

UDK 547.46.054

UZUM MEVASIDAN SHINNI TAYYORLASH USULLARI VA KIMYOVIY TARKIBI HAMDA TIBBIYOTDA ISHLATILISHI

Azimova A.Q.

Mirzo Ulug‘bek nomidagi O‘zbekiston Milliy universiteti tayanch doktoranti
e-mail: info@biochem.uz

Islomov A.X.

O‘zR FA akademik O.S.Sodiqov nomidagi Bioorganik kimyo instituti, 100125,
Toshkent shaxri, Mirzo Ulug‘bek ko‘chasi 83. e-mail: islomov-72@mail.ru .

ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada uzumdan shinni tayyorlash usullari va kimyoviy tarkibi hamda tibbiyotda ishlatilishi haqida ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so‘zlar: *uzum mevasi, vitaminlar, glyukoza, pektin, oqsil, uglevodlar.*

ANNOTATION

This article provides information on the methods of making grape molasses, its chemical composition, and its use in medicine.

Key words: *grape fruit, vitamins, glucose, pectin, protein, carbohydrates.*

KIRISH:

Dunyo miqyosida bugungi kunda o‘simliklardan olinadigan tabiiy dorivor moddalarni ajratib olish va mahalliy quruq mevalardan yangi turdagi shifobaxsh tabiiy maxsulotlar tayyorlash texnologiyasini ishlab chiqish maqsadida O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoev Miromonovich rahnamoligida amalga oshirilayotgan keng qo‘lamli islohotlar jarayonida fan-texnikani, ichki va tashqi (eksportbop) maxsulot ishlab chiqarishni izchil rivojlantirishga alohida e‘tibor qaratilmoqda. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti SH.M.Mirziyoevning 2021 yil 7 iyulda uzum etishtirish, uni sanoat usulida qayta ishlash, uzumni qayta ishlash va tayyor mahsulotga aylantirishni rivojlantirish, uzum plantatsiyalari tashkil etish hamda hududlarda enoturizmni yo‘lga qo‘yish chora-tadbirlari yuzasidan videoselektor yig‘ilishida belgilab berilgan ustuvor vazifalar va Respublikada ishlab chiqarishni rivojlantirish va sanoat kooperatsiyasini kengaytirishning samarali tizimini yaratish chora-tadbirlari to‘g‘risida O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 24.01.2022 yildagi PQ-99-sonli qarori asosiga mos keladigan dorivorligi jihatidan yuqori

o‘rinlarda turuvchi tabiiy uzum mevalaridan tayyorlanadigan shinni olish texnologiyalarini ishlab chiqish va ishlab chiqarishni rivojlantirish bilan ishsizlar sonini kamaytirib, Halqimiz fuqoralarini ish bilan taminlash dolzarb mavzulardan biri xisoblanadi. Uzum mevasining ko‘pchilik turlari Yevropa mamlakatlarida yetishtiriladigan va mazasi hamda kimyoviy tarkibida ham o‘shish sharoitiga qarab turlicha bo‘ladi. Tok bu *Vitaceae Juss* oilasining *Vitis* turkumiga mansub qadimiy gulli yoki yopiq urug‘li o‘simlik bo‘lib tokdoshlar oilasi turkumga yaqin turlarini o‘z ichiga oladi. Ular o‘zlarining morfologik belgilari, biologik xususiyatlari va ishlatilishiga qarab bir-biridan farq qiladi. Uzum tarkibida B guruhidagi barcha vitaminlar, E, A, PP, K, C va D vitaminlari ham yetarlicha saqlanadi. Bundan tashqari, uzumda temir, mis, kaliy, kalsiy, magniy, rux, bor, vanadiy, alyuminiy molibden, selen, titan, kobalt, radiy, xlor, kremniy va oltingugurt kabi mikro va makroelementlar ham bor. Uzumda suv, glyukoza, pektin, oqsil, uglevod, to‘yingan va to‘yinmagan yog‘ kislotasi, efir moyi hamda bo‘yovchi moddalar mavjud [1-2].

NAZARIY QISM

Uzum va uning sharbati bilan davolanish ishtahasizlikka chek qo‘yadi. Uyqusizlik, kamqonlik, buyrak kasalliklari, nevroz va tanadagi modda almashinuvi buzilishiga qarshi samarali vositadir. Uzumning eng foydali navi qora kishmish bo‘lib, u kamqon va nimjon odamlarga tavsiya etiladi. Xatto saratonga chalingan bemorlarga ham immunitetni ko‘taruvchi vosita sifatida qora uzum yoki mayiz buyuriladi.

Uzum sharbatini kimyoviy tarkibida fruktoza, glyukoza, saxaroza, rafinoza, ksiloza kabi foydali moddalar borligi sababli quvvatni oshiradi. Uzumni kamqonlik, yurak-qon tomirlaridagi kasalliklar, surunkali gepatit kabi xastaliklarda iste‘mol qilish buyuriladi. Bundan tashqari, uzumni oshqozon-ichak trakti, o‘tkir va surunkali nefrit, nevroz kasalligida iste‘mol qilish tavsiya etiladi. Buyragida tosh yoki qum bo‘lganlar doimiy ravishda uzum eb, sharbatini ichib yurishsa, undan xalos bo‘lishadi. Nafas yo‘llaridagi shamollash va astmaga qarshi uzum sharbatini ichish foydali, chunki u shamollashni oladi. [1-3].

Uzumdan tayyorlangan quritilgan (mayiz) organizm tomonidan tez o‘zlashtiriladigan glyukoza ga boy (65-80%) yuqori kaloriyali hisoblanadi. Uzum po‘sti va danagida resveratrol miqdori ko‘pligi sababli unda saratonga qarshi kurasha olish quvvati bor. Yallig‘lanishga qarshi kurashish xususiyati tufayli ko‘krak saratoni, yo‘g‘on va to‘g‘ri ichaklardagi saraton xastaligining boshlanishini asoratsiz davolaydi. Mayiz tibbiy jihatdan juda kaloriyaga boy mahsulot bo‘lib, undan kamqonlik, quvvatsizlik, immunitet pasayishi va asablar taranglashuvida foydalaniladi. Yangi uzilgan uzumga nisbatan mayizning shifobaxshligi yanada kuchliroq bo‘ladi. Oq uzum mayizi asab tolalarini mustahkamlab, ichaklarni toksin va infeksiyalardan tozalasa,

qora uzum mayizi esa asabi taranglar (sabsizlar) uchun eng foydali darmondori, ya'ni asabni tinchlantirib, charchoqni oladi. [4-8].

Uzumning dorivorlik xususiyati ham ancha qadimdan ma'lum. Sharq tabobatida dorivor o'simlik sifatida uzumdan pishgan va xom holda foydalanganlar. Shuningdek, uzum sharbati, sirkasi, bargi poyasidan ham unumli foydalanishgan. Abu Rayhon Beruniyning ta'kidlashicha, uzum poyasini kesganda oqib tushadigan suvi ko'p shifobaxsh xususiyatlarga egadir. Uning poyasidan efir moyi ham olingan. Mashhur tabib Abu Ali ibn Sino esa uzumning xususiyatlari haqida shunday deb yozadi: «Bir muncha muddat olib qo'yilgan uzum tanani yaxshi oziqlantirib, quvvatlantiradi. Yaxshi pishgan uzumning zarari pishmaganidan kamroqdir. Uzumning o'zi sharbatidan ko'ra foydaliroqdir. Uzum va danakli mayiz ichak og'rig'ida yaxshi foyda qiladi. Shuningdek, mayizi buyrak va qovuq uchun ham foydali. Uzum poyasining suvi, yovvoyi uzum mevasining sharbati qon tupurishni bartaraf etadi. Ich ketish va yo'g'on ichak xastaliklarida ham foydali. Uzum poyasining suvi toshlarni maydalaydi, so'gal, qontalash, temiratkini davolaydi. Uzum mevasi, shinnisi va mayiz maxsulotlari 1-rasmda keltirilgan.



1-rasm. Uzum mevasi va shinnisi

NATIJALARNI MUHOKAMA QILISH

Hozirgi kunda turli kimyoviy qo'shimchalarsiz oziq-ovqatlarni topish ancha mushkul. Bu borada foydaliligi jihatidan xalqimiz azaldan tayyorlaydigan maxsulot shinnidir. Shinni shuningdek, tut, qovun, tarvuz va boshqa ho'l mevalar sharbatini qaynatish usuli bilan ham tayyorlanadi. Shinni – fransuzchadan tarjima qilinganda qora jigarrang rangli, o'ziga xos hidli qiyom yoki nordon suyuqlik turi degan ma'noga ega. Bu qiyom ozuqa hisoblanadi. Kanada va Qo'shma shtatlarda pazzandachilikda ta'omlar tayyorlashda foydalaniladi. Ayrim mamlakatlarda esa uzum suvidan sirop shaklida foydalanish juda ommalashgan. Shinni uglevodlarga juda boy. Uzum suvining tarkibini 60%dan ortiq uglevod, 20-25% suvni tashkil qiladi. Uzum shinnisi quvvat beradi, ishtahani ochadi; qonni ko'paytiradi, homiladorlikda foydasi katta.

Ayniqsa, so‘nggi yillarda shakarning zararlari ma’lum bo‘lgach, uning ahamiyati yanada ortdi. Ertalab iste’mol qilinadigan ikki qoshiq shinni vujudning kundalik kalsiy, temir, magniy va boshqa vitaminlarga ehtiyojini qondiradi va kam qonlik (anemiya) kasalliklarida yaxshi natija beradi. Shinni -uzum sharbatidan tayyorlanadigan shirinlik turi bo‘lib, oq uzum navlaridan tayyorlanadi. (Buvaki, Bayan Shirey, Soyaki, Nimrang va boshqalar).

TAJRIBA QISM

Shinni tayyorlash uchun uzumni yaxshi pishgan boshlari sovuq suvda yuvilib, g‘ujumi bilan eziladi. So‘ngra sharbati filtrlab olinadi. Aynib qolmasligi uchun filtrlab olingan sharbatga sog‘ toza sariq tuproq (gil) aralashtirilib, sharbat tarkibidagi ortiqcha zarralar (chang, uzum eti) cho‘kmaga tushiriladi va filtrlab sharbat esa qozonga solinib, past olovda rangi tiniqlashib bir qadar quyulguncha qaynatish davom ettiriladi. Vaqti-vaqti bilan yog‘och kurakchada aralashtirib turiladi. Tayyor shinni to‘q kahrabo rangda bo‘ladi. Bu usul bo‘yicha yaxshilab tayyorlangan shinni uzoq saqlanganda ham kimyoviy tarkibi o‘zgarib qolmaydi.

XULOSA

Bu usul bo‘yicha tayyorlangan shinni uzoq saqlanganda ham kimyoviy tarkibi o‘zgarib qolmaydi shuningdek kalsiy, temir, uglevodlar va boshqa vitaminlarga juda boy bo‘lib tibbiyotda quvvat beruvchi, ishtahani ochuvchi, qonni ko‘paytiruvchi hamda kam qonlik (anemiya) kasalliklarida yaxshi natijalar beruvchi shinni tayyorlash texnologiyasi ishlab chiqildi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI

1. Temurov Sh. *Uzumchilik. Toshkent, 2002 yil. B. 199.*
2. Djavakyans Y.M., Gorbach V.I. *Vinograd Uzbekistana. Tashkent, 2001.g. S.240*
3. Mirzaev M.M., Rizaev R.M. *Rekomendachii po sushke vinograda v fermerskix xozyaystvax. Tashkent, 2011 g. B. 6-21.*
4. E. A. Shreder., K. I. Baymetov., Sh. M. Axmedov *O‘zbekiston fermer xujaliklarida uzum kuchatlarini kupaytirish texnologiyasi bo‘yicha tavsiyalar. Toshkent, 2015.y. B. 4-11.*
5. Islamov A.Kh., Smanova Z.A., Matchanov A.D., Abdulladjanova N.G., Saidova V.A., Gaybullaeva.O.O., Ishmuratova. A.S., Raximov R.N., Khushvaqtov Z.Sh. // *Technology of production of active applications with natural capsulla against*

diseases caused by iodine deficiency// World journal of engineering research and technology. sjif impact factor: 5.924 wjert, 2020, vol. 6, issue 4, 91-104

6. *Islomov A.X., Matchanov A.D., Abdulladjanova N.G., G'aybullaeva O.O., Ishmuratova A.S., Raximov R.N., Xushvaqtoev Z.Sh. akademik AN RUz Ibragimov B.T. // mayiz asosida tabiiy kapsulali biologik faol qo'shimchalar olish texnologiyasi // O'zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasining maruzalari. 2020 y, №5. s. 63-69*

7. *Islomov A.X., Jalmurodova D.D. // Mayiz asosida tabiiy kapsulali biologik faol qo'shimchalar olish afzaliklari // ToshDTU. Tabiiy fanlar sohasidagi dolzarb muammolar va innovatsion texnologiyalar// Xalqaro ilmiy-amaliy on-line anjuman. ilmiy ishlar to'plami. Toshkent., 2020 yil 20-21 noyabr. B. 608-610.*

8. *Islamov A.X. Jalmurodova D.D. // Mayiz va yodlangan mayiz tarkibidagi mikro va makroelementlar miqdori taxlili.//O'zMU Kimyoning dolzarb muammolari mavzusidagi ilmiy- amaliy anjumani (4-5-fevral 2020yil) B.232-233*