

به نام خدا

ترکیبات شیمیایی کاهوی وحشی

از شیر کاهوی وحشی، لاکتوکاریوم به دست می آورند. مصرف مقادیر خیلی زیاد اعضا این گیاه، اثر سمی ظاهر می کند و این حالت گاهی با مصرف زیاد کاهوی معمولی نیز پیش می آید و علت آن به طوری که در کتب علمی نیز استناد شده است، مربوط به مواد تلخ و کالوئید آن هاست، که اثرات آن ها مشابه هیوسیامین تشخیص داده شده است.



خواص درمانی کاهوی وحشی

در تمام قسمت های گیاه کاهوی وحشی مجاری ترشخی لاتکس (شیرابه) به صورت مشبک جای دارد که در آن ها شیرابه فراوان اندوخته است و با ایجاد شکاف، از آن ها خارج می شود. این

شیرابه پس از تبخیر و تغلیظ، به صورت عصاره نیمه خشک با ظاهری شبیه تریپاک به دست می آید که لاکتوکاریوم (Lactucarium) نامیده می شود. این ماده که از کاهوی خوراکی و *L. scariola L.* نیز به دست می آید، اثر خواب آور ولی به صورت ناپایدار دارد و چون ایجاد مسمومیت می کند، به مقادیر بسیار کم باید به کار رود. لاکتوکاریوم مسکن تحریکات عصبی و درد های زمان قاعدگی است.

اعضا کاهوی وحشی دارای اثر مدر، آرام کننده، ضد تشنج، نرم کننده و به طور ملایم خواب آور است. از آن در رفع التهاب ها و تحریکات مختلف و هم چنین حالات دیگر منشا عصبی، مانند سرفه های تشنجی، درد معده منشا عصبی، ضعف اعصاب و مالیخولیایی استفاده می شده است.

در تاریخچه مداوای بیماری ها با کاهوی وحشی، چنین ثبت شده است که از آن به علت مدر بودن، در رفع ناراحتی های کلیه، خیز عمومی بدن و زردی استفاده می شده و نتایج مثبت گرفته شده است. در استعمال خارجی از اعضای له شده گیاه، به صورت ضماد در رفع باد سرخ، التهاب های سطحی، ورم حاد چشم و از جوشانده آن به صورت تنقیه در رفع تحریکات روده می توان استفاده کرد.

عوارض جانبی و موارد احتیاط کاهوی وحشی

مصرف بیش از اندازه کاهوی وحشی ممکن است ایجاد مسمومیت کند.

گونه دیگر از گیاه کاهوی وحشی



Var. Oleifera

در ناحیه علیای مصر و سودان، از این گونه از کاهوی وحشی، به منظور استخراج روغن، از دانه گیاه (میوه) پرورش می یابد. میوه اش کوچک، به رنگ مایل به سبز و دارای ۳۵ تا ۴۵ درصد ماده چرب است. روغن حاصل از آن نیز حالت روان و رنگ زرد طلایی دارد. در درجه زیر صفر منجمد می شود. فاقد بو، ولی طعم مطبوع دارد. وزن مخصوص آن در گرمای ۱۵ درجه بین ۰/۹۲۴ و ۰/۹۲۵ و اندیس صابونی شدن آن ۱۹۱ تا ۱۹۵ و اندیس ید آن بین ۱۲۳ و ۱۲۸ می باشد. در نمونه ای که اندیس ید روغن، برابر ۱۲۳ است، اسیدهای چرب به مقادیر زیر در آن یافت می شود:

اسید استناریک	۱/۳ درصد
اسید پالمیتیک	۱/۹ درصد
اسید اولئیک	۳۷/۶ درصد
اسید لینولئیک	۵۶/۹ درصد

این روغن اثر خشک شونده دارد و به مصارف تغذیه می رسد.