

**EFIR MOYIGA BOY BO'LGAN ROZMARINNING BIOLOGIYASI VA XALQ
TABOBATIDA QO'LLANILISHI****Muradov Rustam Zakirjonovich***Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti assisenti**Telefon: +998(99) 5288855***Usmanova Marjona Botirali qizi***Tel: +998(88) 8472211**Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti talabasi***Abduraxmonova Gavhar Jumanazar qizi***Tel: +998(99) 9638222**Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti, talabasi***Namozova Munisa Olimjon qizi***Tel: +998(99) 6790061**Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti talabasi*

Annotatsiya: *Hozirgi paytda ekologik toza, resurstejamkor, shifobaxsh, qimmatbaho va jahon bozorida xaridorgir o'simlik mahsulotlarini yetishtirishni ko'paytirish zamon talabi hisoblanadi. Sug'oriladigan tuproqlar maydoni chegaralanganligi sababli ushbu yarlardan unumli foydalanish uchun resurstejamkor oraliq ekinlardan foydalanish talab qilinadi. O'zbekistonda asosiy va oraliq ekin sifatida yetishtirish mumkin bo'lgan shifobaxsh o'simliklar qatoriga dorivor rozmarinni kiritish mumkin. Qolaversa rozmarin o'simligining boshqa foydali xususiyatlari juda ham ko'pdir.*

Аннотация: *В настоящее время увеличение возделывания экологически чистых, ресурсосберегающих, лекарственных, ценных и покупаемых продукции растениеводства на мировом рынке считается актуальной проблемой. В связи с ограничением площадей орошаемых почв, для плодотворного воспользования данных земель требуется использовать ресурсосберегающие промежуточные культуры. В Узбекистане в качестве основной и промежуточной культуры наряду с лекарственными растениями можно включить и возделывать лекарственный розмарин, который отличается многими полезными свойствами.*

Annotation: *Increasing the production of environmentally friendly, resource-saving, medicinal, valuable and marketable plant products is a modern requirement. Due to the limited area of irrigated soils, the use of resource-efficient intermediate crops is required for the efficient use of these lands. Medicinal rosemary can be included in the list of medicinal plants that can be grown as a main and intermediate crop in Uzbekistan. In addition, rosemary has many other beneficial properties.*

O'zbekistonda dorivor usimliklarning 577 turi mavjud. Shulardan hozirgi vaqtda 250 turi ilmiy tabobatda ishlatilmotda. Dorivor o'simliklarning organizmga ta'siri ularning tarkibidagi birikmalarning mitsdoriga bog'lits. Bu birikmalar o'simlikning xar xil sismlarida turli mitsdorda tuplanadi. Dori tayyorlashga o'simlikning kerakli qismlari turli muddatlarda yigiladi. Masalan, po'stloq, kurtak erta baxorda, barg o'simlik gullashi oldidan yoki gullaganda, gullari to'la ochilganda, meva va uruglari pishganda, yer osti organlari (ildizi, ildizpoyasi va piyozi) erta baxorda yoki kech kuzda olinadi. Efir moylarini o'zida mujassam etgan dorivor o'simliklarning 300 xilga yaqini dunyoning turli mintaqalarida o'sishi kuzatilgan. Ma'lumki, efir moylari o'simlikningildizida, poya – barglarida, gul – urug' va mevalarida turli miqdorda to'planadi. Efir moylari uchuvchan xususiyatga ega bo'lib o'ziga xos yoqimli, yoqimsiz xatto badbo'y hid chiqaradi. Bunday moylar og'riq qoldirishi, a'zolarini qizdirishi va shu bilan birga qon bosimini pasaytirishi mumkin. Aslida efir moyi labguldoshlar, atirguldoshlar, soyabonguldoshlar, loladoshlar va rutadoshlar, choydoshlar oilalariga mansub o'simliklarda ko'proq uchraydi. Dorivor o'simliklarning ta'sir etuvchi moddasi — alkaloidlar, turli glikozidlar (antroglikozidlar, yurakka ta'sir etuvchi glikozidlar, saponinlar va b.), flavonoidlar, kumarinlar, oshlovchi va boshtsa shillits moddalar. Efir moylari, vitaminlar, smolalar va boshtsa birikmalar bo'lishi mumkin. Ko'p o'simliklardan mikroorganizm va viruslarni yo'qotadigan antibiotiklar va fitontsidlarga boy preparatlar tayyorlanadi. Odatda bir guruxga xos o'zaro yaqin kimyoviy birikmalar bir oila yoki turkumga mansublarda uchraydi, shu bilan birga ba'zi kimyoviy birikmalar bir-biriga yaqin bo'lmagan, turli oilaga mansub o'simliklar tarkibida xam bo'lishi mumkin. Tabiblar tomonidan qo'llanilgan o'simliklar asosida tayyorlangan dorivor vositalar va usullar yaxshi natijalar berganligi sababli ular keyinchalik tibbiyot botanikasi, farmakognoziya, farmakologiya kabi soxalarni rivojlanishiga ta'sir etdi. Uzoq vatlar davomida butun dunyo xalqlarining asosiy dorivor vositalari shifobaxsh o'simliklar xom -ashyosi asosida tayyorlanib kelingan. Shifobaxsh o'simliklar tarkibida biologik faol moddalar ko'p va inson organizmiga uzoq vaqt davolovchi ta'sirini o'tkazib turadi. Dorivor ro'zmarin farmasevtika sanoatida juda katta ahmiyatga ega. Xalq tabobatida rozmarindan tayyorlangan qaynatma bilan stomatit, nafas yullari kasalliklari, yaralar davolanadi. Kaynatmasidan yana ekzema va boshqa teri kasalliklarida vanna qilinadi, yosh bolalar qaynatmasiga chumiltiriladi. M. Meyl (1999) ma'lumotlariga kura, 1886 yillarda AKSH vrachlari razmarin damlamasi bilan oshqozon kasalligiga chalingan odamlarni davolaganlar. Frantsiya Farmakopeyasida uning 5ta preparatlari davolash uchun tavsiya etilgan. Shunday qilib, yuqorida qayd etib utilganidek dorivor rozmarin o'simligini farmatsevtika, parf yumeriya soxalarida keng axamiyali ekanligidan dalolat beradi. Rozmarin efir moyli va boshqa shifobaxsh xususiyatlarga ega dorivor o'simliklar xom ashyolari farmatsevtika va meditsina sanoatida vosita sifatida keng qo'llaniladi.

Dorivor rozmarin- (Rozmarin lekarstvenniy) -*Rosmarinus officinalis* L Rozmarin efir moyiga boy o‘simlik, u labguldoshlar (yasnotkaguldoshlar) oilasiga mansub bo‘lib, bo‘yi 2 metrgacha boradi. Vatani O‘rta yer dengizi atrofidagi davlatlardir. . O‘rta dengiz havzasida 1—3 turi o‘sadi. Yevropa va Afrika davlatlarida qadimdan ekib o‘stiriladi. O‘simlikni madaniylashtirilganiga 2 ming yildan ortiqroq bo‘lib, hozirda Ispaniya, Fransiya, Jazoir, Tunis, Yugoslaviya va Hindistonda asosiy efir – moyli o‘simlik sifatida katta maydonlarda ekib o‘stirib foydalanilmoqda. O‘simlik Rossiyaga 1816 – yilda Qrimdagi Nikitin botanika bog‘iga keltirib ekilganligi ma‘lum. Endilikda bu o‘simlikni O‘zbekistonda ham ekib o‘stirish va undan foydalanish mumkinligi aniqlandi. Rozmarin sug‘oriladigan bo‘z tuproqli yerlarda issiq va sovuqqa moslashuvchan buta o‘simlik. Barglari cho‘ziq, to‘mtiq uchli bargning ostki qismi dag‘al tukchalar bilan qoplangan. Barglarning bo‘yi 3 – 3,5 sm, qalinligi 1,5 – 2 mm bo‘lib, 5 – 6 tadan to‘p – to‘p bo‘lib joylashgan. Gullari qisqa gulbandiga ega bo‘lib, gultojibarglari ko‘k – binafsha rangli, poyada 5 – 8 ta guli shingilcha, to‘p – to‘p bo‘lib joylashgan. Mevasi yong‘oqcha shaklida. Qalamchasidan, kamdankam urug‘idan ko‘paytiriladi. 2—3 yillik ko‘chatlari ekiladi. Ekilgandan keyin 2—3yildan boshlab bargi va to‘pguli yig‘ib olinadi. Hosildorligi 40—120 s/ga. Butalari 7 — 9 yilda yoshartiriladi. Rozmarin. 20—25 yil hosil beradi. Efir moylari rozmarin o‘simligining hamma qismlarida (ayniqsa yosh poya va gullarida uning miqdori 1,2% gacha) saqlanadi. Efir moyi o‘z tarkibida 50% pinen, kamfen, sineol, barneol va kamfora saqlanganligi sababli ulardan parfyumeria sanoatida, dorivor va insektatsiya preparatlari tayyorlashda foydalaniladi. O‘simlikning yer ustki barglari va yosh poyalaridan tayyorlangan damlama va spirtidagi eritmalari (nastoykasi) bosh og‘rig‘i, oshqozon – ichak kasalliklari, shamollashda, ayollarda uchraydigan ayrim xastaliklarni davolashda ijobiy naf beradi. Shu bilan birga organizmni tetiklashtirib, quvvat bag‘ishlash xususiyatiga ham ega. Barglarida o‘ziga xos xid va ta‘m berganligi sababli rozmarin go‘shltli mahsulotlarni pishirishda va ularni uzoq vaqt saqlashda ziravor sifatida ham qo‘llaniladi. Konditer mahsulotlariga qo‘shib tayyorlanganda o‘ziga xos ta‘m va maza beradi. O‘simlik qish mavsumida ham barglarini to‘kmasligi va o‘ziga xos hid tarqatib turishini hisobga olgan xolda u park va xiyobonlar, xovli va dam olish maskanlarida manzarali buta sifatida o‘stiriladi.

Kimyoviy tarkibi- Ushbu o‘simlining barglari tarkibida efir moyi, uning tarkibida esa 50 % gacha pinen, kamfen, sineol, barneol va kamfora, rozmarisin, ursol va kislotalari va alkaloidlar, yer ustki qismi tarkibida efir moyi (yosh poya va gullarida 1,2% gacha) mavjud. O‘simlik tarkibida 7,6—7,8 mg % karotin (karotinoidlarning umumiy miqdori yer ustki qismida 3% ga yetadi), 0,33—0,88% flavonoidlar (kvertsetin, izoramnetin, izokvertsetin va boshqalar), kumarinlar (eskuletin, skopoletin, umbelliferon), 3,44% smolalar, 4% gacha shilliq, 10,4—11,2% oshlovchi moddalar, 19% gacha achchiq modda kalenden, 6,84% olma, pentadetsid va oz miqdorda salitsilat kislotalar, triterpen diollar (arnidiol va faradiol), triterpen saponin-kalendulozid xamda alkaloidlar mavjud. Bargi va to‘pguli tarkibida parfyumeriya va tibbiyotda

ishlatiladigan 1,5 — 2,5% (quruq moddaga nisbatan) efir moyi, 0,5% gacha rozmaritsin va boshqa alkaloidlar, ursol va rozmarin kislotalari bor. Foydali ziravorning tarkibi juda ko'p miqdorda mikro va makro elementlar, vitaminlar va yog 'kislotalarini o'z ichiga oladi. Quritilgan rozmarin tarkibi haqida ko'proq ma'lumot: sincaplar, ugrvodlar, yog'lar, kul, xun tolasi, suv, vitaminlardan: A, C, PP, B guruhi, tiamin, askorbin va foliy kislata va piridoksin. Makronutrientlardan: magniy, fosfir, kaltsiy, natriy va kaliy. Iz elementlaridan: rux, mis, selen va marganets. Yog' kislotalaridan: kaprikli, miristik, omega 3 va 6, stearik, laurik, behenik, palmitik, yerfistigi va boshqalar.

Rozmarin qanday va qachon teriliishi kerak: Bu o'simlikning barglari va gullari foydali xususiyatlarga ega. Ammo eng qimmatli bargli massadir. Butaning gullashi boshlangunga qadar siz o'simlikning yashil qismlarini to'plashingiz kerak. Aynan shu davrda quyiladigan tarkibda eng ko'p miqdorda ozuqaviy moddalar va xushbo'y moylar mavjud bo'ladi. Rozmarin novdalari 15 dan 20 santimetr gacha kesilib, eng suvli va yosh asirlarni tanlashga harakat qilmoqda. Cho'ylar va damlamalarni tayyorlash uchun rozmarin gullaridan foydalaniladi. Ular faol gullarni o'simliklar gullagan davrida kesiladi. Kesish davrida o'simlikning gullari tansida qurib qolmasdan avval yig'ib quritishga berish lozim. Ko'pchilikni ro'zmarini yangi uzulgan vaqtida foydaliroqmi yoki quritilgan degan savol qiztiradi. Bozor yoki supermarketlardan rozmarin xarid qilayotganingizda iloji bo'lsa yangi uzilganidan xarid qiling, chunki: birinchidan, u yumshoq va to'yingan ta'mda; ikkinchidan, quritilgan rozmarinni qanday sharoitda quritilganini bilmaysiz. Quritilgan rozmarin o'tkir hidda bo'lib, yangi uzilganidan keskin farq qiladi. Shi sabab ham siz quritilgan rozmarindan ishlatmoqchi bo'lsangiz, unda haddan ziyod solmaslik yodingizdan chiqmasin. Shuningdek rozmarinni quritish jarayonida ba'zi bir efir moylari parchalanib ketadi. Rozmarini tabiiyligicha to'g'ri saqlashda- Sifatli rozmarin barglarida hech qanday dog'lar va yoriqlar bo'lmasligi, barglari osilib qolmagan bo'lishi lozim. Rozmarinni sovutgichda to'g'ri saqlasangiz, u bir oygacha o'z sifatini yo'qotmaydi: birinchi usul: rozmarinni pergament qog'ozga o'rab, suvpurkagich bilan yaxshilab suv sepamiz va yelim xaltaga solib, sovutgichda saqlaymiz; ikkinchi usul: qo'l sochiq olib, uni namlaymiz va ichiga rozmarinni solib, o'raymiz. Sovutgichda saqlab, sochiqni vaqt-vaqti bilan namlab turamiz.

Foydali xususiyatlari

Rozmarindan qadim zamonlarda dorivor vosita sifatida foydalanishgan. Uning foydali xususiyatlari to'g'risida har bir xalqda turlicha qarashlar bo'lgan: rimliklar uni xotirani yaxshilaydi deb hisoblashsa, greklar uning yordamida yaralarni davolashgan, xitoyliklar esa uning yordamida bosh og'rig'idan xalos bo'lganlar. Hozirgi zamon olimlari esa rozmarinni o'rganib quyidagi xususiyatlarini o'rganib chiqishgan: u o'zida juda ko'p miqdordagi efir moylarini, A va C guruh vitaminlarini, kaliy, kalsiy va natriyni saqlaydi. Rozmarinning quyidagi xususiyatlari ilmiy tasdiqlangan: u bosh, qorin va muskullar og'rig'ida; revmatizm, radikulit va fibromialgiyada; spazmda; qon bosimi oshishini olishda; mikroob va zamburug'larga qarshi kurashda; antioksidant

vositasini bajarib, miyadagi qarilik belgilari paydo bo'lishini sustlashtirishda va boshqa bir qancha kasalliklarda qo'llanilishi aniqlangan. Quritilgan rozmarin oziq ovqat pishirishda keng qo'llaniladigan ziravordir. U har qanday taomga alohida tam beradi. Foydali mahsulot butaning barglarini silliqlash va quritish orqali olinadi. Rozmarin butun dunyoda ishlatiladi, lekin u ayniqsa Afrika va Hindistonda mashhur. Yodda tuting: rozmarinni issiq taomlar tayyorlashda eng oxirida soling, chunki uzoq pishirish jarayonida undagi efir moylari parchalanib ketadi. Quritilgan rozmarin antibakterial, analjezik, antioksidant, xoleretik, tiklovchi va tonik kabi xususiyatlarga ega. Buning yordamida ziravor yurak-qon tomir, ovqat hazm qilish, genitouriya, asab va gematopoetik tizimlarning ishiga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Shuningdek, ko'plab shifokorlar buyrak, miya, oshqozon va oshqozon osti bezi faoliyatini yaxshilash uchun undan foydalanishni tavsiya etadilar.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Abu Ali ibn Sino. Tib qonunlari. Toshkent: Xalq merosi. 1993
2. Gubanov I.A. Lekarstvennie rasteniya, Moskva, 1993
3. Ibragimov A.YO. Dorivor va ziravor usimliklar. Toshkent, 2005y
4. Razmarin lekarstvenniy. — Rosmarinus officinalis L./«Flora SSSR». V 30 - ti tomox
5. T. XXVI. / pod redaktsiey akad. V.L. Komarova Izdatel'stvo Akademi Nauk SSSR, 1961
6. Lager` A.A. Fitoterapiya - Krasnoyarsk. Izd-vo Krasnoyarskogo universiteta, 1988.
7. -272 s.
8. Balabay, I.V. Nistryan A.K. Rasteniya, kotorie nas lechat. - Kishinev, 1988, - 351 s.
9. Ashurmetov O.A, To'xtayev B.E „Dorivor o'simliklar introduksiyasi”2003