



جزية الأسبوع: الأجينول

عندما يحس أحدكم بألم في أسنانه، يأخذ القرنفل لأنه مهدئ للألم وذو رائحة ومذاق مميزين. فما هو السر في استعمالنا لهذه النبتة الطبية العطرية في الطعام و ماهي خصائصها ؟

إعداد: صفاء شافي/تدقيق لغوي : رشيد لعناني



يعتبر زيت القرنفل من أغنى الزيوت بجزية الأجينول حيث تمثل من 80 إلى 95 % من تركيبها الكيميائية، كما نجدها بكميات هامة في البهارات: الخولنجان، والريحان، وجوزة الطيب، وزعفران الهند، والقرفة، والزعتر، والبردقوش، والعديد من أعشاب الطهي ونباتات طبية أخرى. تشكل جزية الأجينول ذات الصيغة الكيميائية $C_{10}H_{12}O_2$ مركبا عطريا له خصائص متعددة فهو: مضاد للفطريات التي من شأنها أن تتلف الأغذية، وللتهابات الفطرية في الجلد، والأذنين، والمهبل، التي يمكن أن تسبب تهيجا حسب قدر الجرعة، كما أنه يتميز بأعلى نشاط مضاد للأكسدة، مما يعوق تراكم منتجات بيروكسيد الدهون في خلايا الدم الحمراء، ويستعمله أطباء الأسنان كمضاد للتهاب ومطهر، على مستوى اللثة لقتل الجراثيم و تخفيف الألم عند جراحة الأسنان أو قلعها أو حشوها. تدخل جزية الأجينول في تركيب العديد من المنتجات اليومية: “غسولات” الفم، ومعجون الأسنان، والصابون، والمواد الطاردة للحشرات، والعطور، والأطعمة ومختلف الأدوية البيطرية.

تشير الدراسات الأولية إلى أن الأوجينول يحمي من مرض القلب عن طريق منع تكس الصفائح الدموية. ويفضل استخدام الأعشاب أو النباتات التي تحتوي على جزية الأجينول بعد استشارة أهل التخصص لأن الجرعة المستعملة هي التي تحدد سُميتها.

[المصدر](#)

المراجع: [21](#)