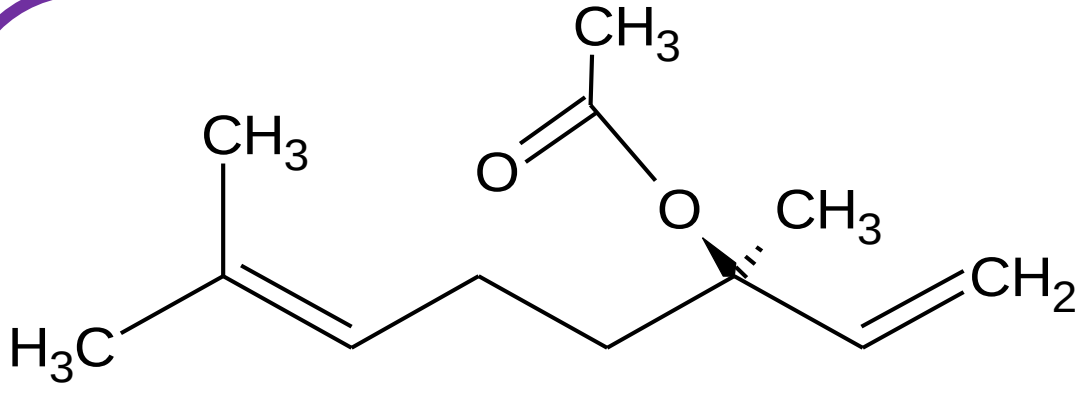
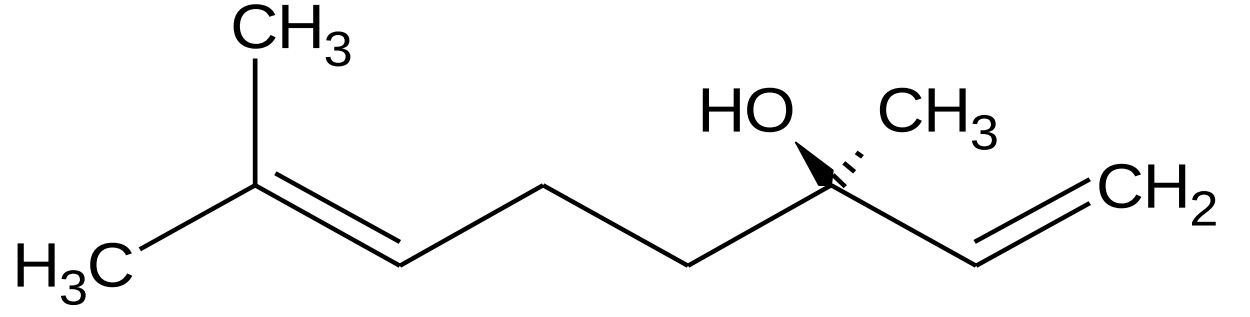


Lavantanın Kimyası

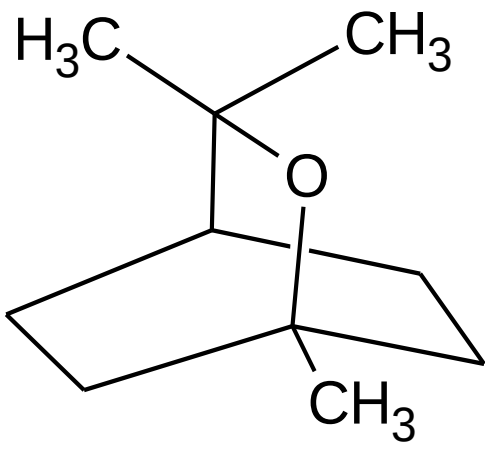


Linalil asetat

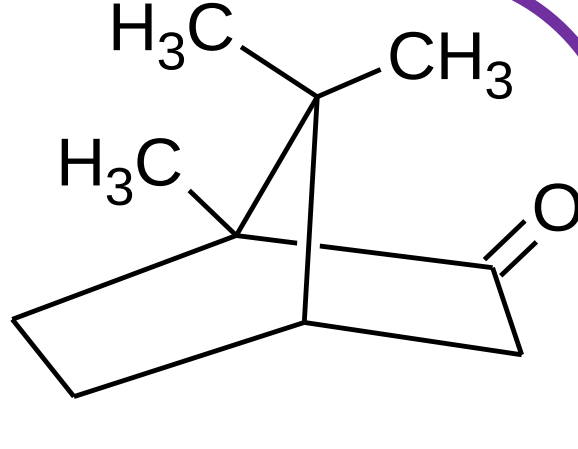


Linalol

Lavantanın iki temel etken maddesi, linalil asetat ve linaloldur. Linalol lavantaya koku veren maddedir.



1,8 Cineol



Camphor

- Staphylococcus aureus,
- Micrococcus ascoformans,
- Proteus vulgaris
- Escherichia coli

bakterilere karşı antibakteriyel özelliği vardır. Aynı zamanda böcek kovucu olarak da kullanılmaktadır. Antiinflatuar, antiseptik, hem de antihepatotoksik özelliği vardır.



- Karaciğer yağlanmasına,
 - Karaciğer yetmezliğine,
 - Hepatit-B ve Hepatit-C ye,
 - Saç dökülmesine,
 - Doğum sonrası perineal ağrılara,
 - İdyopatik burun akıntısına; rinit,
 - Toz alerjisine,
 - Romatoid artirit ağrılarına,
 - Ciltteki sivilce ve lekelere,
 - Menopozda kuruluğa,
- karşı olarak kullanılmaktadır.

Tablo 1: *L. angustifolia* P. Miller ISO 3515 1987.

Bileşik	min	maks
trans-β-Ocimene	2	6
Cis-β-ocimene	4	10
Octanone-3	-	2
1,8-cineole	-	1,5
Limonene	-	0,5
Camphor	-	0,5
Linalool	25	38
Linalyl acetate	25	45
Terpinen-4-ol	2	6
Lavandulol	0,3	
Lavandulyl acetate	2	
α-Terpineol	-	1

Lavanta; parfüm, kozmetik, yemek sektörü ve özellikle aroma terapide kullanılan bir üründür. Kuru çiçekleri ise uyku ve rahatlama için sık sık kullanılmasına rağmen aslında yaprak gövde kısmı kullanılmalıdır. Bitki; bulunduğu ortamdaki sıcaklık, su kalitesi, yükseklik, gübreleme, coğrafik konum gibi birçok sebepten etkilenmektedir. Parfüm ve kozmetik sektöründe sıklıkla kullanılan lavanta diğer kimyasallarla modifiye edildiğinden bu bileşik için ISO standardı belirlenmiştir Tablo 1.