

ZAFARON (*CROCUS SATIVUS L*) DORIVOR O'SIMLIGINING OZIQ OVQAT TAYYORLASHDA FOYDALANISH.

Qobilova Nilufar Xudoyshekurovna

Qarshi-muhandislik-iqtisodiyot instituti

Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi kafedrasi dotsenti

Yegambergenova Dilafruz Baxodir qizi

OOT-202-22 guruh talabasi

Annotatsiya: Zafaron (*Crocus sativus L*) o'simligi o'zining dorivor o'simligi bo'lib qolmasdan oziq-ovqat sanoatida ham keng foydalaniladi. Zafaronning kimyoviy tarkibi, vitamin va minerallar boyligi bilan inson salomatligi uchun juda foydali hisoblanadi.

Kalit so'zlar: zafaron, mineral moddalar, vitamin, dorivor, xushbo'y, ziravor, oziq ovqat mahsulotlari.

Dunyo aholisini tez suratlarda oshishi keng assortimentdagi dorivor, ozuqabop va xushbo'y-dorivor o'simliklar xom ashyosi xilma-xilligini ko'paytirish ulardan yangi turdagi mahsulotlarni ishlab chiqishni takomillashtirish ekologik toza, sifatli xamda salbiy ta'sirga ega bo'lmagan dorivor o'simliklar asosida olingan preparatlar tashkil etadi. O'zbekiston tabiiy iqlim sharoit va geografik joylashuv jihatdan dorivor o'simliklarga boy hudud bo'lib, tabiiy xolda 4500 turga yaqin yuksak dorivor o'simliklar uchraydi.

Bunday istiqbolli o'simliklar qatoriga *Crocus sativus L.* - zafaron xam kiradi va hozirda 20 ga yaqin davlatlarda zafaron yetishtirilib, xom ashyosi eksport qilinmoqda. *C.sativus* gulining tumshuqchalari xushbo'y- ziravor xomashyoning asosiy manbai bo'lib, unda rang beruvchi modda krotsin, glikozid pikrokrotsin, turining tarkibida efir moylari, karotinoidlar, flavonoidlar, vitamin B₁, B₂ azot moddalari, shakar, kaliy va kalsiy kabi moddalar borligi ko'rsatib o'tilgan. Zafaron gulining tumshuqchalari uziga xos xushbo'y xidga ega, shuning uchun tibbiyot amaliyotidan tashqari qandolat maxsulotlari, pishloq, likyorlar ishlab chiqarishda rang, xushbo'y xid berishda keng qo'llaniladi.

Respublikamizda yangi loyihaga ko'ra, 23 tumanda 50 gektardan ortiq maydonda zafaron plantatsiyalari tashkil etish, uning xomashyosidan oziq-ovqat va farmatsevtika sanoatida foydalanish, eksportga yo'naltirish rejalashtirilgan. Tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki, zafaron O'zbekistonning tuproq-iqlim sharoitiga moslashgan o'simlik hisoblanadi. Farg'ona vodiysi, Toshkent, Samarqand, Qashqadaryo, Surxondaryo, Navoiy va Jizzax viloyatlarining tog'li va tog' oldi hududlarida, bog' va uzumzorlar qatorlarida, o'rmonzorlarda o'stirish mumkin. Za'fran xalq tabobatida o'nlab kasalliklarni davolashda qo'llaniladi. Abu Ali Ibn Sinoning yozishicha, zafaron yuz rangi, ko'rish va yurak faoliyatini yaxshilashga yordam beradi. U asab tizimi, yurak va qon tomirlari bilan bog'liq muammolar, nafas olish tizimi, diuretik tizim, reproduktiv organlar kasalliklari uchun ishlatiladi, og'riq qoldiruvchi vosita sifatida, shuningdek immunitetni tiklash va kuchaytirish vositasi sifatida ham foydalanish mumkinligi isbotlangan. Shuningdek, u zafaronning miya faoliyatini faollashtirish, saraton rivojlanishining oldini olish va inson nafas olish tizimining sog'lig'ini yaxshilashga ta'sirini tasvirlab berdi.

Hozirgi vaqtda zafaron tibbiyot va oziq-ovqat sanoatida keng qo'llaniladi. Za'faron qo'shilgan oziq-ovqat mahsulotlari bir necha kun davomida o'zining ozuqaviy va qimmatli xususiyatlarini yo'qotmaydi. Bu o'simlikni yetishtirishning ko'payishi mahalliy sharoitda dorivor xomashyo yetishtirish, farmatsevtika sanoati ehtiyojlarini qondirish, oziq-ovqat ziravorlari sifatida eksport qilish imkoniyatini yaratmoqda. Zafaron - odamlar tomonidan qo'llaniladigan juda qadimiy dorivor o'simlik. Uning vatani - Kichik Osiyo, Yaqin Sharq va Hindiston. Shumer sivilizatsiyasida allaqachon ma'lum bo'lgan. Qadimgi Krit davlati saroylarining devorlari zafaron yig'ayotgan odamlar tasvirlangan chizmalar bilan bo'yalgan. Bizning eramizdan oldin Xitoydan kelgan tibbiy kitoblarda, Misr yozuvlarida 1500 yil davomida zafaronning dorivor o'simlik sifatida xususiyatlari tasvirlangan. Z.M.Bobur o'zining "Boburnoma" kitobida za'faron Kashmirning tog' va adirlarida o'sadi, deb ta'kidlagan. Botanikada za'faron ko'p yillik tupsimon, piyozsimon o'simlik bo'lib, iris oilasiga mansub. Bir joyda 5-7 yil davomida yaxshi hosil berishi mumkin. Bu arabcha so'z bo'lib, "sariq, sarg'ish" degan ma'noni anglatadi. Hozirgi kunda Fransiya, Italiya, Turkiya, Eron, Hindiston, Pokiston,

Xitoy, Yaponiya, Ozarbayjon, Rossiya va boshqa mamlakatlarda keng tarqalgan. Bu juda qimmat o'simlik. Zafaron juda kuchli ziravor hisoblanadi. Uning hidi kuchli va mast qiluvchi, ta'mi esa achchiqdir. Ziravorning xushbo'yligi darhol o'zini namoyon qilmaydi va uzoq vaqt pishirish paytida yo'qolmaydi. Ziravorning xushbo'yligi 12-24 soat ichida rivojlanadi. Zafaron bilan pishirilgan mahsulotlar ertasi kuni yanada aromatik bo'ladi.

Zafaron sutli mahsulotlar, pishiriqlar, kremlar va shirin soslar, muzqaymoq va qaymoq, muss va jele uchun ideal ziravor hisoblanadi. Masalan, pirojnoe uchun kremning bir qismi uchun 7-10 zafaron qo'shilishi kremning ajoyib hid va oltin rangga ega bo'lishi uchun yetarli. Sharqda zafaron palov, go'sht va tovuqdan tayyorlangan taomlarni tayyorlash uchun keng qo'llaniladi. Zafaron baliq va dengiz mahsulotlaridan tayyorlangan taomlarni tatib ko'rish, tiniq bulyon va baliq sho'rvalarini rang berish, O'rta yer dengizi oshxonasida souslar va sho'rvalar, gulkaram, pomidor, sariyog 'va pishloqlardan tayyorlangan, likyor va alkogolsiz ichimliklarni lazziqlash uchun ishlatiladi. Zafaron qahva va choy uchun ajoyib ziravordir, ayniqsa sut bilan.

Foydalanilgan adabiyotlar.

1. .Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
2. 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.
3. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. Improvement of solvent recovery technology in oil extraction production //Science and innovation. – 2023. – T. 2. – №. A1. – C. 209-212.
4. 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
5. 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.

6. N.Kobilova, R.Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
7. N.X.Qobilova ,D.T.Shukurov,L.J.Xushmurodov //SULI UNINI QO'SHISH ORQALI NONNING REOLOGIK XUSUSIYATLARINI YAXSHILASH VA UNDAN FOYDALANISH ASOSLARI/ Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari/ 6-to'plam 4-son aprel 2024,65-69 betlar.
8. Boymuradov Q., Qobilova N. X. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISTE'MOLI VA GENETIK MODIFIKATSIYALANGAN ORGANIZMLAR //ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ. – 2023. – Т. 35. – №. 3. – С. 147-149.
9. M.Do'stqobilova, & N.X.Qobilova. (2023). SULI YORMASIDAN ODDIY UN OLISH JARAYONINING TADQIQOTI. Scientific Impulse, 1(10), 1526–1528. Retrieved from <http://nauchniyimpuls.ru/index.php/ni/article/view/9696>.
10. Abdullayeva S. I., Qobilova N. X. FERULA THENUSESTA YA'NI SUMBULANING FOYDALI XUSUSIYATLARI UNDAN FOYDALINISH //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2023. – Т. 11. – №. 4. – С. 6-8.
11. Xudoyshukurovna, Qobilova Nilufar. "Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi." Образование наука и инновационные идеи в мире 18.8 (2023): 127-128.
12. Qobilova N. X., O'tayeva N. S. XAMIRNING REOLOGIK XUSUSIYATLARINI YAXSHILASH REJIMI TANLASHDA SULI UNIDAN FOYDALANISH //Science and innovation. – 2024. – Т. 3. – №. Special Issue. – С. 92-93.
13. Кобилова Н. Х. РАСЧЁТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОРОШКА ШИПОВНИКА В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛЕПЁШЕК ОБИ–НОН //Экономика и социум. – 2024. – №. 4-2 (119). – С. 749-752.
14. Кобилова Н. Х., Мухаммаддаминова Д. Б., Курбанов Ш. Ш. РАСЧЁТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУОБЕЗЖИРЕННОЙ ЛЬНЯНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛЕПЁШЕК ШИРМАЙ–НОН //Экономика и социум. – 2024. – №. 4-2 (119). – С. 753-757.