

نعنا فلفلی



PTMP/SK/R&D/A/ Peppermint 01 /22072021

مقدمه

نعنا فلفلی یکی از پرمصرفترین گیاهان دارویی است که مقدار مصرف سالانه اسانس آن در جهان به حدود ۷۰۰۰ تن می‌رسد. طعم تند برگ‌های آن سبب شهرت این گیاه به نام نعنا فلفلی شده است. بیشترین مصرف نعنا فلفلی به منظور تهیه اسانس است. این گیاه دارای خواص دارویی و دارای مصرف فراوانی از جمله در داروهای ضدنفخ، ضدباکتری، محلول‌های دهان‌شویه، و نیز در صنایع غذایی، بهداشتی، آرایشی و نوشابه‌سازی می‌باشد. از این گیاه در ترکیب داروهای گیاهی تولید شده در کشور از جمله آلتادین، ماسومن، قطره نعنا، منتاوالیکوم استفاده شده است.

مشخصات گیاه‌شناسی نعنا فلفلی

نعنا فلفلی با نام علمی (*Mentha piperita* L) از خانواده (Lamiaceae)، گیاهی است علفی و چندساله، دارای ساقه‌های خزنده (استولون) و ساقه‌های زیرزمینی (ریزوم)، ساقه‌اش چهارگوش به رنگ قرمز مایل به بنفش که برگ‌های بیضوی شکلی به صورت متقابل روی آن قرار می‌گیرند. گل‌های آن به رنگ بنفش هستند و میوه‌اش کپسولی به رنگ قرمز است که دارای بذوری بدون قوه رویشی می‌باشد. استولون نوعی ساقه و دارای گره‌هایی است که از محل آن‌ها ریشه تولید می‌شود. استولون‌های دارای حداقل ۲ گره را که از گیاهان ۲ تا ۳ ساله جدا کرده برای کشت استفاده می‌کنند. فاصله کشت بین ردیف‌ها ۵۰ سانتیمتر است و فاصله دو بوته روی ردیف‌ها ۲۰ تا ۳۰ سانتیمتر می‌باشد.

جدول ۱- مشخصات گیاه‌شناسی نعنا فلفلی

نعنا فلفلی	نام فارسی
Peppermint	نام انگلیسی
<i>Mentha piperita</i> L	نام علمی
Lamiaceae	خانواده



نعنا فلفلی



PTMP/SK/R&D/A/ Peppermint 01 /22072021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۱- آشنایی با بوته، برگ، گل و ریزوم نعنا فلفلی

کاشت

نعنا فلفلی را در اکثر مکان‌ها میتوان کاشت ولی در شرایط روز بلند و رطوبت بالا و دمای ۱۸ تا ۲۰ درجه دارای بهترین عملکرد کمی و کیفی است. به دلیل داشتن ریشه‌های سطحی بایستی در فواصل کوتاه و به مقدار نسبتاً زیاد آبیاری شود. این گیاه خاک‌های لوم شنی با مقدار هوموس بالا و اسیدیته ۵ تا ۸ را می‌پسندد.

نعنا فلفلی گیاهی چندساله است و به همین دلیل آماده‌سازی اولیه خاک دارای اهمیت فوق‌العاده‌ای می‌باشد. در تابستان (برای کشت پاییزه) یا در پاییز (برای کشت بهاره) ۲۰ تا ۳۰ تن کود دامی کاملاً پوسیده را به همراه ۵۰ تا ۹۰ کیلوگرم در هکتار اکسید فسفر و ۶۰ تا ۹۰ کیلوگرم در هکتار کود ازته به خاک اضافه می‌کنیم. عملیات شخم و تسطیح را اندکی قبل از کاشت انجام می‌دهیم. کشت پاییزه بر کشت بهاره ترجیح دارد، چون در فصل پاییز خاک دارای رطوبت کافی است و گیاه در فصل بهار زودتر رشدش را شروع می‌کند.



نعنا فلفلی



PTMP/SK/R&D/A/ Peppermint 01 /22072021



تعاونی پترو تمدن مهام پارس

شکل ۲- مزرعه نعنا فلفلی

داشت

توصیه می‌شود هر ساله ۹۰ تا ۱۲۰ کیلوگرم در هکتار کود ازته به خاک اضافه شود؛ دو سوم آن را در فصل بهار قبل از رویش و یک سوم آن را پس از اولین برداشت سالانه به خاک اضافه می‌کنیم. افزودن سایر عناصر غذایی به آزمایش‌های خاک و وضع گیاه بستگی دارد. آبیاری منظم و تا حدودی هم مبارزه با علف‌های هرز توصیه می‌شود.

برداشت

سر شاخه‌های گلدار و برگ‌های گیاه برداشت می‌شوند. روش و زمان برداشت به نوع مصرف اندام‌های جمع‌آوری شده بستگی دارد. برای استخراج اسانس، برداشت را در زمان گلدهی و برای استفاده از پیکر رویشی، برداشت را قبل از گلدهی انجام می‌دهیم. برداشت توسط دست یا ماشین به تعداد ۲ تا ۳ مرتبه در طول فصل رویش



نعنا فلفلی



PTMP/SK/R&D/A/ Peppermint 01 /22072021

صورت می‌گیرد. گیاه را از فاصله ۵ سانتیمتری خاک قطع می‌کنیم. طبق توصیه محققان بهتر است تا قبل از خرداد ماه برداشت صورت نگیرد، چون تا این زمان نعنا دارای مقدار زیادی منتون است که سبب کاهش کیفیت اسانس می‌گردد. عملکرد سالانه محصول تازه ۱۲ تا ۲۰ تن در هکتار است که حاصل آن، ۳۰ تا ۶۰ کیلوگرم اسانس و ۳ تن محصول خشک می‌باشد.



شکل ۳- برداشت دستی نعنا فلفلی

منبع

عمویی، علی محمد؛ کاملی، مهدی. (۱۳۹۴). بسته کارآفرینی کشت گیاه نعنا فلفلی در ایران. تهران: اسرار علم

