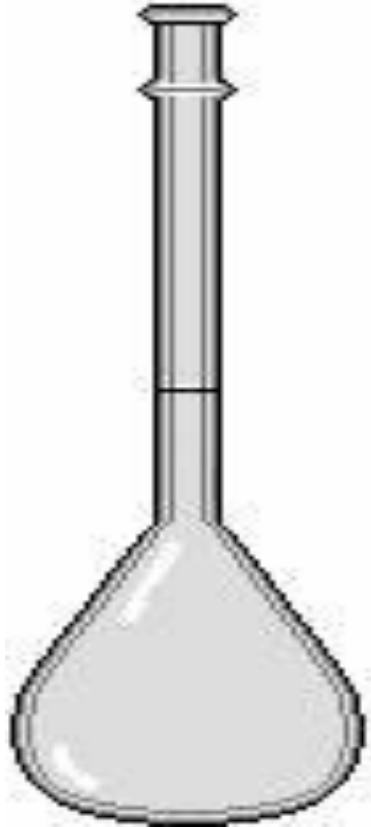


دماسنج الکلی :

دماسنج الکلی نیز طرز کار مشابهی با دماسنج های جیوه ای دارد. دماسنج های الکلی می توانند تا دمای ۷۰- درجه سانتی گراد را نیز اندازه گیری نمایند.



★ بالن ژوژه (بالن حجمی)



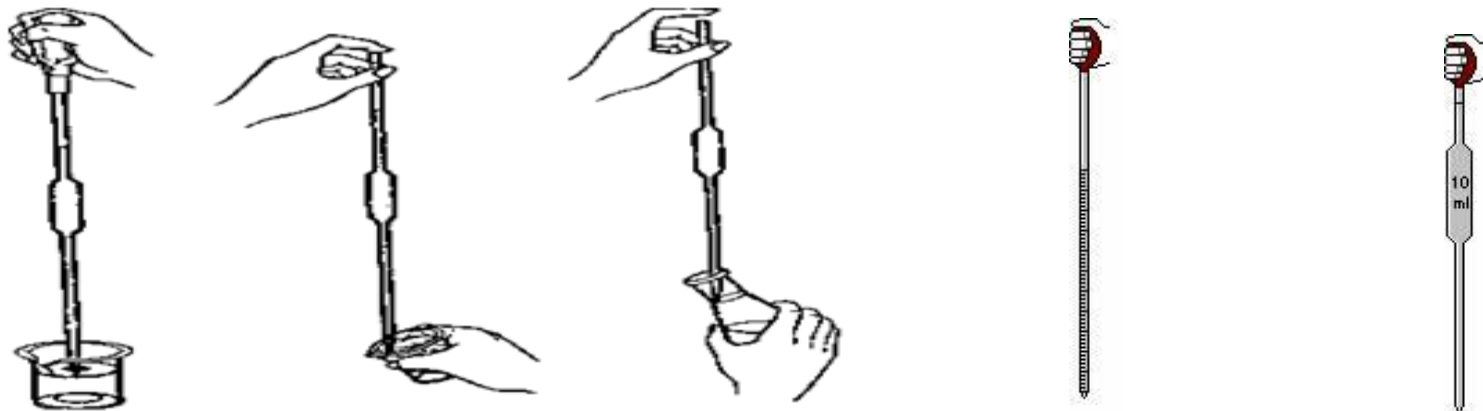
بالنی است با گردن بسیار باریک و دراز که بر روی قسمتی از گردن آن خطی وجود دارد. گنجایش بالن حجمی با عددی که بر روی آن نوشته شده است مشخص می شود که حدّ آن همان خط نشانه است. این ظرف برای محلول سازی دقیق و به حجم رساندن محلولها و نیز رقیق سازی آنها مورد استفاده قرار میگیرد.

بالن حجمی را معمولاً به کمک **قیف ساده** که در دهانه آن قرار می گیرد، باید پر کرد. نخست می توان مایع یا محلول را با سرعت تا رسیدن سطح آن به نزدیک خط نشانه در بالن حجمی ریخت و بعد برای پر کردن بالن تا خط نشانه، بهتر است از قطره چکان کمک گرفت و با ریختن قطره قطره محلول مورد نظر آن را به طور دقیق به خط نشانه رسانید (این عمل را اصطلاحاً به حجم رسانیدن می نامند) باشد .



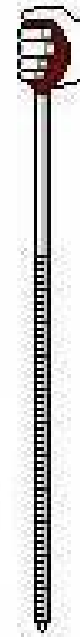
پیت Pipet ★

پیت دو نوع می باشد : پیت حباب دار و پیت مدرج. از پیت برای برداشتن اندازه ی دقیق مایعات استفاده می شود. در پیت حباب دار فقط می توان حجم ثابتی از مایع را برداشت. طریقه ی برداشتن مواد به صورت مکش دهانی می باشد.

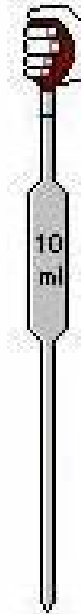




پیت مدرج



پیت حبابدار





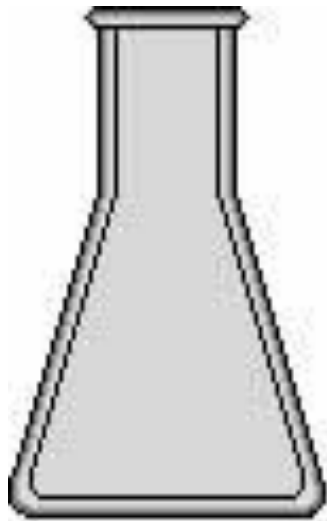
Buret بورت



بورت وسیله ای شیشه ای به صورت لوله دراز و باریک است که در انتهای زیری آن محلی برای خارج شدن محلول وجود دارد. بورت معمولاً بر حسب میلی لیتر درجه بندی و هر میلی لیتر نیز معمولاً خود به ده قسمت برابر تقسیم می شود.

کاربرد: در اندازه گیری حجم مایع ها به کار می رود. طرز استفاده: شیر شیشه ای بورت را همواره باید با انگشتهای دست چپ گرفت و باز و بسته کرد. برتری این کار در این است که شیر به طرف داخل فشرده می شود و از شل شدن آن و چکه کردن مایع از بورت جلوگیری می کند. در صورتی که با گرفتن شیر بورت با دست راست، شیر به تدریج به طرف بیرون کشیده می شود و در این صورت احتمال دارد محلول از بورت چکه کند.

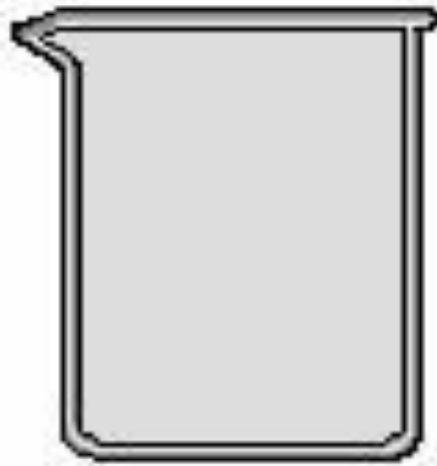
ارلن



ارلن (یا ارلن مایر) ظرف مخروطی شکلی است که در اندازه های متفاوت درست می شود و قسمت بالای آن باریکتر و اندکی برگشته و قیفی شکل است، بدینوسیله هم می توان از ریختن مایع به بیرون جلوگیری کرد و هم می توان مایع را به داخل آن آسانتر ریخت.

ارلن ممکن است ساده یا مدرج باشد. از نوع مدرج آن برای برداشتن حجم معینی از مایع یا تعیین تقریبی حجم مایع استفاده می شود اما نوع ساده آن برای استفاده از کارهای گوناگون مانند گرم کردن مایع ها است.

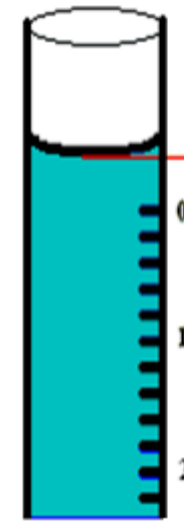
بشر یا لیوان آزمایشگاهی وسیله استوانه ای شکل است که در اندازه های مختلف از شیشه و یا پلاستیک ساخته می شود.



★ بشر به منظور مخلوط کردن و حرارت مواد و تهیه مواد لازم برای آزمایش مورد استفاده قرار میگیرد. به علت دقت کم در اندازه گیری و نیز دهانه گشاد، از آن به هیچ وجه برای حجم سنجی یا نگهداری مواد استفاده نمی شود.

★ استوانه مدرج

استوانه ای است پایه دار در حجم های مختلف که از آن می توان برای برداشت و انتقال حجم های بزرگتر از پیت استفاده کرد (دقت پیت را ندارد).
به استوانه ی مدرج با درجه ی ریز مزور گویند.



مبنای تنظیم خواندن

محل سطح مایع

بالن

بالن بر دونوع می باشد: بالن معمولی که خود بر دونوع ته گرد و ته صاف می باشد و بالن حجمی یا بالن ژوژه که بالنی است با گردن بسیار باریک و دراز که بر روی قسمتی از گردن آن خطی وجود دارد که حجم دقیق بالن را مشخص می کند. این ظرف برای محلول سازی دقیق و به حجم رساندن محلول ها و نیز رقیق سازی آنها مورد استفاده قرار می گیرد.



قیف ساده

پورت

نگیره و پایه

ارلن مایر

