

عنوان مقاله:

بررسی تاثیر روشهای خشک کردن طبیعی و مایکروویو بر درصد اسانس و درصد نیتالاکتون در گیاه دارویی نعنای گربه‌ای

محل انتشار:

اولین همایش الکترونیکی یافته های نوین در محیط زیست و اکوسیستم های کشاورزی (سال: 1393)

تعداد صفحات اصل مقاله: 6

نویسندگان:

حسینعلی محمدی زاد - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه آزاد اسلامی واحد علوم و تحقیقات

حسنعلی نقدی بادی - عضو هیات علمی پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی

علی مهرآفرین - عضو هیات علمی پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی

اردشیر قادری - عضو هیات علمی پژوهشکده گیاهان دارویی جهاد دانشگاهی

خلاصه مقاله:

نعناع گربه ای با نام علمی *Nepeta cataria* L. یک گیاه دارویی از خانواده نعنائیان است. از اجزا اصلی اسانس آن نیتالاکتون می باشد. خشک کردن یکی از مراحل مهم پس از برداشت گیاهان دارویی می باشد که با توجه به نوع مواد موثره (آلکالوئید، اسانس، فلاونوئید و ...) باید روش مناسبی را برای آن انتخاب نمود. انتخاب دما و روش مناسب جهت خشک کردن گیاهان دارویی، علاوه بر تسریع این فرآیند می تواند، در مصرف انرژی صرفه جویی نموده و بیشترین میزان ماده موثره را در گیاه حفظ نماید. در این تحقیق مقایسه بین تاثیر روشهای خشک کردن در آفتاب، سایه، مایکروویو توان 200 وات، مایکروویو توان 100 وات و خشک کردن در آفتاب+ خشک در سایه بر درصد و اجزای اسانس گیاه نعنای گربه ای مورد بررسی قرار گرفت. نتایج نشان داد که بیشترین میزان درصد اسانس با خشک کردن در مایکروویو با توان 200 وات به دست آمده است. اجزای اسانس بطور معنی داری با روشهای مختلف خشک کردن تحت تاثیر قرار گرفتند این تاثیر بر نیتالاکتون چندان چشمگیر نبود اما بیشترین مقدار سابینن و بتاپینن با مایکروویو توان 200 وات، بتاوسیمین (E) و (Z) هر دو در سایه به دست آمد. بنابراین مناسب ترین روش برای خشک کردن نعنای گربه ای خشک کردن در مایکروویو با توان 200 وات بود.

کلمات کلیدی:

اسانس، خشک کردن، مایکروویو، نیتالاکتون، نعنای گربه ای

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/356441>

