

عنوان مقاله:

بررسی خصوصیات فیتوشیمیایی، فارماکولوژیکی، درمانی و کاربردی نعناع

محل انتشار:

پنجمین کنفرانس بین المللی علوم کشاورزی، گیاهان دارویی و طب سنتی (سال: 1400)

تعداد صفحات اصل مقاله: 13

نویسندگان:

محدثه اسلامی کنفی - رئیس هیئت مدیره شرکت دانا لاهیج دارو، ایران، عضو باشگاه پژوهشگران جوان

مهدیس مرادی - دکتری علوم و صنایع غذایی، دانشکده کشاورزی، دانشگاه آزاد اسلامی واحد دامغان، ایران، عضو باشگاه پژوهشگران جوان

هستی قاسمی پاکدامن لیالستانی - دانش آموز مدرسه غیردولتی ماندگار لاهیجان، ایران

آریانا خادم محمدی - دانش آموز مدرسه غیردولتی ماندگار لاهیجان، ایران

آرمینا خادم محمدی - دانش آموز مدرسه غیردولتی ماندگار لاهیجان، ایران

محدثه آزادبر - دانش آموز مدرسه غیردولتی ماندگار لاهیجان، ایران

خلاصه مقاله:

از سالیان دور گیاهان دارویی به عنوان طعم دهنده در اکثر مواد غذایی مورد استفاده قرار گرفت و با گذشت زمان و پیشرفت علم و نوآوری در عرضه غذا و دارو این گیاهان به دلیل وجود ترکیبات شیمیایی موثره به عنوان نگهدارنده و همچنین خاصیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آن ها و افزایش مقاومت دارویی بر علیه آنتی بیوتیک در اکثر باکتری ها سبب گسترش ترکیبات ضد میکروبی در آن ها شد. نعناع با نام علمی *Mentha piperita* L. یکی از گیاهات دارویی پرمصرف شناخته شده است که اثرات دارویی بسیاری بر سلامت انسان دارد. از سالیان دور گیاهان دارویی به عنوان طعم دهنده در اکثر مواد غذایی مورد استفاده قرار گرفت و با گذشت زمان و پیشرفت علم و نوآوری در عرضه غذا و دارو این گیاهان به دلیل وجود ترکیبات شیمیایی موثره به عنوان نگهدارنده و همچنین خاصیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی آن ها و افزایش مقاومت دارویی بر علیه آنتی بیوتیک در اکثر باکتری ها سبب گسترش ترکیبات ضد میکروبی در آن ها شد. نعناع با نام علمی *Mentha piperita* L. یکی از گیاهان دارویی پرمصرف شناخته شده است که اثرات دارویی بسیاری بر سلامت انسان دارد. ترکیبات موجود در این گیاه نظیر منتول، نئومنتیل استات و منتوفوران بر روی باکتری گرم مثبت باسیلوس سرئوس، استافیلوکوکوس اورئوس و باکتری گرم منفی نظیر شگیلا دیسانتریه و کلیسا پنومونیه اثر مفیدی دارد. همچنین این دسته از گیاهان در درمان انواع بیماری ها نظیر دستگاه گوارش، ضد سرطان، ضد انعقاد، ضد آلرژی، سندروم روده تحریک پذیر و... موثر است. لذا می توان بیان کرد عصاره و اسانس های گیاهی به دلیل داشتن خاصیت ضد میکروبی و آنتی اکسیدانی به عنوان یک ماده آنتی سبتیک در کنترل و درمان بیماری ها و صنایع غذایی استفاده کرد که در این مقاله به بررسی برخی از خصوصیات فیتوشیمیایی، فارماکولوژی، کاربردی و درمانی نعناع پرداخته شد.

کلمات کلیدی:

آنتی اکسیدان، فارماکولوژی، منتول، نئومنتیل استات، نعناع

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/1443756>



