

بررسی صفات ریخت شناسی و عملکرد سرشاخه گلدار گونه های مختلف نعناع جمع آوری شده از مناطق مختلف

بهلول عباسزاده^۱ ، محمد باقر رضایی^۲ ، محمدرضا اردکانی^۳ و رحمت‌الله باصری^۴

چکیده

در این آزمایش، چهار گونه نعناع از شرایط آب و هوایی مختلف، جمع آوری و در مرحله گلدهی مورد ارزیابی قرار گرفته. گونه ها شامل *Mentha longifolia L. var amphilema* از قزوین و اردبیل، *Mentha aquatica L.* از گیلان *Mentha piperita L.* از تهران و یزد، *Mentha spicata L.* از اردبیل بودند. نتایج حاصل از بررسی نشان داد که بین گونه های مختلف به لحاظ ارتفاع گیاه، تعداد ساقه فرعی، عرض برگ، عملکرد اسانس گل، درصد اسانس گل، عملکرد برگ، درصد اسانس برگ، عملکرد اسانس برگ، عملکرد اسانس کل و عملکرد سرشاخه گلدار در سطح یک درصد و به لحاظ طول برگ و قطر ساقه در سطح پنج درصد اختلاف معنی دار وجود داشت. مقایسه میانگین تیمارها نشان داد که گونه از قزوین بیشترین ارتفاع گیاه (۷۰/۶۷cm) و بیشترین قطر ساقه *Mentha longifolia L. var amphilema* داشت. همچنین گونه *Mentha piperita L.* از تهران بیشترین عملکرد برگ (۹۱۴/۴kg/ha) و بیشترین عرض برگ (۲/۱۳۲cm) را داشت. گونه *Mentha aquatica L.* از گیلان بیشترین تعداد ساقه فرعی (N/P ۴/۱mm) و بیشترین عملکرد گل خشک (۲۹۲/۱kg/ha) داشت. گونه *Mentha spicata L.* از یزد بیشترین درصد اسانس گل (۱/۵۹۲٪) را داشت. تجزیه اسانس ها نشان داد که ماده Carvone بجزء گونه *Mentha spicata L.* که از یزد جمع آوری شده بود، در بقیه گونه ها، بیشترین درصد ترکیب را به خود اختصاص داده بود. حداقل Carvone با ۰.۵۳٪ مربوط به *Mentha aquatica L.* از اردبیل و بیشترین آن با ۰.۷۷٪ و ۰.۷۶٪ به ترتیب به *Mentha piperita L.* و *Mentha aquatica L.* از تهران تعلق داشت.

واژه های کلیدی: نعناع، صفات مرفو لژیک، عملکرد سرشاخه گلدار، اسانس

^۱- دانشجوی دکترای زراعت دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج (نگارنده مسئول)

^۲- استاد موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور

^۳- دانشیار دانشگاه آزاد اسلامی واحد کرج

^۴- کارشناس موسسه تحقیقات جنگلها و مراتع کشور

مقدمه

اسانس‌ها می‌توانند بصورت کرم‌ها، پودرها یا پمادهای چرب بکار روند (هندریکس و همکاران، ۱۹۹۸). متول و اسانس‌های کارمنیت نعناع معمولی و مخصوصاً نعناع فلفلی بدلیل اثرشان روی سندرم روده تحریک پذیر، خاصیت خنک کنندگی، و اثر بر تنفس دارای ارزش دارویی می‌باشند. اسانس‌ها هم چنین دارای خواص ضد میکروبی می‌باشند. استفاده قابل توجه از اسانس نعناع فلفلی برای تسکین دردهای ناشی از سندرم روده تحریک پذیر می‌باشد (هندریکس و همکاران، ۱۹۹۸). سیوروپلو و همکاران (۱۹۹۵) دریافتند که اسانس پونه و نعناع معمولی فعالیت ضد باکتریایی در مقابل باکتریهای گرم مثبت و گرم منفی از قبیل:

Escherichia Coli
Salmonelia Typhimurium
Pseudomonas aeruginosa
Rhizobium leguminosarum
staphylococcus aureus
Bacillus subtilus

دارد. محققان یونانی اثر اسانس نعناع فلفلی را روی حفاظت از غذاهایی که توسط سالمونولا آلوده شده بودند مورد ارزیابی قرار دادند. تحقیقات میرزائی ندوشن و همکاران (۲۰۰۱) بر روی ۴ گونه *M.piperita M.spicata M.lobgifolia* نعناع و *M.aquatica* در شرایط مزرعه نشان داد که ارتفاع نعناع‌های مورد بررسی به ترتیب ۱۲۱، ۷۸، ۶۲/۸۳ و ۷۷ سانتیمتر بودند. در تحقیقات نامبردگان طول برگ گونه‌های نعناع به ترتیب ۵/۵، ۳/۹ و ۵/۵ سانتیمتر گزارش گردید. همچنین قطر ساقه آنها به ترتیب ۷/۵۷، ۴/۸۳، ۴/۳ و ۱/۵ میلیمتر

گیاهان تیره نعناع عموماً دارای دسته‌های کلانشیم در زوایای ساقه، زیر بشره بوده و ساقه این گیاهان ظاهر چهارگوش دارند. دسته‌های چوب - آبکش پسین در آنها جدا از بوده، بشره ساقه و برگ آنها، اغلب پوشیده از کرکهای ترشحی و غیر ترشحی است. همچنین کرکهای ترشحی اسانس در آنها دارای پایه یک یا چند سلولی متنهی به یک برجستگی ۴ تا ۸ سلولی و حتی بیشتر است (زرگری، ۱۳۶۲).

نعناع می‌تواند در آب و هوای معتدل مرطوب و حتی در نقاط مرطوب با آب و هوای استپی براحتی بروید و خود را با آب و هوای تغییرات آن بخوبی سازگار کند. از نظر شرایط خاک، ریشه‌های نابجای نعناع در خاک‌های مرطوب و حاصلخیز هوموسی بهتر تشکیل شده و گیاه در چنین شرایطی بهتر می‌روید. در نقاطی که آب و هوای خشک دارند عطر و طعم گیاه تندتر می‌شود (اکلز و ریلیت، ۱۹۹۴). نتایج تحقیقات نشان داد، گونه نعناع اسبی بالاترین درصد اسید آمینه را دارا می‌باشد. بیشترین درصد اسید آمینه این گونه مربوط به ترکیب ترلوئین با ۹۶٪ است. اسید آمینه‌های تیروزین، سرین، پرولین، گلیسین، آلانین، ایزولوسین، تیروزین و فیل آلانین در اکثر گونه‌های این تیره گزارش شده است (بالارا و همکاران، ۱۹۹۵). فعالیت ضد باکتری و ضد *Mentha piperita L.* قارچی اسانس گونه‌های *Mentha circata L.* و (میتی و همکاران، ۱۹۹۵). برای استعمال خارجی،

ساقه جدا شده و در کیسه‌های متقالي در شرایط سایه خشک گردیدند. برای تعیین درصد اسانس برگ، گل و سرشاخه گلدار، ۱۰۰ گرم از برگ، گل و سرشاخه گلدار خشک شده در سایه را انتخاب و پس از خرد کردن نمونه‌ها، با استفاده از روش تقطیر با آب به وسیله دستگاه کلونجر، اقدام به استخراج اسانس گردید. مدت زمان اسانسگیری، ۲/۵ ساعت بود. اسانس بدست آمده در طرف شیشه‌ای ریخته شده و پس از رطوبت گیری، درصد آن تعیین گردید. از طریق GC و GC/MS، در آزمایشگاه شیمی مؤسسه تحقیقات جنگلها و مراعع کشور، درصد ترکیب‌های تشکیل دهنده اسانس مشخص گردید. اطلاعات بدست آمده از طریق برنامه آماری MSTATC، تجزیه واریانس گردیده و از طریق آزمون چند دامنه دانکن مقایسه میانگین‌ها صورت گرفت. رسم نمودارها با استفاده از Excel انجام شد.

نتایج

نتایج حاصل از تجزیه واریانس نشان داد که بین گونه‌های مختلف به لحاظ ارتفاع گیاه، تعداد ساقه فرعی، عرض برگ، عملکرد گل، درصد اسانس گل، عملکرد اسانس گل، عملکرد برگ، درصد اسانس برگ، عملکرد اسانس برگ، عملکرد اسانس کل و عملکرد سرشاخه گلدار درسطح یک درصد و طول برگ و قطر ساقه اصلی در سطح پنج درصد اختلاف معنی‌دار داشت (جدول ۱). نتایج حاصل از مقایسه میانگین صفات اندازه‌گیری شده (جدول ۲) نشان داد که، گونه *Mentha longifolia* (L.)

بود. در این تحقیق بیشترین درصد اسانس برگ را *M.lobgifolia* (٪۱/۷۷) و کمترین آن را *M.aquatica* (٪۰/۴۳) داشت. در مطالعه زئل‌جازکوف و همکاران (۱۹۹۶) حداقل ارتفاع ۷۰/۵ سانتیمتر و درصد اسانس سرشاخه ۰/۳۶٪ گزارش گردید.

مواد و روش‌ها

در این آزمایش، چهار گونه نعناع (از هر گونه دو جمعیت) از شرایط آب و هوایی مختلف جمع‌آوری و از طریق طرح آماری کامل "تصادفی با ۳ تکرار *Mentha longifolia* (L.) Hudson var *amphilema* (*Mentha* (پونه یکرنگ) از قزوین و اردبیل، *spicata* L. (پونه سبله‌ای) از تهران و یزد، *Mentha piperita* L. (نعناع فلفلی) از تهران و *Mentha aquatica* L. (پونه آبی) ایاردیل، سوسمبر) از گیلان و اردبیل در مرحله گلدهی جمع‌آوری و به لحاظ صفات ریخت شناسی، عملکرد سرشاخه گلدار، درصد و عملکرد اسانس و درصد ترکیب‌های تشکیل دهنده اسانس ارزیابی شدند. برای تعیین صفات مرغولوژیک از قبیل ارتفاع گیاه، طول برگ، عرض برگ، قطر ساقه اصلی و تعداد شاخه فرعی از خطکش، کولیس و شمارش بر روی ۳۵ بوته در هر پلات استفاده گردید. برای تعیین عملکرد سرشاخه گلدار و اجزای متشكله آن (برگ، ساقه و گل) از پلات‌های یک متر مربعی استفاده گردید. گیاهان برداشت شده پس از اتیکت گذاری به سایه منتقل گردیده و گلها و برگ‌ها از

داشت. حداقل عملکرد گل *Mentha aquatica* L از اردبیل و گیلان به ترتیب با میانگین ۴۹/۵۲ و ۵۷/۳۳ کیلوگرم در هکتار داشتند. مقایسه میانگین‌ها نشان داد که بالاترین درصد اسانس گل را گونه‌های *Mentha longifolia* (L.) Hudson میانگین *Mentha spicata* var *amphilema* L. یزد به ترتیب با میانگین ۱/۴۴۷ و ۱/۵۹۲ درصد داشتند، حداقل درصد اسانس گل نیز به ترتیب با میانگین ۰/۵۳۳۲ و ۰/۶۶۰ درصد مربوط به *Mentha aquatica* L. حداکثر عملکرد اسانس گل مربوط به *Mentha longifolia* (L.) Hudson var *amphilema* قزوین و اردبیل به ترتیب با میانگین ۳/۶۷۰ و ۳/۸۲۳ کیلوگرم در هکتار بود. حداکثر عملکرد برگ خشک *Mentha longifolia* (L.) Hudson var *amphilema* قزوین و اردبیل با میانگین ۳/۶۷۵ و ۳/۸۲۳ کیلوگرم در هکتار داشتند. حداقل برگ تولیدی را *Mentha aquatica* L. اردبیل به ترتیب با میانگین ۴۸۴ و ۴۶۵/۴ کیلوگرم در هکتار داشتند. در این بررسی مشخص گردید که حداقل درصد اسانس برگ را *Mentha aquatica* L اردبیل و گیلان به ترتیب با میانگین ۰/۵۰۳۳ و ۰/۶۳ درصد به خود اختصاص داده بودند. به لحاظ عملکرد اسانس برگ نیز *Mentha aquatica* L. از گیلان و اردبیل به ترتیب با میانگین ۳/۰۶۴ و ۲/۳۳۸ کیلوگرم در هکتار کمترین تولید را داشتند. همچنین بیشترین عملکرد اسانس برگ مربوط به گونه *Mentha longifolia* (L.)

Hudson var *amphilema* گیلان به ترتیب با میانگین ۷۰/۶۷ و ۶۰ سانتیمتر ارتفاع گیاه، نسبت به بقیه گونه‌ها ارتفاع بیشتری داشتند. حداقل ارتفاع گیاه را گونه ۳۸ *Mentha spicata* L. سانتیمتر داشت. در این بررسی بیشترین تعداد ساقه فرعی را گونه *Mentha aquatica* L. با میانگین ۳۹ عدد و کمترین تعداد ساقه فرعی را *Mentha spicata* L. از یزد با میانگین ۱۸ عدد داشت. کمترین طول و عرض برگ به ترتیب با میانگین ۲۰۲ و ۱/۱۳۲ سانتیمتر مربوط به *Mentha longifolia* (L.) Hudson var *amphilema* *Mentha spicata* L. اردبیل بود. همچنین گونه‌ی *Mentha spicata* L. یزد نیز با میانگین ۱/۰۴ سانتیمتر عرض برگ، با گونه *Mentha spicata* L. تهران با عرض برگ ۱/۳۳۳ سانتیمتر اختلاف معنی‌دار نداشت و نسبت به سایر گونه‌ها از عرض کمتری برخوردار بودند. بیشترین طول و عرض برگ به ترتیب با میانگین ۴/۰۱ و ۲/۴۳۲ سانتیمتر مربوط به *Mentha piperita* L تهران بود، هر چند این گونه با برخی گونه‌های دیگر اختلاف آماری معنی‌دار نداشت. *Mentha longifolia* (L.) Hudson var *amphilema* از قزوین با میانگین ۴/۱ میلیمتر و *Mentha aquatica* L. از تهران و *Mentha piperita* L از گیلان به ترتیب با میانگین ۳/۸ و ۳/۲۶۷ میلیمتر بود. بیشترین عملکرد گل خشک را *Mentha longifolia* (L.) Hudson var *amphilema* از قزوین با میانگین ۲۹۹/۲ کیلوگرم در هکتار

با توجه به نتایج بدست آمده بین گونه‌ها و توده‌های مختلفی که از مناطق مختلف جمع‌آوری شده، به لحاظ صفات مرفولوژیک، عملکرد سرشاخه گلدار و اجزای تشکیل دهنده آن (عملکرد گل، برگ و ساقه)، بازده و عملکرد اسانس اختلافات فاحشی وجود داشت. این اختلافات می‌تواند به دلیل تنوع اقلیمی از قبیل میزان نزولات جوی، بافت و میزان مواد غذایی خاک، دمای هوا و تنشهای محیطی ناشی از مسایل اقلیمی یا اختلافات به خاطر تنوع ژنتیکی باشد. وجود اختلافات شدید بین توده‌ای نشان می‌دهد که این گیاهان ضمن داشتن تنوع ژنتیکی بالا به دلیل دگرگشتن شدید، دارای پتانسیل سازگاری بسیار بالایی نیز بوده و می‌تواند از شرایط بهینه رشد به خوبی استفاده نماید. وجود اختلاف زیاد در درصد ترکیب‌های تشکیل دهنده اسانس نیز نشان داد که با بررسی علل و شرایط تولید هر یک از ترکیب‌های اسانسی، می‌توان با اعمال مدیریت مناسب و اعمال تنش‌های به موقع، ضمن تنظیم برنامه آبیاری و کوددهی، نسبت به تولید گیاهان دارویی با ماده موثره بالا و با ترکیب اسانسی خاص اقدام کرد. زیرا هر چند مواد شانوی با هدایت فرایندهای ژنتیکی ستز می‌شوند، ولی میزان تولید آنها تحت تأثیر عوامل محیطی قرار دارد. امروزه در دنیا برای پرورش و تولید گیاهان دارویی نه تنها به روشهای بهنژادی اکتفا می‌شود، بلکه استفاده از عوامل بهزراعی و امکانات موجود بهزراعی و بخصوص بهره‌برداری مناسب از شرایط اکولوژیک حاکم بر منطقه، یکی از روشهای معمول در تولید

Hudson var *amphilema* ترتیب با میانگین ۱۳/۶۹ و ۱۳/۲۵۷ کیلوگرم در هکtar بود. عملکرد اسانس کل گونه‌های *Mentha aquatica* L. از اردبیل و گیلان به ترتیب با میانگین ۲/۵۵۹ و ۳/۴۴۳ کیلوگرم در هکtar حداقل اسانس را داشتند. بالاترین عملکرد سرشاخه گلدار *Mentha longifolia* (L.) را نیز گونه ۲۶۵۶ Hudson var *amphilema* با میانگین کیلوگرم در هکtar داشت. گونه‌های *Mentha aquatica* L. گیلان و اردبیل به ترتیب با میانگین ۱۱۰۸ و ۱۱۹۰ کیلوگرم کمترین عملکرد سرشاخه گلدار را داشتند. نتایج حاصل از تجزیه اسانس‌ها به اجزای تشکیل دهنده، نشان داد که ماده کاروون بجز گونه *Mentha spicata* L. یزد، در بقیه گونه‌های مورد بررسی، بیشترین درصد ترکیب را به خود اختصاص داده بود. حداقل کاروون با ۰/۵۳٪ مربوط به *Mentha aquatica* L. بیشترین آن با ۰/۷۷٪ و ۰/۷۶٪ به ترتیب به *Mentha piperita* L. و *Mentha aquatica* L. تهران *Mentha spicata* L. یزد، ماده Isopulegol با ۰/۵۴٪ بیشترین ترکیب اسانس را داشت. از موارد بسیار مهم دیگر در بررسی ترکیب‌های اسانسی، وجود ترکیب‌های مختلف با درصدهای متفاوت به عنوان دومین ترکیب اسانسی بود. به طوری که Limonene یکی دیگر از ترکیب‌های بسیار مهم اسانسی، در سه توده در رتبه دوم قرار داشت.

مزرعه از ارتفاع بوته، طول برگ و قطر ساقه بیشتری برخوردار بودند، اما درصد اسانس کمتری داشتند.

گیاهان دارویی می‌باشد. مقایسه نتایج این تحقیق با نتایج میرزاچی ندوشن (۲۰۰۱) و زئلچازکف (۱۹۹۶) نشان داد که گونه‌های مشابه در شرایط

جدول ۱- تجزیه واریانس صفات مورد بررسی در نعناع

Table 1- Analyze variation of determined characteristics of Mint

منابع تغییرات Source of variation	درجه آزادی df	میانگین مربعات Mean squares							
		ارتفاع Plant height	عملکرد essential oil Yield of Leaf	طول Leaf length	عرض Leaf width	قطر stem diameter	تعداد Lateral stem number	درصد اسانس برگ Percent of Leaf	
تکرار Replication	2	11.325	0.415	0.384	0.07	0.457	2.167	0.001	
تیمار Treatment	7	302.344 **	59.813 **	1.073*	0.717**	2.097*	126.738**	0.578**	
خطا Error	14	16.156	0.658	0.202	0.077	0.278	1.881	0.004	
ضریب تغییرات CV (%)	-	7.05	8.38	14.43	15.08	18.96	5.06		

** and * : Significant at 1% and 5% levels respectively

* و ** به ترتیب معنی دار در سطح ۱ و ۵ درصد

ادامه جدول - ۱

Table-1 countinued

منابع تغییرات Source of variation	درجه آزادی df	میانگین مربعات Mean squares							
		برگ Leaf	گل Dry flower	عملکرد اسانس کل Total of essential oil yield	درصد اسانس گل خشک Essential Oil percent of Dry flower	عملکرد اسانس گل خشک Essential oil yield of Dry flower	سرشاخه گلدار Flowering shoot		
تکرار Replication	2	2399.268	73.738	2399.268	0.009	0.081	10156.924		
تیمار Treatment	7	91928.772**	23387.732**	91928.772**	0.432**	5.118**	797063.865**		
خطا Error	14	2183.423	68.006	2183.423	0.007	0.058	8660.803		

ضریب تغییرات CV (%)	-	6.25	5.39	6.25	7.01	12.18	4.97
------------------------	---	------	------	------	------	-------	------

جدول ۲- مقایسه میانگین های صفات مورد بررسی در گیاه نعناع

Table 2- Mean comparison of determined characteristics of Mints

تیمار Treatment	ارتفاع Height (cm)	عملکرد اسانس برگ yield of leaf essential oil (kg/ha)	طول برگ Leaf length (cm)	عرض برگ Leaf width (cm)	قطر ساقه Stem diameter (mm)	تعداد ساقه فرعی Lateral stem Number (n/p)
M. L.VAR. amphilema قزوین	70.67 A	13.69 A	3.17 ABC	1.87 AB	4.1 A	29.32 BC
M. L.VAR. amphilema اردبیل	53.5 C	25.13 A	2.02 C	1.13 C	1.83 B	24 DE
M. spicata تهران	52.33 C	12.37 AB	3.17ABC	1.33 BC	2.13 CD	22 E
M. spicata یزد	38 D	11.66 ABC	2.47 BC	1.04 BC	2.5 BCD	18 F
M. piperita تهران	57.66 C	10.01 C	4.01 A	2.43 ABC	3.8 AB	26.67 CD
M. piperita اردبیل	58.32BC	10.99 BC	3.3 ABC	2.13 ABC	2.2 CD	25.33 DE
M. aquatica اردبیل	57.68 C	2.388 D	2.93 ABC	2.2 A	2.4 CD	32.34 B
M. aquatica گیلان	60 AB	3.064 D	3.57 AB	2.32 A	3.27 ABC	39 A

در هر ستون میانگین هایی که حداقل دارای یک حرف مشترک هستند فاقد اختلاف معنی دار بر اساس آزمون دانکن در سطح ۵ درصد می باشند.

Means within the same column and factors, followed by the same letter are not significantly difference ($P<0.05$) using Duncan's range test.

ادامه جدول - ۲

Table 2- countinued

تیمار Treatment	عملکرد سرشاخه گلدار Flowering Shoot yield (kg/ha)	عملکرد اسانس برگ essential oil percent of leaf (%)	درصد اسانس برگ	عملکرد برگ Leaf yield (kg/ha)	عملکرد گل خشک Dry flower yield (kg/ha)	عملکرد اسانس کل خشک Total of essential oil yield(kg/ha)	درصد اسانس گل خشک Essential oil percent of dry flower(%)	عملکرد اسانس گل خشک Essential oil yield of dry flower(kg/ha)
M. L.VAR. amphilema قزوین	2656 A	1.55 A	882.7 A	299.2 A	17.36 A	1.317 BC	3.67 A	
M. L.VAR. amphilema اردبیل	2208 B	1.64 A	807.6 AB	264.3 B	17.08 A	1.447 AB	3.823 A	
M. spicata تهران	1896 CD	1.52 A	815.8 AB	143.5 C	14.18 B	1.183 C	1.817 B	
M. spicata یزد	1810 D	1.52 A	767.8 B	130.4 C	13.74 B	1.592 A	2.076 B	
M. piperita تهران	2117 BC	1.09 C	914.4 A	138.2 C	11.88 B	1.35 BC	1.87 B	
M. piperita اردبیل	2009 BCD	1.3 B	844 AB	141 C	12.9 B	1.351 BC	1.907 B	
M. aquatic اردبیل	1108 E	0.5 D	460.4 C	49.52 D	2.56 C	0.533 D	0.2233 C	
M. aquatic گیلان	1190 E	0.63 D	484 C	57.33 D	3.44 C	0.66 D	0.3832 C	

جدول ۳- درصد ترکیب‌های اصلی اسانس (۳ ترکیب اصلی) در نعناع

Table 3-percent of main compounds of essential oil (3 main compounds) of mints

	نام علمی گونه ها Scientific name of species							
	<i>Mentha longifolia</i> (L.) Var. <i>ampnilema</i> Gazvin	<i>Mentha longifolia</i> (L.) Var. <i>amphilema</i> Ardebil	<i>Mentha spicata</i> Tehran	<i>Mentha spicata</i> Yazd	<i>Mentha piperita</i> Tehran	<i>Mentha piperita</i> Ardebil	<i>Mentha aquatica</i> Ardebil	<i>Mentha aquatica</i> Gheylan
نام ترکیب (۱) (Compound1)	carvone	carvone	carvone	isopulegol	carvone	carvone	carvone	carvone
درصد ترکیب (۱) (Percent of Compound1)	73.31	64.3	73.5	54.3	76.4	63	53.2	77
نام ترکیب (۲) (Compound2)	limonene	1.8 cineole	isopulegol	carvone	limonene	Cis periola	Piperiton	limonene
درصد ترکیب (۲) (Percent of Compound2)	20.4	14.311	14.1	28.5	14	11	4.2	14.1
نام ترکیب (۳) (Compound3)	β - pinene	Isobot - yrat	β - gurjueno	limonene	glubual	α Ferpin gl - actat	B - selinen	P-mentnaue 3.8-diol
درصد ترکیب (۳) (Percent of Compound3)	1.29	2.60	2.3	3.5	2	4	7.54	1.7

منابع

- ۱-زرگری علی، ۱۳۶۲. گیاهان داروئی. انتشارات دانشگاه تهران. جلد چهارم.
- 2-Ballare, P. W., D. Barnes, and S. Flint, 1995.essential oil of *Menth* spp. Physiol. Plant., 93, 584 – 592.
- 3-Eccles, R., and M. Related., 1994. Menthol cooling compounds. Journal Pharmacology. 46(2): 618 – 630.
- 4-Hendriks, H. 1998. Pharmaceutical Aspects of Some *Mentha* herbs, Their Essential Oils.Journal of. Perfumer & Floweriest. 23: 273-276.
- 5-Maiti,D., Kole., C.R and Sin, C. 1995. Antimicrobial efficacy of some essential oil, Pflanzensebta, 92 (4):637-644.
- 6-Mirzaie-Nodoushan, H., M.B. Rezaie, and K. Jaimand. 2001. Path analysis of essential oil related characters in *Mentha* spp.Flavour and Fragrance Journal. 16: 340-343.
- 7-Sivropoulou, A., S.Kokkini, T. Lanaros, and M. Arsenakas, 1995. Antimicrobial activity of mint essential oils. Journal A grim Food Chem. 43, 2334 – 2388.
- 8-Zheljazkov, V., B. Yankov, and V. Topalov., 1996. Effect of mechanical and chemical weed control on the growth, development and productivity of *Mentha piperita* and *M. arvensis* var. *pipreascens* grown for planting material. Journal Essential Oil. 8: 171-176