



EFIR MOYLI (KASHNICH, ARPABODIYON VA QORA ZIRA) O'SIMLIKLARNING AHAMIYATLI JIHLARI XUSUSIDA

Amonova G. R.

*Osiyo Xalqaro universiteti, o'qituvchisi,
Buxoro, O'zbekiston*

Annotatsiya: Maqolada efir moyli (Kashnich, Arpabodiyon va Qora zira) o'simliklarning foydali xususiyatlari, ularning tarkibidagi moddalar to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan. Ayniqsa, dorivorlik xususiyatlari va kasalliklarni davolashdagi o'rni bayon etilgan.

Kalit so'zlar: Texnik moy, linalol, prometrin, liker, spirt, namsevar, atenol, mentol, yevgenol yorug'sevar.

Alohida ta'kidlash joizki, tabiiy holda o'suvchi dorivor o'simliklar zaxiralarning chegaralanganligi tufayli kelgusida farmatsevtika sanoati korxonalarining dorivor o'simliklar xom-ashyosiga bo'lgan talabini qondirish, asosan, dorivor o'simliklar yetishtirish orqali amalga oshirilishi mumkin. Mustaqillikning dastlabki yillaridan (1992 y) O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining Qarori bilan hozirgi vaqtda mamlakatimizda dorivor o'simliklar o'stirish bilan shug'ullanuvchi "Shifobaxsh" IChM tashkil etilib, uning tarkibida 8 ta ixtisoslashgan xo'jaliklar tashkil qilingan. Bundan tashqari ko'plab o'rmon xo'jaligi tizimida, fermer va boshqa mulkchilik shaklidagi xo'jaliklarda ham dorivor o'simliklarni yetishtirish va ularni xom-ashyosini birlamchi qayta ishlash yo'lga qo'yilgan. Hozirgi paytda Respublikamizda yiliga o'rtacha 850 tonna dorivor o'simliklar xom-ashyosi tayyorlanmoqda, uning 51% dorivor preparatlar ishlab chiqarish uchun, 42% oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish uchun va 7% texnik xom-ashyo olish uchun ishlatiladi.

Efir moyli ekinlar — efir moylari olish uchun yetishtiriladigan ekinlar guruhi; texnika ekinlari. Ayrim organlari (guli, urug'i, mevasi, poyasi, ildizpoyasi, bargi va boshqalar) yoki tanasida efir moylari (xushbo'y moddalar) to'playdi. Efir moyli ekinlarining daraxt, buta va bir va ko'p yillik o'tlar turlari bor. Ular tropik, subtropik mintaqalarda ko'p tarqalgan, mo'tadil iqlimli hududlarda ham ekiladi. O'zbekistonda efir moyli o'simliklarning 50 oilaga kiruvchi 233 turi mavjud, lekin ayrimlari (arpabodiyon, jambil, kashnich, qora zira, yalpiz va boshqalar) maxsus ekiladi. Efir moyli ekinlarining ba'zi turlarining mevasi va bargi tarkibida 1,5% dan 6—7% va undan ortiq efir moyi (*atenol*, *mentol*, *yevgenol* va boshqalar), shuningdek, 11—27% texnik moy bor. Jahon dehqonchiligida Efir moyli ekinlaridan atirgul, yorongul, lavanda, yalpiz asosiy ahamiyatga ega. O'simliklarning xushbo'yligi efir moylarining miqdori, tarkibi va sifatiga bog'liq.

Sistematikasi. Kashnich soyabonguldoshlar Apiaceae oilasiga, *Coriandurum sativum* L. avlodiga mansub bo'lib, bir yillik o'simlikdir.

Biologiyasi. Kashnich qurg'oqchilikka chidamli, ammo gullash davridagi suvni tanqisligi hosilni kamaytiradi. Urug'i 6 C da unib chiqadi, maysa -10 C sovuqqa chidamaydi. O'sish davrining dastlabki kunlarida sekin o'sib, begona o'tlardan shikastlanadi. O'simlikda 7-9 ta barg rivojlangandan so'ng tez o'sa boshlaydi. O'sish davri 90-100 kun. Tuproq unumdorligiga talabchan.



Ahamiyati. Kashnich efir moyli ekinlarga kiradi. Mevasining tarkibida 1,4-2,1% efir va 11-27% *texnik moyi* bo'ladi. Moyi tarkibida 60-70% *linalol* spirti, kunjarasida 18-20% moy qoladi, u matbaachilikda va to'qimachilik sanoatida ishlatiladi. Kashnich guli asalchil bo'lib, ko'kati va urug'i zirovar sifatida oziq-ovqatda ishlatiladi. Ko'pincha pishirishda ishlatiladigan Ekma kashnich urug'lari kori kukunlarida ishlatiladi, bu yerda ular eng katta komponent bo'lib, ko'pincha Hindistonda maydalangan tuzilishga ega. Urug'larni sho'rvalarda ham ishlatish mumkin. Ekma kashnich ziravorlar va pudinglarni marinadlashning tarkibiy qismi bo'lib, ko'k, non va boshqa pishirilgan mahsulotlarda ham qo'llaniladi. Dorivor maqsadlarda Ekma kashnich ovqat hazm qilish kasalliklarini davolashda qimmatli o'simlik hisoblanadi. Yangi sutga qo'shilgan bir yoki ikki choy qoshiq Ekma kashnich sharbati ovqat hazm qilish, ko'ngil aynishi, dizenteriya, gepatit va yarali kolit uchun juda foydali. Bu tif isitmasida ham foydalidir. Quruq Ekma kashnichdiareya va surunkali dizenteriyani davolaydi, shuningdek, yuqori kislotalilik uchun ham foydalidir. Qurtilgan Ekma kashnich, yashil chili, maydalangan hindiston yong'og'i, zanjabil va urug'siz qora uzum-oshqozon og'rig'iga davo. Ekma kashnichni muntazam iste'mol qilish qondagi xolesterin darajasini pasaytirishga yordam beradi va buyraklarni yaxshilaydi. Ekma kashnich urug'lari ortiqcha hayz ko'rishni to'xtatadi. Urug' yog'i oziq-ovqat aromati sifatida, parfyumeriya, sovun ishlab chiqarish va hokazolarda ishlatiladi. Bundan tashqari, u fungitsid va bakteritsid xususiyatlarga ega. O'sayotgan o'simlik shira va Ekma kashnich barglari ekstrakti junli shiralarga qarshi juda samarali (G. Lal, Parmeshwar Lal Saranva boshqalar, 2014)

Yetishtirish texnologiyasi. *O'tmishdosh.* Kashnich uchun yaxshi o'tmishdosh kuzgi don ekinlari, dukkakli-don ekinlari, makkajo'xori, kartoshka. Bir ekilgan yerga 4-5 yildan keyin qayta ekish mumkin. Kashnichdan bo'shagan yerlarga kuzgi va bahorgi ekinlar ekiladi.

Arpabodiyon- (Pimpinella Anisum)

Sistematikasi. Arpabodiyon- (Pimpinella Anisum) soyabonguldoshlar Apiaceae oilasiga, Anisum vulgare Caertn avlodi va turiga mansub bo'lgan bir yillik o'simlik. Arpabodiyon keng tarqalgan o'simlik, 1000 ta mevasining vazni 3,5-4,0 g bo'ladi. O'sish davri 120-130 kun, hosildorligi-bir gekardan 0,5-1,5 t urug' olingan.

Kimyoviy tarkibi. Mevasi tarkibida 1.2-3.2 foiz efir moyi, 8-28.4foiz moy, oqsil, shakar, shilimshiq moddalar va 10 foizgacha mineral tuzlar bor. Bundan tashqari 80-90 foiz styereopten-anetol, 10 foiz metilxavikol, anis aldegid va ketoni, kislotasi, kumarinlar; skopoletin, umbelliprenin va boshqalar bor. XIDF ga ko'ra meva tarkibida 1.5 efir moyi bo'lishi kerak. Efir moyi maydalangan va pishgan mevalardan suv bug'i yordamida haydab olinadi va suvdan ajratilib, suv bug'i bilan yana bir marta haydab, tozalanadi. Toza efir moyi 15 gradusda oq kristall shaklda qotadi va 20 gradusda eriy boshlaydi. Efir moyi rangsiz yoki och sarg'ish suyuqlik bo'lib, o'ziga xos hidi va shirinroq mazasi bor. Zichligi 0,979-0,991, refraksiya soni 1,552-1,560; qutblangan nur tekisligini og'dirish burchagi -2-0

Ahamiyati. Mevasida 1,5-3,5% efir moyi bo'ladi, tarkibida 80% gacha atsetol spirti bo'ladi. Moyi tabobatda, liker, spirt va qandolatchilik sanoatida ishlatiladi. Urug'ida 16-20% texnik moyi ham bo'ladi, u sovun qaynatishda qo'llanadi. Kunjarasi yuqori to'yimli ozuqa hisoblanadi. Arpabodiyon asal beruvchi o'simlik. Arpabodiyon mevasi preparatlari va moyi tibbiyotda bronxit kasalligida balg'am ko'chiruvchi, ichak faoliyatini yaxshilovchi, el haydovchi dori sifatida hamda farmatsevtikada dorilar mazasini yaxshilash uchun ishlatiladi. Arpabodiyon urug'idan olingan moy sovun pishirishda keng qo'llaniladi. Mevasi va efir moyi oziq-ovqat sanoatida, anetol esa parfyumeriyada ishlatiladi. Tibbiyotda mevasi va efir moyi ishlatiladi. Arpabodiyon mevasi preparatlari va moyi tibbiyotda bronxit kasalligida balg'am ko'chiruvchi, ichak faoliyatini yaxshilovchi, yel haydovchi vosita sifatida ishlatiladi. Arpabodiyon urug'idan olingan moy sovun pishirishda keng qo'llaniladi. Mevasi va moyi oziq-ovqat sanoatida, efir moyi esa atir-upa, sanoatida ishlatiladi. Arpabodiyon-bu urug'larning o'ziga



xos ta'mi tufayli ziravor sifatida gastronomiyada ishlatiladigan aromatik o'simlik. Darhaqiqat, bu qo'shimcha souslar, go'sht va baliqlarni, shuningdek pirojnoe va boshqa qandolat mahsulotlarini kiyintirish uchun quruq va maydalangan holda ishlatiladi. Boshqa tomondan, bargiar va novdalar aromatik o'tlar sifatida, lampochka esa retseptlarga o'ziga xos lazzat beradigan sabzavot sifatida ishlatiladi. Ba'zi mintaqalarda piyoz va lampochka qizilmiya lazzatiga ega ichimlik yoki likyor tayyorlash uchun xom ashyo hisoblanadi. Quritilgan barglarning konsentrlangan infuzioni bilan bosh terisining ishqalanishi sochni mustahkamlaydi va sochlarning yo'qolishini oldini oladi. Og'izdan chiqqan hid yoki halitoz bilan bog'liq muammolar ovqatni iste'mol qilgandan keyin arbabodiyon urug'ini chaynash orqali tarqaladi. Arbabodiyon urug'idan olinadigan efir moyi terapevtik xususiyatlari tufayli muqobil tibbiyotda keng qo'llaniladi. Altsgeymerni terapevtik davolash uchun peshonani va orqani arbabodiyon moyi bilan surtish tavsiya etiladi. Nozik to'qimalardan olingan sharbat kon yunktivit, uslublar yoki glaukomalar tufayli charchagan va timash xususiyati beruvchi ko'zlarni yo'qotish uchun ishlatiladi. Xuddi shu tarzda, urug'larni tayyorlashni filtrlash kuniga bir necha marta ko'zlarni yuvish orqali shunga o'xshash natijalar bilan qo'llaniladi. Qorin ustiga qo'yilgan qaynatilgan va ezilgan barglardan yasalgan qoraqarag'ay qorinda og'riq qoldiruvchi vosita bo'lib xizmat qiladi. Boshqa tomondan, bir litr suvning kaynatilishini hammom suvida 50 grammmevalar bilan suyultirish organizmga taskin beruvchi ta'sir ko'rsatadi.

QORA ZIRA- *Carum carvi*.

Sistematikasi. Qora zira soyabonguldoshlar Apiaceae oilasiga, *Carum carvi*

L. avlodiga mansub ikki yillik o'simlikdir. Birinchi yili o'q ildizi va barg dastasi rivojlanadi, ikkinchi yili meva hosil qiladi. Gul to'plami soyabon, mevasida 2 ta urug' bo'ladi, 1000 ta mevasining vazni 2,3-2,5 g, mevaning tarkibida 4-7% moy bo'ladi.

Biologiyasi. Issiqlikka talabchan emas, sovuqqa chidamli. Birinchi yili barg dastasi davrida qishlaydi, Namsevar va yorug'sevar o'simlik.

Yetishtirish texnologiyasi. O'tmishdosh. Qora zira uchun o'tmishdosh: toza va band shudgor, bir yillik o'tlar, silosbop ekinlar, sabzavot va don ekinlari.

Ahamiyati. Mevaning tarkibida 4-7% moy bo'ladi. Uning tarkibiga uglevod kiradi, u liker ishlab chiqarishda va parfyumeriyada qo'llanadi. Bundan tashqari urugida 14-16% texnik moy bo'ladi. Urug'i ziravor sifatida konserva ishlab chiqarishda va non yopishda qo'llanadi. Yaxshi asal beruvchi o'simlik. Xalq tabobatida ziraning foydalari haqida buyuk bobokalonimiz Ibn Sino shunday degan: "Unda qizdiruvchi kuch bo'lib, yellarni haydaydi va tarqatadi. Suv bilan aralashirilganini ichilsa, nafas olish qiyinlashganda yordam beradi. Jolinusning aytishicha, "tikka nafas olishga", hamda sovuqdan bo'lgan xafaqonga foyda qiladi. Shuningdek, ziraning oshqozon gastriti, sariq kasal, ishtahani ochishda, uyqusizlikda, kishilar quvvatini oshirishda juda ham katta foydasi bor.

Hozirgi zamon shifokorlari ham zira haqida ijobiy baho berib, haddan tashqari to'lalikda, meteorizm (qorin dam bo'lishi)da, oshqozon-ichak yo'llaridagi yengil xastaliklarda, yurak kasalliklarida va emizikli bolalarda ovqat hazm qilish jarayoni buzilganida onasi zirani muayyan tarzda iste'mol qilish nihoyatda foydali ekanini ta'kidlashadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati.

1. Mustafoyev.S.M. Botanika Toshkent, 2002.
2. G'.H. Hamidov, M.X Akbarova, M.A. Davidov, M.R.Holiqulov "O'zbekiston asalli o'simliklari va asalarichilikning rivojlanish istiqbollari" - Farg'ona 2019.



3. Meliboyev S., Isroilov Z., Abdunazarov., Tursunova Sh. "O'zbekiston florasida uchraydigan dorivor o'simliklar" // Farg'ona nashriyoti 2018 yil.
4. Atabayeva X.N , Xudoyqulov J.B. "O'simlikshunoslik" Toshkent "Fan va texnologiya "nashriyoti 2018-y.
5. Artukmetov Z. A. "Qishloq xo'jaligi asoslari". Toshkent 2012-y.
6. Oripov O.R, Xalilov X.N." O'simlikshunoslik " Toshkent "O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati " nashriyoti. 2007-y.
7. " O'zbekiston milliy ensiklopediyasi" 1-jild Toshkent 2000-2005 y.
8. Yormatova D.Xushvaqtova. H. Ergasheva.H."O'simlikshunoslik" Toshkent. "Ilm-Ziyo" 2016.
9. Tuyg'unovna, Sh.S.(2024). Tarkibida efir moylar bo'lgan dorivor o'simliklar.Ta'lim va rivojlanish tahlili onlayn ilmiy jurnali 4(3), 164-167.