Hortelã Pimenta (Mentha Piperita)

Autor(res)

Célia Regina Martinez Fortunato
Alcione Antunes Barbosa De Souza
Bruno Da Silva Bispo
Simone Martins Da Silva Almeida
Maria Cristina De Oliveira
Ana Karolina Modesto Gomes
Samyle Sucupira Marinho

Categoria do Trabalho

Trabalho Acadêmico

Instituição

CENTRO UNIVERSITÁRIO ANHANGUERA DE SÃO PAULO

Resumo

Hortelã Pimenta (Mentha Piperita)
Introdução
A Mentha x piperita L. é uma planta medicinal utilizada há milhares de anos devido às suas diversas propriedades. Conhecida como hortelã-pimenta, é utilizada na culinária, produção de essências e cosméticos, na medicina popular e fitoterapia. Entre as inúmeras aplicações, destacam-se suas atividades anti séptica, calmante, analgésica do sistema digestivo, expectorante e descongestionante.
Desenvolvimento
No Brasil, seu cultivo é difundido em todas as regiões porque esta planta apresenta várias implicações, como em produtos de higiene, aromatizantes de alimentos, bebidas e produtos farmacêuticos. O principal produto da Mentha é o seu óleo essencial, sendo relatado por possuir atividade antibacteriana, antiviral e antifúngica. A hortelã-pimenta produz de 0,1 a 1% de óleo volátil composto por mentol (29-48%), mentona (20 a 31%), mentofurano (6,8%) e acetato de mentila (3 a 10%). Outros ativos incluem, flavonóides (12%), polifenóis polimerizados (19%), carotenóides, betaína, e atividade antioxidante.
Objetivo
Este trabalho tem por objetivo estudar os benefícios da Mentha x piperita L.
Metodologia
Este trabalho foi realizado com base em artigos científicos e livros.
Conclusão
É usada como anti-inflamatório, calmante, o uso do hortelã-pimenta, seja em chá, cápsulas, medicamentos ou óleos essenciais deve ser usado com cautela porque sua alta concentração pode causar irritações na pele e piorar problemas como refluxo.
Referências
1. Wyara Ferreira Melo1; Patrício Borges Maracajá2; Paulo César Ferreira Linhares 3; Patrícia Fernandes Forny4, Wellington Ferreira de Melo5; Fagno Dallino Rolim5, Aias Correa Mota6e Adrielly Braz Rolim7, Rafael Silva

Linhares8, Edjair Raimundo de Melo. Editora Verde. Propriedades físico-químicas da hortelã (Mentha piperita L.) e seus benefícios à saúde. Disponível em: https://www.gvaa.com.br/revista/index.php/INTESA/article/view/8519/7992. Com acesso em 21 de Outubro de 2023.

2. FERNANDES, Leticia Carolina. Aspectos Químicos, Farmacológicos E Biotecnológicos De Mentha x piperita L. Orientador: Dr. Omar Arafat Kdusdi K halil. 2018. 41 f. Trabalho De Conclusão De Curso (Tecnico em Biotecnologia) - Instituição Federal Do Paraná, Londrina, 2018. Disponível em: https://ifpr.edu.br/londrina/wp-content/uploads/sites/18/2020/03/LETICIA-FERNANDES-Aspectos-quimicos-farmacologicos-e-biotecnologicos-de-Mentha-x-piperita-L..pdf. Acesso em: 15 out. 2023.



5ª SEMANA DE CONHECIMENTO