

ZAYTUN O'SIMLIGINING KIMYOVIY TARKIBI VA DORIVORLIK XUSUSIYATLARI

E.B. Jurayev

Ilmiy rahbar: q.x.f.f.d.(PhD)

TDMAU. O'rmonchilik, dorivor o'simliklar va manzarali bog'dorchilik kafedrası mudiri

Panjiyeva Aziza Nodir qizi

TDMAU. Dorivor o'simliklar yetishtirish va qayta ishlash ta'lim yo'nalishi 4-bosqich
ta'labasi

Annotatsiya: Mazkur maqolada zaytun o'simligining (*Olea europaea*) kimyoviy tarkibi va uning dorivorlik xususiyatlari ilmiy asosda yoritilgan. Tadqiqot natijalari asosida zaytun mevalari va moyi tarkibida muhim biologik faol moddalardan olein kislotasi, polifenollar, E vitamini, fitosterollar mavjudligi aniqlangan. Shuningdek, zaytun barglarida oleuropein, flavonoidlar, taninlar va boshqa fenolik birikmalar mavjud bo'lib, ular yallig'lanishga qarshi, antioksidant, antibakterial va yurak-qon tomir tizimiga foydali ta'sir ko'rsatadi. Ushbu maqola zaytun o'simligining an'anaviy hamda zamonaviy tabobatdagi ahamiyatini ochib beradi va uni farmatsevtika sohasida qo'llash imkoniyatlarini yoritadi.

Kalit so'zlar: zaytun o'simligi, kimyoviy tarkib, dorivorlik xususiyatlari, oleuropein, polifenollar, antioksidant, yallig'lanishga qarshi, zaytun moyi, flavonoidlar, fitosterollar.

Kirish.

Tabiat inson salomatligi uchun beqiyos ne'matlarni tuhfa etgan bo'lib, o'simlik dunyosi bu borada ayniqsa muhim ahamiyatga ega. Uzoq asrlardan buyon xalq tabobatida keng qo'llanilib kelinayotgan shifobaxsh o'simliklardan biri bu — zaytun o'simligi (*Olea europaea*) hisoblanadi. Zaytun qadim zamonlardan boshlab Yaqin Sharq, O'rta yer dengizi havzasi, Osiyo va Afrikaning ayrim hududlarida nafaqat oziq-ovqat manbai, balki muhim dorivor vosita sifatida ham qadrlanib kelgan. Qur'oni Karimda va boshqa diniy

manbalarda zaytun daraxti va uning mevasining ahamiyati bir necha bor ta'kidlangan. Zaytun o'simligi, ayniqsa uning mevasi, moyi va bargi inson salomatligi uchun zarur bo'lgan biologik faol moddalarga boy. Uning tarkibida polifenollar, yog' kislotalari, vitaminlar, flavonoidlar, sterollar kabi moddalar mavjud bo'lib, ular antioksidant, yallig'lanishga qarshi, yurak-qon tomir tizimini himoyalovchi va immunitetni kuchaytiruvchi xususiyatlarga ega. Shu sababli zaytun mahsulotlari farmatsevtika, kosmetologiya va zamonaviy tibbiyot sohasida keng qo'llanilmoqda. Ushbu maqolada zaytun o'simligining asosiy kimyoviy tarkibi, biologik faol komponentlari hamda ularning dorivorlik xususiyatlari ilmiy manbalar asosida tahlil qilinadi. Tadqiqotning asosiy maqsadi – zaytunning salomatlik uchun foydali tomonlarini yoritish, uni xalq tabobatidan zamonaviy tibbiyotga muvaffaqiyatli integratsiyalash imkoniyatlarini ko'rsatishdan iboratdir.

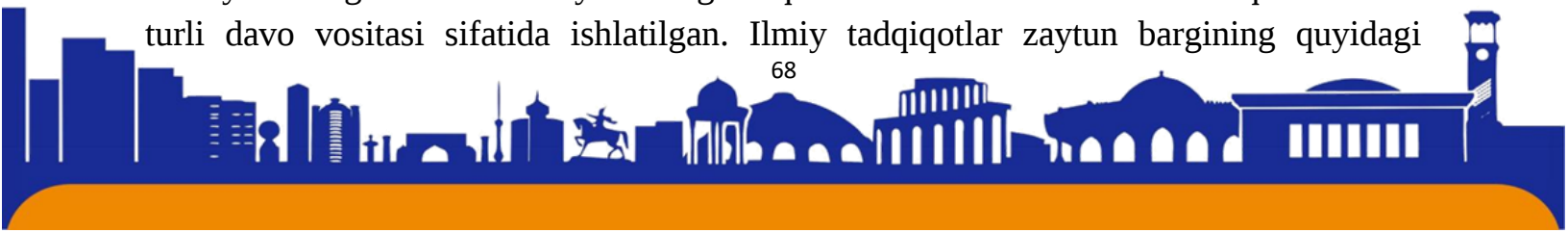
Asosiy qism.

I. Zaytun o'simligining kimyoviy tarkibi. Zaytun o'simligi (*Olea europaea*) ko'p yillik doimiy yashil daraxt bo'lib, asosan O'rta yer dengizi mintaqalarida, Yaqin Sharq, Janubiy Yevropa va Markaziy Osiyo hududlarida yetishtiriladi. Ushbu o'simlikning mevalari, urug'i (yadrosi), barglari va hatto po'stlog'i foydali moddalarga boyligi bilan ajralib turadi.

1. Zaytun mevalari tarkibi. Zaytun mevalari eng avvalo yog' miqdori bilan ahamiyatli bo'lib, ulardan olinadigan zaytun moyi inson salomatligi uchun juda foydalidir. Meva tarkibi quyidagi komponentlarni o'z ichiga oladi: Yog' kislotalari: Oleat (olein) kislotasi – 55–83% (monoto'yinmagan yog' kislotasi, yurak uchun foydali), Linoleat kislotasi – 3.5–21% (ko'p to'yinmagan, omega-6 guruhi), Palmitat kislotasi – 7.5–20% (to'yinmagan), Stearat kislotasi – 0.5–5%

Vitaminlar: E vitamini (tokoferol) – kuchli antioksidant sifatida tanilgan, A, D, K vitaminlari (kam miqdorda) Minerallar: kaliy, kalsiy, temir, magniy, mis. Polifenollar: Oleuropein, hydroxytyrosol, tyrosol – bu moddalarning antioksidant va yallig'lanishga qarshi xususiyatlari mavjud. Fitosterollar: Beta-sitosterol, stigmasterol – xolesterinni kamaytirishga yordam beradi

2. Zaytun barglari tarkibi. Zaytun barglari qadim zamonlardan boshlab xalq tabobatida turli davo vositasi sifatida ishlatilgan. Ilmiy tadqiqotlar zaytun bargining quyidagi



moddalarga boy ekanligini ko'rsatgan: Oleuropein – asosiy faol modda, kuchli antioksidant va mikrobgga qarshi ta'sirga ega. Flavonoidlar – apigenin, luteolin, rutosid. Iridoidlar va taninlar. Fenolik birikmalar – antioksidant sifatida xizmat qiladi. Glikozidlar – yurak faoliyatini qo'llab-quvvatlaydi. Zaytun bargidan tayyorlangan ekstraktlar tibbiyotda qandli diabet, yuqori qon bosimi, bakterial va virusli infeksiyalarga qarshi vosita sifatida qo'llaniladi.

II. Zaytun o'simligining dorivorlik xususiyatlari. Zaytun o'simligi qadimdan xalq tabobatida turli kasalliklarni davolashda ishlatilgan bo'lib, zamonaviy ilmiy tadqiqotlar bu o'simlikning keng doiradagi shifobaxsh xususiyatlarini tasdiqlamoqda.

1. Yurak-qon tomir tizimiga foydali ta'siri. Zaytun moyi yurak uchun foydali bo'lgan monoto'yinmagan yog' kislotalari bilan boy. Xolesterin miqdorini me'yorlashtiradi, aterosklerozning oldini oladi. Qon bosimini tushiradi va qon aylanishini yaxshilaydi.

2. Antioksidant xususiyatlar. Zaytundagi oleuropein va hydroxytyrosol erkin radikallarni zararsizlantirib, hujayralarni qarishdan saqlaydi. Surunkali kasalliklarning oldini olishda foydali.

3. Yallig'lanishga qarshi ta'siri. Zaytun ekstrakti tanadagi yallig'lanish reaksiyalarini kamaytiradi. Revmatizm, astma, artrit kabi kasalliklarda yengillik keltiradi.

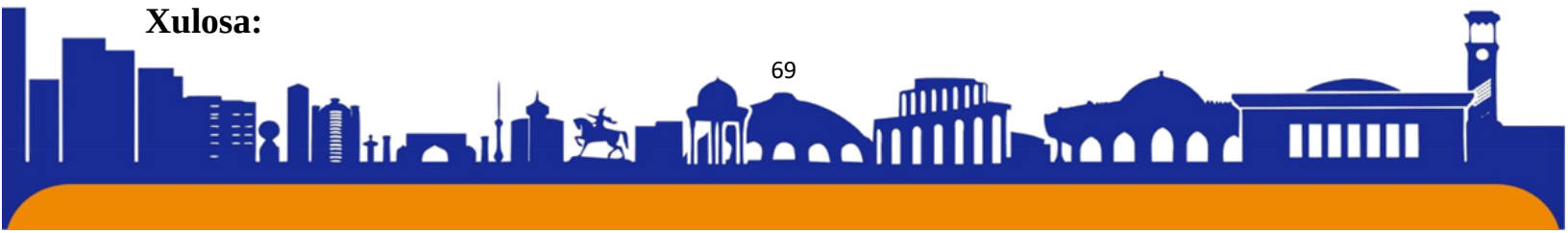
4. Antibakterial va antivirus ta'siri. Barg ekstrakti Staphylococcus aureus, E. coli, herpes viruslari kabi zararli mikroorganizmlarga qarshi faol ta'sir ko'rsatadi. Imunitet tizimini kuchaytirishga yordam beradi.

5. Qandli diabetda foydasi. Zaytun bargi ekstrakti glyukoza miqdorini pasaytirishga yordam beradi. Insulin sezuvchanligini oshiradi.

6. Saraton kasalliklariga qarshi potensial. Ilmiy ma'lumotlarga ko'ra, zaytundagi polifenollar ayrim saraton hujayralarining rivojlanishini to'xtatadi. Profilaktik vosita sifatida qo'llanishi mumkin.

7. Teriga va go'zallikka foydasi. Zaytun moyi terini namlantiradi, yallig'lanishni kamaytiradi. Kosmetologiyada yuz niqoblari, losonlar, krem va balzamlar tarkibida keng qo'llaniladi.

Xulosa:



Zaytun o'simligi (*Olea europaea*) — inson salomatligi uchun foydali bo'lgan ko'plab biologik faol moddalarga ega noyob dorivor o'simliklardan biridir. Uning mevalari, moyi va barglari tarkibida mavjud bo'lgan olein kislotalari, polifenollar, flavonoidlar, vitaminlar, fitosterollar va boshqa moddalar nafaqat ovqatlanishda, balki profilaktika va davolash maqsadlarida ham muhim ahamiyat kasb etadi. Zaytun mahsulotlari yurak-qon tomir tizimini qo'llab-quvvatlaydi, antioksidant va yallig'lanishga qarshi ta'sir ko'rsatadi, immunitetni mustahkamlaydi, qandli diabet va infeksiya kasalliklarining oldini olishda samarali vosita bo'lib xizmat qiladi. Barg ekstraktining antibakterial va antivirus xususiyatlari uni zamonaviy farmatsevtika uchun istiqbolli tabiiy manbaga aylantirmoqda. Yuqoridagilardan kelib chiqqan holda, zaytun o'simligini xalq tabobati bilan bir qatorda zamonaviy tibbiyot va farmakologiya sohalarida keng miqyosda o'rganish va qo'llash dolzarb ilmiy-amaliy ahamiyat kasb etadi. Shu bois, zaytunning kimyoviy tarkibi va shifobaxsh xususiyatlarini chuqur o'rganish, uni turli dori vositalari ishlab chiqarishda qo'llash imkoniyatlarini kengaytirishga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Karimov A., Toirova M. Dorivor o'simliklar. – Toshkent: Fan, 2018. – 204 b.
2. Rajabov Sh.A. Farmakognoziya. – Toshkent: Tibbiyot nashriyoti, 2016. – 288 b.
3. Islomova D.M. Dorivor o'simliklarning farmakologik xususiyatlari. – Samarqand: SamDTI, 2020. – 152 b.
4. Mahmudov M.M. Tabobatda ishlatiladigan o'simliklar. – Toshkent: "Yangi asr avlodi", 2021. – 240 b.
5. Azamov A.A., Xasanov A.X. O'simliklarning biokimyosi. – Toshkent: O'zbekiston FA, 2015. – 180 b.
6. Boskou, D. (2015). Olive and Olive Oil Bioactive Constituents. – AOCS Press. – 320 p.
7. Servili, M., & Montedoro, G. (2002). "Contribution of phenolic compounds to virgin olive oil quality." *European Journal of Lipid Science and Technology*, 104(9–10), 602–613.

ISSN (E): 2181-4570 ResearchBib Impact Factor: 6,4 / 2024 SJIF 2024 = 5.073/Volume-3, Issue-6

8. Hashmi, M.A., Khan, A., Hanif, M., & Farooq, U. (2015). "Traditional uses, phytochemistry, and pharmacology of *Olea europaea* (olive)." Evidence-Based Complementary and Alternative Medicine, 2015, Article ID 541591.
9. Owen, R.W., et al. (2000). "Olives and olive oil in cancer prevention." European Journal of Cancer Prevention, 9(5), 387–395.
10. Waterman, E., & Lockwood, B. (2007). "Active components and clinical applications of olive oil." Alternative Medicine Review, 12(4), 331–342.
11. Al-Azzawie, H.F., & Alhamdani, M.S. (2006). "Hypoglycemic and antioxidant effect of oleuropein in alloxan-diabetic rabbits." Life Sciences, 78(12), 1371–1377.
12. Visioli, F., & Galli, C. (2002). "Biological properties of olive oil phytochemicals." Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 42(3), 209–221.