

ZIZIPHUS JUJUBA O'SIMLIK MANBAIDAN TABIIY UN QO'SHIMCHASI SIFATIDA FOYDALANISH.

Qobilova Nilufar Xudoyshukurovna

Qarshi davlat texnika universiteti

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası dotsenti

Mardonova Sevara Panji qizi

OOT-203-22 guruh talabasi

Annotatsiya: Oziq-ovqat sanoatining non pishirish va qandolatchilik tarmoqlarida meva, rezavor va sabzavot xomashyosidan oziq-ovqat qo'shimchalarini, dorivor o'simliklarni qo'llashning eng istiqbolli yo'nalishlari belgilab berildi, ulardan foydalangan holda un mahsulotlari ishlab chiqarish usullari umumlashtirildi xom ashyoning mahsulotlarning ozuqaviy qiymatiga ta'sirini o'rganis ahamiyatlidir.

Kalit so'zlar: non, qandolat, dorivor o'simliklar, ziziphus, xalq tabobati.

Non va unli qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarishda o'simlik manbalaridan tabiiy qo'shimchalardan foydalanish imkoniyatlarini aniqlash ularning kimyoviy tarkibi va funktsional xususiyatlarini o'rganish asosida mumkin. Hozirgi vaqtda yuqori ozuqaviy va fiziologik ahamiyatga ega bo'lgan qo'shimcha xomashyo resursi bo'lgan yovvoyi mevali o'simliklar va dorivor o'simliklardan boyitilgan un mahsulotlari ishlab chiqarish hozirgi kunda dolzarbdir. Bu jihatdan *Ziziphus jujuba* mevalari ahamiyatlidir. Shu munosabat bilan ushbu turdagi xomashyolar o'rganilib, ularni qayta ishlash mahsulotlaridan un mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalanishning maqsadga muvofiqligi belgilandi.

Ziziphus jujuba - buta yoki mayda bargli daraxt bo'lib, mayda yashil-oq gullari va xurmoga o'xshash mayda suvli, go'shtli mevalari O'rta Osiyoda keng tarqalgan

bo'lib, kurtaklar oilasiga mansub, 50 ga yaqin turga ega. *Ziziphus jujuba* mevalari qadimdan xalq tabobatida arterial gipertenziyani davolovchi vosita sifatida, shuningdek, murabbo, konfet plomba, pastil tayyorlash uchun ishlatilgan.



a)



b)

1-rasm - *Ziziphus jujuba* o'simlik (a) va mevalari (b) ko'rinishi

Ziziphus jujuba mevalari yassi-sferik, sariq-qizil yoki to'q-qo'ng'ir rangli, yaltiroq silliq po'stlog'li va bitta shpindelsimon urug'li. Meva vazni naviga qarab 1 dan 50 g gacha. Pulpa quruq, ozgina kraxmalli, shirin. Mevalarda qandlar (60,0% gacha), taninlar (10,0% gacha), oqsillar, flavonoidlar (kaempferol, miritsetin va boshqalar), triterpenlar va triterpen glikozidlari (oleanolik kislota, ursolat kislota, betulon, betulon kislota, jujube saponinlari: 1, junbosidlar, iskalnosidlar, B₃; azimiloban), saponinlar (jujubosidlar A, D), kumarinlar, organik kislotalar (malonik, tartarik va boshqalar). Polisaxaridlardan mannoz, ramnoz, galaktoza, galakturon kislota, glyukoza va arabinoza aniqlangan. Meva tarkibining 3,7% yog'li yog'dir. Lipidlarda keng biologik faollikka ega sterollar topilgan, ular vitamin D ning prekursorlari bo'lib, antikarsinogen xususiyatlarga ega. Sterollarning dominant qismi b-sitosteroldir. Meva tarkibidagi vitaminlarning asosiy ulushi vitamin C (800 mg% gacha) bo'lib, B₁, B₂, B₅, K vitaminlari va karotenoidlar ham topilgan. Kaliy, kaltsiy, fosfor, magniy va temir tuzlari topilgan.

Zizifus mevalari jigarda eritropoetin sintezini tartibga soladi, gematopoez jarayonini rag'batlantiradi, ular tarkibidagi saponinlar - jujubozidlar kardioprotektiv xususiyatga ega, polisaxaridlar inson organizmiga immunomodulyator ta'sir ko'rsatadi alkaloidlar, anesteziqlar, glikozidlar, glikozidlar, taninlar, gipersinlar, topilgan. Ziziphus barglari joylashgan triterpen glikozid zizipin ularning oziq-ovqat ta'mini o'zgartirish qobiliyati uchun javobgardir. U shirin ta'mni idrok etishni vaqtincha "o'chiradi", lekin achchiqlik, kislotalilik va tuzni his qilish qobiliyatiga ta'sir qilmaydi. Daraxtning qobig'i va ildizlarida taninlar va bo'yoqlar, organik kislotalar, iz miqdorida alkaloidlar, kumarinlar va glikozidlar mavjud. Omega-3 yog' kislotalari ko'p miqdorda mevalarda (12,39%) va urug'larda (13,85%) mavjud.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Гаприндашвили И.Р. Биологически активные вещества плодов унаби/ И.Р. Гаприндашвили, В.В. Кутубидзе, Т.Х. Мамулаишвили //Пищевая промышленность. - – 2010. - №8. – С.43.
2. Гончар В.В. Использование порошка из клубней топинамбура в технологии хлебобулочных и мучных кондитерских изделий /В.В. Гончар, О.Л. Вершинина, Ю.Ф. Росляков//Хлебопродукты. – 2013.- № 10 . – С.46.
3. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. IMPROVEMENT OF SOLVENT RECOVERY TECHNOLOGY IN OIL EXTRACTION PRODUCTION //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. A1. – С. 209-212
4. N.Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
5. Qobilova N.X, Do'stqobilova M. S. (2023). Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi. ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ, 18(8), 127–128.

6. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. Improvement of solvent recovery technology in oil extraction production //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. A1. – С. 209-212.
7. Кобилова Н.Х. Влияние льняной муки на реологические свойства пшеничного теста и качества хлеба/Н.Х.Кобилова, Р.Т.Адизов, К.Х.Мажидов // Экономика и социум. – 2020. - №9 (76). - С.219-22
8. Bekmuradova A. N.Qobilova Momordica charantia hind anori tarkibi va foydali xususiyatlari // образование наука и инновационные идеи в мире//Выпуск журнала №-35 Часть–3_Декабрь –2023 .150-153.