

عنوان مقاله:

مقایسه دو دستگاه تقطیر با بخار (طراحی جدید) و اثرات آنها بر میزان و ترکیبهای اسانس نعناع فلفلی *Mentha x piperita* L.

محل انتشار:

مجله تحقیقات گیاهان دارویی و معطر ایران، دوره 18، شماره 1 (سال: 1381)

تعداد صفحات اصل مقاله: 12

نویسندگان:

کامکار جایمند - اعضاء هیات علمی موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع، تهران

محمدباقر رضایی - اعضاء هیات علمی موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع، تهران

فاطمه عسگری - اعضاء هیات علمی موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع، تهران

خلاصه مقاله:

گونه های نعناع از جمله گیاهان بسیار مهم می باشد که در صنایع دارویی، بهداشتی و غذایی مصرف وسیعی دارد. نمونه نعناع فلفلی در تیرماه ۱۳۸۰ از مجتمع تحقیقاتی البرز (مزرعه تحقیقاتی گیاهان دارویی) جمع آوری و از برگ خشک با مقایسه دو دستگاه تقطیر با بخار (طراحی جدید) اسانسگیری بعمل آمد. بازده اسانس نمونه های جمع آوری شده، (طرح ۱ و ۲ جایمند - رضایی) به ترتیب ۰.۱۶ و ۰.۲۲ درصد بدست آمد. بعد ترکیبهای اسانس توسط دستگاههای کروماتوگرافی گازی (GC) و کروماتوگرافی گازی متصل به طیف سنج جرمی (GC/MS) مورد شناسایی قرار گرفتند. ترکیبهای عمده در طرح ۱- عبارتند از: ایزومنتول (۴۱.۵ درصد)، ایزومنتون (۱۷.۵ درصد)، بتا - اوسیمین (۷.۸ درصد) و کارواکرول (۷.۸ درصد) و ترکیبهای عمده در طرح ۲- عبارتند از: ایزومنتون (۲۸.۶ درصد)، کارواکرول (۱۳.۸ درصد)، بتا - اوسیمین (۸.۴ درصد) و پولگون (۷.۴ درصد). همان طور که شرایط منطقه، شامل نوع خاک، آب و هوا می توانند در نتایج یک گونه تاثیر داشته باشند، طراحی های مناسب دستگاه نیز بر میزان ترکیبها در اسانس تاثیر به سزایی خواهد داشت.

کلمات کلیدی:

نعناع فلفلی، ترکیبهای شیمیایی، روش استخراج، تقطیر با بخار

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1286192>

