



Yenidohar

(*Pimenta racemosa* [Mill.] J.W.Moore)



Yenidohar (*Pimenta racemosa*)

Yenidohar (*Pimenta racemosa* [Mill.] J.W.Moore), İngilizce'de "Bay", "Bay Rum", "West Indian Bay" adlarıyla bilinir. İngilizce'de, defne (*Laurus nobilis* L.) bitkisi de "Bay" olarak adlandırılır; ancak her iki bitkinin Türkçe ismi, karışıklık yaratmayacak şekilde açıktır.

Yenidohar bitkisi, mersingiller (*Myrtaceae*) ailesinden, boyu 7,5-15 metreye ulaşan, yaprakları aromatik ağaçtır. Vatanı, Karayipler (Batı Hint adaları) ve Güney Amerika'nın kuzey kesimidir. Batı Hint Adaları, Endonezya, Guyana, Jamaika, Kamerun, Meksika, Porto Riko, Tanzanya (Zanzibar ve Pemba), Venezuela'da kültürü yapılmaktadır.

Yaprakları Karayipler'de, tat vermek için yemeklere katılır ve çayı yapılır. Kurutulmuş meyveleri tüm dünyada, "Yenidohar" adıyla baharat olarak kullanılır. Ayrıca, içmek için değil ama kokusu ve tadından dolayı, haricen kullanım için hazırlanan, "Bay Rum" adlı alkollü içki üretiminde yararlanır.

Yaprakları ve meyvelerinden elde edilen uçucu yağ, ticari olarak gıdalara tat verici olarak kullanılır. Parfümlerin, tıraş losyonlarının, saç güçlendirici losyonların terki-bine girer. Oda spreylerinde koku verici olarak ve insektisit olarak kullanılır.

Karayipler halk tıbbında, yapraklarından tansiyon düşürücü, hazım sorunlarını giderici, baş ağrısını önleyici olarak yararlanır. Bariz yangıları giderici (antiinflamatuar) ve ağrı kesici özelliklere sahip olan uçucu yağı, romatizma ve diş ağrısı tedavisinde kullanılır; aromaterapide de kullanımı vardır.

Kuru yapraklarının distilasyonu sonucunda, % 2,5-3,5 verimle elde edilen yenidohar esansı; kahverengimsi renkli ve çöp karanfili andıran baharatımsı kokulu sıvıdır. Başlıca üretici ülkeler; Batı Hint Adaları, Venezuela ve Guyana'dır.

Uluslararası Standartlar Enstitüsü (ISO) monografına göre, uçucu yağın ana bileşikleri şunlardır: öjenol (% 42-56), mirsen (% 20-30), kavikol (% 8-13), limonen (% 1-4), linalool (% 1-3), metil öjenol (% 0,1-2).

ABD Tarım Bakanlığı (USDA) verilerine göre, 100 g kuru yenidohar meyvesinin besin değeri şöyledir: 262 kcal (kilokalori), 72 g karbonhidrat, 22 g diyet lifi, 9 g toplam yağ (2,6 gramı doymuş yağ), 6 g protein, 661 mg kalsiyum, 135 mg magnezyum, 77 mg sodyum, 39,2 mg C vitamini, 7,1 mg demir, 1,044 mg potasyum, 0,2 mg B6 vitamini.

Orta Amerika ile bilhassa Jamaika'da yetişen-yetiştirilen ve 5-10 m boylan, "Allspice" (*Pimenta dioica* [L.] Merr.) bitkisinin kurutulmuş olgun meyveleri de yeni-



Pimenta dioica

bahar adıyla pazarlanmaktadır. Küremsi biçimde ve çapı 5-8 mm olan meyvelerin uç kısmında, dört dişli kaliks artığı bulunur. Bitkinin kuru meyvelerinden % 1-4 oranında elde edilen uçucu yağın ana bileşikleri şunlardır: öjenol (% 69-87), metil öjenol (% 3-13), beta-karyofillen (% 3-5), 1,8-sineol (% 2-3). "*Pimenta dioica*" meyveleri, koku verici olarak gıda ve içeceklere katılır; "Chartreuse" ve "Benedictine" adlı klasik likörlerin terki-bine girer.

Jamaika biberi adıyla da anılan yenidohar meyveleri, ülkemizde iştah açıcı ve kabızlığa karşı baharat olarak kullanılır. Kullanım şekli, toz halinde, 0,5-1 g; hap halinde, günde iki üç defa olabilir.

K. Hüsnü Can Başer

Prof. Dr; Yakın Doğu Üniv, Eczacılık Fak.

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