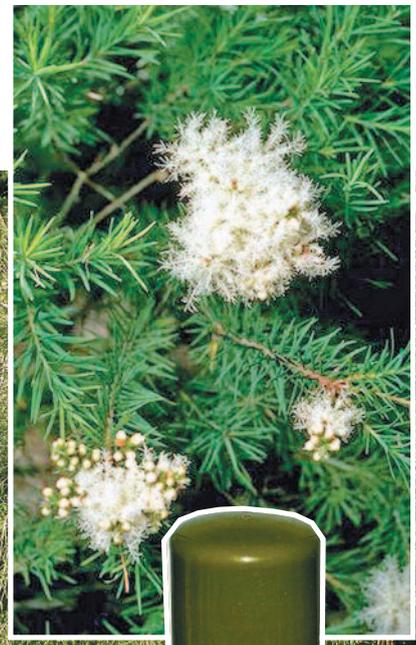




**ಟೀ ಟ್ರೀ ಆಯಿಲ್!**



ನೀವು ಕುಡಿಯುವ ಚಹಾಕ್ಕೂ ಇದಕ್ಕೂ ಯಾವುದೇ ಸಂಬಂಧವಿಲ್ಲ. ಆದರೆ ಈ ತೈಲಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ನಿರೋಧಕ ಗುಣವಿರುವುದರಿಂದಾಗಿ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಪ್ರಸಾಧನ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹೇರಳವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಯಲ್ಲೂ ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ.

■ ಹರೀಶ್ ಹಳೆಮನೆ

**ಚೆಹಾ ಮರದ ತೈಲ...?** ಹೆಚ್ಚಾಗಿ ಸೌಂದರ್ಯವರ್ಧಕಗಳಲ್ಲಿ, ಪ್ರಸಾಧನಗಳಲ್ಲಿ, ಕೆಲವೊಂದು ಔಷಧಿಗಳಲ್ಲಿ ಬಳಕೆಯಾಗುವ ಚಂಚಲ ತೈಲವಿದು. ಆದರೆ ಹೆಚ್ಚಿನವರಿಗೆ ಇದು ಏನೆಂಬುದೇ ಗೊತ್ತಿಲ್ಲ. ನಿಜವಾಗಿಯೂ ಚಹಾ ತಯಾರಿಸುವ ಗಿಡಗಳಿಂದಲೇ ಇದನ್ನು ಕೂಡ ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆಂದೇ ತಪ್ಪು ತಿಳಿದವರು ಸಾಕಷ್ಟಿದ್ದಾರೆ.

ಆಸ್ಟ್ರೇಲಿಯಾ ಖಂಡದ ವಿವಿಧೆಡೆ ಬೆಳೆಯಲಾಗುವ malaleuca alternifolia ಎಂಬ ಶಾಸ್ತ್ರೀಯ ಹೆಸರುಳ್ಳ ಗಿಡಗಳ ಎಲೆಗಳಿಂದ ಈ 'ಟೀ ಟ್ರೀ ಆಯಿಲ್' ಅನ್ನು ತಯಾರಿಸುತ್ತಾರೆ. ನಾವು ನೀವೆಲ್ಲ ಕುಡಿಯುವ ಚಹಾಕ್ಕೂ ಈ ಗಿಡಕ್ಕೂ ಯಾವುದೇ ಸಂಬಂಧವಿಲ್ಲ. ಈ ತೈಲವನ್ನು ಸಾಮಾನ್ಯವಾಗಿ ಟಿಟಿಪಿ ಎಂದು ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ. ಮೆಲಾಲೂಕಾ ತೈಲವೆಂದೂ ಕರೆಯುತ್ತಾರೆ.

ತಿಳಿಯಾದ ಬಣ್ಣದಿಂದ ಕೂಡಿದ್ದರೂ ತೀಕ್ಷ್ಣವಾದ ಕರ್ಪೂರದಂತಹ ಸುವಾಸನೆ ಹೊಂದಿರುವುದು ಈ ತೈಲದ ವೈಶಿಷ್ಟ್ಯ. ಕ್ವೀನ್ಸ್‌ಲ್ಯಾಂಡ್ ಹಾಗೂ ನ್ಯೂ ಸೌತ್ ವೇಲ್ಸ್‌ಗಳಲ್ಲಿ ಈ ಗಿಡಗಳನ್ನು ಬೆಳೆಯುತ್ತಾರೆ.

ಟೀ ಟ್ರೀ ತೈಲಕ್ಕೆ ಸೂಕ್ಷ್ಮಾಣು ನಿರೋಧಕ ಗುಣವಿರುವುದರಿಂದಾಗಿ ಹಲವಾರು ಬಗೆಯ ಪ್ರಸಾಧನ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳಲ್ಲಿ ಇದನ್ನು ಹೇರಳವಾಗಿ ಬಳಸುತ್ತಾರೆ. ಸುಗಂಧ ದ್ರವ್ಯಗಳ ತಯಾರಿಯಲ್ಲೂ ಇದು ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ. ಮೊಡವೆ, ತಲೆಹೊಟ್ಟು ಮುಂತಾದವನ್ನು ನಿವಾರಿಸುವ ಪ್ರಸಾಧನಗಳ ತಯಾರಿಕೆಯಲ್ಲಿ ಈ ತೈಲದ್ದೇ ಪ್ರಮುಖ ಪಾತ್ರ.

ಚರ್ಮರೋಗಗಳ ನಿವಾರಣೆಯಲ್ಲಿ ಬಾಹ್ಯ ಉಪಯೋಗಕ್ಕಾಗಿ ಟೀ ಟ್ರೀ ಆಯಿಲ್ ಬಳಕೆಯಾಗುವುದಿದ್ದರೂ ಇದರ ವಿಷಕಾರಿ ಗುಣದಿಂದಾಗಿ ಆಂತರಿಕ ಸೇವನೆಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದುದಲ್ಲ. ಇದೇ ಕಾರಣದಿಂದಾಗಿ ಮಕ್ಕಳಲ್ಲಿನ ಚರ್ಮರೋಗಗಳಿಗೆ ಇದನ್ನು ಅಷ್ಟಾಗಿ ಬಳಸುವುದಿಲ್ಲ. ದುರ್ಬಲ ಪ್ರಮಾಣದಲ್ಲಿ ಮಾತ್ರ ಬಳಕೆಗೆ ಯೋಗ್ಯವಾದ ಈ ತೈಲದ ನೇರವಾದ ಬಳಕೆಯಿಂದ ಅನೇಕ ಪಾರ್ಶ್ವ ಪರಿಣಾಮಗಳಿವೆ ಎಂದು ವಿಜ್ಞಾನಿಗಳು ಎಚ್ಚರಿಸುತ್ತಾರೆ. ವನಸ್ಪತಿಯಲ್ಲಿ ಇದೊಂದು ಅತ್ಯುಪಯುಕ್ತ ತೈಲ.