

اسانس چیست؟

اسانس ها چه ترکیباتی هستند؟

اسانس ها ترکیبات معطری هستند که در اندامهای مختلف گیاهان یافت می شوند. در واقع اسانس ها مخلوطی از مواد مختلف با ترکیبات شیمیایی بسیار متفاوت از یکدیگر بوده و دارای بوی بسیار قوی می باشند. در دمای محیط اسانس ها در مجاورت هوا تبخیر می شوند و به همین دلیل به آنها روغنهای فرار، روغنهای معطر، روغنهای استری و یا اسانس های روغنی می گویند. هنگام استفاده از بعضی از محصولات، بوی مطبوعی متناسب با عملکرد آن محصول به مشام می رسد. به عنوان مثال وقتی که از یک صابون، خمیر دندان و یا محصولات مشابه آنها استفاده می کنیم، اغلب بوی یک میوه و یک گیاه خاص را احساس می کنیم. همچنین هنگام مصرف فرآورده های خوراکی ممکن است بو و یا طعم خاصی را درک کنیم و یا موقع خرید در یک فروشگاه به انواع محصولات مختلف با برجسته تبلیغاتی که خریدار را از کیفیت کالا آگاه می کنند برخورد می کنیم. به طور معمول در قفسه یک فروشگاه شامپو و یا صابونی را مشاهده می کنیم که در رنگهای مختلف موجود می باشد و پس از دقت در مشخصات آنها در می یابیم که یکی از تفاوتی این محصولات بوی آنها می باشد و یا می توان آدامسهای با طعمهای مختلف را تهیه کنیم.

● اسانس ها چه ترکیباتی هستند؟

اسانس ها ترکیبات معطری هستند که در اندامهای مختلف گیاهان یافت می شوند. در واقع اسانس ها مخلوطی از مواد مختلف با ترکیبات شیمیایی بسیار متفاوت از یکدیگر بوده و دارای بوی بسیار قوی می باشند. در دمای محیط اسانس ها در مجاورت هوا تبخیر می شوند و به همین دلیل به آنها روغنهای فرار، روغنهای معطر، روغنهای استری و یا اسانس های روغنی می گویند.

● مصرف اسانس ها به چه زمانی باز می گردد؟

استعمال اسانس ها به دوران باستان باز می گردد، بطوریکه مصریان استان ۴۵۰۰ سال پیش از میلاد مسیح از روغنهای معطری که از گیاهان بدست می آوردند برای انجام مناسک مذهبی، آیین ها و نیز مداوای بیماران استفاده می کردند. نوشته هایی بدست آمده است که نشان می دهد مصریان ۴۰ قرن قبل از میلاد می دانستند که چگونه اسانس ها را از گیاهان بدست آورند. در واقع مصریان از اسانس ها برای مومیایی کردن فراغنه استفاده می کردند. مومیگران بعد از خارج نمودن اجزاء، شکم جسد را از اسانس های سیر، دارچین و اسانسهای معطر دیگر پر می کردند.

● اسانس ها دارای چه خصوصاتی هستند؟

به طور کلی اسانس ها ترکیبات بی رنگی هستند، بخصوص اگر تازه تهیه شده باشند. با گذشت زمان به علت اکسید شدن رنگ آنها تیره می گردد. آنها در الکل کاملا حل می شوند، در صورتی که با آب غیر قابل اختلاط هستند. اما به اندازه کافی در آب حل شده و بوی خود را به آن انتقال می دهند (مانند عرقیات گیاهی).

مواد اصلی موجود در اسانس ها در اثر حرارت و گرما تغییر می یابند. بوی اسانس ها نیز بی نهایت متفاوت می باشد که این امر به دلیل ترکیبات مشخص هر گیاه است. بوی اسانس ها به طور محسوس در معرض هوا تغییر می کند. همچنین طعم اسانس ها نیز با یکدیگر متفاوت است و می توان گفت اسانس ها دارای طعمهای شیرین، تلخ، ملایم، گس و سوزاننده می باشند.

تفاوت اسانس ها یا روغنهای معطر با روغنهای معمولی در این است که اسانس ها یا روغنهای معطر فاقد ترکیبات اسیدهای چرب هستند و بر خلاف روغنهای معمولی تند نمی شوند و همچنین اسانس ها بر روی کاغذ یا پارچه، لکه چربی بر جای نمی گذارند.

اسانس ها بسته به نوع گیاه ممکن است در اندامهای مختلف گیاه وجود داشته باشد. نکته حائز اهمیت این است که برای بدست آوردن حداکثر مقدار اسانس در یک گیاه، باید حتما گیاه را قبل از گل دادن چید. در این زمان است که گیاه حداکثر اسانس را داراست و بعد از گل دادن گیاهان حدود ۷۰٪ اسانس خود را از دست می دهند. در ضمن باید از گیاهانی استفاده کرد که از مواد شیمیایی در پرورش آنها استفاده نشده باشد و گیاه در طبیعی ترین حالت ممکن باشد تا در اسانس آن مواد شیمیایی و رادیواکتیو موجود نباشد. در واقع اسانس هر گیاه شیره ذاتی و رکن اصلی و ارزشمند هر گیاه بوده و به منزله روح گیاه می باشد.

اسانس ها در اکثر مواد مخلوطی از ترکیبات مختلف شیمیایی هستند که با یکدیگر تفاوت بسیار داشته ولی در بعضی از خواص فیزیکی با هم اشتراک دارند. به عنوان مثال اسانس ها دارای بوی مشخص و نافذ می باشند. اکثر آنها با استفاده از دوار تقطیر، قابلیت بی رنگ شدن را دارند. البته در این مورد اسانس بابونه یک استثناء بوده و رنگ خود اسانس آبی می باشد. همچنین اسانس ها در معرض هوا رنگی می شوند. به عنوان مثال، اسانس نعناع به رنگ زرد و اسانس دارچین به رنگ قهوه ای در می آید.

مقدار اسانس موجود در گیاهان بسیار اندک می باشد، بطوریکه مقادیر لازم از گیاهان مختلف برای تهیه ی کیلوگرم از اسانس آنها به شرح زیر می باشد:

- میخک: ۲۰ کیلوگرم
- اسطوخودوس (لاواندا): ۱۵۰ کیلوگرم
- نعناع: ۳۰۰ کیلوگرم
- آویشن قرمز: ۵۰۰ کیلوگرم
- مریم گلی: ۸۰۰ کیلوگرم
- بابونه: ۱۰۰۰ کیلوگرم
- گل سرخ: ۳۰۰۰ کیلوگرم
- اهمیت و کاربرد اسانس ها:

اسانس ها به دلیل معطر بودن و داشتن طعمهای مشخص در صنایع غذایی، عطرسازی و لوازم آرایشی، داروسازی و بطور کلی در صنایعی که محصولات معطر و یا دارای طعم خاص تولید می کنند، مورد مصرف دارند. اسانس ها کاربردهای فراوانی در صنایع داروسازی دارند. همانطور که گفته شد، اسانس ها دارای ترکیبات شیمیایی متنوع و پیچیده ای هستند و به همین دلیل نمی توان خصوصیات دارویی مشترکی را برای آنها ذکر کرد. ولی بطور کلی اسانس ها دارای خاصیت ضد نفخ (Carminative) می باشند. از دیگر خصوصیات دارویی که برای اسانس ها ذکر شده است، که به برخی موارد در زیر اشاره شده است:

- (۱) ضد عفونی کننده
- (۲) ضد تشنج
- (۳) ضد تورم و التهاب
- (۴) خلط آور
- (۵) ضد قارچ، باکتری و کرم
- (۶) محرک
- (۷) مسکن درد دندان
- (۸) ضد خارش موضعی
- (۹) محرک دستگاه گوارش
- (۱۰) ضد رماتیسم

برای اسانس ها در صنایع مختلف نیز کاربردهای متنوعی ذکر شده است، از این صنایع می توان به بعضی اشاره کرد:

- (۱) تهیه حشره کش ها
- (۲) تهیه آدامسهای معطر
- (۳) صنایع صابون سازی
- (۴) تهیه خمیر دندان

۵) تهیه مواد پلاستیکی

۶) صنایع عطرسازی

۷) فرآورده های خوراکی

در واقع مهمترین کاربرد اسانس ها علاوه بر موارد ذکر شده، اثرات درمان کننده آنهاست.

● اسانس ها در بدن انسان چگونه اثر می کنند؟

واضح ترین اثر اسانس ها تحریک حس بویایی می باشد. بویها تأثیری بر احساسات ما داشته و

مستقیماً بر روی مغز اثر می گذارند. دستگاه بویایی به سیستم لیمبیک که مرکز کنترل هیجان، حافظه و احساسات جنسی است متصل بوده و در کنترل ضربان قلب، فشار خون، استرس، تنفس و تعادل هورمونها دخالت دارد. همچنین اسانس ها بعد از استعمال موضعی و یا مصرف بصورت استنشاقی جذب خون شده و اثر خود را از راه خون اعمال می کنند.

● اسانس ها برای گلها و گیاهان حامل خود چه فایده ای دارند؟

اسانس ها برای گیاهان بوجود آورنده خود نیز دارای فوایدی می باشند. به عنوان مثال، اسانس موجود در گیاه دارای خاصیت دورکنندگی حشرات موزی بوده و به این وسیله از خراب شدن گلها و برگها جلوگیری بعمل می آورند. همچنین کاربرد مهمتر اسانس ها در جذب حشرات است که جهت انجام عمل گرده افشانی و لقاح به گیاهان کمک می کنند.

منابع:

hamkelasyha.com

مقاله ای که مشاهده می کنید در این گروه ثبت شده است:

گوناگون

نام ثبت کننده مقاله:

parvaz2006

Page Address : <http://www.niazemarkazi.com/papers/10008152.html>

درج مقاله رایگان و تبدیل آنلاین به پی دی اف در سایت نیازمرکزی

رفع مسولیت :

درج مقاله در سایت نیازمرکزی رایگان است و مسولیت آن با فرد ثبت کننده مقاله است. کلیه مقالات قبل از تایید از نظر قوانین تعریف شده بررسی می شوند

با وجود این به دلیل ازدیاد مقالات و مطالب امکان تایید صحت مطالب درج شده وجود ندارد

شما هم می توانید مقالات خود را منتشر کنید. برای درج مقاله به آدرس سایت نیازمرکزی مراجعه کنید

آگهی رایگان | تبلیغات موثر | نیازمندها | نیازمرکزی

www.NiazeMarkazi.com