



Vişne (*Prunus cerasus*)

Vişne (*Prunus cerasus* L. [sin. *Cerasus vulgaris* Miller]), gülgiller (*Rosaceae*) familyasına dâhil, sekiz metreye kadar yükselen ağaçtır. Cüce kiraz (*Prunus fruticosa* Pall.) ve kiraz (*Prunus avium* L.) ile yakın ilişkili olan vişnenin; bu iki türün melezi olduğu kabul edilir. Kırmızı meyvelerinin asidik karakterinden dolayı tadı ekşidir. Çekirdekleri, acıbadem (*Prunus dulcis* [Mill.] D.A. Webb var. *amara* [DC.] Moore) gibi kokar.

Menşenin, Kuzey Anadolu Dağları ile Hazar Denizi arasında bulunan Türkiye, Gürcistan, Ermenistan, Azerbaycan'ı kapsayan bölge olduğu kabul edilir. Bölge, bazı raporlara göre, Anadolu üzerinden Bulgaristan ve Makedonya'ya kadar genişletilebilir.

Türkiye'de, 1990'lı yılların başında Ege, Marmara, Orta Anadolu, Kuzey Anadolu bölgeleri ile Gaziantep çevresinde yapılan araştırmalarda, 115 farklı vişne cinsi belirlenmiş; bunlardan 13'ü, yeni kültür olarak tescillenmiştir. Kütahya, geleneksel olarak, vişne türlerinin çeşitliliğiyle meşhurdur.

Vişne

(*Prunus cerasus* L.)

Ülkemizde, iki önemli vişne çeşidi yetiştirilmektedir. Kütahya vişnesinin meyveleri; uzun saplı, irice, ucu hafif sivrice, koyu kırmızı renkli, ince kabuklu, çok sulu, ekşi ve etli olur. Macar vişnesinin meyveleri ise; kısa saplı, ince, koyu kırmızı renkli, kalınca kabuklu, ekşi ve etlidir. Her iki çeşit de temmuz ayından itibaren bol ürün verir.

2019 yılında, dünyadaki taze vişne meyvesi ihracatı, 53.540 ton olmuştur. Başlıca ihracatçı ülkeler Sırbistan, Macaristan, Çek Cumhuriyeti, Polonya, ABD'dir. Türkiye, Gürcistan, Sırbistan, Şili ve Bolivya, dünya pazarlarına organik sertifikalı vişne ihraç eden başlıca ülkelerdir.

Vişnenin de ait olduğu erik (*Prunus* sp.) cinsi, ilk defa 1700 yılında, Tournefort (1651-1708) tarafından betimlenir. Vişne (*Prunus cerasus* L.) ise ilk kez, 1753 yılında Linnaeus (1707-1778) tarafından,

"*Species Plantarum*" adlı eserde isimlendirilir. "*Prunus*" ismi, Grekçe 'yabani erik' anlamındaki "*Proumnon*" sözcüğünden türetilmiştir.

Giresun'un eski adı olan "*Kerasus*" sözcüğünden alındığı sanılan "*Cerasus*" ismi, Romalılar tarafından kullanılmıştır. Yaşlı Pliny (MS 23-79)'ye göre vişne, MS 74 yılında Romalı politikacı Lucius Lucullus tarafından, Doğu Karadeniz bölgesinden Roma'ya getirilmiştir. Vişne preparatları, Roma ordusunda ağrı kesici olarak kullanılırdı. Bergamalı Galenus (MS 129-216), "*De Alimentorum Facultatibus*" (Gıda Maddelerinin Özellikleri Üzerine) adlı eserinde, vişnenin astrenjan etkilerinden bahseder.

Unani tıp sisteminde, "*alu balu*" adıyla bilinen vişne meyvesi; idrar yolu enfeksiyonları, böbrek taşları (*nephrolithiasis*), idrar kesesi taşları (*cystolithiasis*) ve ağırlı idrar (disüri) tedavisinde kullanılır.



Cüce kiraz (*Prunus fruticosa*)



Vişne (*Prunus cerasus*)

İran'da, vişne çekirdekleri çerez olarak yenir ve besleyici-tonik etkileri olduğuna inanılır. Arpa (*Hordeum vulgare* L. [*Poaceae*]) kılıçları, vişne dalı ve vişne çekirdekleriyle hazırlanan çay, belsoğukluğu (gonore) tedavisinde kullanılır. Arnavutluk'ta, vişne meyvesinin saplarından yapılan çaydan, diüretik olarak yararlanır. Batı Avrupa'da, çekirdekli

taze vişne meyveleriyle, ateşlenme ve karaciğer hastalıklarında etkili olan vişne şurubu (Sirupus Cerasi) hazırlanır.

Vişne çekirdeği, ABD Gıda ve İlaç İdaresi (FDA) tarafından, 'Genel Olarak Güvenli' (GRAS) statüsüne alınmış; en fazla 25 ppm prussik asit (hidrosiyanik asit) içeren halinin, gıdalarda kullanılmasına izin verilmiştir. ABD Ulusal

Sağlık Enstitüsü (NIH)'nün, Gıda Takviyeleri Etiket Veritabanı (Dietary Supplement Label Database)'nda, vişne ve kiraz içeren 166 gıda takviyesi kayıtlıdır.

Kanada'da vişne meyvesi, gıda haricinde Ruhsatlı Doğal Sağlık Ürünleri (NHP) kapsamında, etken madde olarak kullanılabilir. 15 g kuru vişne meyvesi veya 100 g taze vişne meyvesine karşılık



Kiraz (*Prunus avium*)



Vişne (*Prunus cerasus*)

gelen NHP çeşitleri, antioksidan olarak etiketlenebilir. Vişne suyu veya meyve tozu, lezzet artırıcı olarak; kurutulmuş meyve suyu ise renk verici ve lezzet artırıcı olarak kullanılır.

ABD’de vişne meyve ekstresinin, kozmetik ürünlerde antioksidan ve cilt bakım ürünü olarak kullanımına izin verilmiştir. Meyve distilatı, cilt bakım ürünlerinde yumuşatıcı (emolient) olarak kullanılabilir. Avrupa Gıda Güvenliği Kurumu (EFSA), vişne meyvesi ve sapının diüretik etkisinin; meyve konsantresi ve liyofilize ekstresinin ise antioksidan etkisinin şüpheli olduğuna dair görüş bildirmiştir.

Vişne suyundaki antosiyaninlerin, ciddi antioksidan etkiye sahip olduğu; şeker hastalığına (diyabet) neden olan enzimleri, doza bağlı olarak baskıladığı ve yangıları giderici (antiinflamatuvar) etkisinin olduğu bildirilmiştir. Ayrıca vişnenin, egzersize bağlı kas hasarı, egzersiz performansı, serumda ürik asit konsantrasyonunun düşürülmesi, gut, damar fonksiyonu, kan basıncı ve ağrı etkisi üzerinde, farmakokinetik, farmakodinamik ve altmışı aşkın klinik çalışma



Vişne (*Prunus cerasus*)

mevcuttur. Klinik araştırmaların hiçbirinde, ciddi bir ters (adverse) etkiye rastlanmamıştır.

Vişnenin ana antosiyanini, ‘siyanidin-3-glikozilrutinozit’ iken; kirazın ana antosiyanini, ‘siyanidin-3-O-rutenozit’ tir. Vişnede, A vitamini ve beta-karoten de bulunur. Meyve çekirdeğinde bulunan ‘amigdalin’, hazım esnasında parçalanarak ‘hidrosiyanik asit’e dönüşür. Vişne çekirdeğinde % 3 oranında bulunan ‘amigdalin’in zehirleyici etki göstermesi için, en az otuz dövülmüş çekirdek yemek gerekir. Çekirdekler, bütün olarak yutulduğunda hazmedilmediğinden, zehir etkisi görülmez. ‘Amigdalin’, vişnenin etli meyvesi hariç, tüm kısımlarında bulunur ve hayvanlar için tehlikeli olabilir. Özellikle, solmuş vişne yaprakları zehirlidir.

Vişne çekirdeğinde ayrıca, sabit ve uçucu yağlar ile mineraller bulunur. Liyofilize vişne suyunda, askorbik asit, gallik asit, klorojenik asit, neoklorojenik asit ve ‘siyanidin-3-glikozilrutinozit’ bulunur. ‘Balaton’ ve ‘Montmorency’ vişnelerinin donmuş meyvelerinde, melatonin (N-asetil-5-metoksitriptamin) bulunduğu rapor edilmiştir. Melatonin, antioksidan etkilidir.

Vişne çekirdekleri, preslenip yakıt olarak kullanılabildiği gibi, terapötik (sıcak) yastık dolgusu olarak da yararlanılır.

Türkiye’de üç tarım enstitüsü, vişnenin korunmasından (conservative maintenance) sorumludur; Menemen’de Ege Tarımsal Araştırma Enstitüsü, Eğirdir’de Meyvecilik Araştırma Enstitüsü, Erzinca’n da Bahçe Kültürleri Araştırma Enstitüsü.

Turhan Baytop’a göre, ülkemizde kurutulmuş kiraz ve vişne sapsularının % 2-3’lük infüzyonu, idrar artırıcı, kabızlığı çözücü ve kuvvet verici olarak kullanılır. Halk arasında kiraz ağacı kabuğu (*Cerasi cortex*), kabızlığa karşı ve ateş düşürücü olarak; kiraz yaprağı (*Cerasi folium*), müshil olarak; kiraz çiçeği (*Cerasi flos*) de göğüs yumuşatıcı olarak kullanılmaktadır.

K. Hüsnü Can Başer

Prof. Dr; Yakın Doğu Üniv, Eczacılık Fak.

Bu yazının hazırlanmasında, şu makaleden yararlanılmıştır: J. Brinkmann ve T. Brendler, “Tart Cherry, *Prunus cerasus* (syn. *Cerasus vulgaris*) Family Rosaceae”, *HerbalGram* (128) 6-14 (2020).

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



Vişne (*Prunus cerasus*)