

Hortelã Pimenta (Mentha Piperita)

Autor(res)

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

Categoria do Trabalho

1

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.

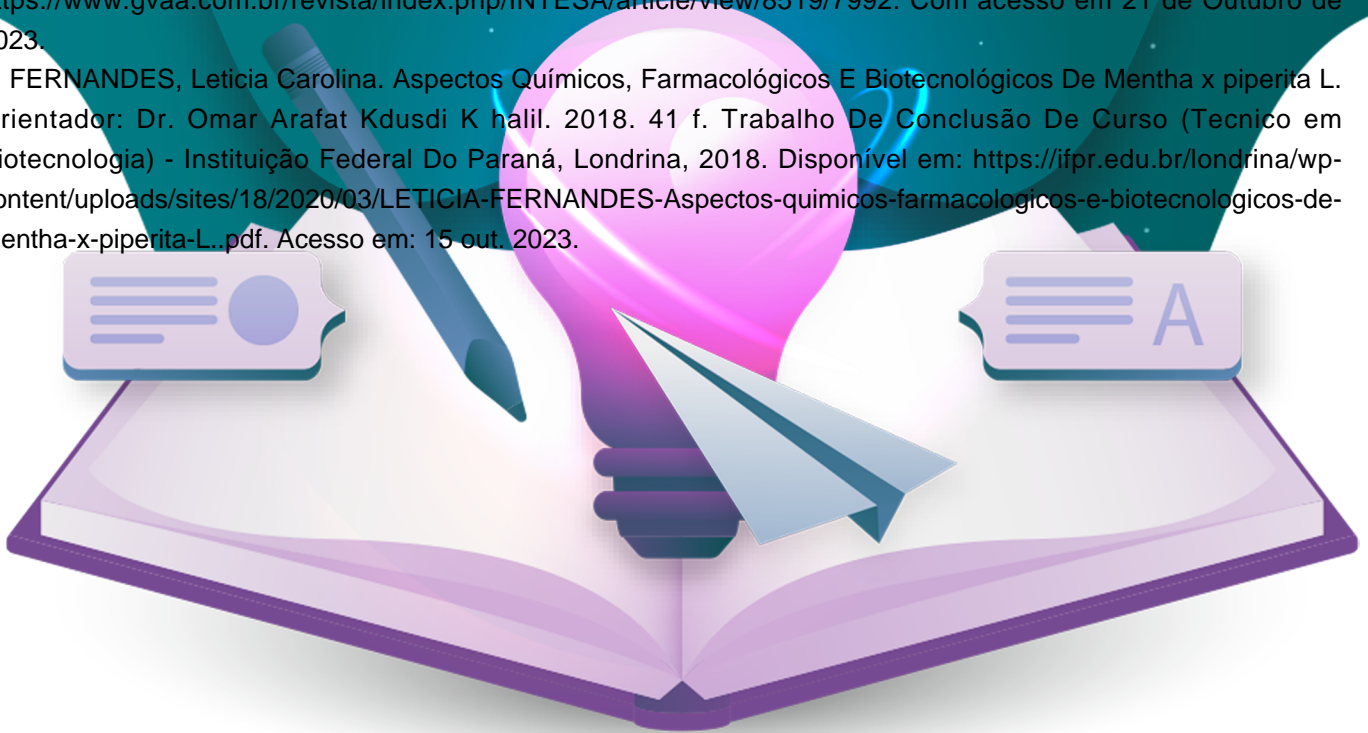
Referências

1. Wyara Ferreira Melo¹; Patrício Borges Maracajá²; Paulo César Ferreira Linhares³; 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

