

عنوان مقاله:

بررسی ترکیبهای شیمیایی اسانس دو رقم (کولتیوار) از نعناع فلفلی (*Mentha piperita*)

محل انتشار:

مجله تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، دوره 6، شماره 1 (سال: 1379)

تعداد صفحات اصل مقاله: 15

نویسندگان:

کامکار جایمند - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع

محمدباقر رضایی - عضو هیئت علمی موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع

غلامرضا نبی - استادیار دانشکده محیط زیست دانشگاه تهران

خلاصه مقاله:

نعناع از جمله گیاهان بسیار مهم دارویی است که مصارف گسترده ای در صنایع دارویی و غذایی دارد. گونه *Mentha piperita* L از خانواده نعناعیان (Labiatae) ازدو منطقه: یکی شهرستان کرج، منطقه کلاک (نمونه ۱) در اواخر خرداد ۱۳۷۶ و نمونه دیگر از ارتفاعات ۷۰ کیلومتری کاشان روستای کامو (نمونه ۲) در اواخر خرداد ۱۳۷۷ (هر دو نمونه به صورت دست کاشت) جمع آوری گردید و از برگ آن به روش تقطیر با بخار آب اسانس گیری به عمل آمد. در هر دو نمونه بازده اسانس یک درصد نسبت به وزن برگ تازه گیاه محاسبه گردید. ترکیبهای تشکیل دهنده اسانسها با دستگاه های کروماتوگرافی گازی (GC) و کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی (GC/MS) تجزیه گردیدند و بیشترین میزان ترکیبها در اسانس نمونه ۱ (۴۲.۶۲، Neomenthol درصد)، ۱۶.۸۱-۱.۸ (Cineole درصد) و ۱۲.۲۵ (Piperitone درصد) که در مجموع ۷۱.۶۸ درصد از کل اسانس را تشکیل می دهند و در نمونه ۲، مقدار L-Menthone (۱۹.۱۳، L-Menthone درصد)، ۱۱.۴۸-۱.۸ (Cineole درصد) و ۴.۴۵ (Menthofuran درصد) که در مجموع ۷۲.۶۱ درصد از کل اسانس را تشکیل می دهند مشاهده گردیدند. بین دو نمونه از لحاظ ترکیبها تفاوت زیادی مشاهده شد.

کلمات کلیدی:

نعناع فلفلی، اسانس

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1286087>

