

ИСТОРИЯ МЯТЫ ПЕРЕЧНОЙ

Утепбергенова Жасмина Жадигер кизи

Студентка по направлению бакалавриата

«Технология заготовки и переработки лекарственных растений»

Научный руководитель

Абдраимова Кундыз Юлдашевна

Каракалпакский институт сельского хозяйства и агротехнологий

Республики Узбекистан

Аннотация

В статье рассматривается история мяты перечной. Впервые мята была официально признана и культивирована в Великобритании в середине 1700-х годов. Сегодня ежегодно производится около 4 000 тонн масла, более 80 % которого приходится на США и ежегодный рост спроса в мире составляет около 5 %, в основном за счет увеличения потребления в Японии и Китае.

Ключевые слова: масло, цветок, листья, ментол, зубная паста, спрос.

HISTORY OF PEPPERMINT

Utepbergenova Jasmina Zhadiger kizi

Bachelor's student

"Technology of harvesting and processing medicinal plants"

Scientific supervisor

Abdraimova Kundyiz Yuldashevna

Karakalpakstan Institute of Agriculture and Agrotechnology

Republic of Uzbekistan

Abstract

The article discusses the history of peppermint. Mint was first officially recognized and cultivated in Great Britain in the mid-1700s. Today, about 4,000 tons of oil are produced annually, more than 80% of which comes from the United

States and the annual growth in demand in the world is about 5%, mainly due to increased consumption in Japan and China.

Key words: *oil, flower, leaves, menthol, toothpaste, demand.*

Впервые мята была официально признана и научно классифицирована в Великобритании в середине 1700-х годов. Ее научное название - *Mentha piperita*; название «перечная мята» происходит от латинского слова *mentha*, которое также является корнем слова *menthol*, означающего маленькое ароматическое растение.

Мята перечная - многолетнее растение с гладкими, слегка опушенными, четырехгранными стеблями. Высота растения обычно составляет от 30 см до 1 м. Листья длинные и широкие, 5-7,6 см, 2,5-3,8 см, темно-зеленые, с зубчатыми краями.

Цветы имеют фиолетовый, розовый или белый цвет и достигают размера около 6-8 мм, состоя из четырех сегментов. Обычно мята распускает свои цветы в середине или в конце лета. Мята перечная предпочитает расти в затененных и влажных условиях. Это растение появилось в Европе и на Ближнем Востоке, однако с течением времени его можно встретить почти повсюду на планете.

Мята перечная, или *Mentha piperita*, с давних пор привлекает внимание не только своей приятной и освежающей аромой, но и множеством полезных свойств. В Древнем Египте ее использование выходило за рамки кулинарии; здесь мяту применяли в медицине, считая ее эффективным средством для лечения различных заболеваний. Врачи того времени отмечали её способность облегчать симптомы расстройства желудка, и она стала краеугольным камнем в аптеке древних целителей.

Кроме медицинских свойств, мята перечная обладала значительной экономической ценностью. Она использовалась как валюта, что подчеркивает уважение к этому растению в культуре Древнего Египта. Этот

факт отразился не только на финансовых аспектах, но и на языке: выражение "minting money" символизирует создание богатства и процветания.

Мята была постепенно завезена в Северную Европу с Ближнего Востока. Средневековые монахи использовали мяту для чистки зубов. Благодаря характерному ментоловому запаху мяту также использовали для отпугивания крыс в сырных погребах; к середине 1700-х годов мяту стали использовать как средство от различных болезней. Мята все чаще использовалась в кулинарных и лекарственных целях. По мере роста спроса ее стали выращивать в садах, а затем и на фермах.

Впервые перечная мята была культивирована в Великобритании в конце XVII века. Сегодня при выращивании и сборе урожая мяты ежегодно производится около 4 000 тонн масла, более 80 % которого приходится на США. Мяту также выращивают в больших количествах в Великобритании, Канаде, Австралии и Новой Зеландии. В настоящее время ежегодный рост спроса в мире составляет около 5 %, в основном за счет увеличения потребления в Японии и Китае.

Масло японской мяты содержит около 85% ментола, а английская мята с содержанием ментола 60–70%, также американское масло перечной мяты, содержит только около 50% ментола.

Мята используется в кулинарии для ароматизации соусов, супов, мяса и других блюд. Мята не только широко используется в салатах и других блюдах, но и придает особый аромат кондитерским изделиям и десертам, поэтому сладости со вкусом мяты пользуются большим спросом с конца 1700-х годов и по сей день. Ощущение прохлады во рту, несомненно, является главной причиной популярности мяты как ингредиента конфет и зубной пасты. 1780-е годы начали выпускать леденцы Altoids со вкусом мяты, отчасти для облегчения несварения желудка. 1850-е годы стали популярны ромовые шарики со вкусом мяты и корицы. Шарики вошли в моду.

В 1893 году американская компания Wrigley's выпустила первую жевательную резинку со вкусом перечной мяты. В 1912 году компания Lifesavers разработала первую мятную конфету Pepp-O-Mint. А в 1927 году австрийский производитель диспенсеров для конфет Pez выпустил конфеты со вкусом перечной мяты. Сегодня мята широко используется во всех видах кондитерских изделий - от конфет в индивидуальной упаковке до мятного шоколада и леденцов.

Мятные карамельные палочки впервые появились в США в 1847 году. Ее изобрел немецкий иммигрант Август Имгаард, который разнообразил свои украшения карамельными палочками. С тех пор мятная карамель используется в качестве рождественского украшения.

Как и лаванда и другие растения, перечная мята используется для поддержания здоровья. Мята перечная упоминается в исландской фармакопее XIII века.

Древние египтяне использовали мяту как средство от несварения желудка. Высушенные листья мяты были найдены в египетских пирамидах, датированных 1000 годом до нашей эры.

С тех пор как в 1780 году на рынке появились мятные конфеты Altoids, мята широко использовалась как средство от вялости, газов и вздутия живота. Считалось, что она оказывает успокаивающее действие на пищеварительный тракт.

Первое сообщение о связи перечной мяты с облегчением головной боли было опубликовано в 1879 году. Впоследствии, в конце 1990-х годов, немецкие бухгалтеры провели двойное слепое исследование, в котором утверждалось, что раствор этанола, содержащий 10 % масла перечной мяты, обладает таким же эффектом облегчения головной боли, как и 1000 мг ацетаминофена. Древнегреческим воинам запрещалось употреблять перечную мяту, поскольку она считалась афродизиаком и мешала солдатам сражаться.

В XVIII веке перечная мята считалась народным средством для лечения менструальных симптомов. Вероятно, это было связано с тем, что растение, как считалось, обладает мышечными расслабляющими свойствами и используется для облегчения менструальных спазмов.

Мята используется для гигиены полости рта уже около 2 000 лет; на артефакте IV века изображены мята, каменная соль, сушеные цветы ириса и перечные косточки, растертые и смешанные со слюной для получения пасты. Это средство втирали в зубы, и вы можете убедиться, что римляне были на правильном пути, используя мяту в своем оригинальном рецепте, как и компания Colgate, которая выпустила первую пасту в баночке со свежим запахом в 1873 году.

Травы, ароматические масла и мази мяты перечной использовали в косметических целях с древнейших времен. Древние египтяне использовали масла и кремы для смягчения кожи и маскировки запаха тела. Мяту перечную использовали в качестве основных ингредиентов для создания духов и как неотъемлемая часть религиозных ритуалов.

Хотя влияние мяты на организм человека до сих пор неизвестно, одно можно сказать точно: мяту определенно стоит использовать. Ведь ее универсальный вкус и аромат никогда не потеряет своей популярности в кулинарии, кондитерских изделиях, зубной пасте и других продуктах.

Литература:

1. История мяты перечной /<https://myyoungliving.ru/istoriya-peppermint>
2. Мята перечная /
https://www.picturethisai.com/ru/wiki/Mentha_piperita.html
1. Мята (лат. *Mentha*) / <https://www.gastroscan.ru/handbook/290/5645>
2. Мята свежая/ <https://calorizator.ru/product/raw/mint>
3. Хуснидинов Ш.К., Галёмина М.А., Белых О.А. Интродукция мяты перечной (*Mentha piperita* L.) и Мята курчавой (*Mentha crispa* L.) в

Прибайкалье // Успехи современного естествознания. – 2015. – № 6. – С. 137-140.- <https://natural-sciences.ru/ru/article/view>