

## MEZBAHADAN GETİRİLEN MATERYAL ARASINDA RASLADIĞIMIZ İLGİNÇ İKİ HYDROSALPINX VAK'ASI

M. Zeki Doğaneli\*

Obs: 1- Cervix uteri kalınlaşmış ve sertleşmiş, uterus duvarı kalınlaşmış, sertleşmiş ve yangılı görünüşte idi. Uterus'un içinde cerehatlı bir içerik vardı. Sol cornu uteride cerehat toplanması daha çoktu ve bir pyometra karakterinde idi. Sağ cornu dolgun değildi ve bu cornunun ucundaki ovarium üzerinde yuvalanmış corpus luteum vardı. Fimbria bu ovarium'un üzerine yapışmış ve içinde bir sıvı toplanmıştı. İlk bakışta sidik kesesi zannını veren uzunlama ekseni 12 cm. enine ekseni 8,5 cm. olan armut biçimindeki bu keseden çıkıp yılan kavi olarak uzanan, başlangıçta 2 cm. kadar olup sona doğru daralarak, 7 cm. kadar uzadıktan sonra burada oviduktun tıkanması ile sona eren içi içi sıvı dolu bir kanal meydana gelmiştir.

Obs: 2- Uterus genişlemiş ve dolgun, sol cornu uteride 3-3,5 aylık kadar bir gebelik vardı. Sağ cornu uterinin ucundan 3 cm. kadar mesafede oviduktta tıkanma husule gelmişti. Ovidukt burada bir cm. kadar kutrunda idi ve öne doğru gittikçe tedricen genişlemişti. Ovarium hizasında fimbria ovariumu tamamen sarmış ve ona yapışmıştı. Burada oviduct'un çapı 3,5 cm. ye erişmişti ve içi sarı berrak bir sıvı ile dolu idi.

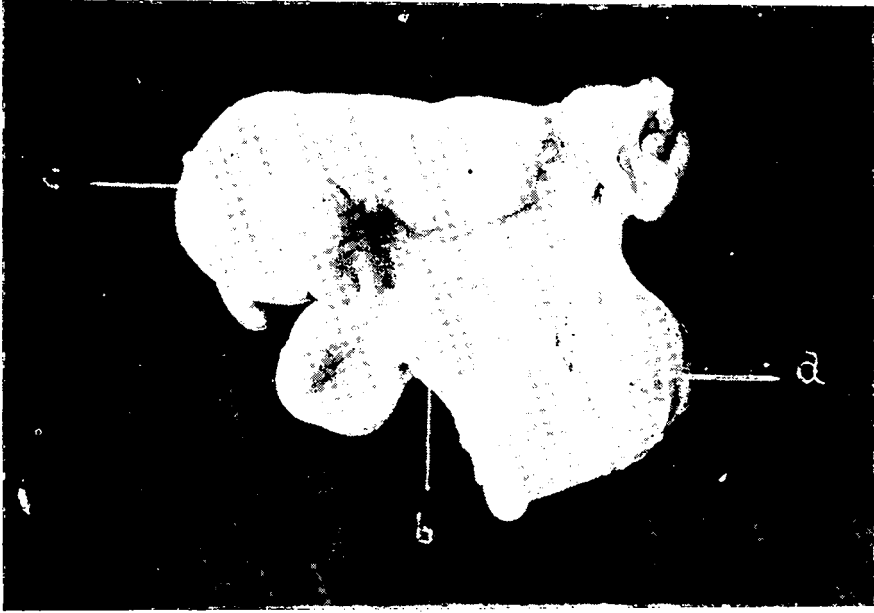
### Summary

#### Two Intresting Hydrosalpinx Cases Observed at the Slaughterhouse

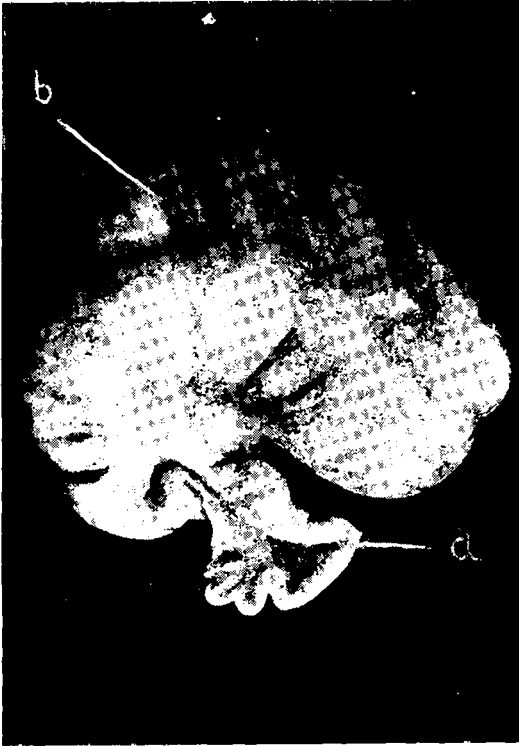
We observed two intresting hydrosalpinx cases at the slaughterhaus. One of them was accompanied by a pyometritis, in other case uterus was pregnant at the opposite side. Each case is illustrated at the pictures I and II.

Yazı "Dergi Yazı Kuruluna" 6.2.1967 günü gelmiştir.

\* A. Ü. Veteriner Fakültesi Doğum ve Jinekoloji Kürsüsü Doçenti, Ankara-Türkiye



Şekil: I. a) Sidik kesesi büyüklüğünde hydrosalpinx.  
b) Yuvalanmış C.L. li ovarium. c) Cerchatla dolu uterus fig. I. a) Hydrosalpinx as large  
as a bladoler. b) Right ovary with retained C.L. c) Uterus filled with pus



Şekil: II. a) Hydrosalpinx  
b) Gebe karşı cornu uteri fig. II. a) Hydrosalpinx b) Opposite gravid horn.

## ÖZETLER

**Papp, M., Makara, G.B. et Varga, B. (1967):** *Bradykinin, Kallidin, Serotonin ve Histamin'in Pankreas'da Kan Dolaşımı Üzerindeki Etkisi.* Arch. int. Pharmacodyn., 165 (1), 31-36.

Bradykinin ile kallidin plasmakininler öbeğinde yer alan polypeptid'lerdir. Bradykinin nonapeptid, kallidin ise decapeptid'dir. Rocha e Silva bazı anzimlerin etkisiyle bu özdeklerin plazmanın alpha2-globulin fraksiyonundan oluştuğunu bildirmektedir. Bradykinin ve kallidin'in gerek fizyolojik ve gerekse patolojik etkileri konusunda bilgimiz kıttır. Fizyolojik etki olarak bilinen salt pankreas ve submandibular bezin aşırı sekresyonu sırasında libere olan bradykinin'in yerel vazodilatasyon yaptığıdır. Patolojik etki olarak da ödem, hipertansiyon, kılcal damarlarda geçirgenliğin artması, leucocyt yığınağı ve acı ortaya çıkmaktadır. Arteriyel basıncın düşmesi, periferik ve splanchnik direncin azalması, tachykardi, systolik oylumun küçülmesi de kardio-vasküler etkinin belirtileridir. Bu son etki bir bakıma ikincildir, yani böbreküstü bezinde catecholaminlerin libere olmasından ileri gelmektedir.

İvegen pankreas yangısında trypsin ve kallikrein'in etkisiyle libere olan bradykinin ile kallidin; yerel ödemin oluşumundan, yangı, kanama ve acılardan sorumlu tutulmaktadır. İvegen pankreas yangısında bradykinin ile kallidin'in dışında, yerel yangının gelişmesinde serotonin ile histamin de rol oynamaktadır. Ayrıca serotonin ile histamin kan dolaşımına da etkimektedir. Köpeklerde serotonin, bradykinin ve kallidin; çok küçük dozlarda da olsa pankreas arterine injekte edildiği zaman pankreasdan geçen kan miktarını arttırmaktadır. Bradykinin, kallidin ve histamin'in yüksek dozda thorasik aorta injeksiyonundan sonra da buna benzer etkinin ortaya çıktığı görülmektedir.

**Şükrü Gürtunca**

**Kulka, K. (1967):** *Tad Duyumu.* J. Agric. Food Chem., 15 (1), 48-57.

Tad duyumu terminolojisi, tadla ilgili acılık, keskinlik, serinlik ve yakıcılık gibi özel duyuları deyimlemektedir. Tad duyumu, bazı kimyasal komplekslerin duyu reseptörlerini irkiltmesiyle belirmektedir. Menthol, stereoizomerizmi belirtmesi bakımından buna örnek olarak verilmektedir. Menthol'ün ( $\pm$ )-menthol, ( $\pm$ )-isomenthol, ( $\pm$ )-neomenthol ve ( $\pm$ )-neoisomenthol olmak üzere 4 rasematı vardır. Bunlardan yalnız (—)- menthol ile (+)-menthol tipik serinletici etkidir.

Karabibere acı niteliğini kazandıran piperine bunun başka bir örneğidir. Karabiber geniş ölçüde baharat biçiminde değerlendirilmektedir. Sağlanmasının güçleştiği durumlarda sentetik olarak elde etmek için büyük çabalar harcanmıştır. Staudinger ve Schneider, istenilen acılığın meydana gelmesi için molekülün phenyl öbeği ile en az 4 karbonlu bir yan zincirden oluşmuş olmasını gerekli bulmaktadırlar. Piperidine'den türeyen asid amid öbeği de aynı niteliktedir. Piperine'in yapısında bulunan yan zincirdeki çift bağa gerekseme yoktur. Pratik olarak, 4 karbonlu doymuş düz-yan zincirle 4 karbonlu doymamış düz-yan zincir arasında bir ayırım yoktur. Doğal ürünlerde bulunan ve acılığı yapan öğelerden biri olan methylenedioxy öbeği de gereksizdir. Piperine, katı bir özdektir, trans-trans konfigürasyonları vardır. Buna karşılık yine karabiberde bulunan izomeri cis-cis bileşiği (chavicine) sıvıdır. Piperittin ise fazla olarak bir vinyl öbeği tutmasıyla piperine'den ayrılmaktadır.

Doğal olarak bulunup da yakıcı tatta olan bileşikler o-methoxyphenol türevleridir. Kırmızı biberde bulunan capsaicine ile dihydrocapsaicine, zencefil kökünde bulunan zingerone, shagaol ve gingerol, karanfilde bulunan eugenol ve küçük hint cevzinde bulunan isoeugenol bunlardandır.

Capsaicine ve capsaicine'in hidrojenasyonu ile sentetik olarak hazırlanan dihydrocapsaicine oldukça acı ve yakıcı niteliktedir. Kırmızı biberin keskin acı tadı doymuş ve doymamış amidlerden ileri gelmektedir. Bu iki amid karışımına capsaicinoid denilmektedir. Bunlarda, karşılıklı orto pozisyonunda bulunan phenolik hydroxyl öbeği ile methoxy öbeği tutan aromatik halka yapının temelidir. Yan zincirin bulunması da zorunludur. Yan zincirin bileşimi ve uzunluğu da önemlidir. Gingerol > shagaol > ve zingerone'da olduğu gibi yan zincir acılığa etkimektedir. Acılık asid amid öbeği ile de artar. Capsaicinoid molekülünde vanillylamid de yer almaktadır. Bu temeller üzerine sentetik olarak hazırlanan nonoylvanyillylamid korkunç derecede acı ve yakıcıdır. Eugenol, yakıcılığı yanında koku preseptor-

larını olumlu yönde uyarıcı kokuya da sahiptir. Capsaicinoid ve piperine kokusuzdur.

### Şükrü Gürtunca

**Buttery, R.G., Lundin, R.E and Ling, L. (1967):** *Şerbetçiotunun C<sub>15</sub> Konstitüentlerinin Karakteri.* J. Agric. Food Chem., 15 (1), 58-65.

Bira aromasına şerbetçiotu çeşnisini veren bu bitkinin uçucu öğeleridir. Şerbetçiotunun uçucu öğelerinin çözümünde şimdideki 15 sesquiterpen hidrokarbon yalıtılmış bulunmaktadır. Bunların başlıcaları humulene, caryophyllene ve farnesene'dir. Ayrıca Stevens (1964) şerbetçiotunun sapık bir varyetesinden beta-selinene'yi izole etmiştir. Araştırmacılar bunlardan başka copaene, alpha-selinene ve delta-cadinene'yi saptamışlardır. Sesquiterpen hidrokarbonların separasyonu için silica-gel chromatografi ve vakuum distilasyon yönteminden yararlanılmıştır.

Şerbetçiotunda 11 oksijenli sesquiterpenoid vardır. Bunların en önemlileri caryophyllene epoxide, humulene epoxide ve humulenol'dür. Damondaran ve Dev (1963) bunlara zencefilin uçucu yağında da rastlamışlardır. Humulene epoxide ile humulenol'ün humulene oksidasyonu sonunda oluştukları ileri sürülmektedir. Bileşimde luparenol adını taşıyan tricyclik tersiyer bir alkol de yer almaktadır. Araştırmacılar ayrıca 4 doymamış düz-zincirli methyl keton bulmuşlardır. Bunlar pentadecan-2-one, pentadecene-2-one, pentadecadiene-2-one ve pentadecadiene-2-one'dir. Humulene'in koku limiti sulu çözeltide 12 p.p.b. ve caryophyllene'in ki de 64 p.p.b.'dir. Pentadecan-2-one'in koku limiti ise 1 p.p.b.'dir. Sesquiterpen hidrokarbonların biraya geçişi zayıftır. Buna karşılık oksijenli C<sub>15</sub> komponentlerinin geçişi daha yüksek bir düzeye çıkmaktadır. Aroma'da C<sub>15</sub> komponentlerinin payının yüksek olduğu bildirilmektedir.

### Şükrü Gürtunca

**Starbuck, W.C., Seibert, R.A., Schwartz, A., Mauritzen, C., Taylor, C.W. and Busch, H. (1967):** *Histonların Farmakoloji ve Toksikolojisi Üzerinde Araştırmalar.* Arch. int. Pharmacodyn., 165 (2), 374-383.

Histonların yalıtılması, yapı ve görevleri üzerinde son yıllarda yoğun çalışmalar göze çarpmaktadır. Histonların genetiği ve yapısal görevleri konusunda çeşitli kuramlar ortaya atılmıştır. Buna karşın görevleri aydınlatılmış olmaktan uzaktır. Histonlar, deoxyribonucleoprotein kompleksinin tersiyer yapısına bağlı bileşiklerdir. Ribonük-

leik ya da desoxyribonükleik asidin sentezini özel bir biçimde önliyerek, genetik düzenleme mekanizmasının bir parçası olarak görev görürler. Histonlar ayrıca çekirdek dışında da görev görerek kalp kasılması, oksijen sarfı ve katyon taşınması üzerinde de etkili olmaktadırlar.

Damariçi enjeksiyondan sonra ratlarda lysin ve arginin yönünden zengin histonlar için LD<sub>50</sub> değeri 90 ile 60-45 mg/kg olarak ortaya konmuştur. LD<sub>50</sub> değeri protamin ve spermine'de ise sırayla 75 ve 65 mg/kg'dır. Önceden peritoniçi pentobarbital verilmesi halinde histonların LD<sub>50</sub> değeri düşmektedir. Pentobarbital ile uyutulmuş ratlarda histon fraksiyonlarının 2.5-7.5 mg/kg dozları arteriyel kan basıncını 10'dan 60 mm Hg'ya düşürmekte ve aynı zamanda solunumu da hızlandırmaktadır. Hypotansif etki dozla bağımlılık göstermektedir. İzole tavşan kalbi üzerindeki deneylerde, histonların kontraksiyonu ve T dalgasını deprese ettiği ve A-V blokajı meydana getirdiği görülmüştür.

**Şükrü Gürtunca**