

Türkiyede Sakız (Mastix) Elde Etme İmkânları

Les Possibilités de Production du Mastic en Turquie

Turhan BAYTOP *

GİRİŞ

Sakız (Mastix, T. K.) eski Mısırlılar devrinden beri gerek tedavi ve gerekse sanayi alanında kullanılan mühim bir bitkisel mahsuldür. Bu madde hakkındaki ilk bilgiler Teofrastus (M. Ö. 4 üncü yüzyıl) tarafından verilmiştir. Daha sonraki yayınlarda da etraflı bilgiler bulunmaktadır⁽⁵⁾.

Sakız eskiden beri bazı Ege adaları (Girit, Karpatos vs.) ve bilhassa Sakız adasında yetiştirilmekte olan *Pistacia lentiscus* L. var. *latifolia* Coss. (*P. chia* Desf.) isimli bir ağacın gövdesine yapılan yaralamalar sonucu elde edilen bir oleoresinadır. Halen Yunanistan sakız elde edip satan tek memleket durumundadır. Sakız adasındaki yıllık istihsal 200.000 kg civarında olup, bunun mühim bir kısmı ihraç edilmektedir⁽⁷⁾.

Türkiye ihtiyacının hemen tamamını Yunanistandan temin etmektedir. Son 5 yıl içinde ithal edilen miktarlar ve ödenen dövizin türk lirası olarak karşılığı şöyledir⁽⁸⁾:

Tablo I. Türkiyenin sakız ithalâtı

Sene	Kg.	Lira
1962	3.349	325.859
1963	2.589	83.725
1964	4.743	156.731
1965	3.863	151.257
1966	4.556	165.115

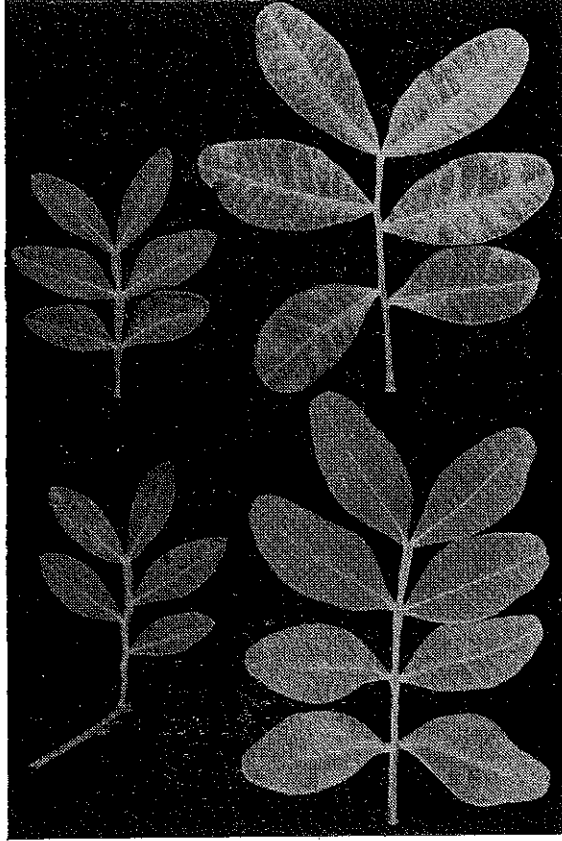
İNCELEMELER ve SONUÇLARI

Memleketimizde *P. lentiscus* L. oldukça geniş bir yayılış sahasına sahip ise de Sakız adasında, sakız elde etmek için yetiştirilmek-

* Farmakognozi Kürsüsü, Ezacılık Fakültesi, Üniversite, İstanbul.

te olan varyete (var. *latifolia* Coss.) nin Türkiyede yetiştiğine dair literatürde bir kayıt bulunmamaktadır^(1,2,4,8).

1967 yılı içinde (21 Mart ve 28 Aralık) İzmir bölgesinde yaptığımız geziler esnasında sakız elde etmek için yetiştirilmekte olan varyeteye ait bazı ağaçların Çeşme yarımadasında (Çiftlik köyü civarlarında) bulunduğunu tespit ettik (İzmir, Çeşme, Çiftlik köyü, T. Baytop, ISTE 12278!) (*). Tespit edilen ağaçlar çok yaşlı olup es-



A

B

Şekil 1. A — *Pistacia lentiscus*, B — *P. lentiscus* var. *latifolia*
yaprakları (x 0,5).

* Nümuneler İstanbul Üniv. Eczacılık Fakültesi, Farmasötik Botanik Kürsüsü Herbariumunda bulunmaktadır.

ki tarihlerde sakız elde etmek için Ege adalarından getirilip bu bölgede yapılmış olan kültürün bakiyeleri olarak görünmektedir.

Yerliler ile yaptığımız görüşmelerde, aynı ağaçların yarımadanın diğer bölgelerinde (meselâ Seferihisar) de bulunduğunu öğrendik.

Sakız elde etmek için yetiştirilen varyetenin esas türden farkı yaprakçıklarının daha büyük olmasıdır (Şekil 1).

Çeşme (Çiftlik köyü) civarında tespit edilen ağaçlar 3-5 m yükseklikte olup aşağıdaki morfolojik karakterlere sahiptir.

Gövde 1 m kadar, çevresi 60-80 cm, kabuk açık gri renkli. Yapraklar paripennat, 4-6 yaprakçıklı. Yaprakçıklar 2.5-4 cm uzunluk ve 1-2 cm genişlikte. Üst yüzleri koyu, alt yüzleri açık yeşil renkli ve tüysüz. Uç kısmı yuvarlakça, bazen retuz veya emarginat, tepede mukronat. Yapraklar ve dallar özel sakız kokulu.

Çeşme (Çiftlik köyü) civarında bulunan ağaçlardan halen sakız elde edilmektedir. Buradan temin ettiğimiz sakız ile Sakız adası menseli sakız üzerinde yaptığımız fiziko-kimyasal tayinlerin sonuçları şöyledir:

Tablo II. Çeşme ve Sakız adası sakızlarının özellikleri

	Çeşme	Sakız adası
Erime noktası	85°C.	85°C.
Asitlik indeksi	56	51
Eterde çözünmeyen kısım, %	0.44	0.24
Etanolde çözünmeyen kısım, %	2.17	1.93
Kül, %	0.15	0.21

Sakız elde edilebilen varyetenin genç dallarından elde edilen çeliklerden daldırma suretiyle üretme yapmak için 1966 yılında Çiftlik köyü içindeki bir tarlada bir yetiştirme tecrübesi yapılmış ve sulama güçlüklerine rağmen dikilen çeliklerin mühim bir kısmının tutmuş olduğu görülmüştür. Bu tecrübe bu bölgede sakız veren varyetenin çelik suretiyle kolaylıkla çoğaltılmasının mümkün olduğunu göstermektedir.

MATERYEL ve METOT

Materyel : 28 Aralık 1967 tarihinde yapılan gezide Çeşme yakınındaki Çiftlik köyünden temin edilmiştir.

Asitlik indeksi : 1 g madde üzerinden T. K. metoduna göre tayin edilmiştir.

Eterde çözünmeyen kısım : İnce toz haline getirilmiş 2 g sakız cam filtrelili küçük bir kap içinde tam olarak tartılır. Soxhlet aparatında eter ile 3 saat tüketilir. Tüketme sonunda bakiyeyi taşıyan cam kap 30 dakika 110 derecedeki etüvde tutulur ve soğuduktan sonra tartılır. Bulunan miktar 2 g sakızın eterde çözünmeyen kısmıdır⁽⁹⁾.

Etanolde çözünmeyen kısım : Aynen eterde çözünmeyen kısmın tayini metodu ile yapılmış ve yalnız gözücü olarak eter yerine etanol kullanılmıştır.

Kül : 1 g sakızın 800 derecelik bir fırında 1 saat tutulması ve sonra kalan bakiyenin tartılması suretiyle tespit edilmiştir.

SONUÇ

Çeşme yarımadasında yetişkin *P. lentiscus* var. *latifolia* ağaçlarının bulunduğu tespit ve bunlardan çelik ile aynı bölgede yeni fidanların yetiştirilmiş olması Türkiyede sakız veren varyetenin yetiştirilmesinin mümkün olduğunu göstermektedir.

Bu bölgede elde edilmiş sakız üzerinde yapılan tayinler sonunda Çeşme sakızı ile Sakız adası sakızı arasında bariz fiziko-kimyasal farkların bulunmadığı tespit edilmiştir.

Sonuç olarak bu bölgede halen bulunan ağaçlardan istifade ederek yeni ağaçlar yetiştirmek, hem Türkiyenin sakız ihtiyacını karşılamak ve hem de ilersisi için yeni bir ihraç maddesi elde etmek bakımından çok ümit verici bir durum göstermektedir.

28 Aralık 1967 tarihindeki Çiftlik köyü (Çeşme) gezisini tertipleyen Ege Üniv. öğretim üyelerinden Doç. Dr. Necmi Zeybek ile bu çalışmanın fiziko-kimyasal kısmının yapılmasında yardımcı bulunan Ecz. Günay Özçöbek'e tekrar teşekkür ederim.

Ö Z E T

Çeşme yarımadası (İzmir) nın muhtelif kısımlarında *Pistacia lentiscus* L. var. *latifolia* Coss. isimli bitkinin yetişmekte olduğu tespit edilmiştir. Görülen ağaçlar küçük topluluklar halinde ve tarla kenarlarında olup eski bir kültürün bakiyesidir.

Çeşmede bulunan ağaçlardan elde edilen sakız ile Sakız adasında elde edilmiş olan sakız üzerinde yapılan fiziko-kimyasal tayinler sonunda elde edilen neticeler (Tablo II) birbirine çok yakındır.

Çeşme bölgesinde geniş mikyasta sakız ağacı yetiştirmek ve istihsal yaparak Türkiyenin ihtiyacını karşılamanın mümkün olacağı düşünülmektedir.

R É S U M É

Nous avons remarqué que le *Pistacia lentiscus* L. var. *latifolia* Coss. pousse dans la presqu'île de Çeşme (İzmir) en divers endroits. Ces arbres y constituent de petits groupes ou se trouvent plantés aux bords des champs. On doit les considérer comme les restes des cultures anciennes.

Les analyses physico-chimiques des deux sortes de mastic, l'une obtenue à Çeşme et l'autre provenant de l'île de Chios, ont donné des résultats très proches (Tableau II).

Nous pensons qu'il est parfaitement possible de reprendre la culture et de pouvoir subvenir ainsi aux besoins du pays.

L İ T E R A T Ü R

1. Baytop, T., Türkiyenin Tıbbi ve Zehirli Bitkileri, 254, İstanbul Üniv. Yayınları No. 1039, İstanbul (1963).
2. Boissier, E., Flora Orientalis, 2, 5, A. H. Georg, Geneva (1872).
3. Dış Ticaret Yıllık İstatistikleri, Başbakanlık Devlet İstatistik Enstitüsü.
4. Davis, P. H., Flora of Turkey, 2, 544, University Press, Edinburgh (1967).
5. Flückiger, A. F. ve Hanbury, D., Pharmacographia, 161, Macmillan and Co., London (1879).
6. Krause, K., Türkiyenin Fıstık Cinsleri, Ankara Yüksek Ziraat Enst., Sayı 3 (1935).
7. Planchon, L. ve Bretin, P., Précis de Matière Médicale, 1, 1039, Librairie Maloine, Paris (1946).
8. Rechinger, K. H., Flora Aegaea, 285, Springer-Verlag, Wien (1943).
9. Wood, H. C., The Dispensatory of the United States of America, 23 üncü baskı, 672, J. B. Lippincott Co., Philadelphia (1943).

(Redaksiyona verildiği tarih : 13 Şubat 1968)