

KOKKUVÕTE

Piparmünt ehk *Mentha × piperita* L. on mitmeaastane huulõieliste *Lamiaceae* sugukonda kuuluv kõikjal üle maailma kultiveeritav rohhtaim, mis on kahe loodusliku mündiliigi, vesimündi ja rohemündi hübriid.

Piparmünt on tuntud ja hinnatud ravim-, maitse- ja aroomitaim, mis leiab kasutust näiteks farmaatsia-, joogi-, toiduaine- ja parfümeeriatööstuses. Piparmündil on tugev ja iseloomulik lõhn ning tugev ja jahutav maitse. Piparmündile iseloomulikud omadused tulenevad peamiselt taime lehtedes sisalduvast eeterlikust õlist.

Piparmündi eeterlik õli, mida on lehtedes 0,5–4%, eraldatakse *Mentha × piperita* L. maapealseid osi veeauruga destilleerides. Piparmündi eeterliku õli keemiline koostis on väga keeruline ja ainete kontsentratsioon varieeruv, sõltudes kasvukliimast, kultiveerimismeetodist ja geograafilisest asukohast. Piparmündi eeterliku õli kaheks peamiseks komponendiks on mentool ja mentoon.

Käesoleva töö eesmärk oli leida eeterliku õli sisaldus kuivatatud ja peenestatud piparmündi taimses materjalis ning võrrelda saadud tulemust kirjandusallikates pakutava teabega. Mõõdeti ka taimse materjali niiskusesisaldus, et leida eeterliku õli sisaldus kuivainest lähtuvalt.

Piparmündi eeterliku õli laboratoorne kvantitatiivne analüüs viidi läbi ajavahemikul 18.03.13–17.04.13 Tallinna Tehnikaülikooli Toiduainete instituudi laboratooriumis. Vesidestillatsioon Clevengeri aparaadiga teostati koduaiast pärineva kuivatatud ja peenestatud piparmündi taimse materjaliga. Destillatsiooni kestuseks oli kolm tundi.

Katsete tulemusel saadi kuivatatud ja peenestatud piparmündi keskmiseks niiskusesisalduseks $6,98 \pm 0,31\%$. Eeterliku õli sisalduseks kuivaine baasil saadi 0,50%.