



bağbahçe

ÇEVRE BAHÇE ÇİÇEK DERGİSİ SAYI: 75 OCAK-ŞUBAT 2018 FİYATI: 5 TL

NGBB Haberler

Tanıtım Evi

Yamaç Bitkilendirmesi

Türkiye Mantarları Listesi

Ardışık Bitkilendirme Alanı

Kaktüs Limonluğu

NGBB Kütüphanesi'nden

Defne (*Laurus nobilis*)

Sarıkokulu (*Eranthis hyemalis*)

Demirağacı (*Casuarina equisetifolia*)

2017 YILININ ARDINDAN...

NGBB'de Eğitim Faaliyetleri

DİNOZOR GEZİLERİ!..

Amanoslar...

ANADOLU ADASI ARDIŞIK DÜZÜ

Kışa Hazırlık!..

Defne

(*Laurus nobilis* L.)



Defne (*Laurus nobilis* L.), defnegiller (*Lauraceae*) familyasına mensup; 10 metreye kadar boylanabilen, herdem yeşil ağaç veya çalıdır. Yaprakları 5-10 cm uzunlukta, 2-5 cm genişlikte, sert, derimsi görünümde, kenarları dalgalı ve kısa saplıdır. Çiçekleri sarı renklidir. Meyvesi 1,5 cm çapında, zeytin benzeri, olgunlaştığında parlak siyah renklidir. Tek tohumlu olan meyve, acı lezzetli ve baharlı-aromatik kokuludur.

Akdeniz elementi olan ve Türkiye’de tüm sahil kuşağında, doğal olarak yetişen defne, Avrupa ve Amerika’da, süs bitkisi olarak yetiştirilir. Yaprakları (*Lauri folium*) ve meyveleri (*Lauri fructus*) ile bunlardan elde edilen uçucu-sabit yağlar, drog olarak kullanılmaktadır. Türkiye, Cezayir, Portekiz, İspanya, İtalya, Fransa, Meksika, başlıca defne yaprağı üreticisi ülkelerdir.

Anadolu Mitolojisi’nde yer alan defne, Hititler tarafından, “Alanza” adıyla biliniyor ve ilaç yapımında kullanılıyordu. Antik Yunan’da ve Roma’da, yapraklı dallarından hazırlanan zafer tacı, başarı simgesi olarak önemli kişilere takılırdı.

Batı kültüründe, bakalorya (bacca-laureate) olarak bilinen mezuniyet de “zafer” anlamını, defne meyvesinden alır. İngilizce’de lisans derecesi olan “bachelor” sözcüğünün de aynı kökten geldiğine inanılır.

Taze ve kurutulmuş yaprakları, baharlı ve aromatik tat vermek amacıyla çorbalara, balık-et yemeklerine, pudinglere, sirkelere, içeceklere ilave edilir. Antibakteriyel etkisinden ötürü, gıda koruyucu özelliği vardır.

Halk tıbbında yaprakları, astım, kalp hastalıkları, sindirim sistemi rahatsızlıkları, romatizma, üriner sistem rahatsızlıkları (diüretik etkilidir), böbrek taşları gibi sorunlar için kullanılır. Anadolu halk tıbbında terletici, midevi ve anti-septik etkileriyle bilinir. Hazımsızlık, iştahsızlık ve müzmin bronşitte yararlı olduğu kabul edilir. Günlük dozda, % 5-10’luk infüzyonu, 2-3 bardak içilir. İçim kolaylığı sağlamak üzere, 4 g defne yaprağı ve 8 g kurutulmuş portakal kabuğu, 200 g kaynar suda bekletildikten

sonra, bezden süzülür ve bal ile tatlandırılarak hazır hale getirilir.

Defne yaprağı terkinde tanen, acı madde ve uçucu yağ (% 1-3) bulunur. Uçucu yağın ana bileşiği, yağda % 35-70 oranında bulunan 1,8-sineol (ökaliptol)’dür. Diğer bileşikler arasında alfa-pinen (% 4-8), beta-pinen (% 3-5), limonen (% 1-4), terpinen-4-ol (% 2-3), metil öjenol (% 1-3), para-simen (% 0,04-3) sayılabilir. Çin menşeli defne yağının ana bileşikleri, öjenol (% 44) ve sinamaldehit (% 30) olup, 1,8-sineol oranı sadece % 0,7’dir.

Yapraklardan su buharı distilasyonu ile elde edilen uçucu yağ (*Lauri aetheroleum*), romatizma ağrıları ve dermatitte yararlıdır. Kozmetik endüstrisinde kremler, parfümler ve sabunlara katılır. Aromaterapide de kullanılır.

Defne yaprağı, Türkiye’nin önemli ihraç ürünleri arasında yer alır. 2016 yılında, 40 milyon ABD Doları karşılığında, 14.074 ton kuru defne yaprağı ihraç edilmiştir. Birim ihraç değeri, 1,9 \$/kg’dır.



Defne meyvesinin terkinde, % 30 oranında sabit yağ ile % 1 oranında uçucu yağ bulunur. Meyveye rengini veren başlıca antosiyaninler, siyanidin-3-O-rutinozit (% 53) ve siyanidin-3-O-glikozit (% 41)'tir.

Defne meyvesinin etli kısmından, % 38 oranında, yeşilimsi renkli, sıvı sabit yağ elde edilirken; çekirdek kısmından, % 18 oranında, beyazımsı renkli, tereyağı kıvamında yağ elde edilir. Her iki yağ da özel ve kuvvetli kokuya sahiptir. Meyvelerin tümünden, % 26 verimle elde edilen yağ, yarı katı kıvamdadır.

Defne meyvesinin yağında bulunan ana bileşikler; laurik (% 54), linoleik (% 17), oleik (% 15), palmitik (%5) asitlerdir. Defne meyvesinden damıtılarak elde edilen uçucu yağın ana bileşiği, 1,8-sineol (% 42)'dür. Diğer başlıca bileşikler; alfa-pinen (% 7), terpinen-4-ol (% 8), alfa-terpineol + alfa-terpinil asetat (% 6), alfa-fellandren (% 5), beta-pinen (% 4), sabinen (% 4)'dir.



Defne meyveleri halk tıbbında, emenagog (çocuk düşürücü) olarak ve histeri tedavisinde kullanılmaktadır. Diüretik ve karminatif etkileri de bilinmektedir. Defne meyvesinin % 5-10'luk dekoksyonu (haşlaması), idrar söktürücü olarak ve boğaz ağrıları ile romatizmaya karşı kullanılmaktadır. Ezilmiş taze meyvelerden, basur ve mide ülseri tedavisinde yararlanır.

Anadolu'da, defne meyvesi yağı (Oleum lauri expressum/ Tehnel yağı-gar yağı) elde etmek için, özellikle Silifke ve Antakya yöresinde, olgun defne meyveleri, kazanlarda suyla kaynatılır.

Defne meyvesi yağının haricen kullanımı, çıban ve yara-bereler ile romatizma tedavisinde uygulanır. Defne meyvesi yağı, sabun ve şampuan yapımında da kullanılır.

Anadolu'da, 10 g defne meyvesi yağı ve 100 g eritilmiş iç yağı ile hazırlanan merhem halindeki karışım, romatizma ağrılarına ve vücut parazitlerine karşı, haricen cilde sürülür. Veteriner hekimlikte de ağrılara ve haşarelere karşı, haricen kullanılır. Gar yağından yapılan sabun, çok köpürücüdür; cilt hastalıklarına ve saç dökülmesine karşı kullanılır.

20. yüzyılın ortalarında, defne meyvesi yağı, keçe şapkaların iç kuşağının parlatılmasında kullanılırken, sıkça rastlanan dermatit nedeniyle kullanımına son verilmiştir. Aynı yıllarda, özellikle Almanya, Fransa ve İsviçre'de, defne içerikli kremlerde de benzer alerjik reaksiyonlar gözlemlenmiştir. Alerji yaptığı için, bu yağın Avrupa Birliği'nde, kozmetik ürün yapımında kullanılması yasaklanmıştır.

K. Hüsnu Can Başer

Prof. Dr; Yakın Doğu Üniversitesi,
Eczacılık Fakültesi

Bu yazıda belirtilen ifadeler, sadece bilgilendirme amaçlıdır; tavsiye niteliği taşımaz. Hastalıkta tedavinin, mutlaka doktor kontrolünde yapılması gerektiği unutulmamalıdır.

