

SUMAK (*Rhus coriaria*) BİTKİSİNİN
BESLENME VE FİTOTERAPİDE KULLANIMI
ÜZERİNE ARAŞTIRMALAR

ÖZET

Sumak (*Rhus coriaria*) 150 farklı türü olan Anacardiaceae familyasının bir bitkisidir. Sumak (*Rhus coriaria*) meyvesinin tozu, tebliğde, meyvelerinin uygun teknik şartlarda kurutulduktan sonra sofraya tuzlu katılarak öğütülmüş hali olarak tanımlanmaktadır. Ülkemizde ekşi tadı nedeniyle suda bekletilen meyveleri süzülerek “sumak ekşisi” olarak soslarda, kurutulmuş toz hali yemeklerde, salatalarda ve etlerde limonlu bir tat vermek amacı ile kullanılan bir meyvedir. Yapılan araştırmalarda sumak meyveleri tanen zengin olup yüksek miktarda fenolik maddeler, organik asitler, yağ asitleri, vitamin ve mineraller gibi birçok bileşiği içerdiği görülmüştür. Bu bilgiler ışığında bu araştırmada Gaziantep-Oğuzeli bölgesinde yetişen sumak (*Rhus coriaria*) bitkisi araştırma materyali olarak seçilmiştir. Bitkinin meyvelerinden hareketle su, alkol ve sulu-alkol ekstraktlarının fenolik, flavonoid, antosiyanin miktarları ve antioksidan aktivite özellikleri incelenmiştir. Soxhlet cihazı kullanılarak n-hekzan ile ekstrakte edilen meyvelerde ise yağ asidi kompozisyonu analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlara göre optimum çözücünün tespiti yapılmıştır. Topladığımız sumak (*Rhus coriaria*) meyveleri ve aktardan alınan toz sumak numune olarak kullanılmıştır. Antioksidan aktivite tayininde DPPH ile ölçülen antioksidan aktivitesi (IC₅₀) sumak meyvesi 16,22 (µg/mL) ve toz sumakta 17,36 (µg/mL) olarak bulunmuştur. Topladığımız Sumak (*Rhus coriaria*) meyvelerinden ve aktardan alınan toz sumak numunesinde; fenolik-flavonoid madde miktarı tayini için; su, etil alkol ve sulu-etilalkol (50:50) çözücü sistemleri kullanılarak ekstraktlar hazırlanmıştır. Fenolik madde miktarı en çok sumak numunelerinin sulu-etilalkol çözeltilerinde tespit edilmiştir. 1 gram kuru bitkideki fenolik madde, toz sumakta 55,50 mg, meyve sumakta 54,02 mg olarak bulunmuştur. Flavonoid madde miktarı en çok sumak numunelerinin etil alkol çözeltilerinde tespit edilmiştir. 1 gram kuru bitkideki flavonoid madde, meyve sumakta 5,00 mg, toz sumakta 3,87 mg olarak bulunmuştur. Sumak (*Rhus coriaria*) meyvesindeki yağ asidi kimyasal kompozisyonu gaz kromatografisi kütle spektrometresi ve alev iyonlaşma detektörü (GS-MS/FID) ile analiz edilmiş ve 10 adet bileşen tespit edilerek miktarları belirlenmiştir. Yağ asidi ana bileşenleri oleik asit (%27,34), palmitik asit (%21,06) ve/linoleik asit (%17,65) olarak bulunmuştur. Toplam antosiyanin miktarı ise toz sumakta %0,069 bulunurken meyve sumakta tespit edilememiştir.

Anahtar Kelimeler: Sumak, beslenme, kimyasal kompozisyon, fenolik bileşik