

## اسانس‌ها و مقایسه‌ی آن‌ها با عصاره‌های گیاهی

### مینا خلیفه زاده

کارشناسی، رشته صنایع غذایی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد تبریز  
مدیر کنترل کیفی شرکت بیسکویت حام

### چکیده

گیاهان معطر از زمان‌های قدیم به دلیل خواص دارویی و نگه‌دارندگی آنها در برابر فساد و همچنین برای عطر و طعم دادن به غذا استفاده می‌شده‌اند. خواص دارویی گیاهان معطر تا حدودی مربوط به اسانس‌های گیاهی می‌باشند. اسانس یک ماده روغنی فرار است که در تماس با هوا تبخیر می‌گردد و به همین دلیل روش نگهداری متفاوتی دارد. اسانس‌ها به روش تقطیر تولید می‌شوند و معمولاً بخار در این روش مورد استفاده قرار می‌گیرد. این مواد در صنعت گیاهان دارویی دارای جایگاه خاصی هستند و از آنها در درمان بسیاری از بیماری‌ها استفاده می‌کنند. اسانس‌ها رنگی از خود ندارند و به مرور زمان اگر در معرض هوا قرار بگیرند اکسیده می‌شوند. عصاره به مواد معطری گفته می‌شود که با استفاده از روش حلالیت تولید می‌شود و محلولی است که حاوی تمام مواد معطر گیاه مانند موسیلاژ، تانن، ویتامین‌ها و املاح فراوان می‌باشد. عصاره‌ها امکان دارد حلال‌های متفاوتی مانند الکل، روغن و آب داخل ترکیباتشان داشته باشند که این عامل تفاوت اصلی عصاره روغنی و روغن گیاهی به شمار می‌رود. تفاوت عصاره روغنی و روغن گیاهی در این است که از عصاره روغنی به عنوان حلال استفاده می‌شود و روغن گیاهی از پرس و له کردن مستقیم خود گیاه بدست می‌آید. عصاره در واقع شیرابه‌ای است که تمامی ترکیبات گیاه درون آن وجود دارد. در برخی از موارد جهت بدست آوردن عصاره مواد، پروسه‌ای طولانی سپری می‌شود تا عصاره‌ای با کیفیت بالا تولید گردد.

**واژگان کلیدی:** عصاره گیاهی، اسانس‌ها، گیاهان دارویی، مواد معطر، روغن گیاهی