



Kakule

(*Elettaria cardamomum* L.)

Kakule (*Elettaria cardamomum* L. [Maton.]), “Zingiberaceae” familyasından, 3-5 metre yükselen, büyük yapraklı, çok yıllık, otsu bitkidir. Bitkinin, 10-20 mm uzunlukta, oval biçimde, üç gözlü kapsül formunda ve sarımsı-yeşil renkli meyvelerinde, çok sayıda siyah renkli tohum bulunur.

Kakule bitkisinin kuru meyveleri, vanilya ve safrandan sonra, dünyanın en pahalı baharatları arasında sayılır. Meyveler, tohumlarının dökülmemesi için, olgunlaşmadan önce toplanır ve kurutulduktan sonra, bütün halde veya toz edildikten sonra kullanılır. Başlıca kullanım alanları; tat verici olarak gıda ürünleri, ilaç preparatları ve uçucu yağ üretimidir.

Anavatanı, Hindistan’ın güneybatısında bulunan Kerala eyaleti ve Batı Ghat ormanlarıdır. Günümüzde Guatemala, Malezya, Hindistan, Tanzania gibi ülkelerde tarımı yapılmaktadır. En büyük üretici olan Guatemala’yı, Hindistan takip eder.

Ticarette, başlıca iki çeşidi bulunur. Bunlardan biri, ‘Gerçek kakule’ veya ‘Yeşil kakule’ adıyla bilinen, “*Elettaria cardamomum*” bitkisi-

nin meyveleridir. Diğeri ise ‘Nepal kakulesi’ de denen, ‘Siyah kakule’ “*Amomum subulatum* Roxb.” bitkisinin meyveleridir. Himalayalar’ın doğusunda yetişen ‘Siyah kakule’; Doğu Nepal, Sikkim, Güney Bhutan ve Hindistan’ın Batı Bengal eyaletinde yetiştirilir.

Antik dönemde Sümerler ile Grekler tarafından da bilinen ve Ayurvedik literatürde yer alan bir bitkidir. Özellikle, İsveç-Norveç gibi kuzey ülkeleri, ABD, Arap ülkeleri, İran ve Hindistan’da, bilhassa gıdaların tatlandırılmasında baharat olarak yararlanır. Arap ülkelerinde, kahveye katılır.

Tıp alanında, hazımsızlığa bağlı gaz çözücü ve iştah açıcı olarak yararlanır; ayrıca, sesini açmak isteyenler kullanır. Hindistan’da uygulanan geleneksel Ayurveda tıbbında; öksürük, soğuk algınlığı, bronşit, astım hastalıklarında etkilidir.

Aromatik bir drog olan kakule tohumlarından, distilasyonla % 2-8 verimle elde edilen uçucu yağ; parfümeride, aromaterapide, tütünün kokulandırılmasında, gıda-içecek endüstrisinde, koku ve tat verici

olarak kullanılır. Araştırmalar, kakule esansının antibakteriyal, antiseptik, karminatif, antispazmodik özelliklerini ortaya koymuştur.

Kakule esansı, kuvvetli aromatik, baharatımsı, okaliptüsü andıran, odunsu özel bir kokuya sahiptir. Başlıca üretici ülkeler Hindistan, Sri Lanka, Guatemala, Kosta Rika ve El Salvador’dur.

Uluslararası Standart Örgütü (ISO) tarafından yayımlanan monografa (ISO 4733) göre, kakule tohum esansında bulunması gereken bileşiklerin limit değerleri aşağıdaki tabloda verilmiştir.

Kakule Esansının Yüzde Cinsinden ISO Değerleri

Bileşik	En az (%)	En çok (%)
Terpinil asetat	32	45
1,8-Sineol (ökaliptol)	23	35
Linalil asetat	4	9
Linalool	3	7
Limonen	2	7
Alfa-Terpineol	eser	7
Sabinen	2	5
Terpinen-4-ol	0,8	3
Mirsen	eser	2,5
Alfa-Pinen	1	2
(E)-Nerolidol	0,5	2

Ülkemizde yetişmeyen bir bitki olmasında rağmen, halk tıbbında iştah açıcı, midevi ve gaz söktürücü etkileri için kullanılır. Buna göre, 0,3-0,5 gram tohum tozu, günde birkaç defa, hap halinde alınır veya % 2-5’lik dekoksyonu, günde 2-3 bardak içilir.

K. Hüsnu Can Başer

Prof. Dr; Yakın Doğu Üni., Eczacılık Fak.

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

