

KHẢO SÁT TINH DẦU LÁ, QUẢ CỦA TIÊU LỐT (*Piper longum* L.) VÀ HỒ TIÊU (*Piper nigrum* L.) TRỒNG Ở MIỀN NAM VIỆT NAM

**Lê Ngọc Thạch, Bùi Phương Trinh, Nguyễn Thị Mai Hương, Trần Hữu Anh
Cao Như Anh, Đoàn Ngọc Nhuận, Đỗ Quang Hiền**

Khoa Hóa, Trường Đại học Khoa học Tự Nhiên - ĐHQG tp.HCM

Tóm tắt:

- Trong đề tài này chúng tôi tiến hành nghiên cứu một số vấn đề sau :
- Tìm điều kiện tối ưu và hiệu suất ly trích tinh dầu lá và quả của tiêu lốt và hồ tiêu theo ba phương pháp : chưng cất hơi nước cổ điển, chưng cất hơi nước dưới sự hỗ trợ của vi sóng trong điều kiện có nước và không nước.
 - Xác định thành phần hóa học của các loại tinh dầu nói trên bằng phương pháp GC/MS.
- Xác định một số chỉ số vật lý như : chỉ số khúc xạ, góc quay cực, tỉ trọng, chỉ số acid, chỉ số ester, ...
- Thử nghiệm tính kháng khuẩn trên một số chủng vi khuẩn.

STUDY ON THE ESSENTIAL OIL OF LEAF AND FRUIT OF *PIPER LONGUM* L. AND *PIPER NIGRUM* L. GROWING IN SOUTH VIET NAM.

**Le Ngoc Thach, Bui Phuong Trinh, Nguyen Thi Mai Huong, Tran Huu Anh
Cao Nhu Anh, Doan Ngoc Nhuon, Do Quang Hien**

Department of Chemistry, University of Natural Sciences - VNU.HCM

Abstract:

- This work deals with following problems :
- The extraction conditions of essential oil from leaves and fruits of *Piper longum* L. and *Piper nigrum* L. with the highest yield was studied by three methods: conventionnal steam distillation, hydrodistillation with or without water under microwave irradiation.
 - The chemical composition of the essential oils were determined by GC-MS. The physical and chemical properties: refractive index, optical rotation, density, acid number, ester number . were also determined.
 - The anti-bacterian activity on some kinds of common bacteria was tested.