



पुष्पों के प्रसंस्करण से ग्रामीण उद्यमिता को बढ़ावा

अनामिका चौरसिया¹, अंजना सिसोदिया² और अनिल कुमार सिंह³

पुष्प प्रकृति की अनुपम देन हैं। भारतीय परंपरा में इनका उपयोग आयुर्वेद, यूनानी तथा लोक चिकित्सा पद्धतियों में प्राचीन काल से होता आ रहा है। ऋग्वेद, चरक संहिता और सुश्रुत संहिता जैसे प्राचीन ग्रंथों में अनेक औषधीय गुणों वाले पुष्पों का उल्लेख मिलता है। वर्तमान समय में जब रासायनिक दवाइयों के दुष्प्रभावों के प्रति लोगों में जागरूकता बढ़ रही है, तब प्राकृतिक एवं हर्बल उपचारों की ओर उनका रुझान लगातार बढ़ा है। ऐसे में औषधीय एवं खाद्य पुष्पों का महत्व पहले की अपेक्षा कहीं अधिक बढ़ गया है। यद्यपि पुष्पीय फसलें सामान्यतः सजावटी पौधों के रूप में जानी जाती हैं, किंतु आज इनकी उपयोगिता केवल सौंदर्य तक सीमित नहीं है। अनेक पुष्पों का उपयोग खाद्य उत्पादों, पेय, प्राकृतिक रंगों, फ्लेवरिंग एजेंटों, हर्बल तथा औषधीय उत्पादों में व्यापक रूप से किया जा रहा है। बदलती जीवनशैली, स्वास्थ्य के प्रति बढ़ती जागरूकता तथा प्राकृतिक और पौष्टिक उत्पादों की बढ़ती मांग ने खाद्य एवं औषधीय पुष्पों की खेती को नई पहचान दी है। ग्रामीण क्षेत्रों में सीमित भूमि वाले किसानों, छोटे एवं सीमांत कृषकों, महिला स्वयं सहायता समूहों तथा युवाओं के लिए औषधीय एवं खाद्य पुष्पों की खेती कम लागत में अधिक आय, मूल्य संवर्धन और सतत आजीविका का एक प्रभावी माध्यम बनकर उभर रही है।

आयुर्वेद के अनुसार अनेक पुष्पों में त्रिदोष (वात, पित्त और कफ) को संतुलित करने की क्षमता होती है। विभिन्न औषधीय पुष्पों से चूर्ण, काढ़ा, अर्क, तेल तथा अन्य आयुर्वेदिक औषधियाँ तैयार की जाती हैं। भारत में प्राचीन काल से आयुर्वेदिक चिकित्सा पद्धति में पुष्पों का उपयोग रोगों की रोकथाम और उपचार के लिए किया जाता रहा है। अनेक पुष्पों में रोग प्रतिरोधक क्षमता बढ़ाने, प्रतिरक्षा तंत्र को सुदृढ़ करने, सूजन कम करने तथा शरीर के प्राकृतिक संतुलन को

बनाए रखने जैसे औषधीय गुण पाए जाते हैं।

प्रमुख औषधीय पुष्पों के उपयोग

- **कमल:** इसके पुष्प का उपयोग मानसिक शांति, हृदय स्वास्थ्य तथा रक्त शुद्धि के लिए किया जाता है। आयुर्वेद में इसे शीतल, पित्तशामक एवं बलवर्धक माना गया है।
- **गेंदा:** इसके पुष्पों में एंटीसेप्टिक, एंटीबैक्टीरियल एवं सूजनरोधी गुण पाए जाते हैं। इसका उपयोग घाव भरने, सूजन कम करने तथा विभिन्न त्वचा रोगों के उपचार में किया जाता है।
- **चमेली:** इसके पुष्प सुगंध चिकित्सा

(अरोमाथेरेपी) में व्यापक रूप से प्रयुक्त होते हैं। इनकी सुगंध तनाव, चिंता, अनिद्रा और मानसिक थकान को कम करने में सहायक मानी जाती है।

- **अपराजिता:** इसके पुष्प स्मरण शक्ति बढ़ाने, नेत्र स्वास्थ्य को बेहतर बनाने तथा तंत्रिका तंत्र को सुदृढ़ करने में उपयोगी माने जाते हैं। आयुर्वेद में इसका उपयोग अनेक औषधीय तैयारियों में किया जाता है।
- **नीलगिरी (यूकेलिप्टस):** नीलगिरी के पुष्पों एवं पत्तियों से प्राप्त आवश्यक

¹शोध छात्रा, ²असिस्टेंट प्रोफेसर, ³प्रोफेसर, उद्यानिकी विभाग, काशी हिंदू विश्वविद्यालय, वाराणसी, उत्तर प्रदेश

तेल का उपयोग सर्दी, खाँसी, दमा, ब्रोंकाइटिस तथा नाक बंद होने जैसी श्वसन संबंधी समस्याओं में किया जाता है। इसके जीवाणुरोधी गुणों के कारण इसका उपयोग दूधपेस्ट, माउथवॉश तथा अन्य मुख स्वास्थ्य उत्पादों में भी किया जाता है, जिससे दाँतों और मसूड़ों के संक्रमण से बचाव में सहायता मिलती है।



गुलाब पुष्पों का स्वादिष्ट गुलकंद



यूकेलिप्टस युक्त दूधपेस्ट

खाद्य पुष्पों का महत्व

खाद्य पुष्प वे पुष्प हैं जिनका उपयोग सुरक्षित रूप से ताजा अथवा प्रसंस्करित रूप में आहार एवं पेय उत्पादों में किया जाता है। ये न केवल प्राकृतिक रंग, सुगंध और स्वाद प्रदान करते हैं, बल्कि अनेक पोषक एवं जैव सक्रिय तत्वों से भरपूर होने के कारण स्वास्थ्यवर्धक भी होते हैं। वर्तमान समय में स्वास्थ्य के प्रति बढ़ती जागरूकता और प्राकृतिक उत्पादों की बढ़ती मांग के कारण खाद्य पुष्पों का उपयोग खाद्य एवं प्रसंस्करण उद्योग में तेजी से बढ़ रहा है।

प्रमुख खाद्य पुष्पों का उपयोग

गुलाब: गुलाब की पंखुड़ियों का उपयोग गुलकंद, शरबत, जैम, सिरप, मिठाइयों, गुलाब जल तथा विभिन्न खाद्य उत्पादों में

प्राकृतिक फ्लेवरिंग एजेंट के रूप में किया जाता है।

अपराजिता: अपराजिता के नीले पुष्पों का उपयोग हर्बल चाय, प्राकृतिक खाद्य रंग तथा स्वास्थ्यवर्धक पेय तैयार करने में किया जाता है। इसके एंटीऑक्सीडेंट गुण इसे विशेष महत्व प्रदान करते हैं।

गुलदाउदी: गुलदाउदी के पुष्पों से हर्बल चाय तैयार की जाती है। इनमें एंटीऑक्सीडेंट एवं सूजनरोधी गुण पाए जाते हैं, जो प्रतिरक्षा तंत्र को सुदृढ़ बनाने में सहायक माने जाते हैं।

गेंदा: गेंदा के पुष्पों का उपयोग खाद्य उद्योग में प्राकृतिक रंग तथा ल्यूटिन जैसे महत्वपूर्ण पोषक तत्वों के स्रोत के रूप में किया जाता है। ल्यूटिन नेत्र स्वास्थ्य के लिए लाभकारी माना जाता है।

केवड़ा: यह एक सुगंधित पुष्पीय फसल है, जिसके पुष्पों से प्राप्त अर्क का उपयोग मिठाइयों, पेय उत्पादों, शरबत तथा विभिन्न खाद्य उत्पादों में प्राकृतिक फ्लेवर और सुगंध प्रदान करने के लिए किया जाता है।

उत्पादन तकनीक

औषधीय एवं खाद्य पुष्पों की अधिकांश फसलें अच्छी जल निकास वाली उपजाऊ दोमट मृदा में बेहतर उत्पादन देती हैं। सफल खेती के लिए उपयुक्त जलवायु, गुणवत्तापूर्ण रोपण सामग्री, संतुलित पोषक प्रबंधन, समय पर सिंचाई, खरपतवार एवं कीट-रोग प्रबंधन तथा वैज्ञानिक कृषि तकनीकों का पालन आवश्यक है। उचित देखभाल और वैज्ञानिक प्रबंधन अपनाकर किसान गुणवत्तापूर्ण उत्पादन प्राप्त कर अधिक लाभ अर्जित कर सकते हैं।

सारणी 1. प्रमुख औषधीय एवं खाद्य पुष्पों का उत्पादन एवं उपयोग

फसल	उपयुक्त जलवायु	उपयुक्त मिट्टी	प्रवर्धन विधि	रोपण समय	पुष्प तुड़ाई	प्रमुख उपयोग
गुलाब	समशीतोष्ण से उपोष्ण	दोमट, पीएच 6.0-7.0	बडिंग (कलिकायन) अथवा कलम	अक्टूबर-नवंबर	रोपण के 4-5 माह बाद	गुलकंद, शरबत, गुलाब जल, इत्र
कमल	गर्म एवं आर्द्र	कीचड़युक्त जलीय मिट्टी	प्रकंद	फरवरी-मार्च	जून-सितंबर	खाद्य, औषधीय एवं धार्मिक उपयोग
गेंदा	हल्की ठंडी से गर्म	दोमट, पीएच 6.5-7.5	बीज	जुलाई-अगस्त	रोपण के 45-60 दिनों बाद	पूजा, औषधीय उपयोग, प्राकृतिक रंग
चमेली	गर्म एवं आर्द्र	उपजाऊ दोमट	कलम अथवा लेयरिंग	जून-जुलाई	रोपण के 6-8 माह बाद	इत्र एवं औषधीय उपयोग
अपराजिता	गर्म	हल्की दोमट	बीज	जून-जुलाई	रोपण के 60-70 दिनों बाद	हर्बल चाय, प्राकृतिक रंग
गुलदाउदी	हल्की ठंडी	दोमट, पीएच 6.0-6.5	सकर एवं कटिंग	जून-जुलाई	नवंबर-दिसंबर	सजावटी एवं औषधीय उपयोग
केवड़ा	गर्म एवं तटीय	बलुई दोमट	सकर अथवा कटिंग	वर्षा ऋतु	रोपण के 3-4 वर्ष बाद	इत्र एवं खाद्य फ्लेवर
यूकेलिप्टस	उपोष्णकटिबंधीय	हल्की काली मिट्टी, पीएच 5.5-7.5	बीज अथवा कटिंग	जुलाई-अगस्त	रोपण के 2-3 वर्ष बाद	औषधीय तेल एवं कागज उद्योग

महिला एवं युवा सशक्तिकरण

स्वयं सहायता समूह: महिलाएँ समूह बनाकर पुष्पों की खेती, सुखाने, प्रसंस्करण एवं मूल्य संवर्धन का कार्य कर सकती हैं, जिससे सामूहिक आय एवं आत्मनिर्भरता में वृद्धि होती है।

प्रशिक्षण एवं सूक्ष्म प्रसंस्करण इकाइयाँ: अल्पकालीन प्रशिक्षण के माध्यम से गुलकंद, पुष्प चाय, अर्क, साबुन आदि का निर्माण कर स्थानीय स्तर पर रोजगार सृजित किया जा सकता है।

स्टार्ट-अप: नवाचार आधारित स्टार्ट-अप पुष्पों पर आधारित न्यूट्रास्युटिकल, कॉस्मेटिक एवं सुगंधित उत्पाद विकसित कर उद्यमिता को बढ़ावा दे रहे हैं।

नर्सरी: गुणवत्तापूर्ण पौध सामग्री का उत्पादन एवं बिक्री ग्रामीण युवाओं के लिए स्थायी आय का अच्छा स्रोत बन सकती है।

जैविक उत्पादन: जैविक पद्धति से पुष्पों का उत्पादन करने पर उत्पादों का मूल्य तथा बाजार मांग दोनों बढ़ते हैं।



प्राकृतिक रंग एवं अर्क

कम निवेश में लघु प्रसंस्करण इकाइयाँ स्थापित कर किसान, महिला स्वयं सहायता समूह तथा ग्रामीण युवा अतिरिक्त आय अर्जित कर सकते हैं।

गुलाब की पंखुड़ियों से गुलकंद तैयार किया जाता है, जिसके लिए मुख्य रूप से रोजा डमासेना और रोजा सेंटिफोलिया की किस्मों का उपयोग किया जाता है। आयुर्वेद में गुलकंद को शीतल, पाचन में सहायक तथा कब्ज, अम्लता और मुख के छालों से राहत प्रदान करने वाला उत्पाद माना गया है। इसकी मांग औषधीय एवं खाद्य दोनों क्षेत्रों में बनी रहती है।

इसी प्रकार पुष्प चाय एवं हर्बल पेय भी तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं। अपराजिता, गुलाब, चमेली, गुलदाउदी, केवड़ा तथा गेंदा जैसे पुष्पों से तैयार हर्बल चाय प्राकृतिक, कैफीन मुक्त, कम कैलोरी एवं एंटीऑक्सीडेंट से भरपूर होती है। स्वास्थ्य के प्रति बढ़ती जागरूकता के कारण इन उत्पादों का बाजार निरंतर विस्तार कर रहा है।

प्राकृतिक रंग एवं अर्क: औषधीय एवं खाद्य पुष्प प्राकृतिक रंगों एवं अर्क के उत्कृष्ट स्रोत हैं। इनसे प्राप्त रंगद्रव्य खाद्य उद्योग, पेय उत्पादों, मिठाइयों, बेकरी उत्पादों, कॉस्मेटिक्स तथा औषधीय उत्पादों में सुरक्षित प्राकृतिक रंग के रूप में उपयोग किए जाते हैं। कृत्रिम रंगों के प्रति बढ़ती सावधानी और प्राकृतिक उत्पादों की बढ़ती मांग के कारण इन पुष्पों का व्यावसायिक महत्व लगातार बढ़ रहा है। इन पुष्पों में केसर, गुलाब, अपराजिता, गुलदाउदी, कैलेंडुला एवं गेंदा आदि शामिल हैं।

न्यूट्रास्युटिकल महत्व: औषधीय एवं खाद्य पुष्पों में पाए जाने वाले जैव-सक्रिय यौगिक, जैसे कैरोटेनॉयड्स (ल्यूटिन एवं जिएक्सैंथिन), आंखों के स्वास्थ्य, त्वचा की सुरक्षा तथा दृष्टि क्षमता बनाए रखने में सहायक होते हैं। वहीं फ्लैवोनॉयड्स और पॉलीफेनॉल जैसे यौगिक शक्तिशाली एंटीऑक्सीडेंट के रूप में कार्य करते हैं, जो प्रतिरक्षा तंत्र को सुदृढ़ बनाने, कोशिकाओं को ऑक्सीडेटिव क्षति से बचाने तथा बढ़ती आयु

मूल्य संवर्धन एवं प्रसंस्करण

खाद्य एवं औषधीय पुष्प केवल स्वास्थ्य लाभ तक सीमित नहीं हैं, बल्कि मूल्य संवर्धन के माध्यम से ग्रामीण उद्यमिता और आय बढ़ाने का प्रभावी साधन भी बन रहे हैं। इन पुष्पों से अनेक प्रकार के खाद्य एवं स्वास्थ्यवर्धक उत्पाद तैयार किए जाते हैं, जिनकी मांग स्थानीय बाजार के साथ-साथ शहरी उपभोक्ताओं और ऑनलाइन प्लेटफॉर्म पर भी लगातार बढ़ रही है।

सारणी 2. प्रमुख खाद्य एवं औषधीय पुष्पों के जैव सक्रिय यौगिक एवं स्वास्थ्य लाभ

पुष्प	प्रमुख जैव-सक्रिय यौगिक	प्रमुख स्वास्थ्य लाभ
गुलाब	पॉलीफेनॉल, फ्लैवोनॉयड, विटामिन सी	एंटीऑक्सीडेंट, शीतल, पाचन में सहायक
अपराजिता	एंथोसाइनिन	मस्तिष्क स्वास्थ्य के लिए लाभकारी, एंटीऑक्सीडेंट एवं एंटी एजिंग गुण
कैलेंडुला	कैरोटेनॉयड्स, फ्लैवोनॉयड	नेत्र एवं त्वचा स्वास्थ्य के लिए लाभकारी, सूजनरोधी
गुलदाउदी	फिनालिक यौगिक, फ्लैवोनॉयड	एंटीऑक्सीडेंट, प्रतिरक्षा बढ़ाने एवं शरीर के विषैले तत्वों के निष्कासन (डिटॉक्स) में सहायक
लैवेंडर	आवश्यक तेल (लिनालूल, लिनालाइल एसीटेट)	तनाव कम करने, मानसिक शांति एवं बेहतर नींद में सहायक
चमेली	वाष्पशील तेल, फ्लैवोनॉयड	मानसिक शांति, तनाव कम करने तथा हल्के एंटीसेप्टिक गुण

सारणी 3. प्रमुख पुष्पों से प्राप्त प्राकृतिक रंग एवं रंगद्रव्य

पुष्प	प्राप्त प्राकृतिक रंग	प्रमुख रंगद्रव्य
अपराजिता	नीला से बैंगनी	एंथोसाइनिन
गेंदा	पीला से नारंगी	कैरोटेनॉयड एवं ल्यूटिन
गुलाब	गुलाबी से लाल	एंथोसाइनिन एवं पॉलीफेनॉल
गुलदाउदी	हल्का पीला	फ्लैवोनॉयड
केसर	सुनहरा पीला	क्रोसीन एवं क्रोसेटिन
कैलेंडुला	पीला से नारंगी	कैरोटेनॉयड

के प्रभावों (एंटी एजिंग) को कम करने में मदद करते हैं।

महत्व: पुष्पों से प्राप्त प्राकृतिक रंग एवं अर्क खाद्य उत्पादों को आकर्षक रंग, स्वाद और सुगंध प्रदान करने के साथ-साथ शरीर में ऑक्सीडेटिव स्ट्रेस को कम करने में भी सहायक होते हैं। यही कारण है कि इनका उपयोग खाद्य, औषधीय, न्यूट्रास्युटिकल तथा कॉस्मेटिक उद्योगों में तेजी से बढ़ रहा है।

हर्बल कॉस्मेटिक्स: औषधीय पुष्पों से तैयार हर्बल कॉस्मेटिक्स प्राकृतिक सौंदर्य प्रसाधनों के रूप में तेजी से लोकप्रिय हो रहे हैं। गुलाब, अपराजिता, गुलदाउदी, कैलेंडुला, चमेली तथा लैवेंडर जैसे पुष्पों से फेस पैक, हर्बल साबुन, फेस मिस्ट, क्रीम, बॉडी लोशन तथा आवश्यक तेल आधारित त्वचा देखभाल उत्पाद तैयार किए जाते हैं।

इनमें मौजूद प्राकृतिक एंटीऑक्सीडेंट, फ्लैवोनॉयड्स एवं आवश्यक तेल त्वचा को पोषण प्रदान करने, नमी बनाए रखने, सूजन कम करने तथा त्वचा को स्वस्थ और

शुष्क पुष्पों से अवसर

इसके अतिरिक्त, सूखे पुष्पों (ड्राई फ्लॉवर) का उपयोग खाद्य उद्योग और पाक कला में भी बढ़ रहा है। होटल, रेस्तरां और बेकरी उद्योग में शेफ सलाद, मिठाइयों और विभिन्न व्यंजनों की सजावट के लिए सूखे खाद्य पुष्पों का प्रयोग करते हैं। सलाद की सजावट में गुलाब, अपराजिता, गुलदाउदी, कैलेंडुला तथा लैवेंडर का उपयोग किया जाता है, जबकि मिठाइयों एवं मिष्ठानों को आकर्षक बनाने के लिए गुलाब, गेंदा, चमेली, लैवेंडर और कॉर्नफ्लावर का प्रयोग किया जाता है। इन पुष्पों से न केवल व्यंजनों का सौंदर्य बढ़ता है, बल्कि उनमें प्राकृतिक रंग, सुगंध और पौष्टिकता भी जुड़ती है। सूखे खाद्य पुष्प केवल सजावटी नहीं बल्कि इनका उपयोग सलाद, मिठाइयाँ एवं मिष्ठान में और स्वास्थ्य, सौंदर्य कृत्रिम रंगों, फाइन डाइनिंग, बेकरी और होटल उद्योग में किया जाता है। इस प्रकार खाद्य एवं औषधीय पुष्पों का प्रसंस्करण किसानों और ग्रामीण उद्यमियों के लिए मूल्य संवर्धन, स्वरोजगार और बेहतर आय का एक सशक्त माध्यम बनकर उभर रहा है।

चमकदार बनाए रखने में सहायक होते हैं। प्राकृतिक एवं रसायनमुक्त उत्पादों की बढ़ती मांग के कारण हर्बल कॉस्मेटिक्स ग्रामीण स्तर पर मूल्य संवर्धन और स्वरोजगार का एक आकर्षक विकल्प बनकर उभर रहे हैं।

इत्र, अगरबत्ती एवं सुगंधित उत्पाद

रजनीगंधा, कमल, गुलाब, चमेली, केवड़ा तथा लैवेंडर जैसे सुगंधित पुष्पों का उपयोग प्राचीन काल से इत्र, गुलाब जल, अगरबत्ती, धूप, अरोमा उत्पाद तथा अन्य सुगंधित वस्तुओं के निर्माण में किया जाता रहा है। प्रत्येक पुष्प अपनी विशिष्ट सुगंध के कारण अलग पहचान रखता है। गुलाब और चमेली मधुर एवं आकर्षक सुगंध, केवड़ा पुष्पीय महक,

रजनीगंधा गहरी एवं लंबे समय तक बनी रहने वाली सुगंध, लैवेंडर मानसिक शांति प्रदान करने वाले अरोमा तथा कमल अपनी सौम्य एवं दिव्य सुगंध के लिए प्रसिद्ध हैं।

इन पुष्पों से तैयार उत्पाद प्राकृतिक सुगंध के साथ अरोमाथेरेपी, वेलनेस और न्यूट्रास्युटिकल उद्योगों में भी महत्वपूर्ण स्थान रखते हैं, जिससे इनका व्यावसायिक महत्व निरंतर बढ़ रहा है।

विपणन एवं उद्यमिता मॉडल

औषधीय एवं खाद्य पुष्पों से बने प्राकृतिक, जैविक एवं स्वास्थ्यवर्धक उत्पादों की मांग तेजी से बढ़ रही है। ये उत्पाद आयुष उद्योग, होटल-रेस्तरां, आयुर्वेदिक फार्मसी, ऑनलाइन प्लेटफॉर्म तथा निर्यात बाजार में व्यापक संभावनाएँ रखते हैं। उचित पैकेजिंग, गुणवत्ता नियंत्रण, जैविक अथवा आयुष प्रमाणन तथा प्रभावी ब्रांडिंग के माध्यम से 'वोकल फॉर लोकल' के अंतर्गत ग्रामीण उत्पाद भी राष्ट्रीय एवं अंतर्राष्ट्रीय स्तर पर अपनी पहचान बना रहे हैं।

औषधीय एवं खाद्य पुष्पों की खेती ग्रामीण क्षेत्रों में आजीविका संवर्धन एवं उद्यमिता विकास का एक प्रभावी माध्यम बनकर उभरी है। गुलाब, गेंदा, चमेली, अपराजिता, गुलदाउदी, कमल एवं केवड़ा जैसे पुष्प न केवल कम भूमि और सीमित संसाधनों में उगाए जा सकते हैं, बल्कि इनके माध्यम से हर्बल चाय, प्राकृतिक रंग, गुलकंद, इत्र तथा सूखे पुष्प जैसे मूल्य संवर्धित उत्पाद तैयार कर किसानों की आय में उल्लेखनीय वृद्धि की जा सकती है। यह क्षेत्र छोटे एवं सीमांत किसानों, महिला स्वयं सहायता समूहों तथा ग्रामीण युवाओं के लिए स्थायी स्वरोजगार के अवसर प्रदान करने के साथ-साथ ग्रामीण अर्थव्यवस्था को सशक्त बनाने में भी महत्वपूर्ण भूमिका निभा सकता है।



अपराजिता हर्बल चाय

सारणी 4. हर्बल कॉस्मेटिक्स में प्रमुख पुष्पों का उपयोग एवं सौंदर्य लाभ

पुष्प	उपयोग	लाभ
गुलाब	गुलाब जल, पाउडर, अर्क	त्वचा को शीतलता, नमी (मॉइस्चराइजिंग) एवं ताजगी प्रदान करता है
गेंदा	सूखा पाउडर, अर्क	त्वचा की सुरक्षा, सूजन कम करने तथा एंटीसेप्टिक गुण
अपराजिता	अर्क	एंटीऑक्सीडेंट एवं एंटी-एजिंग गुण, त्वचा की चमक बनाए रखने में सहायक
चमेली	आवश्यक तेल	प्राकृतिक सुगंध, त्वचा को पोषण तथा मानसिक शांति प्रदान करने वाला
लैवेंडर	तेल, अर्क	त्वचा को शांत करने, जलन कम करने तथा रिलैक्सिंग प्रभाव प्रदान करने वाला