

## عنوان مقاله:

تاثیر زمان برداشت و روش های مختلف خشک کردن بر عملکرد و اسانس گیاه دارویی نعناع فلفلی *mentha pipermint*

## محل انتشار:

اولین کنفرانس تحقیقات بنیادین در علوم کشاورزی و زیست محیطی (سال: 1398)

تعداد صفحات اصل مقاله: 8

## نویسندگان:

عبدالرضا سالاری - دانشجوی سابق کارشناسی ارشد

جابر آقارحیمی - هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی جیرفت

## خلاصه مقاله:

به منظور بررسی اثر زمان برداشت و روش های خشک کردن نعنا اسپیکاتا در مزرعه آموزشی تحقیقاتی جیرفت آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک های کامل تصادفی با 12 تیمار در 3 تکرار اجرا شد. فاکتورها شامل زمان برداشت در 3 سطح (30 درصد گلدهی، 70 درصد گلدهی، 100 درصد گلدهی) و روش خشک کردن در چهار سطح (در آفتاب، در سایه، در خشک کن الکتریکی 40 درجه سانتی گراد، در خشک کن الکتریکی 50 درجه سانتیگراد) مورد ارزیابی قرار گرفتند. نتایج نشان داد که زمان برداشت بر عملکرد خشک، درصد اسانس، عملکرد اسانس، درصد منتول و منتون و رنگ برگ معیندار بود. تیمار 30 درصد گلدهی باعث بیشترین عملکرد و عملکرد اسانس و منتون شد. همچنین تاثیر روش خشک کردن بر درصد اسانس، عملکرد اسانس، درصد منتول و منتون و رنگ برگ خشک شده معنی دار بود. بیشترین عملکرد اسانس به ترتیب متعلق به تیمار 30% گلدهی با میانگین 56.58 و کمترین عملکرد اسانس با میانگین 46.78 متعلق به تیمار 100% گلدهی بود. بالاترین و پایین ترین (تیره ترین) کیفیت رنگ به ترتیب مربوط به خشک کردن در آن 40 درجه سانتیگراد ( 2.8 % و خشک شدن در آفتاب (1.9%) بود. این در حالی است که بیشترین عملکرد و کیفیت اسانس از خشک کردن در سایه به دست آمد. با توجه به نتایج به دست آمده پیشنهاد میشود. چنانچه ظاهر محصول و بازارپسندی آن موردنظر باشد، خشک کردن در آن و چنانچه عملکرد اسانس و کیفیت اسانس موردنظر باشد خشک کردن در سایه با برداشت در زمان 30% گلدهی توصیه میگردد.

## کلمات کلیدی:

نعنا فلفلی، عملکرد، اسانس، خشک کردن، زمان برداشت

## لینک ثابت مقاله در پایگاه سیویلیکا:

<https://civilica.com/doc/912937>

