

### تانن سماق و چایی و استفاده از آن‌ها

انواع تانن یا اسیدگالیک که در بسیاری گیاهان و فرآورده‌های آنها نظیر بلوط، مازو، سماق، چای، ازگیل نارس، خرمالوی نارس و نظایر این‌ها وجود دارد، در تماس با پروتئین‌ها بخصوص موکوپروتئین‌ها نظیر آنچه که در بیماری رم (کنژنکتیویت) در چشم ترشح می‌شود رسوب می‌دهند و آن را حذف می‌کنند، لذا مردم از قدیم برای شستشوی چشم از چایی استفاده می‌کردند و نتایج خوبی هم می‌گرفتند.

استفاده از سماق نیز برای تقویت لثه و زدودن موکوپروتئین‌های روی آن کاربرد سودمند و با سابقه دارد در کشور پاکستان دارویی به عنوان گرد دندان با نام مقوی اسنان عرضه می‌شد که ترکیب آن سماق به‌علاوه زغال چوب درخت مو بود، زغال با جذب مواد بودار و رنگ‌دار و سماق با تقویت لثه و محکم کردن آن و زدودن موکوپروتئین‌های روی آن و حتی با کم کردن غلظت لعاب‌گونه آب دهان و در حقیقت زدودن آب دهان از این‌گونه موکوپروتئین‌های محلول در آب دهان حالت لذت‌بخشی به انسان می‌دهد.

تجربه کرده‌ایم که در مواردی که در حفره دهان و ابتدای حلق تجمع این موکوپروتئین‌ها (که انسان را مکرر به صاف کردن گلو شبیه صاف کردن سینه

وا می‌دارد) موجب آزار انسان می‌شود، غرغره دهان با جوشیده سماق سبب رسوب این موکوپروتئین‌ها بصورت رشته‌هایی می‌شود که با بیرون ریختن آن‌ها از دهان می‌توان هم آن‌ها را مشاهده کرد و هم مشکل موردنظر را برطرف کرد.

تانن در چای و بعضی مواد غذایی می‌تواند اثر ضدویتامین B<sub>1</sub> داشته باشد (به لحاظ ساختار شیمیایی و ترکیب با تیامین یا ویتامین B<sub>1</sub>). به خاطر دارم چند سال قبل که عهده‌دار ویرایش و داوری کتاب ریزمغذی‌ها یا *micronutrients* اثر دکتر زیمرمن شده بودم، مشاهده کردم که زیمرمن مدعی وجود تیامیناز در چایی شده بود در حالی که برای تهیه چایی از آب جوش و دم‌کردن استفاده می‌شود و آنزیمی باقی نمی‌ماند از جمله تیامیناز فرضی، لذا این موضوع را در پاورقی تذکر دادم. در سال ۱۳۵۱ کتابی با عنوان آنتی ویتامین‌ها تألیف کرده بودم و در آن جا به مسأله نقش آنتی ویتامینی تانن‌های موجود در چایی اشاره نموده بودم.