

ПЕКТИН ТУТУВЧИ МЕВАЛАРНИНГ ШИФОБАХШЛИК ХУСУСИЯТЛАРИ

Ойжамол Абдиева Тошбаевна, доцент

Хатича Абдурахманова Рахимжон қизи, магистр

Наманган Давлат Университети “Биотехнология кафедраси”

Аннотация: Мақолада пектин тутувчи ўсимлик махсулотларидан пектинни ажратиб олмаган ҳолда улардан шифобахш ичимликлар тайёрланди. Пектин ишлаб чиқаришни йўлга қўйиш, шифобахш ичимликлар ассортиментини кенгайтириш ҳақида.

Калит сўзлар: Пектин, ассортимент, захарланиш, холестерин, компот.

ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА ПЕКТИН СОДЕРЖАЩИХ ПЛОДОВ

Аннотация: В статье приведены лечебные напитки без извлечения пектина из пектинсодержащих растительных продуктов. О запуске производства пектина, расширении ассортимента лечебных напитков.

Ключевые слова: Пектин, ассортимент, отравление, холестерин, компот.

MEDICINAL PROPERTIES OF PECTIN-CONTAINING FRUITS

Abstract: In the article, medicinal drinks were prepared from pectin-containing plant products without separating pectin. About launching pectin production, expanding the range of medicinal drinks.

Key words: Pectin, assortment, poisoning, cholesterol, compote.

Мамлакатимиз экологик шароитининг хар хил чиқиндиларни чиқиши, кимёвий захарли газ моддаларни хавога чиқарилиши эвазига ёмонлашиб бораётганлиги озик-овқат махсулотларининг сифатига таъсир қилиб, уларни токсик моддалардан тозалаш учун профилактик тадбирларни ўтказиш, яъни

захарланишнинг олдини олувчи табиий озуқавий модда бўлмиш пектин саноатини йўлга қўйишни тақазо қилади.

Пектин моддаларининг муҳим хоссаларидан бири пектин молекулаларининг оғир ва радиоактив металллар ионлари билан комплекс ҳосил қилишидир, яъни бирикишидир. Пектиннинг бу хоссаси уни радионуклеидлар билан зарарланган муҳитда ва оғир металллар билан ишловчи одамларни овқат рационига киритиш учун тавсия қилишга, асос бўлади. Инсон организми учун узоқ яшовчи цезий-137, стронций-90, иттрий-91 изотоплари жуда хавфли деб ҳисобланади. Пектин улар билан комплекс ҳосил қилиб организмдан олиб чиқиш хусусиятига эга.

Пектинга бўлган талаб уни ишлаб чиқариш ва чет элдан сотиб олиш ҳажмидан анчагина юқори ҳисобланади. Одам организми учун пектиннинг бир суткалик профилактик меъёри 2г деб олинганда, Ўзбекистон аҳолиси томонида йилига 15 минг тонна пектин истеъмол қилиниши лозим бўлади.

Биз олиб борган тадқиқот ишлари пектин тутувчи ўсимлик маҳсулотларидан пектинни ажратиб олмаган ҳолда улардан профилактик пектин манбаи сифатида фойдаланиш самарадорлигини ўрганишга қаратилди.

Пектин тутувчи меваларга смородина, олма, ситрус мевалари киради. Истеъмол қилинадиган резавор мева ҳисобланган смородина организмда модда алмашинувини, овқат ҳазм қилишни, юрак фаолиятини яхшилашга имкон беради, ферментлар ажралиб чиқишини, қон айланишини кучайтиради. Халқ табобатида юрак хасталиги, буйрак, жигар, талоқ, ўт йўллари касалликларида, ошқозон касали (шиллик пардаларининг яллиғланиши)нинг ҳамма турларида смородина меваларини истеъмол қилиш тавсия этилади.

Қорағат мевасидан олинган шарбат С витамини манбаидир, унда Р витамини кўп. Қорағат калий, фосфор тузлари, темирга бой. Таркибидаги қанд моддаси 7-8%, кислоталар 3% гача боради. Қорағат шарбати қора рангда, хушбўй, нордон мазали бўлади. Истеъмол қилишдан аввал унга таъбга қараб 40% ли шакар сиропи қўшилади. Шарбатни узоқ вақт сақлаш учун микроорганизмларни бутунлай ўлдириш ёки уларнинг ривожланишига йўл

қўймаслик керак.

Пектинлар кўпгина фойдали хусусиятларга эга бўлиб улар одам организмидаги холестерин моддасини миқдорини меъёрда ушлаб туради, организмнинг аллергияга барқарорлигини таъминлайди, тўқималар хужайралари нафас олиши ва умумий мода алмашинувига ижобий таъсир қилади.

Пектин манбаи сифатида қора смородина (қорағат) ва қизил смородина (бўриқорағат) мевалари ҳамда олма пўсти ва уруғ уяларидан (ўзаги) фойдаландик.

Бизнинг тажрибаларимизда шифобахш-профилактик препарат шакли вазифасини юқоридаги мевалардан ўзимиз ишглаб чиққан рецептура асосида тайёрланган компотлар бажарди. Айниқса, ассорти компоти ўзининг нозик таъми, хушхўрлиги билан синовларда қатнашганлар эътиборига тушибгина қолмасдан, ўзининг антибактериал хусусиятлари билан бошқа вариантлардан устунлигини кўрсатди.

1-жадвал

Ассорти шифобахш-профилактик компоти рецептураси

Компотлар	Миқдори, г
Олма пўсти ва ўзаги	120
қора смородина	60
қизил смородина	20
шакар	200
лимон кислота	2
сув	1000

Клиник синов тажрибалари 2020-2021 йилларда Поп туман «Парда-Турсун» санаторийсида даволанувчиларда олиб борилди. Тажрибалар нафас органларининг бактериал яллиғланиши бўлган ўн беш нафар бемор устида олиб борилди. Биз томонимиздан тавсия этиладиган даволаш чораси кунига уч

махал, овқатдан олдин биз тайёрлаган ёқимли компотдан бир стакан ичиб олишдан иборат бўлди.

Санаторий даволаш дастури бўйича ўтказилган компьютер томографияси текширувларида синовдаги даволанувчиларда бошқаларга нисбатан сезиларли ижобий ўзгаришлар юз бергани кузатилди. Олинган натижалар пектин тутувчи мевалардан тайёрланган озиқ-овқат махсулотлари барча турдаги беморлар рационидан доимий ўрин олиши мақсадга мувофиқ эканлигидан далолат беради.

Пектин олиш технологиясининг мураккаблиги унинг таннархини қимматлаштириб юборади. Таннархни пасайтиришнинг ягона йўли арзон хом ашё манбаларини топишдан иборат.

Замонавий ишлаб чиқариш самарадорлигини оширишнинг муҳим йўналишларидан бири хам чиқитли ва чиқитсиз технологияларни жорий қилиш, иккиламчи хом ашё захираларидан унумли фойдаланишдир.

Бу талабларга пектин ва пектин махсулотлари ишлаб чиқариш мувофиқ келиб, унинг иккиламчи хом ашёлари бўлган лавлаги, олма, узум, цитрус сиқмаларидан олиш имконияти мавжуд. Айниқса, мева шарбатлари ишлаб чиқариш корхоналарда хосил бўладиган узум сиқмаси маҳаллий шароитда пектин ажратиб олиш учун иккиламчи хом ашё манбалари бўлиб хизмат қилиши мумкин.

Пектин ишлаб чиқаришни йўлга қўйиш шифобахш-профилактик хусусиятга эга бўлган озиқ-овқат махсулотлари асортиментини кенгайтириш билан бир қаторда, чет элдан валюта ҳисобига сотиб олинадиган қимматли махсулотни ўзимиздан ишлаб чиқарилиши эвазига мамлакатимиз валюта захиралари хам тежалган бўлар эди.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2021 йил 11 январдаги ПҚ-4941-сон қарорига 1-ИЛОВА
2. Поморцева Т.И. Технология хранения и переработки плодоовощной продукции. М: ПрофОбрИздат, 2001,-436 с.
3. Шишкина С.Н. Хранение плодов и овощей в зонах производств. М: Агропромиздат, 2001,- 254 с.
4. Холматов Х. Х, Ахмедов Ў. А "Фармакогнозия" Ибн Сино номидаги нашриёт-матбаа бирлашмаси 1995.

