

Conhecemos cerca de vinte espécies do gênero menta, cada qual com propriedades químicas e aparência distintas. Como fator de complicação, as várias espécies de menta se cruzam facilmente, gerando centenas de híbridos possíveis, o que dificulta muito a sua identificação correta. Algumas espécies de menta, infelizmente aquelas de propriedades terapêuticas mais estudadas e sabor pronunciado, como é o caso da *Mentha piperita*, não conseguem fotoperíodo necessário para o pleno crescimento vegetativo no Brasil. As mentas mais cultivadas no país são as espécies *spicata*, *aquatica* e *arvensis* – esta última devido ao altíssimo teor de mentol no óleo essencial é destinada quase que exclusivamente para a produção da indústria cosmética (pastas dentífricas) e alimentícia (gomas de mascar e balas).

A *Mentha spicata* tem ramos e folhas glabras, sem pecíolos. A *Mentha aquatica*, como o próprio nome indica, gosta de brejos mas não tem uma conotação comercial. A *Mentha arvensis*, caracterizada por possuir pecíolo nas folhas, é talvez a principal menta cultivada no país. Teve seus anos dourados após a Segunda Guerra Mundial e até o início da década de 70, quando o Brasil foi o principal produtor mundial deste óleo essencial. Hoje o plantio foi relevado a segundo plano, dado a maior lucratividade de outras grandes culturas, como a soja, ou pela entrada massiva do produto originário da Índia e China, com baixos preços, qualidade inferior, porém muito mais competitivos.

A propagação das mentas se dá normalmente por via vegetativa, ou seja, através de mudas enraizadas dos estalões subterrâneos ou superficiais. São plantas que exigem solos férteis e bem drenados.

Aroma

O óleo essencial de menta é de cor amarelo-pálida, quase transparente, com forte odor de fresco e amargo ao mesmo tempo. Em contato com as mucosas do nariz e da boca produz um sabor refrescante, típico da menta. Vale ressaltar que a coloração verde esperada pelos consumidores em um óleo de menta é na verdade um corante adicionado ao produto.

O mentol, normalmente o principal componente do óleo essencial, é muito utilizado como componente já individualizado, principalmente pela indústria de tabaco e cosméticos. Devido à alta concentração de mentol no óleo essencial, muitas vezes ele cristaliza à temperatura ambiente dentro do óleo bruto. Muitos produtores de óleo essencial de menta preferem vender o mentol além da mistura completa do óleo essencial, auferindo maiores ganhos, e essa separação é feita facilmente através do resfriamento do óleo essencial. Note que mesmo após essa separação, apesar de ainda sobrar muito mentol no óleo – cerca da metade – o óleo essencial passa a ser denominado óleo essencial desmentolizado. Este óleo desmentolizado ainda pode passar por processo de retificação, buscando, por exemplo, transformar o sabor amargo da mentona (cetona) em mentol, para melhorar o valor aromático do produto.

Saúde

O óleo essencial de menta é tradicionalmente usado pelas propriedades antivirais, espasmolíticas, atividade colerética, colagoga, antiúlcera, antiinflamatória, antiflatulenta, antipruriginosa, antiemética, analgésica das mucosas e outras. A aplicação externa do óleo essencial tem efeito positivo sobre a dor de cabeça.