

KEKİK UÇUCU YAĞI VE FARKLI KULLANIM ALANLARI

Ciğdem Elgin Karabacak¹, Yüksel Bayram¹

1 Pamukkale Üniversitesi, Çal Meslek Yüksekokulu/ Organik Tarım Programı, Denizli

cekarabacak@pau.edu.tr

Özet:

Türkiye’de “kekik” olarak tanımlanan *Labiatae (Ballıbabagiller)* familyasına ait 15’den fazla bitki türü bulunmaktadır. Ülkemiz’de ticareti yapılan ve yağı çıkarılan kekik *Origanum. onites L.* ve *Origanum. vulgare L.* olup % 80’den fazlası Denizli ilinde (Merkez ilçe, Güney, Çal ve Uzunpınar) yetiştirilmektedir.

Kekik uçucu yağ miktarı; bölgenin iklim koşullarına, toprak özelliklerine, deniz seviyesinden yüksekliğe, bitkinin gelişme durumuna, hasat edilme zamanı ve kurutma sıcaklığına göre değişmektedir. Kekik uçucu yağında α -pinene %1.00, β -Myrecene % 0.50, Gama-terpinen %1.18, p-cymene % 2.99, Borneol %1.65, Terpeneol % 0.20, Caryophyllene % 1.16, Carvacrol % 90.80 bulunmaktadır. *Origanum* türü kekik bitkilerinin uçucu yağında karvakrol yüksek timol ise düşük miktarda bulunmaktadır. Bu özelliği nedeniyle ilaç hammaddesinden çok, gıda hammaddesi olarak tercih edilmektedir.

Bu çalışmada kekik yağının; tıbbi ve kozmetik alanlarında, gıdalarda koruyucu madde olarak, hayvan sağlığı ve beslenmesinde, tarımsal üretimde karşılaşılan hastalık ve zararlılarla mücadelede, hasat sonrası muhafazada, ve tekstilde doğal boya amaçlı kullanımları konusundaki bilgiler derlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Origanum, Kekik Uçucu Yağı, Antimikrobiyal Etki, Kullanım Alanları*

THYME ESSENTIAL OILS AND DIFFERNT USES

Abstract:

There are more than 15 plant species belonging to the family of *Labiatae (Ballıbabagiller)* which is defined as "thyme" in Turkey. *Oganemum* which is traded in our country and is oiled. *Onites L.* and *Origanum*. It is grown in the province of Denizli (Merkez district, Güney, Çal and Uzunpınar) in more than 80% of the population.

The amount of thyme essential oil; Depending on climatic conditions, soil characteristics, height above sea level, development status of the plant, harvesting time and drying temperature. In thyme oil, α -pinene is 1.00%, β -myrecene is 0.50%, gamma-terpinen is 1.18%, p-cymene is 2.99%, borneol is 1.65%, terpeneol is 0.20%, caryophyllene is 1.16% and carvacrol is 90.80%. In the volatile oil of *Origanum*-type oregano plants, carvacrol is high and thymol is low. Because of this feature, it is preferred as food raw material rather than pharmaceutical raw materials.

In this study, thyme oil; Medical and cosmetic fields, as a preservative in foods, in animal health and nutrition, in fighting diseases and pests encountered in agricultural production, in postharvest conservation, and in textile use for natural dyeing purposes

Keywords: *Origanum, Thyme Essential Oil, Antimicrobial Effect, Usage Areas*