

عنوان مقاله:

تأثیر روش های مختلف خشک کردن بر میزان اسانس گیاه دارویی نعناع (*Mentha piperita L.*)

محل انتشار:

دومین همایش ملی گیاهان دارویی، طب سنتی و کشاورزی ارگانیک (سال: 1394)

تعداد صفحات اصل مقاله: 9

نویسندگان:

حسین بهمن پور - دانشجوی کارشناسی ارشد دانشگاه شهید چمران اهواز

سیدمجید سجادیه - استادیار دانشگاه شهید چمران اهواز

محمدجواد شیخ داودی - دانشیار دانشگاه شهید چمران اهواز

مریم ذوالفقاری - استادیار دانشگاه شهید چمران اهواز

خلاصه مقاله:

مهمترین پارامتر برای تعیین کیفیت گیاهان دارویی خشک شده، مقدار اسانس موجود در محلول خشک شده می باشد که این پارامتر تحت تأثیر شرایط عملکردی در فرایند خشک شدن و همچنین مدت زمان انبارداری تغییر می کند. از مواد مؤثره نعناع در طب سنتی، طعم دهنده ها، صنایع داروسازی و پزشکی استفاده می شود. در این پژوهش به منظور بررسی اثر روش های مختلف خشک کردن بر میزان اسانس گیاه دارویی نعناع آزمایشی در قالب طرح کاملاً تصادفی با هفت تیمار انجام شد. در این تحقیق، اثر هفت روش خشک کردن شامل سایه (شاهد)، خشک کن کابینتی خورشیدی در دماهای (30، 40 و 50 درجه سانتیگراد) و خشک کن خلایی با گرمایش مادون قرمز در دماهای (30، 40 و 50 درجه سانتیگراد) مورد ارزیابی قرار گرفتند. پس از فرآیند خشک شدن اسانس آن به روش تقطیر با آب و به وسیله دستگاه کلونجر استحصال گردید. نتایج نشان داد اثر روش های خشک کردن بر میزان اسانس گیاه دارویی نعناع معنی دار است ($p < 0/05$). به طوری که بیشترین میزان اسانس از طریق خشک کردن در خشک کن کابینتی خورشیدی در دمای 30 درجه سانتیگراد با 1/389% و کمترین میزان اسانس به وسیله خشک کن خلایی با گرمایش مادون قرمز در دمای 50 درجه سانتیگراد به مقدار 1/082% بدست آمد. نتایج بدست آمده نشان داد استفاده از روش خشک کن خلایی با گرمایش مادون قرمز بر میزان اسانس تأثیر منفی دارد.

کلمات کلیدی:

نعناع، خشک کردن، اسانس، خشک کن کابینتی خورشیدی، خشک کن خلایی با گرمایش مادون قرمز

لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/393657>

