

AMARANTNING KIMYOVIY TARKIBI UNING DORIVORLIGINI TA'MINLOVCHI MUHIM OMIL

Asqarov I. R.,

Ismailova N. N.

Andijon davlat universiteti

Annotasiya: Tezida amarant o'simligining dorivorlik xususiyatini o'rganish jarayonida, uning kimyoviy tarkibi asosiy omil ekanligi to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so'zlar: amarant, amarant urug'i, amarant moyi, oqsil, triglitserollar, antioksidant, skvalen, vitaminlar.

Bozor munosabatlari davrida har qanday iqtisodiyot, xoh sanoat, xoh mahalliy bo'lsin, yangi resurslarga ega bo'lish imkoniyatlarini topishga intiladi. Dunyoda bo'layotgan globallashuv jarayonlari bunga eng yaxshi tarzda hissa qo'shadi. Sog'lom ovqatlanish va chorvachilik uchun yangi imkoniyatlardan biri – amarant o'simligidir. Amarant texnik, ozuqabop va dorivor o'simlikdir. Bu o'simlik juda keng maqsadlarda qo'llaniladi:

Oziq-ovqat mahsuloti sifatida;

Yog' tayyorlashda;

Hayvon yemi sifatida.

Hozirgi kunda bizning ham yurtimizda amarantning mahalliy sharoitda yaratilgan "O'zbekiston", "Marhamat", "Andijon", "Ulug'nor" nomli navlari yetishtirib kelinmoqda. Amarant urug'larining o'ziga xosligini uning kimyoviy tarkibidan bilishimiz mumkin. Bu o'simlikning bargi, poyasi, guli va urug'i tarkibida ko'plab foydali organik va noorganik birikmalarga boy [1].

Amarant urug'i o'simlikning eng ko'p biologik faol birikmalarga ega bo'lgan qismi bo'lib, uning oqsil tarkibi 28-35% lizin, izoleysin, tirozin va fenilalanin kabi almashinmaydigan aminokislotalardan tashkil topgan [2].

Uning fraksion tarkibida suvda eruvchan oqsillarning yuqori miqdori (oqsillarning umumiy miqdorining 42,5-51,6%) va boshqa donli o'simliklarga nisbatan alkogol va gidroksidi suvda eruvchan oqsillarining deyarli yo'qligi bilan ajralib turadi.

Amarant urug'idan triglitserollar o'zida miristin, palmitin, stearin, olein va linol kislotalari kabi to'yinmagan va to'yingan erkin yog' kislotalarini saqlaydi [3].

O'simlik urug'idan sovuq presslash orqali olingan yog' kosmetologiya va tibbiyot sohalarida keng foydalaniladi. Amarant moyi tibbiyotda xolesterinni biosintez qilishda; organizmni radionuklid, og'ir metal tuzlaridan tozalashda; yuqumli kasalliklar, herpes, psoriaz, vitiligo, neyrodermit, ekzema, atopik dermatit, oshqozon-ichak yaralari, qandli diabet, jigar hastaligi, siydik-jinsiy organlarining shamollashi, ateroskleroz, anemiya, avitaminoz, stenokardiya, gipertoniya, onkologik va yurak qon-tomirlari xastaliklaridagi muammolarni hal qilishda keng foydalaniladi. Immunitetni keskin oshiradi, kamqonlikka qarshi kurashda tengsiz vosita hisoblanadi [1].

Amarant moyining foydali xususiyatlari moddani tashkil etuvchi ikkita komponentga asoslangan :

Kuchli antioksidant bo'lgan E vitamini;

Skvalen, immunitetni faol ravishda mustahkamlaydi.

Amarant moyida skvalen moddasi mavjudligi aniqlangani davrimizning muhim kashfiyotlaridan biri desak, to'g'ri bo'ladi. Tibbiyotda alohida ahamiyatga ega bo'lgan bu modda 1906-yili Yaponiyalik olim Mitsumaro Sudjimoto tomonidan dengiz tubida yashovchi akula jigaridan ilk bor ajratib olingan (lot. Squalus - akula). Ma'lumotlarga ko'ra, dengizning yetarlicha chuqurligida akulalarning gipoksiya (kislrorod o'ta kam bo'lgan muhit) sharoitida yashashi uchun skvalen o'ta muhim modda ekan [4].

Bundan tashqari amarant moyi foydali yog' kislotalari, A, B, D guruh vitaminlari mavjud; fitosterol, xolin, xlorofil, steroidlar, mikroelementlar.

Uning shunday tarkibi tufayli amarant moyi quyidagi ta'sirga ega:

Erta qarishni oldini oladi;

Immunitet tizimini mustahkamlaydi;

Yallig'lanishga qarshi xususiyatlarga ega;

Qon tiqinlarini shakillanishiga to'sqinlik qilib, xolestirinni tushiradi;

Qon tomirlarini kuchaytiradi;

Metabolik jarayonlarni yaxshilaydi;

Epiteliy hujayralarini tiklaydi.

Kosmetologlar skvalenni juda qadrlashadi, chunki u foydali moddalarning epidermisga chuqur kirib borishiga yordam beradi. Bu teri to'siqlari bo'yicha (jarohatlar, kuyishlar) eng tez shikastlanishga yordam beradi. Operatsiyadan keyingi davrda shifobaxsh moy jarrohlik izlari va chandiqlarni yo'q qilish uchun foydalanish tavsiya etiladi [5].

Moyda juda yoqimli hid va hashamatli lazzat bor. Amarant moyining foydali moddalarning barcha turlarini saqlab qolish uchun issiqlik bilan ishlov berishsiz qabul qilish yaxshiroq ekanini ta'kidlash muhimdir.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Asqarov I.R., Jo'rayev A.M., Qirg'izov Sh.M., Akbarova M. Tibbiyotda ishlatiladigan ayrim o'simlik moddalarini kimyoviy tarkibi asosida sinflash. Tabiiy birikmalardan qishloq xo'jaligida foydalanish istiqbollari. Respublika ilmiy-amaliy anjumani materiallari. Guliston. 2018. 25-26 may.
2. Asqarov I.R., To'xtaboyev N.X., Yo'lchiyeva N.T. Amarant urug'ining kimyoviy tarkibi. Xalq tabobati Plus. Ilmiy, amaliy, ijtimoiy, tibbiy, ma'rifiy jurnal. Andijon. 2021 yil. №2(7).
3. Kalac P., Moudry J. Composition and nutritional value of amaranth seeds // Czech. J. Food Sci. 2000. Vol. 18, N5. Pp. 201–206.
4. Кретов И.Т., Соболев С.Н. Мирошниченко Л.А., Жаркова И.М. Масло из семян амаранта // масложировая промышленность. 2006. №1. с.22-23.
5. Sala M., Berardi S., Bondioli P. Amaranth seed: the potentials // Riv. Ital. sostanze grasse. 1998. Vol.78, N11. Pp/ 503-506.