ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶವು ವಿಷಹಾರಿ ಗುಣ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಈಗಾಗಲೇ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ. ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶವು ಬಹಳಷ್ಟು ಅಂದರೆ ಶೇಕಡಾ 45ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಅಧಿಕ ಇದೆ. ಕೆಲವು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವರದಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ ಹಾವಿನ ಕಡಿತದಿಂದಾಗುವ ಅಕಾಲಿಕ ಜೀವಕೋಶದ ಸಾವಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ.

ವಿಷದ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯ ಮಹತ್ವ

■ **ಡಾ. ಸರ್ಪಂಗಳ ಕೇಶವ ಭಟ್**

ಸಂಯೋಜಕರು, ಅಡಿಕೆ ಸಂಶೋಧನೆ ಮತ್ತು ಅಭಿವೃದ್ಧಿ ಪ್ರತಿಷ್ಠಾನ, ವಾರಣಾಸಿ ಸೌಧ, ಮಿಷನ್ ರಸ್ತೆ, ಮಂಗಳೂರು

ಈ ಮೇಲ್: ardf1998@gmail.com

ಹಲವಾರು ದೇಶಗಳಲ್ಲಿ, ಅದರಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ವಿಷ ಕಡಿತಕ್ಕೊಳಗಾಗುವುದು ಒಂದು ಸಾಮಾನ್ಯ ಸಾರ್ವಜನಿಕ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆ. ವಿಷ ಕಡಿತಕ್ಕೊಳಗಾದವರಿಗೆ ಚಿಕಿತ್ಸೆ ನೀಡಲು ಹಲವಾರು ಸಿಂಥೆಟಿಕ್ ಆಂಟಿ ವೆನಮ್ (ವಿಷ–ವಿರೋಧಿ ಅಥವಾ ಪ್ರತಿವಿಷ) ಔಷಧಿಗಳು ಲಭ್ಯವಿದ್ದರೂ, ಸಂತ್ರಸ್ತರನ್ನು ಆಸ್ಪತ್ರೆಗಳಿಗೆ ಸಾಗಿಸುವುದು, ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಇಂತಹ ಔಷಧಗಳ ಅಸಮರ್ಪಕ ಶೇಖರಣಾ ಸೌಲಭ್ಯಗಳು ವಿಷ ಕಡಿತಕ್ಕೊಳಗಾದವರ ಸಮರ್ಪಕ ನಿರ್ವಹಣೆಯಲ್ಲಿನ ಕೆಲವು ಪ್ರಮುಖ ಅಡೆಚಣೆಗಳಾಗಿವೆ. ಸಸ್ಯ ಸಂಯುಕ್ತಗಳ (pytochemicals) ಸಮೃದ್ಧ ಮೂಲಗಳಾಗಿರುವ ಕೆಲವು ಸಸ್ಯಗಳು ಸಾಕಷ್ಟು ಔಷಧೀಯ ಗುಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿವೆ. ಈ ವಿಷಯಗಳ ಬಗ್ಗೆ ನಮ್ಮ ಪ್ರಾಚೀನ ಚಿಕಿತ್ಸಾ ಪದ್ಧತಿಗಳಾದ ಆಯುರ್ವೇದ, ಯುನಾನಿ, ಹೋಮಿಯೋಪಥಿ ಮೊದಲಾದವುಗಳಲ್ಲಿ ಈಗಾಗಲೇ ಉಲ್ಲೇಖಿಸಲಾಗಿವೆ. ನಾವು ನೆಟ್ಟು ಬೆಳೆಸುವ ಮತ್ತು ನಮಗೆ ಪೂಜ್ಯವಾದ ಅಡಿಕೆ ಮರವೂ ಇದರಲ್ಲಿ ಸೇರುತ್ತದೆ.

ಭಾರತದ ಗ್ರಾಮೀಣ ಪ್ರದೇಶಗಳಲ್ಲಿ ಸಾಂಪ್ರದಾಯಿಕ ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳನ್ನು ಹಲವಾರು ಬುಡಕಟ್ಟು ಜನಾಂಗಗಳು ವಿವಿಧ ತೆರನಾದ ವಿಷದ ಕಡಿತಕ್ಕೆ ಪ್ರತಿ ವಿಷವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಿದ್ದಾರೆ. ಅವುಗಳಲ್ಲಿ ಹಲವನ್ನು ಈಗಿನ ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ಪುರಾವೆಗಳು ಕೂಡ ಸಮರ್ಥಿಸುತ್ತವೆ (ಡಾ. ಪಿಥಯಾನುಕುಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2005 ಮತ್ತು 2010 ರಲ್ಲಿ; ಡಾ. ಗೋಪಿ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2014 ಮತ್ತು 2015 ರಲ್ಲಿ). ಹಲವಾರು ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿ ಹಾವಿನ ವಿಷದ ಕಿಣ್ವ (enzyme)

ಗಳಾದ ಹೈಲುರೋನಿಡೇಸ್, ಅಸಿಟೈಲ್ಕೋಲಿನ್ ಎಸ್ಟರೇಸ್, ಫಾಸ್ಫೋಲಿಫೇಸ್ 02 ಮತ್ತು ಪ್ಲಾಸ್ಮಾ ಪ್ರೋಟಿಯೇಸ್ ಗಳನ್ನು ತಟಸ್ಥಗೊಳಿಸುವ ಗುಣಲಕ್ಷಣಗಳು ಇವೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಬಹಳಷ್ಟು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವರದಿಗಳು ಹೇಳುತ್ತವೆ (ಡಾ. ಗೋಪಿ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2014 ರಲ್ಲಿ; ಡಾ. ಶಬ್ಬೀರ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2014 ರಲ್ಲಿ). ಚೇಳು ಕಡಿತದ ಚಿಕಿತ್ಸೆಗಾಗಿಯೂ ಕೆಲವು ಗಿಡಮೂಲಿಕೆಗಳು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಗಳಾಗಿವೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಝುನ್ನ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2014 ರಲ್ಲಿ; ಡಾ. ಗೊಮೆಜ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2016 ರಲ್ಲಿ ವರದಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ.

ಪ್ರತಿವಿಷವಾಗಿ ಸಸ್ಯಗಳ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ

ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ಸ್ ಎನ್ನುವ ಸಂಯುಕ್ತಗಳು (ಫೈಟೋಕೆಮಿಕಲ್ಸ್) ಬಹಳ ಹಿಂದಿನಿಂದಲೂ ವಿಷ ವಿರೋಧಿ ಗುಣ ಲಕ್ಷಣಗಳಿಗೆ ಹೆಸರುವಾಸಿಗಳಾಗಿವೆ. ಅಂತಹ ವಿಶಿಷ್ಟ ಜ್ಞಾನವು ವಿಷ ಕಡಿತದ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರಥಮ ಚಿಕಿತ್ಸೆಯಾಗಿ ಬಹಳ ಉಪಯುಕ್ತವಾಗಬಹುದು. ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್, ಅದರಲ್ಲೂ ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಟಾನಿನ್‌ಗಳು ಹಲವಾರು ಹಾವಿನ

ವಿಷಗಳ ವಿರುದ್ಧ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಗಳಾಗಿವೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ವರದಿಗಳಿವೆ. ಉದಾಹರಣೆಗೆ: ಮೋನೋಕ್ಲಾಡ್ ಕೋಬ್ರಾ (Naja kaouthia) ಮತ್ತು ಕಾರ್ಪೆಟ್ ವೈಪರ್ (Echis ocellatus) ವಿಷಗಳ ಮೇಲೆ ಡಾ. ಪಿಥಯಾನುಕುಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2005 ಮತ್ತು 2010 ರಲ್ಲಿ; ಡಾ. ಪೆರಿಯಾನೆಜ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2011 ರಲ್ಲಿ; ಡಾ. ಎಮಾನುಯೆಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2014 ರಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಸಂಶೋಧನೆಗಳು ಇದರನ್ನು ಪುಷ್ಟೀಕರಿಸುತ್ತವೆ. ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ನಲ್ಲಿರುವ ಟಾನಿಕ್ ಆಮ್ಲವು ಹಾವಿನ ವಿಷದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿದಾಗ ವಿಷದಲ್ಲಿರುವ ಪ್ರೊಟೀನ್‌ಗಳು ನಿರ್ವಿಷವಾಗುತ್ತವೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಪಿಥಯಾನುಕುಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2007 ರಲ್ಲಿ ನಡೆಸಿದ ಪ್ರಯೋಗದಿಂದ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ.

ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪ್ರತಿ ವಿಷದ ಅಂಶ ಇದೆ

ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್‌ನ ಅಂಶ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಹಳಷ್ಟು ಇದೆ. ಅದರಲ್ಲೂ, ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ, ವಿಶೇಷವಾಗಿ ಫ್ಲೇವನಾಯ್ಡ್ ಮತ್ತು ಟ್ಯಾನಿನ್‌ಗಳನ್ನು ಒಳಗೊಂಡಂತೆ, 47.9% ನಷ್ಟು ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್‌ನ ಅಂಶ ಇದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಮೇಥಿವೌ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 1964ರಲ್ಲಿ ವರದಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಅಡಿಕೆಯ ಟ್ಯಾನಿನ್ ಅಂಶ ಹಾವಿನ ವಿಷದ ದುಷ್ಪರಿಣಾಮವನ್ನು ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿ ತಡೆ ಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಪಿಥಯಾನುಕುಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2005ರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ನಡೆಸಿದ ಒಂದು ಅಧ್ಯಯನದಲ್ಲಿ ನಾಜ ಕವೋತಿಯ ಎನ್ನುವ ನಾಗರ ಹಾವಿನ ವಿಷವನ್ನು ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗೆ 9.32 ಮೈಕ್ರೋ ಗ್ರಾಂ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಚುಚ್ಚಿದಾಗ ಶೇಕಡಾ 50 ರಷ್ಟು ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗಳು 24 ಗಂಟೆಗಳಲ್ಲಿ ಮರಣ ಹೊಂದಿದವು, ಆದರೆ ಅದೇ ಪ್ರಮಾಣದ ನಾಗರ ಹಾವಿನ ವಿಷದೊಂದಿಗೆ 80.0 ಮೈಕ್ರೋ ಗ್ರಾಂ. ನಷ್ಟು ಅಡಿಕೆಯ ಟ್ಯಾನಿನ್ ನನ್ನು ಬೆರೆಸಿ ಚುಚ್ಚಿದಾಗ ಯಾವೊಂದೂ ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗಳು ಆ ಸಮಯದಲ್ಲಿ ಮರಣಿಸಲಿಲ್ಲ. ಇದು ಅಡಿಕೆಯ ಟ್ಯಾನಿನ್ ನನ್ನು ವಿಷದ ವಿರೋಧಿಯಾಗಿ ಉತ್ತಮವಾಗಿ ಬಳಸಬಹುದೆಂಬುದಾಗಿ ತೋರಿಸುತ್ತದೆ.

ಆಡಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ ನಾಗರ ಹಾವು ಕಡಿತದಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಅಕಾಲಿಕ ಜೀವ ಕೋಶದ ಸಾವಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆ (necrosis)ಯನ್ನು ಸಂಪೂರ್ಣವಾಗಿ ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಪಿಥಯಾನುಕುಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2005 ರಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಅವರು ಹಾವಿನ ವಿಷವನ್ನು ಚುಚ್ಚಿಸಿದ ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗಳಿಗೆ ಒಂದು ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗೆ 30 ಮೈಕ್ರೋ ಗ್ರಾಂ (1.0% ಟ್ಯಾನಿನ್‌ಗೆ ಸಮ) ನಂತೆ ಅಡಿಕೆ ಸಾರವನ್ನು ಚುಚ್ಚಿದಾಗ ಅಂತಹ ಚಿಕ್ಕಿಲಿಗಳಲ್ಲಿ ಜೀವಕೋಶಗಳು ಸಾಯಲಿಲ್ಲ ಎಂಬುದಾಗಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ.

ಇಲಿಗಳ ಮೇಲಿನ ಪ್ರಯೋಗಗಳಲ್ಲಿ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ ನಾಗರಹಾವು (Naja kaouthia) ಕಡಿದಾಗ ಉಂಟಾಗುವ ಅಕಾಲಿಕ ಜೀವ ಕೋಶದ ಸಾವಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಲೀನ್ವೋಲಿಯನ್ಸ್ಚಿ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ ಕೂಡ (2009 ರಲ್ಲಿ) ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ಅದಲ್ಲದೆ, ಈ ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ ಕಲ್ಲೋಸೆಲಾಸ್ಮ ರೊಡೋಸ್ಟೋಮಾ (Calloselasma rhodostoma) ಎನ್ನುವ ಮಲಯನ್ ಪಿಟ್ ವೈಪರ್ ಕಡಿದಾಗ ಉಂಟಾಗುವ ದೇಹದೊಳಗಿನ ರಕ್ತ ಸ್ರಾವವನ್ನು ಕೂಡ ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂದು ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ದೇಹದಲ್ಲಿನ ಅಸಿಟೈಲ್ಕೋಲೀನ್ ಎನ್ನುವ ಕಿಣ್ವವು ಮೆದುಳಿನಲ್ಲಿನ ನರಗಳ ಸರಿಯಾದ ಕಾರ್ಯ ಚಟುವಟಿಕೆಗೆ ಸಹಕಾರಿಯಾಗುತ್ತದೆ. ಹಾವಿನ ವಿಷದಲ್ಲಿರುವ ಅಸಿಟೈಲ್ಕೋಲೀನ್ ಎಸ್ಟರೇಸ್ ಎನ್ನುವ ಕಿಣ್ವವು ಅಸಿಟೈಲ್ಕೋಲೀನ್‌ನ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ. ಆದರೆ, ಬರೀ 0.10% ಟ್ಯಾನಿನ್‌ನ ಅಂಶ ಇರುವ ಅಡಿಕೆ ಸಾರವನ್ನು ಅದೇ ಸಾಂದ್ರತೆ ಯ ಹಾವಿನ ವಿಷದೊಂದಿಗೆ ಬೆರೆಸಿದಾಗ ಅದು ಅಸಿಟೈಲ್ಕೋಲೀನ್ ಎಸ್ಟರೇಸ್ ಕಿಣ್ವದ ಕಾರ್ಯವನ್ನು ಶೇಕಡಾ 99.0 ರಷ್ಟು ಕಡಿಮೆ ಮಾಡಿದೆ ಮತ್ತು ಅಸಿಟೈಲ್ಕೋಲೀನ್‌ನ ಕಾರ್ಯ ಮೊದಲಿನಂತೇ ಆಗಿದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಪಿಥಯಾನುಕುಲ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2005 ರಲ್ಲಿ ಪ್ರಕಟಿಸಿದ್ದಾರೆ.

ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಮುಖ್ಯವಾಗಿ ಎರಡು ವಿಧಾನಗಳಿಂದ ಸಂಸ್ಕರಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ (ಡಾ. ಶಿವಶಂಕರ್ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 1985 ರಲ್ಲಿ). ಒಂದು ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣಾದ ಅಡಿಕೆಗಳನ್ನು ಹಾಗೆಯೇ 40 – 45 ದಿವಸಗಳ ಕಾಲ ಬಿಸಿಲಿನಲ್ಲಿ ಸರಿಯಾಗಿ ಒಣಗಿಸಿ ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು ಮಾರುತ್ತಾರೆ. ಇದರನ್ನು ' ಬಿಳಿ ಚಾಲಿ ' ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಇನ್ನೊಂದು ವಿಧಾನದಲ್ಲಿ ಎಳತು ಅಡಿಕೆಯನ್ನು ಮೊದಲು ಸಿಪ್ಪೆ ಸುಲಿದು, ಒಳಗಿನ ತಿರುಳನ್ನು ಇಡಿಯಾಗಿ ಅಥವಾ ಉರುಟಾಗಿ 2–3 ಹೋಳುಗಳನ್ನಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ, ಕುದಿಸಿ, ಅದಕ್ಕೆ ಹಿಂದಿನ ಅಡಿಕೆ ಕುದಿದ ಸಾರವನ್ನು ಲೇಪಿಸಿ ನಂತರ ಒಣಗಿಸುತ್ತಾರೆ. ಇಂತಹ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು

'ಕೆಂಪಡಿಕೆ' ಎನ್ನುತ್ತೇವೆ. ಕೆಂಪಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಬಹಳ ಚಿಕ್ಕ ಅಡಿಕೆಯನ್ನು 'ಆಪಿ' ಅಥವಾ 'ಚಿಕ್ನಿ' ಸುಪಾರಿ ಎಂದು ಕರೆಯಲಾಗುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ತುಂಬಾ ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ.

ಚಿಕ್ನಿ ಸುಪಾರಿ ಹಲವಾರು ವಿಷ ಜಂತುಗಳಾದ ಚೇಳು, ಹಲ್ಲಿ, ಹಾವು ಮೊದಲಾದವುಗಳ ಕಡಿತದಿಂದಾಗುವ ಗಾಯಗಳಿಂದ ವಿಷವನ್ನು ಹೀರುತ್ತದೆ ಎಂದು ಡಾ. ಗುಪ್ತ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2013 ರಲ್ಲಿ ವರದಿ ಮಾಡಿದ್ದಾರೆ. ಚಿಕ್ನಿ ಸುಪಾರಿಯನ್ನು ವಿಷಕಾರಿ ಪ್ರಾಣಿಗಳಿಂದ ಉಂಟಾದ ಗಾಯಗಳ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟಾಗ ಹಾಗೆ ಇಟ್ಟ ಚಿಕ್ನಿ ಸುಪಾರಿಯು ಗಾಯಕ್ಕೆ ಅಂಟಿಕೊಂಡು ಗಾಯದಿಂದ ವಿಷವನ್ನು ಹೀರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಡಾ. ಗುಪ್ತ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 2003 ರಲ್ಲಿ ಕಂಡುಕೊಂಡಿದ್ದಾರೆ. ವಿಷವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಂಡ ನಂತರ ಸುಪಾರಿಯ ಬಣ್ಣವು ವಿಷದ ಪ್ರಕಾರಕ್ಕೆ ಅನುಗುಣವಾಗಿ ಬದಲಾಗುತ್ತದೆ ಮತ್ತು ತನ್ನಷ್ಟಕ್ಕೆ ಕೆಳಗೆ ಬೀಳುತ್ತದೆ. ವಿಷದ ಸಂಪೂರ್ಣ ಹೀರುವಿಕೆಗೆ ತೆಗೆದು ಕೊಳ್ಳುವ ಸಮಯವು ವಿಷದ ಪ್ರಕಾರ (ಚೇಳು, ಹಲ್ಲಿ, ಹಾವು) ಗಳನ್ನು ಅವಲಂಬಿಸಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆಯಿಂದ 12 ಗಂಟೆಗಳ ವರೆಗೆ ಇರುತ್ತದೆ ಎಂಬುದು ಅವರ ಹೇಳಿಕೆ.

ಚಿಕ್ನಿ ಸುಪಾರಿ

ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶವು ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ತುಂಬಾ ಹೆಚ್ಚು. ಅಡಿಕೆ ಬಲಿತಂತೆ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶವು ಕಡಿಮೆ ಆಗುತ್ತಾ ಹೋಗುವುದು. ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ 47.9%, ಸ್ವಲ್ಪ ಬಲಿತ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದು 26.4% ಮತ್ತು ಹಣ್ಣಾದ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಅದು17.8% ಎಂದು ಡಾ. ಮೇಥಿವೌ ಮತ್ತು ಅವರ ತಂಡ 1964 ರಲ್ಲಿ ವರದಿಮಾಡಿರುತ್ತಾರೆ. ಚಿಕ್ನಿ ಸೂಪಾರಿಯನ್ನು ಬರೀ ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಿಂದ ತಯಾರಿಸುವುದರಿಂದ ಅಂತಹ ಅಡಿಕೆಗಳಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ ಹೆಚ್ಚಿರುತ್ತದೆ. ಇದು ವಿಷದ ಚಟುವಟಿಕೆಯನ್ನು ನಿಯಂತ್ರಿಸುವಲ್ಲಿ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ ವಹಿಸಿರಬಹುದು. ಆದಾಗ್ಯೂ, ಇದನ್ನು ಖಚಿತ ಪಡಿಸಲು ಹೆಚ್ಚು ಹೆಚ್ಚು ವಿವರವಾದ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ಅವಶ್ಯವಾಗಿ ಬೇಕಾಗಿವೆ.

ಅನಿಸಿಕೆ

ಸಸ್ಯಗಳಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶವು ವಿಷಹಾರಿ ಗುಣ ಲಕ್ಷಣಗಳನ್ನು ಹೊಂದಿದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಈಗಾಗಲೇ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ. ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶವು ಬಹಳಷ್ಟು ಅಂದರೆ ಶೇಕಡಾ 45 ಕ್ಕಿಂತಲೂ ಅಧಿಕ ಇದೆ. ಕೆಲವು ವೈಜ್ಞಾನಿಕ ವರದಿಗಳ ಪ್ರಕಾರ ಅಡಿಕೆಯಲ್ಲಿನ ಪಾಲಿಫಿನೋಲ್ ಅಂಶ ಹಾವಿನ ಕಡಿತದಿಂದಾಗುವ ಅಕಾಲಿಕ ಜೀವ ಕೋಶದ ಸಾವಿನ ಪ್ರಕ್ರಿಯೆಯನ್ನು ತಡೆಯುತ್ತದೆ ಎಂಬುದಾಗಿ ಸಾಬೀತಾಗಿದೆ. ಚೇಳು ಮತ್ತು ಹಾವು ಸೇರಿದಂತೆ ಇತರ ವಿಷ ಪ್ರಾಣಿಗಳ ಕಡಿತದಿಂದ ಉಂಟಾಗುವ ಗಾಯಗಳಿಂದ ವಿಷವನ್ನು ಹೀರಿಕೊಳ್ಳುವಲ್ಲಿ ಎಳೆಯ ಅಡಿಕೆ ಬಹಳ ಪರಿಣಾಮಕಾರಿಯಾಗಿದೆ ಎಂಬುದಾಗಿಯೂ ಕೆಲವು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಹೇಳಿದ್ದಾರೆ. ಈ ದಿಶೆಯಲ್ಲಿ ಇನ್ನೂ ಹೆಚ್ಚಿನ ಅಧ್ಯಯನಗಳು ನಡೆದಲ್ಲಿ ಮನುಕುಲಕ್ಕೆ ಖಂಡಿತವಾಗಿಯೂ ಸಹಾಯವಾಗುವುದರಲ್ಲಿ ಸಂಶಯವಿಲ್ಲ.