



تأثیر زمان برداشت و روش‌های مختلف خشک کردن بر عملکرد و اسانس گیاه دارویی نعناع فلفلی (*mentha pipermint*)

عبدالرضا سالاری^۱* و جابر آقارحیمی^۲

۱- و ۲- به ترتیب دانشجوی سابق کارشناسی ارشد و هیئت علمی دانشگاه آزاد اسلامی جیرفت

چکیده

به منظور بررسی اثر زمان برداشت و روش‌های خشک کردن نعناع اسپیکاتا در مزرعه آموزشی تحقیقاتی جیرفت آزمایشی به صورت فاکتوریل در قالب طرح بلوک‌های کامل تصادفی با ۱۲ تیمار در ۳ تکرار اجرا شد. فاکتورها شامل زمان برداشت در ۳ سطح (۳۰ درصد گلدهی، ۷۰ درصد گلدهی، ۱۰۰ درصد گلدهی) و روش خشک کردن در چهار سطح (در آفتاب، در سایه، در خشک‌کن الکتریکی ۴۰ درجه سانتی‌گراد، در خشک‌کن الکتریکی ۵۰ 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 معنی‌دار بود. تیمار ۳۰ درصد گلدهی باعث بیشترین عملکرد و عملکرد اسانس و منتون شد. همچنین تأثیر روش خشک کردن بر درصد اسانس، عملکرد اسانس، درصد منتول و منتون و رنگ برگ خشک شده معنی‌دار بود. بیشترین عملکرد اسانس به ترتیب متعلق به تیمار ۳۰٪ گلدهی با میانگین ۵۶.۵۸ و کمترین عملکرد اسانس با میانگین ۴۶.۷۸ متعلق به تیمار ۱۰۰٪ گلدهی بود. بالاترین و پایین‌ترین (تیره‌ترین) کیفیت رنگ به ترتیب مربوط به خشک کردن در ۴۰ درجه سانتی‌گراد (۲.۸٪) و خشک شدن در آفتاب (۱.۹٪) 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 مورد نظر باشد، خشک کردن در ۴۰ درجه سانتی‌گراد و چنانچه عملکرد اسانس و کیفیت اسانس مورد نظر باشد خشک کردن در سایه با برداشت در زمان ۳۰٪ گلدهی توصیه می‌گردد.

کلیدواژه: نعناع فلفلی، عملکرد، اسانس، خشک کردن، زمان برداشت

مقدمه

نعناع فلفلی (*Mentha piperita* L.) متعلق به خانواده نعناعیان (Lamiaceae) گونه‌ای هیبرید بوده و از تلاقی بین گونه‌های *Mentha aquatic* و *Mentha spicata* حاصل شده است [1]. این گیاه به دلیل دارا بودن روغن فرار و محصول شاخ و برگ آن از لحاظ تجاری محصولی مهم محسوب می‌شود [2]. بخش‌های هوایی نعناع، به خصوص برگ‌ها و سرشاخه‌های گل‌دار آن معطر بوده و حاوی آنتی‌اکسیدان‌های مهم طبیعی با مصارف صنعتی و دارویی فراوانی هستند در زمینه تهیه لوازم آرایشی، صنایع دارویی و در صنایع غذایی به عنوان طعم‌دهنده‌های غذا و شیرینی استفاده می‌شود [3]. مطالعات مختلفی در مورد ارتباط بین منشأ جغرافیایی، زمان گل‌دهی و برگ خریدهایی نظیر ژنوتیپ، انتوزنی و عواملی نظیر نور، دما، آب و مواد غذایی و کودهای شیمیایی بر کمیت و کیفیت اسانس گیاهان تعلق به جنس نعناع صورت گرفته است. در تحقیقی عوامل دما و طول روز جهت افزایش کیفیت و کمیت نعناع فلفلی بسیار مهم گزارش شده است. کاشت این گیاه در دامنه‌های جنوبی بهتر است. نعناع فلفلی در میانه تابستان به حداقل روشنایی ۱۵ ساعت در روز نیاز دارد.

¹-abdolrezasalari581@gmail.com