

МЯТА ПЕРЕЧНАЯ ПРИМЕНЕНИЕ В МЕДИЦИНЕ, КУЛИНАРИИ И ПАРФЮМЕРИИ

Маткаримова Гулназ Максуджановна

*Самаркандского государственного медицинского университет, Самарканд,
Узбекистан.*

Аннотация. *Mentha piperita* - она же мята холодная и мята английская травянистое растение вид рода Мята (*Mentha*) семейства Яснотковые (*Lamiaceae*). Культурное растение было получено путём гибридизации дикорастущих видов мяты - мяты водной (*Mentha aquatica*) и мяты колосистой (*Mentha spicata*). Культивируется повсеместно в садах и огородах.

Ключевые слова. *Мята, цветки, плод, масло, медицине, желудочное средство, воспалительных процесс, кулинария, парфюмерия.*

Мята перечная - многолетнее травянистое растение, с горизонтальным ветвистым корневищем и тонкими мочковатыми корнями. Стебель -прямостоячий, 30-100 см высоты, полый, четырёхгранный, прямой, ветвистый, густолиственный, голый или с редкими короткими прижатыми волосками. Листья - накрест супротивные, продолговато-яйцевидные, короткочерешковые, заострённые, с сердцевидным основанием и остропильчатым краем. Цветки - мелкие, обоеполые или пестичные, светло -фиолетового цвета, собраны на верхушках побегов полумутовками, образующими колосовидные соцветия (тирс). Венчик пятичленный, слегка неправильный (неясно двугубый), розоватый или бледно-фиолетовый. Цветёт с конца июня до сентября. Плод - ценобий, состоит из четырёх орешков. Плоды образуются редко. В диком виде не существует. Это гибрид, выведенный в Англии путем гибридизации мяты водяной и мяты колосковой. Масло бесцветное, с желтоватым или зеленоватым оттенком, приятным освежающим вкусом и запахом. При отстаивании густеет и темнеет. Основной составной частью эфирного масла является вторичный спирт 1-ментол (45 - 92 %). В масле листьев содержатся также эфиры ментола с уксусной и валериановой кислотами, α - и β -пинен, лимонен, дипентен, фелландрен, цинеол, цитраль, гераниол, карвон, дигидрокарвон. В качестве лекарственного сырья используют лист мяты перечной (лат. *Folium Menthae piperitae*) и лист мяты перечной обмолоченный (*Folium Menthae piperitae contusae*). Заготовку проводят в сухую погоду, когда зацветает примерно половина растений.

В медицине листья мяты входят в состав желудочных, ветрогонных, успокоительных и желчегонных чаёв, мятных капель от тошноты как средство, повышающее аппетит, и противоспазматическое желудочное средство. Из лекарственного сырья получают настойку и «мятную воду»[3].

Главным действующим компонентом препаратов мяты является ментол, содержащийся в эфирном масле растения. Кроме эфирного масла, в состав мяты входят терпеноиды каротин, рутин, аскорбиновая, урсоловая, олеаноловая кислоты,

флавоноиды, дубильные вещества, микроэлементы. Применяется при воспалительных заболеваниях верхних дыхательных путей, успокаивает головную боль, улучшает аппетит.

Листья мяты популярны в народной медицине. Их употребляют наружно при невралгиях, как антисептическое средство при воспалительных процессах, ожогах, заболеваниях верхних дыхательных путей, хрипоте, осиплости голоса, при бронхите и бронхоэктазе, зубной боли; внутрь - при желудочно-кишечных и печёночных коликах, как вяжущее, противокашлевое, при тошноте, изжоге, как успокаивающее при нервном возбуждении в климактерическом периоде.

Ментол, выделяемый из мятного масла, употребляют при метеоризме, стенокардии, он входит в состав капель и мазей от насморка, карандашей от мигрени, а также используют при производстве ряда лекарственных препаратов - валидола, валокордина, ингафена, олиметина, капель зеленина и других, применяемых при заболеваниях, сопровождающихся спазмом коронарных сосудов, гладкой мускулатуры.

Применение в кулинарии и парфюмерии - в современной кулинарии используют листья и надземные части, собранные в период цветения. Из них получают эфирное масло и ментол, широко применяемые в медицине, парфюмерной, кондитерской и ликероводочной промышленности, при производстве коньяков.

Мята очень популярна в английской кухне, её добавляют в соусы к бараньему мясу. В американской кухне её добавляют для улучшения вкуса и аромата смешанных напитков из томатного сока и в различные фруктовые и овощные салаты. В арабской, испанской и итальянской кухне мяту подают на стол в качестве пряности или добавляют в различные смеси пряностей. Листья мяты улучшают вкус жаркого, жареной ягнятины, баранины и цыплят. Она добавляется к тушёной капусте, моркови, гороху или луку-порею. Свежие побеги в небольшом количестве можно использовать для добавления в овощные супы, маринады для мяса и к блюдам из сыра.

1. Маткаримова Г. М., Назарова Г. Х., Исламова З. Б. РАСТЕНИЯ КИЗИЛ (CORNUS MAS L.)-ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА И ИСПОЛЬЗОВАНИЕ //ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ НАУКИ И ОБРАЗОВАНИЯ. – 2021. – С. 11-13.

2. Matkarimova Gulnaz Maksudjanovna and Islamova Zebiniso Bustanovna 2020. FIRST CELL OBSERVATIONS AND RESEARCH. Archive of Conferences. 1, 1 (Jun. 2020), 142-143.

3. Халимбетов Ю. М. и др. Гармонично развитое поколение-основа прогресса Узбекистана //Достижения науки и образования. – 2020. – №. 2 (56). – С. 14-17.

4. Asliddin A., Gulnaz M. An American Scientific Journal TEXAS JOURNAL of Agriculture and Biological Sciences. – 2023.

5. Назарова Ф. Ш., Маткаримова Г. М. Гельминтозы человека и их морфо-физиологические свойства приспособления //Достижения науки и образования. – 2020. – №. 5 (59). – С. 89-92.

6. Маткаримова Г. М. и др. Фитонцидные растения и перспективы их использования в озеленении //Сучасні досягнення фармацевтичної технології і біотехнології. Збірник наукових праць.-Харків: Вид-во НФаУ. – 2019. – С. 314-318.
7. Назарова Ф. Ш., Маткаримова Г. М. Морфо-физиологические и биохимические свойства приспособления гельминтов //Проблемы науки. – 2019. – №. 4 (40). – С. 26-
8. Akbarov Asliddin, & Matkarimova Gulnaz. (2024). THE TREATMENT AND PREVENTION OF DERMATOLOGICAL SYMPTOMS CAUSED BY VIRUSES BASED ON MEDICINAL PLANTS, PHYTO AND PHARMACOTHERAPY. IMRAS, 7(1), 70–72. Retrieved from <https://journal.imras.org/index.php/sps/article/view/776>
9. Akbarov Asliddin Matkarimova Gulnaz. (2023). PREVENTION OF GERIATRIC DISEASES AND SYNDROMES IN THERAPEUTIC PRACTICE USING THE INNOVATIVE PHYTOPREPARATION SARSABIL. [Data set]. Zenodo. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10372380>
10. Akbarov Asliddin, & Matkarimova Gulnaz. (2023). Pharmacokinetics and Pharmacodynamics of the Plant Sarsabil Prepared on the Basis of Phytoactive and Extract of High Effectiveness in The Practice of Aesthetic Medicine Dermatology and Dermatocosmetology Analysis of Theoretical and Practical Goals. Texas Journal of Agriculture and Biological Sciences, 21, 32–34. Retrieved from <https://www.zienjournals.com/index.php/tjabs/article/view/4517>
11. Akbarov Asliddin, & Matkarimova Gulnaz. (2023). THE EXTRACT IS HIGHLY EFFECTIVE IN ARTERIAL HYPERTENSION ATHEROSCLEROSIS AND NEUROSES ITS ROOT IS TREATMENT FOR RHEUMATOLOGY GOUT AND DENTAL DISEASES THE ASPARAGUS IS AN INNOVATIVE VALUE IN MEDICINE AND MODERN PHARMACEUTICALS. Galaxy International Interdisciplinary Research Journal, 11(8), 368–370. Retrieved from <https://giirj.com/index.php/giirj/article/view/5636>
12. Maksudzhanovna M. G. MEDICINAL VALUE OF CORNUS MAS L. AND FLAVONOID COMPOSITION OF FRUITS //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. D4. – С. 140-142.
13. Matkarimova G. THE ROLE OF CORNUS MAS L. IN THE LOCAL FLORA AND THE VALUE OF FRUITS //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. D4. – С. 34-37.
14. Matkarimova G., Nurullayeva N., Khaydarov K. Flavonoids and Amino Acids Analysis of the Fruits of Cornus mas L. Introduced in Uzbekistan //American Journal of Plant Sciences. – 2023. – Т. 14. – №. 9. – С. 1075-1084.
15. Акбаров А. Т. У., Маткаримова Г. М. ТОКСИЧЕСКОЕ ДЕЙСТВИЕ АНТИБИОТИКОВ И СВОЙСТВА //Research Focus. – 2023. – Т. 2. – №. 1. – С. 364-368.

16. Matkarimova Gulnaz Maksudjanovna. (2022). DOGWOOD “CORNUS MAS.L” - VERY ANCIENT CULTURE PLANT. EPRA International Journal of Multidisciplinary Research (IJMR), 8(3), 182–187. Retrieved from <http://epra>
17. Маткаримова Г. М. CORNUSMASL.-ПОПУЛЯРНОЕ ЛЕКАРСТВЕННОЕ СРЕДСТВО НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ //Журнал естественных наук. – 2021. – Т. 2. – №. 1.