



DEFNE BİTKİSİNİN GELENEKSEL GIDALARDA LEZZET ARTTIRICI VE KORUYUCU OLARAK KULLANIMI

Esmayılmaz^{1}, Rasim Alper Oral¹*

¹Bursa Teknik Üniversitesi, Mühendislik ve Doğa Bilimleri Fakültesi, Gıda Mühendisliği, Bursa/Türkiye

esmayilmaz9696@gmail.com

rasim.oral@btu.edu.tr

Özet:

Maki florasına dahil; Lauraceae (Defnegiller) familyasına ait; *Laurus nobilis* L. adıyla bilinen defne bitkisi insan sağlığı ile pozitif kolerasyon gösteren yapraklarını dökmeyen, iki-üç metre boylarına ulaşan, tepesi yuvarlak ve dalları sık olan Akdeniz Bölgesine lokalize olmuş bir bitkidir. Defne bitkisinin aromatik yaprakları ve meyveleri bitkinin kullanılan kısımlarıdır. Defne bitkisinin meyvesi yeşil olup olgunlaştıkça siyah renk alır, nohut büyüklüğündedir ve zeytine benzer. Defne yaprağı ise yaklaşık 5-10 cm uzunluğunda, eliptik ve uçlara doğru sivrileşen bir yapıdadır. Yaprakları her zaman yeşil renkte ve yüzeyi parlaktır.

Defne bitkisi; protein, serbest şeker, organik asit ve tokoferoller dahil olmak üzere zengin bir metabolit içeriğine sahiptir. Antimikrobiyal ve antioksidan özellikleri geniş bir biyoaktivite yelpazesi ile biyolojik bir potansiyel sergiler. Özellikle bitkinin yaprak kısımları flavonoid ve fenolikler bakımından oldukça zengindir

Tıbbi ve aromatik bitkilerin kullanım yöntemleri yüzyıllardır sürekli olarak değişerek günümüze gelen kullandığı ülkeye hatta yöreye bağlı olarak değişebilen kültür birikimleridir. Defne bitkisi Akdeniz bölgesinde ortaya çıkan ve yayılan yaygın bir türdür. Bitki, eski zamanlardan beri geleneksel olarak lezzet artırıcı gıda maddesi ve ağrı kesici, iltihap azaltıcı ilaç olarak kullanılmaktadır.

Defne bitkisinin yaprakları; geleneksel olarak et, balık, sebze yemekleri ve salatalarda baharatlı bir koku ve lezzet vermek amacıyla kullanılır. Özellikle Karadeniz Bölgesinde salça yapımında aromatik tat oluşturmak için kullanılır. Fakat sadece yemek pişirmede değil, aynı zamanda yaprakları gıda muhafaza kaynağı olarak da kullanılabilir. Defne yaprağının fumigant aktivitesi vardır ve aromatik kokusu bakliyat böcekleri (*Bruchus*) tarafından sevilmez. Bu nedenle bakliyat kavazlarına ya da torbalarına kurutulmuş defne yaprağından birkaç adet koymak bu böceklerin bir süre bakliyatlarda çoğalmasını önlemek amacıyla koruyucu olarak kullanılmaktadır. Tuzu azaltılmış sofralık zeytinlerin korunması için defne yapraklarından üretilmiş uçucu yağlar ve diğer uçucu yağların etkili bir şekilde uygulanması örneğinde, geleneksel ürünlere değer katma ve geleneksel muhafaza yöntemi olarak da kullanımını göstermektedir. Defne bitkisi bilinen yararlı etkileri ve tercih edilen lezzetinden dolayı yüzyıllardır geleneksel olarak kültürümüzde kullanılmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Defne bitkisi, geleneksel gıdalar, lezzet artırıcı

Giriş:

Maki florasından olan defne; *Laurus nobilis* L. cinsi, Lauraceae familyasının Lauroideae alt familyası, Litseae tribüsü, Lauri-neae alt tribüsüne aittir. Defne bitkisi Akdeniz ikliminin karakteristik bir bitkisidir. TDK (URL-1, 2021) defneyi, “defnegillerden, yaprakları parlak, güzel kokulu ve yaz kış yeşil olan bir ağaç, develik (*Laurus nobilis*)” olarak tanımlar. Defne kelimesinin etimolojik kökeni ise Grekçe (Antik Yunanca) “daphne”ye dayanmaktadır.

Defnenin anavatanı Anadolu’dur. Defne bitkisi tıbbi aromatik bitkiler gurubunda yer alır. Defne bitkisinin kültürü yapılmadığından üretimin tamamına yakın kısmı doğadan toplanarak yapılmaktadır. Türkiye Dünyanın en büyük defne yaprağı üreticisidir. Defne meyve ve yapraklarından defne yağı elde edilmektedir. Defne yağları en çok sabun sanayisinde kullanılmaktadır. Defne sabunları geleneksel formül ile çok eski zamanlardan beri yapılmaktadır. Kullanılan bu geleneksel formül nesilden nesile aktarılarak günümüze kadar gelmiştir. Defne bitkisinin ürünleri gıda, ilaç, kimya ve kozmetik sanayinde kullanılmaktadır. Yaprakları ve meyveleri, çok çeşitli hastalıkları tedavi etmek için kullanılır. Defnenin meyvesi geleneksel olarak ezildikten sonra zeytinyağı ile karıştırılarak yara ve yanıkların iyileştirilmesinde kullanılır. Defne yaprağı ise yüksek kan şekerlerini, mantar ve bakteriyel enfeksiyonların azaltılması ve mide rahatsızlıklarının iyileştirilmesi için kullanılır. Ayrıca böbrek hastalıklarının tedavisi için de kullanılır, soğuk algınlığı, grip ve boğaz ağrısının tedavisi için kullanıldığı bildirilmektedir. Türkiye’de defne bitkisinin dalları akrep veya yılan sokmalarına ve arı sokmalarına karşı kesilip, soyuyla suya atılıp kaynatıldıktan sonra kullanılmaktadır (Honda ve ark. 1996; Tuzlacı ve Tolon 2000). Defne yaprağının içerisinde uçucu yağlar bulunduğu için değerlidir (ÖZER, T., Sert, F. Z., & Öztürk, A. I., 2019).

Defne yaprağı %1-3 esansiyel yağlarından oluşur. Bu lipitler 1,8-cineole ve pinen, terpen, sesquiterpen metilengol ve daha ufak miktarlarda α - ve β -Pinen, phellandren, linalool, geraniol ve terpineoldür. Defne yaprağının tat ve aroması büyük ölçüde **Eugenol** adlı esansiyel yağdan kaynaklanır.

Defne yaprakları geleneksel olarak hem kurutulularak hemde taze olarak kullanılmaktadır.

Bulgular:

Geleneksel Kullanım

1. Lezzet Arttırıcı Olarak Kullanımı:

Defne bitkisi geleneksel olarak et, balık yemekleri, soslari, çorbaları baharatlandırmak ve ekmeğin yapımında da koku vermek ve lezzet katmak amacıyla kullanılır. Aynı zamanda da vejeteryan yemeklerde lezzet artırıcı baharat olarak kullanılabılır (Anzano, A., ve ark., 2022).

Demircioğlu ve ark. (2007) Ankara İli’nde kadınların baharat kullanım alışkanlıklarını belirlemek amacıyla 662 kadın üzerinde yapmış oldukları araştırmada anket uygulananların %39,6’sının defne yaprağını kullandığını tespit etmişlerdir. Araştırmada defne yaprağının kullanım amaçları sırasıyla: lezzet artırmak (%55,6), kokuyu güzelleştirmek (%43,1), görünüşü güzelleştirmek (%10,9), iştah açıcı hale getirmek (%10,9), bitkisel tedavi (%5,6) ve antimikrobiyal etki %12,1 olarak tespit edilmiştir.

Özellikle Karadeniz Bölgesinde salça yapımında ve yemeklik sos yapımında aromatik tat oluşturmak için kullanılır.



KAYNAKÇA:

• ÖZER, T., Sert, F. Z., & Öztürk, A. I. (2019). Defne Bitkisi ve Yağı Üzerine Bir Arayışma. *Gaziosmanpaşa Bilimsel Araştırma Dergisi*, 8(2), 25-34.

• Anzano, A., de Falco, B., Grasso, L., Monti, R., & Lanzotti, V. (2022). Laurel, *Laurus nobilis* L.: a review of its botany, traditional uses, phytochemistry and pharmacology. *Phytochemistry Reviews*, 1-51.

• Ordoudi, S. A., Papadopoulou, M., Nenadis, N., Mantzouridou, F. T., & Tsimidou, M. Z. (2022). Bay Laurel (*Laurus nobilis* L.) essential oil as a food preservative source: Chemistry, quality control, activity assessment, and applications to olive industry products. *Foods*, 11(5), 752.

• Honda et al. 1996, Tuzlacı and Erol 1999), Kazan (2007), Uğurlu and Secmen (2008), Uğurlu et al. (2009), Vitalini et al. (2015)

• Inoue, M., & Craker, L. E. (2014). Medicinal and aromatic plants—Uses and functions. In *Horticulture: Plants for People and Places, Volume 2* (pp. 643-669). Springer, Dordrecht.

• Covas, M. I., Fitó, M., & de la Torre, R. (2015). Minor bioactive olive oil components and health: Key data for their role in providing health benefits in humans. *Olive and olive oil bioactive constituents*, 31-52.



Geleneksel Kullanım:

2. Koruyucu Olarak Kullanımı:

Defne bitkisi geleneksel olarak çok çeşitli ürünlere lezzet katmak için kullanılır. Fakat aynı zamanda antibakteriyel, antifungal ve antioksidan özellikleri sayesinde ürün korumasına olumlu katkıda bulunabilecekleri için geleneksel olarak ve endüstriyel olarak öneme sahiptir. Defne bitkisi gıda kaynaklı bakterilere (örneğin *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Shigella* spp., *Bacillus subtilis*) ve *Aspergillus*, *Fusarium*, *Eurotium* ve *Penicillium* genus'a ait mantarlara karşı inhibitör etkiye sahiptir.

Antioksidan aktiviteye sahip olması ayrıca defne bitkisinin koruyucu özelliğine hem doğrudan (serbest radikallerin temizlenmesi) hem de dolaylı olarak (oksidasyona neden olan mikrobiyal/mantar metabolizmasına müdahale ederek) katkı sağlamaktadır. Yapılan çalışmalarda sofralık zeytin ve aromalı zeytinyağı yapımında defne uçucu yağı kullanılması hem zeytin yapımında kullanılan tuz miktarını azaltmıştır hemde radikal süpürütüçülere sahip olmasından dolayı raf ömrünü arttırmıştır. Sağlıklı geleneksel gıda ürünlerine yönelik artan tüketici talebinden dolayı raf ömrünü uzatıcı doğal gıdaların kullanılması sürdürülebilirlik açısından önemlidir (Ordoudi, S. A. ve ark., 2022).

Defne yaprağının aynı zamanda fumigant aktivitesi vardır ve aromatik kokusu bakliyat böcekleri (*Bruchus*) tarafından sevilmez. Bu nedenle bakliyat kavazlarına ya da torbalarına kurutulmuş defne yaprağından birkaç adet koymak bu böceklerin bir süre bakliyatlarda çoğalmasını önlemek amacıyla koruyucu olarak kullanılmaktadır

Sonuçlar:

Defne bitkisi, Akdeniz ülkelerinde yabani olarak yetişen veya yetiştirilen, yaprak dökmeyen bir bitkidir. Yaprakların kurutulularak geleneksel kullanımını dışında, uçucu yağı, gıda endüstrisi için koruyucu özelliklere sahip bileşikler içerir. Sadece salata ve yemeklerde lezzet artırıcı olarak değil, aynı zamanda kurutulmuş yapraklarının ve bitkinin yağının muhafaza aracı olarak da kullanılabilmesi umut vericidir. Vegan beslenme modeli içinde bir alternatiftir. Tuzu azaltılmış sofralık zeytinlerin korunması için defne ve diğer esansiyel yağların etkili şekilde uygulanması örneği, modernize etme ve geleneksel ürünlere değer katma potansiyellerini göstermektedir.

Aynı zamanda ‘tamamen doğal’ gıdalar ve içeriklere olan tüketici eğilimi, pazarda fonksiyonel ürünlere olan talebin artmasına yol açmıştır. Bu yönelimden dolayı, dünyanın her yerindeki aromatik ve farmasötik bitkiler, kanıtlanmış faydalı sağlık özelliklerinin ikincil metabolitlerinin kaynakları olarak incelenmiştir (Inoue, M., & Craker, L. E., 2014). Tatlandırıcı, antioksidan ve koruyucu özelliklerinden dolayı gıda endüstrisinde teknolojik nedenlerle de bu bitkiler yararlıdır (Covas, M. I., Fitó, M., & de la Torre, R., 2015).

Defne bitkisi bilinen yararlı sağlık etkileri ve tercih edilen lezzetinden dolayı yüzyıllardır geleneksel olarak kültürümüzde çok çeşitli alanlarda kullanılmaktadır.

