

ProjehCenter

w w w . P r o j e h C e n t e r . i r

Instagram | @projehcenter

Telegram | @projehcenter_ir



سازمان

فهرست جداول

صفحه	موضوع
۱	نقش گیاه دارچین
۱	در درمان بیماریها و ...
۲	مقدمه:.....
۷	رده بندی دارچین
۸	معرفی گیاه دارچین (۵)
۹	انواع دارچین
۱۲	مشخصات گیاه دارچین
۱۴	فصل رویش و کشت گیاه
۱۵	ترکیبات شیمیایی
۱۹	روشهای مختلف کنترل های کیفی و کمی شیمیایی
۲۱	سنجهش های مرغوبیت
۲۱	صرف غذایی
۲۲	دارچین در طب سنتی
۲۵	خواص دارویی و درمانی
۲۶	خاصیت ضد میکروبی دارچین
۲۷	مختصراً در مورد بیماری دیابت
۳۰	آثر آنتی دیابتیک دارچین
۳۶	وظیفه ساختگی هورمون
۳۸	صوو داروی (۱ و ۶ و ۱۱)
۴۰	عارض جانبی دارچین
۴۲	عارض پوستی و آлерژیک

۴۴	تداخلات دارویی
۴۵	باروری، بارداری شیردهی:
۴۷	قدرت جهش زایی و سرطان زایی
۴۹	فهرست منابع فارسی
۵۱	فهرست انگلیسی

نقش گیاه دارچین

در درمان بیماریها و ...

مقدمه:

گیاهان اولین موجودات خلقت و این جاندارن خاموش و نمودارهای زیبایی در طبیعت، پت از گذشت میلیون ها سال که از پیدایش آنها برروز زمین می گذرد، در طی چند قرن اخیر، آثار و خواص اعجاز انگیز خود را توسط دست بشر به منصه ظهور رسانده‌اند.

طب و طبابت و به طور اعم معالات از ولین مسائلی است که بشر برای حفظ اعتدال و توازن مزاج در بروز امراض جهت اعاده سلامتی به آن روی آورده نسبت به دفع وضع قوانین، امکانات، تحقیقات و گرددآوی لازم و مسائل مربوطه نهایت باریک بینی و دقت را معمول داشته، زیرا به هر صورت جان آدمی گنجیه و دیعه ای است که حفظ آن ذاتی و غریزی است.

در طی قرون و اعصار متمادی مردم به خواص درمانی گیاهان پی برده اند و دانشمندان بزرگی در اقصی نقاط جهان، در این زمینه تحقیق و کار کرده اند و کتا بها نوشته اند و هم‌زمان با سایر نقاط دنیا در ایران نیز استاتید و دانشمندان بلند پایه ای چون او بوعلی سینا، محمد زکریای رازی، سید اسماعیل جرجانی و ابونصر موفق هروی قرن های متمادی علم پزشکی ئ درمانی جهان را تحت تاثیر قرار داده و به حدی ارتقاء علمی یافته اند که آثار آنها به اروپا رفته و تا قرون شانزده و هفده، تعلیمات منحصر به فرد دانشگاهی را تشیکل داده و هنوز مضامین آن مورد تبع و ترجمه و استفاده است.

فارماکوکنوزی که معینی تحت الفظی آن داردوشناسی (علم الادویه) است، جزئی از هنر و علم پزشکی به شمار می آید و آغاز آن از زمانی است که بشر ب درمان بیماری‌ها

پرداخته است. فارماکوکنوزی از تمدن های کهن، که در آنها از اجزای حیوانات و گیاهان، محلول های شفا بخش و تهیه می کردند و آنها را برای از بردن آلام و کاستن رنج و مقابله با بیماری ها به کار می بردند و ریشه گرفته است. منشا اولیه فارماکوکنوزی را می توان در اسرار جادوگری قبایل بشری دانست که توانسته است دوره مبت نشده اسرار طب انسانی را پشت سر بگذارد و سیر تکاملی خود را از مرحله بدوى تا به امروز که عصر استفاده از عوامل اختصاصی است به خوبی طی نماید.

با آنکه امروزه درمان بیماری ها بیشتر از طریق مصرف داروهای صورت می گیرد که منشاء صنعتی دارد و اختصاصا در آزمایشگاه تهیه می شوند و اثرات قاطع آنها نیز درمان بیماری ها موجب توسعه مصرف آنها گردیده است، معهذا چون با مصرف بعضی از داروها زیانهایی به بدن می رسد، روز به روز به اهمتی گیاهان دارویی و فرآورده های آنها بیشتر توجه می شود و اعتقاد علومی درباره آنها پیوسته تقویت می گردد.

دارچین معمولاً به عنوان پوست درخت *Cinnamomumzeylanicum* شناخته می شود. در پرتغال و اسپانیا به عنوان *Cannelle* ، در فرانسه *Canela* و در آلمانی به عنوان *Zimt* شناخته می شود. در هند و ایران دراچین خوانده می شئد که بمنی چوب درخت چینی است که درقيق ترین توضیح برای دارچین است . اسم آن از «kayumanisk» به معنای چوب شیرین زبان مالاکا کارگرفته شده که معادل *Canolla* است که منشا کلمه *cinnamon* است. کلمه *qinnkmu* عبری آن «little cannan tubes» توسط ایتالیایی ها استفاده از تا توضیح بدھند به عنوان (لوله های توپی کوچک) که شبیه پوست ساقه لوله شده دارچین است. تجارت دارچین

در قرن ها سیزدهم و چهاردهم در کنترل و نیس بود که به همین علت این شهر

بسیار ثروتمند شده بود (۶۷)

مصری های دارچین را به همراه مردمومیایی کردن استفاده می کردند، شاید به خاطر سینامیک اسید که خاصیت آنتی باکتریال دارد. عبر ها از دارچین در مراسم مذهبی استفاده می کردند و در همین حال در مکزیک، کشورهای آسیایی، عربستان در شمال آفریقا دارچین در آشپزی استفاده می شده ولی بع عنوان ادویه د آشپزی استفاده نمی شده است.

در قرون رسطی و بعد از آن دارچین از حصر صادر می شد که خود توسط تاجران عرب از سیلان آورده می شد. دارچین تبدیل به یک طعم محبوب در تعدادی زیادی از غذاها شد و به عنوان محرک اشتها، هاضمه و درمان برای سرفه و گلو درد شناخته شد. در حال حاضر در آمریکا دارچین به طور عمده برای طعم دادن به دسرها و چاشنی ها استفاده می شود. در حالیکه در آن در ترکیبات گرانی که به نوشیدنی ها و قهوه اضافه می شود استفاده می شود. (۶۸)

دارچین حقیقی در آشپزی مکزیکی و در قهوه و چای بسیار محبوب است. احتالا دارچینی که مصری ها در زمان فراعنه استفاده می کردند و به طور عمده از kweikin چین می آمده جایی که درختستان هایی از دارچین در جایی اطراف شهر Kwei) Guilin به معنای دارچین و lin به معنای جنکل است) خوانده می شود و روئید. دارچین حقیقی سیلان که اکنون سرپلانکا نامیده می شود توسط پرتغالی ها در اوایل قرن شانزدهم کشف شد و بعد از آن تجارت آن به طور ظالمانه ای توسط آنها کنترل شد. (۶۵)