

الباب الثاني عشر

الزيوت الطيارة



obeikandl.com

الزيوت الطيارة

تعرف الزيوت الطيارة Essential oils بأنها تلك الزيوت التي تتطاير أو تتبخّر دون أن تتحلل degradation ، وذلك على عكس الزيوت الثابتة Fixed oils التي لا تتطاير وإذا تعرضت للتسخين فإنها تتحلل . هذا وقد يطلق على الزيوت الطيارة أسماء عديدة منها الزيوت العطرية Aromatic oils نظراً لتميزها بالرائحة العطرية الجميلة، كذلك يطلق عليها أيضاً الزيوت الأثيرية Ethereal oils نسبة إلى خاصية ذوبانها في الأثير . ومن أكثر الفصائل النباتية احتواءً على الزيوت الطيارة ما يلي :

- الفصيلة الخيمية Umbelliferae.
- الفصيلة الصنوبرية Pinaccae.
- الفصيلة القرفية Lauraceae.
- الفصيلة الآسية Myrtaceae.
- الفصيلة المركبة Compositae.
- الفصيلة الشفوية Labiatea.
- الفصيلة السذنبية Rutaceae.

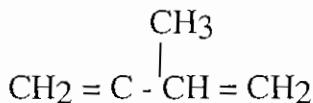
حيث تكون الزيوت الطيارة في نباتات تلك الفصائل كناتج ثانوي أثناء عمليات التحول المياهوليزمي بها ، ثم تتجمع في تركيبات إفرازية خاصة Secretory Oils glands مثل الشعيرات الغدية structures أو الغدد الزيتية Glandular hairs أو القنوات الزيتية Vittae Oils في نباتات الفصيلة الشفوية والسذنبية والخيمية على الترتيب . وتوجد الزيوت العطرية في النباتات المكونة لها بنسب مقاومة ، فقد تكون تلك النسبة كبيرة (١٨ - ٦٠ %) كما هو الحال في ثمار القرنفل Cloves ، وقد تكون صغيرة جداً لا تزيد عن ٢ % كما هو الحال في أزهار الياسمين Jasmine والورد Rose .

التركيب الكيميائي للزيوت الطيارة

على الرغم من اختلاف الزيوت الطيارة عن بعضها البعض من حيث تركيبها الكيميائي، إلى أنها تحتوى على قسمين رئيسيين من المركبات هما :
أولاً، الأوليوبتين Oleoptenes

ويشكل هذا القسم الجزء السائل من الزيت الطيارة، والذي يتراكب من مركبات أيدروكربونية Hydrocarbons . وتتكون المركبات الأخيرة من تكرار لوحدة الأيسوبرين Isoprene unit التي تتراكب من ٥ ذرات كربون ورمزها الكيميائي C_5H_8 ، حيث تتجتمع هذه الوحدات مع بعضها البعض في أشكال حلقة على صورة

مركبات اليفانية Aliphatic أو مركبات عطرية Aromatic لتكوين الزيوت الطيارة.



2-methyl beta-1,3 diene
Isoprene

ثانياً، ستيروبتين Stearoptene

ويشمل هذا القسم عادة مجموعة من المواد التي عادة من تكون صلبة، وتكون منتشرة في الجزء السائل من الزيت، حيث تتكون من مواد أكسجينية مشتقة من المواد الأيدروكربونية التي تكون الجزء السائل للزيت الطيارة. كما أن هذه المركبات هي التي تحمل الرائحة والطعم الخاصة بالزيت الطيارة. وتنووب تلك المركبات بنسبة معينة في الماء، وبالتالي تقل الطعم والرائحة المميزة للزيت إلى الماء كما هو الحال بالنسبة لماء الورد والنعناع وغيرها. إضافة إلى ذلك فإنه يعزى التأثير الطبيعي المعروف عن تلك الزيوت الطيارة إلى تلك المركبات الأكسجينية. ويوضح الجدول التالي المجموعات التي تمثل أغلب المواد الأكسجينية الموجودة في الزيوت الطيارة.

الخواص الطبيعية للزيوت الطيارة

تشترك جميع الزيوت الطيارة الخام Crude والطازج Fresh المعروفة في معظم خواصها الطبيعية، وذلك على الرغم من اختلافها في التركيب الكيميائي الخاص بها. وتمثل الخواص الطبيعية العامة للزيوت الطيارة في النقاط التالية :

١. اللون Color : تتميز أغلب الزيوت الطيارة الخام والطازجة بأنها عديمة اللون، إلا أنه قد يكون لبعضها لون أصفر فاتح جداً أو أحمر خفيف. أما ما قد يتكون من ألوان بالزيوت الطيارة فإنه يرجع غالباً إلى تعرضها لعوامل الأكسدة Oxidation أو التحلل Degradation أثناء مرحلة الاستخلاص المختلفة .
٢. الرائحة Odor : تتميز الزيوت الطيارة برائحتها المميزة، والتي تكون في أغلبها عطرية مقبولة. كما يميز كل نوع من الزيوت الطيارة رائحته الخاصة به.
٣. القوام Texture : جميع الزيوت الطيارة تكون بحالة سائلة Liquid عند درجة حرارة الجو العادي، وذلك باستثناء بعض الزيوت القليلة جداً مثل زيت البنسون والورد اللذان يوجدان بحالة شبه صلبة Semi solid عند درجة الحرارة الأقل قليلاً من درجة حرارة الجو العادي. المختلفة.

٤. **الذوبان Solubility** : لا تذوب الزيوت الطيارة في الماء ولكنها تذوب في أغلب المذيبات العضوية مثل الكحول والأثير وغيرها. وقد يحدث اثناء عملية استخلاص بعض الزيوت الطيارة مثل الورد والعنان أن يمترز دون إذابة قليل من الماء بالزيت المستخلص، مما يكسب الماء رائحة الزيت الطيارة المميز لهذه الزيوت، والتي يتم بيعها وتدالوها في الأسواق تحت اسم ماء العطر.
٥. **الثافة النوعية ومعامل الانكسار Specific gravity and refractive index** : باستثناء ثلاثة أنواع من الزيوت الطيارة وهي زيت القرنفل Clove oil وزيت الشتا الأخضر Wintergreen oil وزيت القرفة Cinnamon oil فإن جمع الزيوت الطيارة أخف من الماء. وعلى الجانب الآخر تتميز جمع الزيوت الطيارة بمعامل الانكسار الضوئي العالي .
٦. **الدوران الضوئي Optical rotation** : تتميز جميع الزيوت الطيارة بان لها خاصية الدوران الضوئي، حيث يعطى كل منها درجة تميزه عن باقي الزيوت الطيارة الأخرى، لذلك يستفاد من هذه الخاصية بدرجة كبيرة في التعرف على نوعية الزيت العطري والكشف عن غشه بأنواع أخرى من الزيوت.
٧. **التطاير Volatilization** : تمتاز الزيوت الطيارة بتطايرها عند درجة حرارة الجو العادية، وهذا سبب ما نسب إليها من اسم الزيوت الطيارة. ولعل هذه الخاصية من الأهمية بمكان للتفرقة بين الزيوت الطيارة وباقى أنواع الزيوت الأخرى التي يعرف عنها ثباتها العالى عند درجة حرارة الجو العادية.

استخداماتها:

تعتبر الزيوت الطيارة من أكثر المنكهات استخداماً في الحياة اليومية وذات أهمية اقتصادية بالغة. ولقد اكتشف أولها وهو زيت الورد Rose ثم تلا ذلك زيوت الموالح Citrus والتي استخرجت بعصر squeezing فشور ثمار الموالح . ويعرف الزيت العطري بأنه مادة ذات رائحة odorous متحصل عليها من مادة بنائية لها نفس الرائحة. وعادة يركز الزيت الطيارة العطري عقب استخلاصه لتصبح نكهته مائة مرة قدر نكهة المادة البنائية الأصلية Parent plant، ولذلك فإن هذه الزيوت العطرية تضاف في المنتجات النهائية بنسبة تتراوح ما بين ١٪ - ١٠٪ . وتتمثل أهم استخدامات لهذه الزيوت في الآتي :

١. يستخدم العدد الهائل من الزيوت الطيارة كمكبات طعم ورائحة Flavors في المنزل أو أثناء تصنيع الكثير من المنتجات الغذائية ومنها الشطة والكمون والقليل الأسود والكزبرة وخلافة .
٢. تضاف الزيوت العطرية إلى العديد من المستحضرات الدوائية بهدف إخفاء مرارتها أو إكسابه طعماً لذذاً محبياً لدى الأشخاص خصوصاً الأطفال .

٣. تستخدم الزيوت العطرية على نطاق واسع في العديد من التطبيقات الطبية كمستحضرات علاجية ومنها إزالة المغص وطرد الديدان Anthelmentic و إزالة الغازات المعوية carminative .
٤. تستخدم الزيوت العطرية المستخلصة من أزهار العديد من النباتات مثل الورد والياسمين والفلفل وغيرها في صناعة الصابون والمعطر والبرفانات ومستحضرات التجميل.
٥. تتميز هذه الزيوت ما عدا زيوت الموالح باتصافها بالثبات stable ، وبها العديد من مضادات الأكسدة الطبيعية Natural antioxidants، مما فتح المجال لاستخدامها في علاج الكثير من الأمراض كالشيخوخة والقلب والسكر وخلافه .

استخلاص الزيوت الطيارة :Methods of extraction

- تتعدد الطرق الرئيسية المستعملة في استخلاص الزيوت العطرية من الأجزاء النباتية والتي يتوقف استخدام أفضلها على العديد من العوامل ذكر منها :
١. نوع الجزء النباتي المستخدم، ومكان تواجد خلايا الزيت به، ومدى حساسيته وسمك جدرانه، وكذلك حالة التي عليها بمعنى ما إذا كان جافاً أو مازال فيه الرطوبة .
 ٢. التركيب الكيميائي للزيت الطيارة المستخلص، حتى يتم اختيار أنساب الطرق في الاستخلاص وأفضلها والتي تضمن المحافظة على الزيت دون تحلل أو تكسير.
 ٣. المعرفة المسبقة بنسبة الزيت الطيارة الموجودة بالجزء النباتي والتي تلعب إلى حد كبير تحديد أنساب الطرق للاستخلاص. فعلى سبيل المثال، إذا كانت نسبة الزيت كبيرة فيتم استخدام طريقة التقطر بالماء في الاستخلاص، بينما في حالة ما إذا كانت نسبة الزيت صغيرة فيتم استخدام طريقة الاستخلاص بالمذيبات للمحافظة على كمية الزيت الصغيرة .
 ٤. العوامل الاقتصادية التي تشمل تكلفة استخدام المذيب والطاقة والعمالة وغيرها من العوامل ومناسبة ذلك للعائد من كمية الزيت المستخلصة.

وعلى أساس اختلاف الطريقة المستخدمة في الاستخلاص تقسم الزيوت العطرية المستخلصة من النباتات إلى المجموعات التالية :

- **الزيوت المعصورة Expressed oils ..** كما هو الحال في استخراج زيوت البرنفال والليمون.
- **الزيوت المقطرة Distilled oils ..** كما هو الحال في استخراج زيت الورد Rose oil والذي يستغل في استخلاصها التقطر البخاري steam distillation أو التقطر المائي water distillation .

الزيوت المستخلصة بالدهن **Enfleurage** .. كما هو الحال عند استخراج زيت الياسمين والورد. وعادة تتميز الزيوت المستخرجة بهذه الطريقة باحتفاظها بنكهة المواد الخام الأصلية المستخرجة منها وذلك بسبب عدم تعرضها للحرارة أثناء عملية الاستخلاص .

الزيوت المستخلصة بالمذيبات **Solvent extractions** .. وعادة تتميز الزيوت المستخرجة بهذه الطريقة باحتفاظها بنكهة المواد الخام الأصلية المستخرجة منها وذلك بسبب استخدام درجات الحرارة المنخفضة أثناء عملية الاستخلاص وعدم استخدام الماء .

زيوت النكهة المركزية **Concentrated flavoring oils** .. ويتم فيها إزالة المكونات المتعادلة neutral أو غير المرغوبة من الزيت الأصلي basic oil وذلك باستخدام معاملة كيميائية معينة أو بالقطيرالجزئي تحت ضغط منخفض . وسوف نقوم الآن بشرح مبسط لأهم الطرق العامة التي تستخدم في استخلاص الزيوت العطرية وهي على النحو التالي :

أولاً، التقطر **Distillation**

تعد عملية التقطر من أكثر الطرق انتشاراً في استخراج المستخلصات العطرية وأرخصها تكلفة و يتم هذه الطريقة بأساليب مختلفة منها :

١- طريقة التقطر بالماء : **Water distillation**

وستعمل هذه الطريقة (شكل ١-١٢) في حالة النباتات العطرية المجففة والتي لا تتأثر بالغليان حيث توضع هذه النباتات في الأنبيق البلدي. لكن من عيوب هذه الطريقة هو احتراق بعض أجزاء العينة الملائمة لقاعد وجدران الأنبيق مما ينتج عنه ظهور رائحة المواد المحترقة الغير مقبولة في الزيت الناتج .

٢- التقطر بالبخار في وجود الماء : **Water and steam distillation method**

وستعمل هذه الطريقة في حالة النباتات العطرية المجففة و الطازجة التي قد تتأثر بالغليان مثل القرفة والقرنفل، حيث يطحن الجزء النباتي ويعطى بالماء، ثم يمرر البخار الذي يولد في غلية خارجية عن الجهاز في المزيج المنقوع وبذلك يمنع اتصال العينة مباشرة بالنار .

٣- التقطر بالبخار المباشر : **Steam distillation**

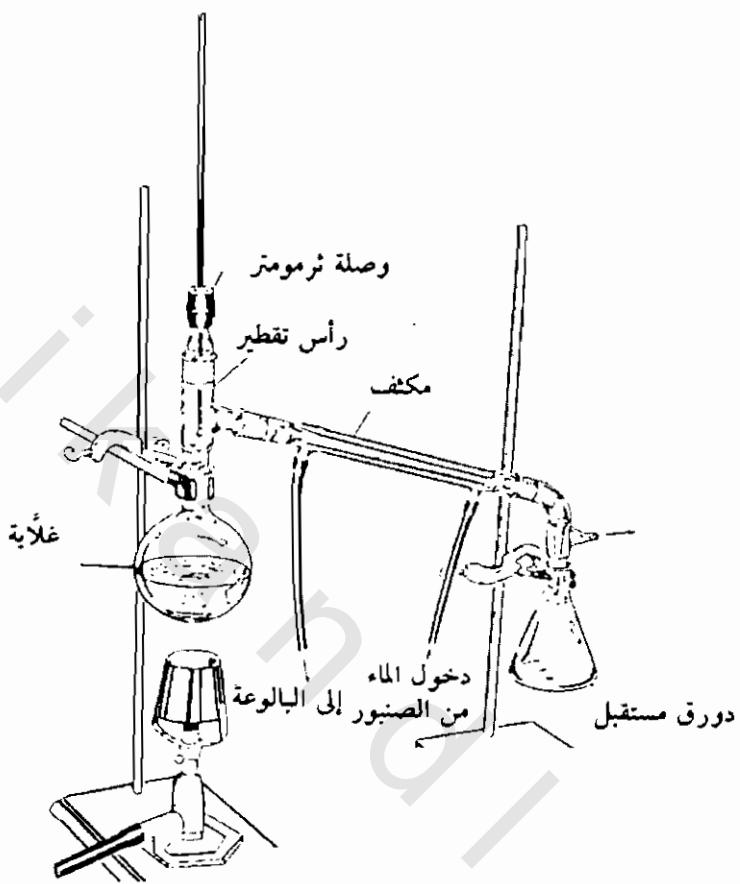
وستعمل هذه الطريقة في حالة النباتات العطرية الطازجة مثل النعناع البلدي (شكل ٢-١٢)، حيث توضع الأجزاء النباتية الطازجة في صوانى متقدبة داخل جهاز

التقطير ويمرر عليها البخار الساخن والذي يقوم بحمل الزيت الطيارة من داخل النسيج النباتي إلى المكثف ثم يمر الزيت مختلطًا ببخار الماء إلى قنية فلورنتين Florentine والتي تقوم بوظيفة فصل الزيت عن الماء وإرجاع الماء مرة أخرى إلى جهاز التقطير.

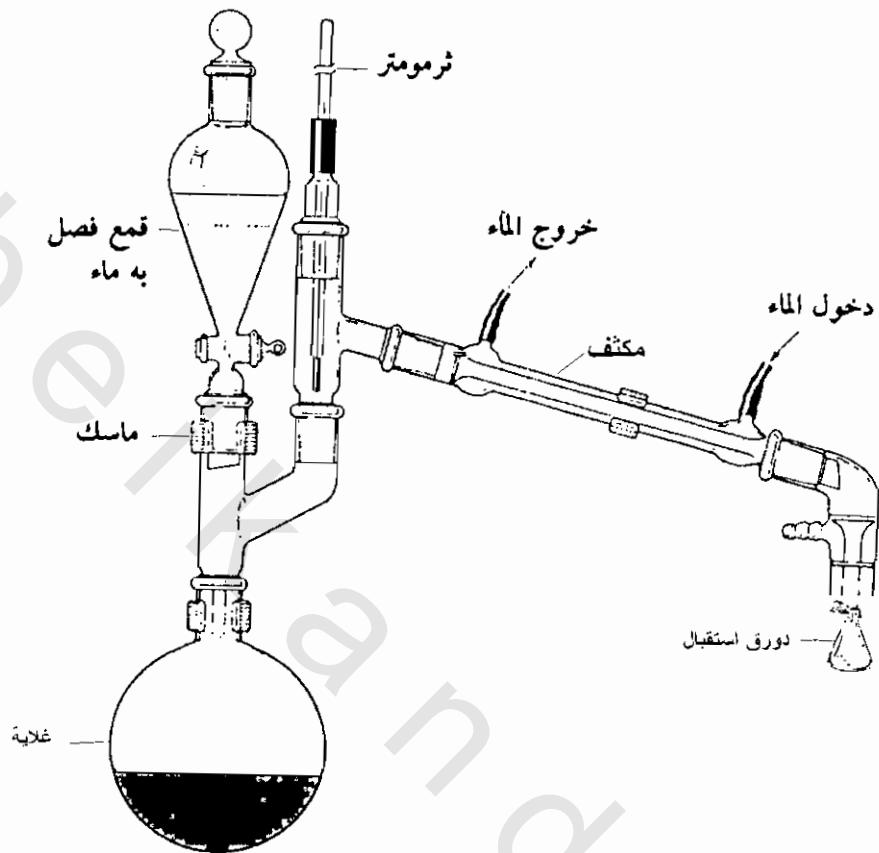
ثانياً، الاستخلاص بالضغط أو الوخر scarification

وستعمل هذه الطريقة لانتاج الزيوت العطرية من قشر ثمار الموالح والليمون، حيث يوجد الزيت في غدد زيتية تكون موجودة بالقشرة الخارجية للثمرة والتي يخرج منها الزيت بإحدى الطرق التالية :

- الوخر بأسنان مدبة تشبه الدبابيس .
- تعریض الغدد إلى ضغط ميكانيكي .
- إجراء بشر للطبقة السطحية لقشر الثمرة ثم وضع ناتج البشر في أكياس من القماش والضغط عليها بالمكابس المتخصصة بغرض الحصول على الزيت .



شكل (١١-١) : نموذج لجهاز التقطير العادي البسيط الذي يستخدم في استخلاص الزيوت العطرية من الأجزاء النباتية في المعمل



شكل (٢-١٢) : نموذج لجهاز التقطر بالبخار في وجود الماء الذي يستخدم في استخلاص الزيوت العطرية من الأجزاء النباتية في المعمل

ثالثاً، الاستخلاص بالمذيبات العضوية Organic solvent extraction

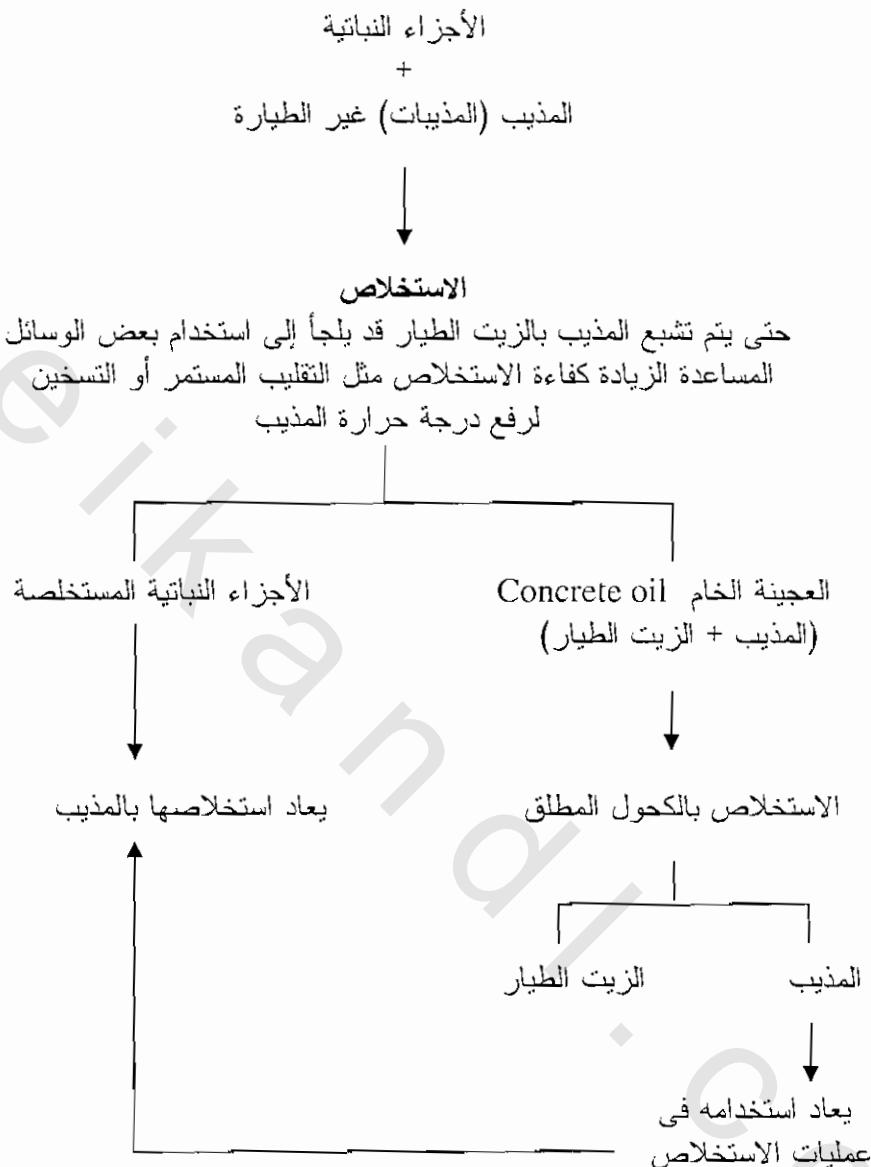
وتستخدم هذه الطريقة في استخراج الزيوت العطرية التي تتحلل بالبخار أو تلك التي توجد في الأجزاء النباتية بكميات ضئيلة جداً، كما هو الحال عند استخراج الزيوت العطرية من زهور الياسمين والبنفسج ... وخلافة. وتشمل هذه الطرق الآتي:

١ - الاستخلاص بالمذيبات الطيارة **Volatile solvent extraction**

وفي هذه الطريقة توضع الزهور في سلة من السلك وتنقع في المذيب العضوي الطيارة المناسب في جهاز مغلق يشبه جهاز سو كسلت لمدة ساعات مع التحريك المنتظم المستمر ، ثم ترفع الزهور بعد ذلك ويفصل المذيب عن الزيت المستخلص بقطيره تحت ضغط منخفض بغرض خفض الحرارة وتقدير المذيب.

٢ - الاستخلاص بالمذيبات غير الطيارة **Non-Volatile solvent extraction**

من أهم المذيبات غير الطيارة التي تستخدم في استخلاص الزيوت العطرية هي دهن البقر وزيت الزيتون أو خليط من دهون مختلفة (شكل ٣-١٢) ، والتي يتشرط أن يكونوا على درجة عالية من النقاوة Purity ، حيث تتلخص ميكانيكية هذه الطرق في تغطية بثلاث الأزهار بطبقة الدهن أو الزيت حيث يتم ذوبان الزيت الطيارة في الدهن ، ثم يفصل الدهن عن البلاستيك بعد تسبقه بالزيت ويكون على شكل عجينه يطلق عليها **Absolute oil** . عقب ذلك يتم استخلاص الزيت الطيارة من العجين الخام بواسطة الكحول المطلق **Absolute alcohol** ، ويطلق على المحلول الناتج عن الفصل الذي يحتوى على الكحول اسم الزيت المطلق **Absolute oil** .



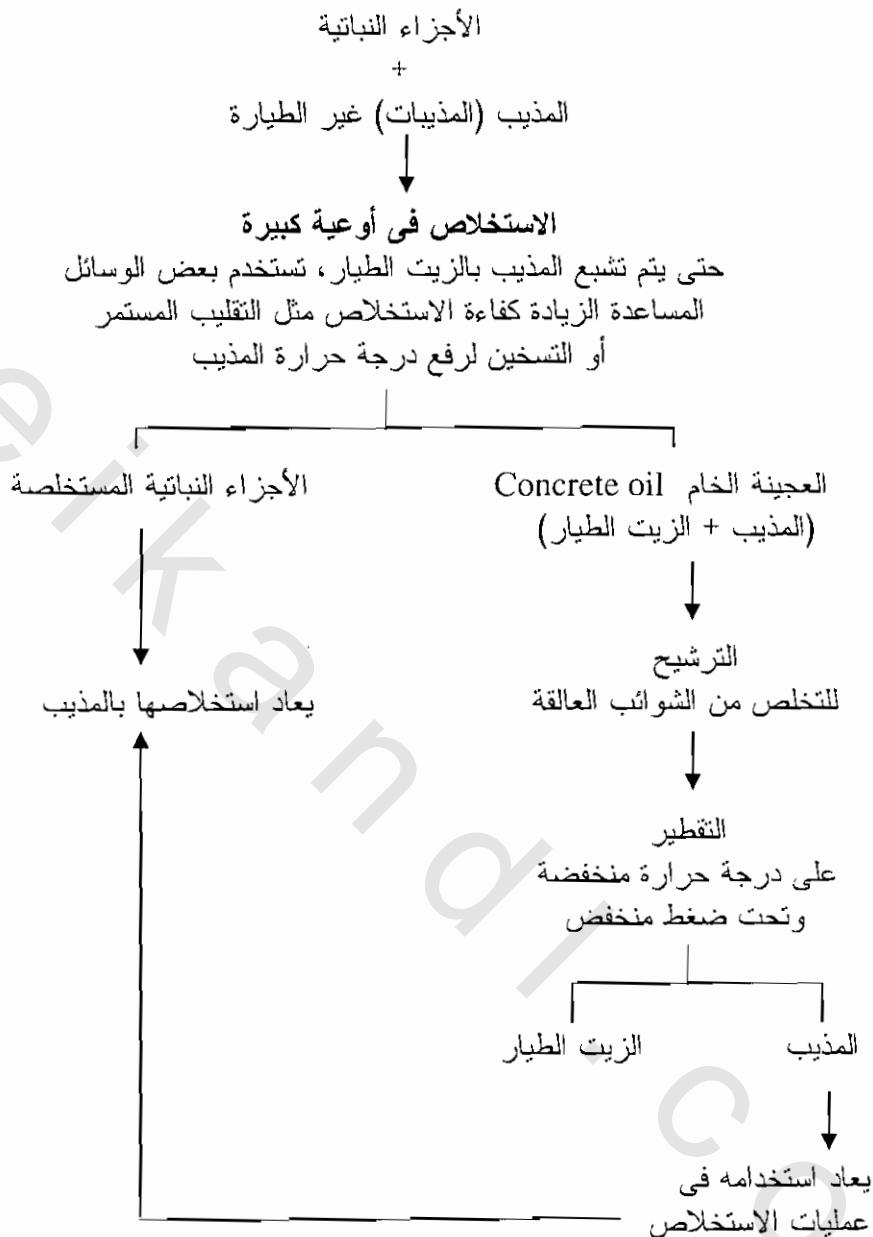
شكل (٣-١٢): رسم توضيحي يبين مراحل استخلاص الزيوت العطرية باستخدام المذيبات غير الطيارة Non-Volatile solvent extraction

ويمكن تلخيص أهم الطرق التي تتبع في هذا المنوال على النحو التالي :
أ- طريقة النقع :Maceration method

يتم في هذه الطريقة نقع الأجزاء النباتية في الدهن أو الزيت المخصص لهذا الغرض في أوعية كبيرة ولمدة تكفي لإذابة الزيت الطيار (شكل ٤-١٢) . كما قد يلجأ في هذه الطريقة إلى إضافة بعض الوسائل المساعدة التي تقوم بزيادة كفاءة الاستخلاص ومنها التقليب المستمر للمذيب مع الأجزاء النباتية بهدف منع تكثيل الأجزاء النباتية، أو التسخين لرفع درجة حرارة المذيب مما يزيد من درجة ذوبان الزيت. ويراعى في جميع الأحوال عدم وصول درجة الحرارة بالمذيب إلى الحد الذي قد يؤثر على تركيب الزيت الطيار الناتج. يتم بعد ذلك سحب المذيب الذي يحتوى على الزيت الطيار من وعاء الاستخلاص، ثم يرشح للخلص من المواد والشوائب النباتية العالقة، ثم يتم التقطير على درجة حرارة منخفضة وتحت ضغط منخفض لفصل المذيب الذي يعاد استخدامه في عملية استخلاص أخرى جديدة.

ب- طريقة الرش :Spraying method

يتم في هذه الطريقة دفع المذيب (زيت عادة مثل زيت الزيتون) بقوة من رشاشات خاصة موجهة إلى الأجزاء النباتية التي توجد في سلالات متقدمة على شكل عمود يدخل وعاء الاستخلاص، ويستمر ذلك لمدة تكفي لإذابة الزيت الطيار الذي يتتساقط بداخل الوعاء حاملا معه الزيت الطيار، والذي يسحب بعد ذلك من الوعاء ويقطر على درجة حرارة منخفضة وتحت ضغط منخفض لفصل المذيب الذي يعاد استخدامه في عملية استخلاص أخرى جديدة .



شكل (٤ - ١٢): رسم توضيحي يبين مراحل استخلاص الزيوت العطرية باستخدام طريقة النقع Maceration

جـ- طريقة الامتصاص الدهني :Enfleurage method

تحضر بهذه الطريقة أفضل الزيوت العطرية المستخرجة من الزهور والتى تستعمل فى تحضير أقىم وأفخم أنواع العطور مثل زيت الورد والفل والياسمين. حيث تفرض بعض أنواع الشحوم الخاصة بعد تسريحها على هيئة طبقة رقيقة فوق السطوح العلوية والسفلى للألواح الزجاج المعدة لهذه العملية. توضع الألواح الزجاجية فى البراويز الخشبية المخصصة لذلك والتى تشكل كل مجموعة منها ما يعرف بالبطارية، ثم توضع الزهور المراد استخلاصها فوق الألواح الزجاجية وبعد مضي ٢٤ ساعة تنزع الزهور وتستبدل بكمية أخرى من الزهور الطازجة. تكرر هذه العملية لمدة عدة أسابيع (فى حالة استخراج زهور الياسمين يحتاج الأمر إلى ٧٠ يوميا) إلى أن يصبح الشحم مشبعا بزيت الزهور الطيار فيكتشط ويجمع ويقلب مع الكحول النقي لاستخلاص الزيت الطيار تاركا الشحم الغير قابل للذوبان فى الكحول .

أمثلة لبعض الزيوت الطيارة الهامة

زيت الورد

يتم استخلاص زيت الورد Rose من نبات الورد البلدي *Rosa gallica* (شكل ١٢-٥) بصفته المصري Var. Aegyptiaca أو الدمشقي *R. damascena* والذي تتبع جميعها الفصيلة الوردية Rosaceae. وهو نبات شجيري صغير عمره ويستخرج الزيت من البذلات، وهو عبارة عن سائل عديم اللون أو أصفر فاتح قليلا له رائحة نفاذة جميلة. وأهم ما يستعمل فيه زيت الورد هو صناعة العطور، كما يضاف طيباً إلى بعض الأدوية للتغلب على طعمها المر المنفر للأطفال. ونظراً لاحتواء بذلات الورد على نسبة كبيرة من فيتامين ج (١٠٠ - ١٠١٪) وفيتامين أ وفيتامين ب٢ وحامض النيكوتينيك والكاروتين فإنها تستخدم في الصناعات الغذائية كعمل المربى كما تضاف إلى الحلوى والقهوة لإعطائها النكهة المقبولة .



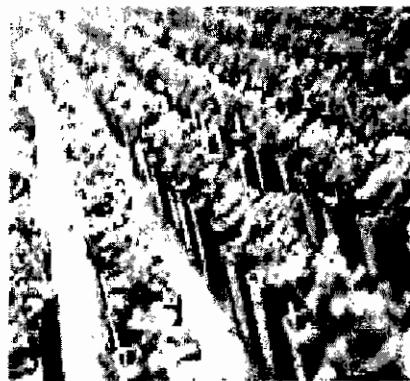
شكل (١٢-٥): نبات الورد الدمشقي الذي يستخرج من أزهاره زيت الورد

زيت العتر

يتم استخلاص زيت العتر من عشب نبات العتر (شكل ٦-١٢) بأجناسة المختلفة البلدى *Pelargonium graveolens* والكافورى *P. fragrans* وليمونى *Jasminum grandiflorum* *P. radula* والذى تتبع جميعها عائلة ابرة الراعى *Geraniaceae*، حيث تنتشر زراعته في مصر ودول المغرب العربي. ويستخرج الزيت من العشب، وهو عبارة عن سائل عديم اللون مائل إلى الأخضرار، ويكون من كحولات الجيرانيول Geraniol والسترونيلول Citronellol. ويستخدم هذا الزيت في الأغراض الصناعية كصناعة العطور ومستحضرات التجميل والصناعات الغذائية وغيرها.

الكافور

تبعد أشجار الكافور *Eucalyptus globulus* (شكل ٧-١٢) الفصيلة الآسية *Myrtaceae* ، والموطن الأصلي لهذه الأشجار هي استراليا ، كما ينتشر وجوده في بعض الولايات الأمريكية وببلاد حوض البحر الأبيض المتوسط . والجزء المستعمل منها طيبا هو الأوراق التي تقدر للحصول على زيت الكافور الطيار. وتتراوح نسبة الزيت في الأوراق حوالي ٤-٥٪، ويحوى أساسا على مادة السنديول Ceneole التي تسمى بوكالبتوول Eucalyptol بنسبة تصل إلى ٨٠٪ من الزيت ، وهى التي تعزى إليها المفعول الطبي لليزيت. ويستعمل زيت الكافور في علاج التهابات الأنف والحنجرة لصفاته المطهرة Local antiseptic ، وكذلك كطارد للبلغم Expectorant في علاج النزلات الشعبية ، كذلك يدخل في صناعة الصابون وبعض زيوت المحركات .



النمو الخضرى



الأزهار

الأوراق

شكل (٦-١٢) : نبات العتر فى مراحل نمو مختلفة



شكل (٧-١٢) : أشجار الكافور الذي يستخرج من أوراقها زيت الكافور