



Itir Esansı

(*Pelargonium graveolens* L'Her.)

Itir esansı (*Geranium oil*), turnagagasıgiller (*Geraniaceae*) familyasına dâhil, ıtır (*Pelargonium graveolens* L'Her.) ve benzeri kokulu sardunya (*Pelargonium* sp.) türlerinin topraküstü kısımlarından, damıtma yoluyla elde edilen uçucu yağdır.

Itir (*Pelargonium graveolens* L'Her.) bitkisi; dikine büyüyen, 1,3 metreye yükselen, 1 metre genişliğinde, çok dallanmış çalıdır. Gövdeleri tüylü ve gençlik döneminde otsu, yaşlılıkta odunsu yapıdadır. Derin loplu yaprakları, çok sayıdaki salgı tüyleri sebebiyle, dokunulduğunda kadifemsi his verir. Yapraklar, yoğun gül kokuludur. Çok sayıda kokulu ıtır türü bulunsa da gül kokulu olanlar makbul kabul edilir.

Sardunya (*Pelargonium*) türleri ve hibritlerinin kültürü; Fas, Cezayir, Tunus, Mısır, Güney Afrika, Madagaskar, Hindistan, Çin ve diğer ülkelerde yapılır.

Itir esansı üretiminde yararlanılan, diğer sardunya (*Pelargonium* sp.) türleri şunlardır:

“*Pelargonium capitatum* [L.] L'Her.”

“*Pelargonium odoratissimum* [L.] L'Her.”

“*Pelargonium radens* H.E.Moore”

Üç farklı ıtır esansı vardır. Bunlardan ‘Çin ıtır esansı’ ve ‘Mısır ıtır esansı’; bu ülkelerde yetiştirilen, “*Pelargonium graveolens* [L.] L'Her.” türünden elde edilir. ‘Bourbon ıtır esansı ise; Afrika’da Reunion adalarında yetiştirilen, “*Pelargonium capitatum* [L.] L'Her.” ve “*Pelargonium radens* [L.] H.E.Moore” türlerinden elde edilir.

Uçucu yağ elde etme işleminde, bitkiler kesildikten sonra kırksekiz saat bekletilir ve daha sonra, birbuçuk

saat süreyle buhar distilasyonu uygulanır. İşlemden verimlilik, ton başına 2 kg'dır.

Itir esansının yüzde bileşimi, ISO 4731'e göre şöyle olmalıdır: sitronellol (18-43), geraniol (5-20), sitronellil format (4-12), linalool (2-11), izomenton (4-10), guaia-6,9-diene (0-9), geranil format (1-8), 10-epi-gamma-ödesmol (0-6), cis-rozoksit (0,3-3,5), menton (0-2,5), geranil tıglat (0,7-2), sitronellil butirat (0,4-2), trans-rozoksit (0,1-1,5), 2-feniletıl tıglat (0,4-1,2), alfa-terpineol (0,1-1,2).

Çin, Mısır, ‘Bourbon Geranium’ Esanslarının Mukayese Tablosu

Ana Bileşikler (%)	Çin	Mısır	Bourbon
Sitronellol	38-40	31-33	19-21
Geraniol	7-10	13-15	16-19
Linalool	2-3	5-6	7-10
Linalool + Geraniol /Sitronellol oranı	0,3	0,6	1,4
Ayrırcı Kimyasallar			
Guaia-6,9-diene	1-7	-	1-7
10-epi-gamma-ödesmol	-	3-7	-

Mısır ıtır esansı, Çin ve Bourbon ıtır esanslarından, ‘10-epi-gamma-ödesmol’ bileşiğinin varlığı ve ‘guaia-6,9-dien’ bileşiğinin yokluğuyla ayırtdedir.



Pelargonium odoratissimum



Pelargonium sidoides



Pelargonium quercetorum



Pelargonium capitatum



Pelargonium hybridum



Solucanotu (*Pelargonium endlicherianum*)

Fotoğraf: Salih Sercan Kanoğlu



Pelargonium radens

“*Pelargonium odoratissimum* [L.] L’Her.” türünün esansı, ‘sitronellol’ ve ‘geraniol’ bileşikler taşımaz; ama yüksek oranlarda ‘izomenton’, ‘metil öjenol’, ‘limonen’ ve bazen yüzde 90’ın üzerinde ‘metil öjenol’ içerebilir.

Berrak ve akıcı sıvı olan ıtır esansı, amber rengi-yeşilimsi sarı renklidir; çiçeksi gül tonları ile nemsiz yeşil nüanslar içerir. Başlıca üretici ülkeler; Madagaskar, Çin, Mısır, Cezayir, Tunus, Fas, Güney Afrika ve Hindistan’dır.

İtır esansı aromaterapide, özellikle menopoz sorunlarında, deri rahatsızlıklarında, asabi tansiyon ve anksiyete hallerinde yoğun olarak kullanılır.

Güney Afrika’da yetişen “*Pelargonium sidoides* DC.” türünün kök ekstresi, soğuk algınlığı ve gribe karşı kullanılan “*Umca*” adlı preparatın terkibine girer.

Bazı sardunya (*Pelargonium* sp.) türlerinin melezleri ve kültür formları, süs bitkisi olarak da kullanılır.



Pelargonium peltatum

İtır esansları, parfümeri ve kozmetik sanayilerinde kullanılır. İçerisinde bulunan ‘sitronellol’ ve ‘geraniol’ bileşikler sebebiyle gül kokusuna sahiptir ve bu nedenle de parfümerideki yeri önemlidir. Ayrıca, tütün ürünleri ve bazı ilaçların üretiminde de yararlanır. Gıda ürünlerinde ve içeceklerde kullanımı nadir görülür. Antimikrobik ve böcek öldürücü özelliklerinden ötürü, bazen gıdalara koruyucu olarak katılır.

Turhan Baytop’a göre, gül kokulu ıtır esansı, “İtırşahi” adıyla da bilinir. Sabun ve parfümeri sanayisinde koku verici olarak yararlanılan bu esans, ucuz olduğu için, gül yağının tağşişinde de kullanılır.

Ülkemizin doğal sardunya türleri olan, solucanotu (*Pelargonium endlicherianum* Fenzl) ve sardunya (*Pelargonium quercetorum* Agnew), Orta Anadolu ve Doğu Anadolu dağlarında yetişir. Solucanotu türünün taze çiçekleri kokusuzdur ve kurt düşürücü olarak kullanılır.

Ülkemizde kültür olarak yetiştirilen bazı sardunya türleri şunlardır

İtır (*Pelargonium graveolens* [Cav.] L’Her)

Sardunya (*Pelargonium hybridum* [L.] L’Her.)

Sakız sardunya (*Pelargonium peltatum* [L.] L’Her.)

“*Pelargonium odoratissimum* [L.] L’Her.”

Limon kokulu olan “*Pelargonium odoratissimum*” türünün taze yaprakları, İzmir çevresinde sütlü tatlılara koku vermek için kullanılır.

K. Hüsnü Can Başer

Prof. Dr; Yakın Doğu Üniv, Eczacılık Fak.

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