

එදිනෙදා ජීවිතයට විද්‍යාව

සුවඳ විලවුන් කලාව

ආචාර්ය උපාලි ඇම්. සේනානායක



ආ

ග්‍රාණය හෙවත් ගඳ සුවඳ දැනගැනීමේ හැකියාව ඉතා පහළ සිට ඉහළ තලය දක්වා බොහෝ සතුන්ට හැකියාව ඇත. මිනිසා සතු පංචේන්ද්‍රියයන් ගෙන් ආසාදන ඉන්ද්‍රියයන් විශේෂ තැනක් ගනී. බොහෝ සතුන් තම ආහාරය සොයා ගැනීමට, සහකරුවා සොයා ගැනීමට පමණක් නොව සතුරන් ඇති තැනි බව තීරණය කිරීමට මෙම ආසාදන ඉන්ද්‍රිය උපකාරී වේ. අප මෙම ලිපියෙන් වැඩි අවධානයක් යොමු කිරීමට උත්සාහ ගන්නේ ගඳ සුවඳ මත පදනම්ව බිහිවී ඇති සුවඳ විලවුන් ගැන කරුණු ගෙන හැර දැක්වීමටය.

මලක උපරිම සුවඳ ඇත්තේ මල පිපෙන මුල් පැය කීපය තුළ ය. පලතුරක උපරිම සුවඳ ඇත්තේ එය හොඳට ඉදි බීමට වැටෙන්න පෙරාතුව ය. ඕනෑම මලකට හෝ පලතුරකට ආවේනික සුවඳක් ඇත. මෙය ලැබෙන්නේ මල හෝ පලතුර තුළ සිදුවන රසායනික ප්‍රතික්‍රියාවල ප්‍රතිඵලයක් ලෙස ය. ඕනෑම ගඳක් හෝ සුවඳක් ඇතිවන්නේ වාෂ්පශීලී ව අවට වාතයට එකතුවන රසායන ද්‍රව්‍ය නිසා ය. කළු ගලක් කිසිම ගඳක් සුවඳක් නැත. ඉන් කිසිම රසායනයක් පිට නොවීම මීට හේතුවයි.

එම රසායන ද්‍රව්‍යය අවට වාතයේ පැතිරී, අප හුස්ම ගන්නා විට, එම වාතය සමඟ මිශ්‍ර වී නහය තුළින් පෙණහැල්ල දක්වා ගමන් කෙරේ. මෙලෙස ගමන්ගන්නා වාෂ්පශීලී අණු තැහැයේ උඩ කොටසේ ඇති ආසාදන ස්නායුවේ සියුම් කෙලවර සමග ගැටේ. මෙම ස්නායු තුඩු කෙලවර යම් හැඩයක් ඇති වලවල්

වැනි ව්‍යුහයන්ගෙන් සෑදී ඇත. වාෂ්පශීලී අණුව මෙම වලක වැටුන විට එහි හැඩය අනුව යම් උත්තේජනයක් ලැබේ. මෙය බොහෝවිට උපමා කරනු ලබන්නේ දෙර ගලක් විවෘත කිරීමට නියම යතුර ගැලපීමක් ලෙසට ය. ඉන් ලැබෙන උත්තේජනය ආසාදන ස්නායුව ඔස්සේ මොළයේ නියමිත මධ්‍යස්ථාන කරා ගමන් කර ඉන් ලැබෙන සංඥාව ගඳ සුවඳ ලෙස දැනේ.

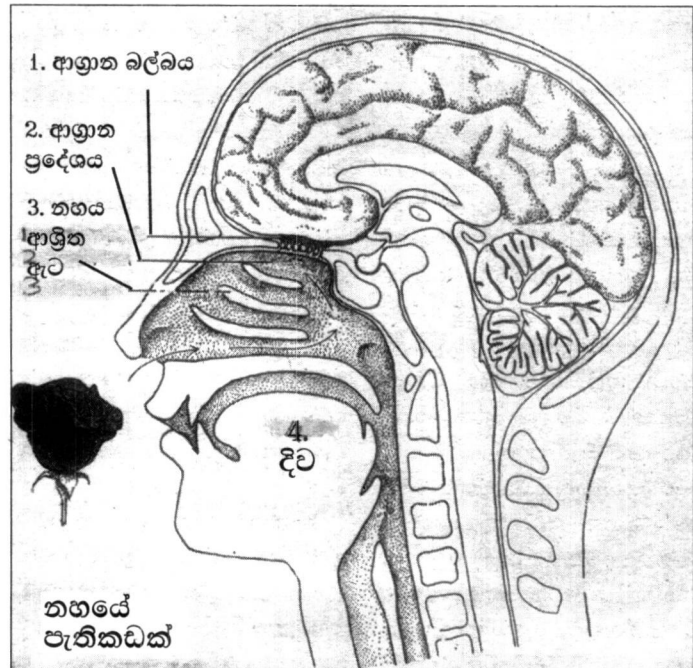
හඳුනාගත් ගඳ සුවඳ අතර ප්‍රාථමික සුවඳ වර්ග 07 ක් හඳුනාගත ඇත. කපුරු, කස්තුරි, මල්, පෙපරම්බ්, ඊතරමය, කුණු ගඳ සහ තැහැය පසාකරගත යන ගන්ධ වර්ග මෙලෙස හඳුනාගත් ඒවා ය. මේවා එකට සංයෝග වී වෙනත් ගඳ සුවඳ වර්ග සෑදී ඇත. ඕනෑම මල්

සුවඳක් ප්‍රධාන රසායන පවුල් දෙකකින් සෑදී ඇත. ඒවා නම් ටර්පීන් සහ එස්ටර් පවුල් වේ. සෑම පළතුරු සුවඳක් ම මධ්‍යසාර සහ එස්ටර් මිශ්‍රව සෑදී ඇත. එස්ටර්(Ester)යනු මධ්‍යසාර සහ කාබනික අම්ලයක් සංයෝග වීමෙන් සෑදෙන දෙයකි. මෙයට කදිම උදහරණයක් ලෙස කෙසෙල් ගෙඩි සුවඳ පෙන්විය හැක. එම සුවඳට හේතුවන්නේ ප්‍රධාන වශයෙන් ඒමසිල් ඇසට්ටි නම් එස්ටර් රසායනයයි. ඒමසිල් මධ්‍යසාරයකි. ඇසිටික් අම්ලයක් එකතු වී මේවා ජනිත වේ. සොබාදහමේදී මෙය සෑදෙන්නේ පරික්ෂණ තලයක් තුළ නොව එක්සයිම ප්‍රතික්‍රියාවක් ලෙස ය.

කෝපි බැඳෙන සුවඳ, මස් මාළු බදින විට ජනිත වන්නේ පිරසීන් නම් රසායන සංයෝගයයි. මේවායේ විශේෂ ලක්ෂණය වන්නේ නයිට්‍රජන් අඩංගු මුද්දක ස්වරූපය ගන්නා රසායනයයි. සෑම දුගඳ හමන රසායනයක අතිවාරයයෙන් ම ගෙන්දගම් අඩංගුය.

උදහරණයක් ලෙස බිත්තරය කුණු විමේදී උපදින වායුව හයිඩ්‍රජන් සල්ෆයිඩ් ය. අගුලි, මලමිණි ආදිය පමණක් නොව ඩාදිය ගඳ පවා ඇතිවන්නේ මෙම ගෙන්දගම් අඩංගු වාෂ්පශීලී රසායන ජනිත වන නිසයි.

එපමණක් නොව මුඛයෙන් පිටවන දුගඳට ද හේතු වන්නේ මුඛයේ ඉතිරිවන ආහාර කැබලි මත වැඩෙන බැක්ටීරියා විසින් නිපදවනු ලබන වාෂ්පශීලී ගෙන්දගම් සංයෝග නිසයි.



මල් සුවඳ පැතුළු බොහෝ සුවඳ වර්ණ ආග්‍රාණය කළ විට එය මනකයේ රැඳේ. සැහෙන කලකට පසු එම සුවඳ යළිත් ආග්‍රාණය කිරීමට පෙළඹියොත් එය ආවමල් සුවඳයැයි යළිත් නිශ්චයට නැගේ. විනිශ්චය වුවද වර්ණ ආග්‍රාණය සත්තු කිරීම උචා බොහෝ විට එම මනකය වැරදිවත් වන බව පෙනේ.

මේවා අතර මර්කප්-ටන්(Mercaption - C₂H₅SH)රසායනය වඩාත් කැපීපෙනේ. දුණු, සුදු දුණු කුණු වි-මේදී ද, හෝවා, රාබු වැනි එළවලු කුණු විමේදී ද නිපදවන්නේ හෙත්ද-ගම් අඩංගු මිනසිල් සල්ෆයිඩ්, ඇල-සිල් සල්ෆයිඩ් වැනි රසායන සංයෝගයි.

ශාකයක් හෝ සතෙක් යම් ආග්‍රාණ ද්‍රව්‍යක් තිකුත් කරන්නේ යම් හේතුවක් නිසා ය. බොහෝ ශාක පුෂ්ප ඒවාට ආවේනික වූ සුවඳ ඡනිද්‍රවයි. මල් පරාගයේ සිදු කිරීමට උදව් වන මීමැයි, බඹර හෝ කෘමි සතුන් ආකර්ෂණය කිරීම වැදගත්ම කාර්යයයි. මලක පැණි ඇත්තේ එම සතුන්ට ප්‍රධාන සකරන ත්‍යාගයක් ලෙස ය. පලතුරක් ඉදුන පසු ඉන් සිත් ඇදගන්නා සුවඳක් පිට කරන්නේ බීජ ව්‍යාප්ත කරන කුරුල්ලන් හෝ වෙනත් සතුන් ආකර්ෂණය කිරීම පිණිස ය. ඇතැම් ශාක ආග්‍රාණ ද්‍රව්‍ය පිට කරන්නේ එක්කෝ පරිණාමයේ හේතුවක් නිසා ය. නැත්නම් ජාන තුළ ඇති යම් විකෘතියක් නිසා ය.

පැහිරි, සේර වැනි ශාක අයත් වන්නේ තෘණ පවුලටයි. මෙම ශාක පත්‍ර තුළ ඇතුළත් වාෂ්පශීලී තෙල් ඒවා ආරක්ෂා කරයි. තොළේ තම් වෙනත් තණකොළ මෙන් ඒවාද සතුන් විසින් අනුභව කර දමයි. කුරුඳු, කරදමුංගු, කරාබුකැටි, සාදික්කා, කොත්තමල්ලි වැනි කුළු-බඩුවල ද වාෂ්පශීලී රසායන ඇත. මේවා කුමන හේතුවක් නිසා ඒවා තුළ එකතු වී ඇත්දැයි තවමත් සොයාබලමින් පවතියි. රසායනික වශයෙන් මෙම වාෂ්පශීලී රසායන හඳුන්වනු ලබන්නේ ද්විතීය පරි-වාන්ත රසායන නමිනි. සෑම කුළුබ-ඩුවකම වාණිජ වැදගත්කම රඳ ඇත්තේ මෙම රසායන ද්‍රව්‍ය මත ය. ආහාර රසවත් කිරීමට පමණක් නොව බොහෝ සුවඳ විලවුන් සෑදීමට ද මෙම රසායන ද්‍රව්‍ය පාවිච්චි කෙරේ. බොහෝ කෘමි සත්තු වාෂ්-පශීලී රසායන තිකුත් කරති. උරු-ලාව, කස්තුරි මුවා වැනි සත්තු ද වාෂ්පශීලී රසායන තිකුත් කරති. මේවා පොදුවේ ලිංගික උත්තේජන රසායන (Pheromone)යනු-වෙත් හැදින් වේ. එම තම වර්ග-

යාගේ සහකරු හෝ සහකාරිය ආකර්ෂණය කිරීමට උදව් වේ. කුරුඳු කොළ තෙල්වල ඉසුර්නෝල් (Eugenol)නම් රසායනය අඩං-ගුව ඇත. මෙය රසායනික වශයෙන් මිනසිල් ඉසුර්නෝල් බවට පත් කළ හැක. මෙය ප්‍රබල කෘමි ලිංගික ආකර්ෂණ හෝමෝනයකි. රයි රසායනාගාරය තුළ නිපදවන විට අවට සිටින පලතුරු මැස්සන් එයට ඇදී එනු දැක ඇත්තෙමු.

මල් සුවඳ ඇතුළු බොහෝ සුවඳ වර්ණ ආග්‍රාණය කළ විට එය මන-කයේ රැඳේ. සැහෙන කලකට පසු එම සුවඳ යළිත් ආග්‍රාණය කිරීමට පෙළඹියොත් එය අහවල් සුවඳයැයි යළිත් සිහියට තැගේ. මිනිස් ළදරු-වන් ඇතුළු බොහෝ සත්තු කිරී උරා බොන විට එම මනකය වැදගත් වන බව පෙනේ. මිනෑම ළදරුවෙක් තම මවගේ තනපුඩුවෙන් තිකුත්වන සුවඳ මනකයේ තබා ගනී. වෙන මවකගේ තන පුඩුවට මුව ලංකළත් කිරී උරා බීම ප්‍රතික්ෂේප කරයි. බැල්ලකගෙන් කිරී උරාබොන බඳු-පැටවුන් නිරික්ෂණය කළොත්, එක පැටවෙක් කිරී උරා බොන්නේ නිය-මිත තනපුඩුවකින් බව පෙනී යයි.

ගඳ සුවඳට හේතුවන රසායන ද්‍රව්‍යයක් හඳුනා ගැනීමට තැහැයට හැකියාවක් ඇත. තැහැය සම්බන්ධව උඩුකල්ලේ වර්ග සෙන්ටි මීටරයක තරම් කුඩා පෙදෙසක විසිරී ඇති ආග්‍රාණ ස්නායුවේ කෙලවර මෙහි පිහිටා ඇත. සාන්ද්‍රණය මිලිය-නයකින් මිලියන කොටසක් (එකට පෙර දශම බිංදු 12 ක්) තරම් කුඩා ප්‍රමාණයක් ගඳ සුවඳ දැන ගැනීමට ප්‍රමාණවත් වේ. පමණට වඩා උත්-තේජනය වෙයි නම් ආග්‍රාණ ස්නායුව විඩාවට පත්වෙයි. මාළු වෙළෙඳ සැලකට ඇතුළුවන විට තාසය වසා ඇතුළු වූවත්, එහි සිටින වෙළෙඳුන්ට

එහි ගතියක්වත් නොදැනෙන බව පෙනේ.

වාෂ්පශීලී රසායන විශ්ලේෂණය කර හඳුනා ගැනීමේ ශිල්පීය ක්‍රම බිහිවූයේ හැටේ දසකයේ දී ය. මාටින් සහ සින්ට් යන විද්‍යාඥයින් දෙදෙනා මෙම ශිල්පීය ක්‍රමය සොයාගැනීම නිසා නොබෙල් ත්‍යාගය පවා ලබන ලදී. අද ඉතාම දියුණු තත්ත්වයක ඇති මෙය වාතයේ ඇති ප්‍රකෝටියකින් කොට-සක් පවා ඇති රසායන හඳුනා ගත හැක. වායු ද්‍රව්‍ය (Gas Liquid Chromatography)විශ්ලේෂණ ක්‍රමය ලෙස මෙය හැදින්වේ.

මෙහි ශිල්පීය ක්‍රමය මගින් දැනට වාෂ්පශීලී රසායන 3000 කට අධික සංඛ්‍යාවක් හඳුනාගත ඇත. සුවඳ විලවුන් කර්මාන්තයේ මහා විප්ල-වයක් කිරීමට මෙම ද්‍රව්‍ය සමත්ව ඇත. සොබාදහමින් ලැබෙන සුවඳ විලවුන් සංඛ්‍යාව සීමිත ය. එලෙසම කාලගුණ තත්ත්වයන් යටතේ මේවා ලබා ගැනීම දුෂ්කර ය. වරක් යම් වාෂ්පශීලී රසායනයක ව්‍යුහය හඳුනාගත් පසු, ඒවා රසායනාගාරය තුළ සෑදීමට මිනිසා සමත් වී ඇත. එහි ව්‍යුහයේ යම් යම් වෙනස්කම් කිරීමෙන් සොබාදහමේ ඇති ප්‍රමා-ණය මෙන් කීප ගුණයකින් ප්‍රබලව සුවඳ ඇති වෙයි. වැනිලා මෙහිදී උද-හරණයක් ලෙස සඳහන් කළ හැක. වැනිලා ලොව විශාල වශයෙන් ම යොදා ගන්නා ආහාර රසකාරකයයි. එහි සක්‍රීය ද්‍රව්‍යය වැනිලින් ලෙස සොයාගත ඇත.

මෙම වැනිලින් රසායනය ඊතයිල් වැනිලින් බවට පෙරලීමෙන්, මූලික වැනිලින් මෙන් දහස් ගුණයක සුව-ඳක් ලබාගත හැක. අද වාණිජ වැනිලා සාරය සාදා ඇත්තේ මෙම වැනිලින් සහ ඊතයිල් වැනිලින් එකට මිශ්‍ර කිරීමෙනි.

සුවඳ විලවුන් වර්ගයක් නිපදවීම එක්තරා කලාවකි. එය විද්‍යාත්මක කලාවක් සහ කලාත්මක විද්‍යාවක් ලෙස හැදින් වේ. යම් වර්ණ සංක-ලනයක් තුළින් සිත් ඇදගන්නා කලාත්මක චිත්‍රයක් බිහි කිරීමට දක්ෂ චිත්‍රශිල්පියෙක් සමත්වන අයුරින්ම සුවඳ විලවුන් කලාව ප්‍රගුණ කළ කෙනෙකුට විවිධ සුවඳ ද්‍රව්‍ය මිශ්‍රකර සිත් ඇදගන්නා සුවඳ විලවුන් මිශ්‍රණයක් බිහි කළ හැක.

මිනෑම සුවඳ විලවුන් ද්‍රව්‍යයක අඩංගු රසායන ද්‍රව්‍ය මුල, මැද සහ අග දී වාෂ්ප වන ලෙස මිශ්‍ර කර ඇත. සුවඳ විලවුන් බඳුනක් පියන විටාන කළ වහාම ඉන් අවට වාතයට පැතිරී යන්නේ මෙම මූලික වාෂ්පශීලී වන රසායනයයි. එය සැහැල්ලු රසායන ද්‍රව්‍ය වන අතර, සුවඳ විලවුන් ද්‍රව්‍යය පිළිබඳව මූලික හැඟීමක් ඒවා ලබා දෙයි. දෙවනුව සුවඳ විලවුන් ද්‍රව්‍ය-යෙන් තිකුත් වන්නේ මධ්‍යස්ථ වශ-යෙන් වාෂ්පශීලී වන රසායන ද්‍රව්‍යයි. ඒවා තරමක් බර රසායන සංයෝග වන අතර සුවඳ විලවුන් වර්ගයේ සියයට 60 ක් තරම් ඇත්තේ මෙම රසායනයයි. ඒවා වාෂ්ප වී ඉවත් වී යාමට පැයක් පමණ ගතවෙයි. අව-සාන වශයෙන් පිට වන්නේ පදනම් ද්‍රව්‍ය සහ බර රසායන ද්‍රව්‍යයයි. මෙහිදී පදනම් (Binders)ද්‍රව්‍ය ලෙස මිල අධික කස්තුරි (Musk)සහ ගෙත්දගම් අඩංගු සංයෝග යොදා ගැනේ. මේවා හම මත ආලේප කළ විට හමේ ප්‍රෝටීන් සමඟ බැඳී එම රසායන වැඩිවේ-ලාවක් සුවඳ වහනය වෙමින් පවතී. බොහෝ මිල අධික සුවඳ විලවුන් සම මත ආලේප කළ විට පැය ගණනක් යනතුරු සුවඳ වහනය වෙයි. මෙය තැරවී(Lingering)ගතිගුණය ලෙස හැදින් වේ.

මිලෙන් අඩු මිධිකොලෝන්වල බොහෝවිට ඇත්තේ දෙඩම් සහ තාරන්(Bergamot)ලෙලි සුවඳයි. එහි සක්‍රීය රසායන ලිනලෝල් සහ ලිනලයිල් ඇසට්ටි (ලැවැන්ඩර් මල් සුවඳ) ලෙස පවතී. සාමාන්‍ය වැඩ කරන මධ්‍ය පන්තික ලලනාවන් සඳහා නිෂ්පාදිත සුවඳ විලවුන්වල ඇත්තේ රෝස සහ එස්ටර් රසාය-නයයි. පිතයිල් ඊතයිල් මද්‍යසාරය ඉන් ප්‍රධාන වෙයි. □