

تأثیر زمان برداشت بر کمیت و کیفیت اسانس گیاه دارویی نعناع فلفلی (*Mentha piperita* L)حمیرا حاتمی^۱، قربانعلی رسام^۲، علیرضا دادخواه^۳

۱- دانشجوی کارشناسی ارشد زراعت، دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی شیروان

۲- عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی شیروان

۳- عضو هیئت علمی دانشکده کشاورزی، مجتمع آموزش عالی شیروان

چکیده

یکی از مهم ترین عواملی که در میزان ترکیبات گیاهان دارویی مؤثر است، زمان جمع آوری گیاه دارویی می باشد. تغییراتی که در میزان مواد مؤثره در طول سال و حتی ساعات یک روز وجود دارد، اهمیت جمع آوری گیاه دارویی را در زمان مناسب نمایان می سازد، از این رو این آزمایش با هدف تاثیر زمان برداشت بر کمیت و کیفیت اسانس گیاه دارویی نعناع فلفلی در مجتمع آموزش عالی شیروان در سال ۱۳۹۵ انجام شد. این آزمایش با ۳ تیمار (زمان برداشت قبل از گلدهی، ۵۰ درصد گلدهی و گلدهی کامل) در قالب طرح بلوک کامل تصادفی با ۳ تکرار انجام شد. نتایج این آزمایش نشان داد زمان برداشت اثر معنی داری بر درصد و عملکرد اسانس گیاه نعناع فلفلی دارد. بر اساس نتایج این آزمایش بیشترین درصد و عملکرد اسانس در گیاه نعناع فلفلی در ۵۰ درصد گلدهی مشاهده شد. پس از مرحله ۵۰ درصد گلدهی مرحله گلدهی کامل و مرحله قبل از گلدهی دارای بیشترین درصد و عملکرد اسانس بودند.

واژگان کلیدی: نعناع فلفلی، اسانس، زمان برداشت، مرحله گلدهی.**مقدمه**

در سال های اخیر استفاده از گیاهان دارویی به شدت افزایش یافته است که اغلب ناشی از اعتقاد مردم به بی عارضه بودن آن هاست. تحقیقات اخیر نیز نتایج امیدوار کننده ای از این گیاهان به خصوص از جنس *Mentha* در درمان بیماری های مختلف داشته اند (عزیزی و همکاران، ۱۳۹۴). از جمله گیاهان جنس *Mentha* نعناع فلفلی است. نعناع فلفلی با نام علمی (*Mentha piperita* L) از تیره *Lamiaceae* از جمله گیاهان دارویی است که مصارف گسترده ای در صنایع دارویی، غذایی و بهداشتی دارد. نعناع فلفلی یکی از مهم ترین، محبوب ترین و پرکاربردترین گیاهان دارویی است. از دو هزار سال قبل تا کنون، از گونه های مختلف نعناع به عنوان ادویه و دارو استفاده می شود. ایالات متحده آمریکا و هندوستان بزرگ ترین تولید کننده های نعناع هستند. مقدار مصرف سالانه اسانس نعناع در جهان به حدود ۷۰۰۰ تن می رسد (Chevallier, 2015). در این مورد، ایالات متحده آمریکا یکی از بزرگترین مناطق زراعی را به کشت نعناع اختصاص داده است، عصاره و اسانس نعناع به دلیل داشتن ترکیب های معطر در صنایع غذایی و تولید فرآورده های بهداشتی بسیار مورد استفاده قرار می گیرد. در بیشتر دارونامه های چاپ شده به ویژه در اروپا و آمریکا، از