



 Innovative Academy
Research Support Center

**ZAMONAVIY DUNYODA
TABIY FANLAR:
NAZARIY VA AMALIY IZLANISHLAR
RESPUBLIKA ILMIY-AMALIY
KONFERENSIYASI**

zenodo

 doi DIGITAL
OBJECT
IDENTIFIER



INTERNET
ARCHIVE

OpenAIRE

innacademy.uz

МОЙЛИ ЭКИНЛАРНИНГ БИОЛОГИК ВА ЭКОЛОГИК ХУСУСИЯТЛАРИ

Гафарова Саида Мухамеджоновна

Бухоро давлат университети, биология кафедраси катта ўқитувчиси,

Ўзбекистон республикаси, E-mail: saida.gafarova@bk.ru

<https://doi.org/10.5281/zenodo.6321303>

Аннотация: мақолада мойли экинлардан кунгабоқар, зайтун, соя, ғўза каби мойли ўсимликларнинг биологик ва экологик хусусиятлари, халқ хўжалигида ишлатилиши, халқ таъбиётда ва тиббиётда ишлатилиши тўғрисидаги маълумотлар келтирилган.

Калит сўзлар: кунгабоқар, зайтун, соя, ғўза, аргинин, гистидин, лизин, триптофан, фенилаланин, метионин, треонин, лейцин, изолейцин, валин.

Ер шарида аҳолининг ўсимлик мойига талаби кундан-кун ошиб бормоқда. Халқ хўжалигининг барча соҳаларида: озиқ-овқат, консерва, лак-бўёқ, алиф, совун ишлаб чиқаришда; линолеум, парфюмерия, босмахона бўёқлари тайёрлашда, тиббиётда ва асбоб-ускуналарни мойлашда ўсимлик мойидан фойдаланилади.

Ўсимлик мойи инсон учун энг зарур ва ҳеч нарса билан алмашиб бўлмайдиган озиқ-овқат маҳсулотлари сирасига киради. Ўзбекистон аҳолисининг ўсимлик мойига бўлган талаби яқин йилларгача асосан пахта чигитидан олинган мой билан қондирилар эди. Лекин мустақиллик йилларига келиб, республика аҳолисини арзон, сифатли, таркибида инсон организми учун зарарли моддалар сақламайдиган кунгабоқар, соя, зайтун, махсар, кунжут, ерёнғоқ каби ўсимлик мойи билан таъминлаш яхши йўлга қўйилди. Ҳозирги пайтда республикамизнинг суғориладиган майдонларида йилига ғўза ўсимлигидан ташқари 7-8 минг гектар кунгабоқар, 5 минг гектар соя, лалми ҳудудларда 10-12 минг гектарда махсар ўстирилмоқда. Мойли экинлар турли оилаларга мансуб бўлиб, улар – мураккабгулдошлар, дуккакдошлар, сутламадошлар ва бошқалардир.

Кунгабоқар (*Helianthus annuus L.*) мураккабгулдошлар оиласига киради. Бутун дунёда мой олинадиган асосий ўсимликлардан бири сифатида кенг миқёсда ўстирилади. Кунгабоқар бир йиллик ўт ўсимлик, пояси тик ўсувчи, кам шохланган, бўйи 70-80 см дан 150-170 см гача, илдизи ўқилдиз. Барглари юраксимон, юқоридагилари тухумсимон, баъзан эллипсимон. Сарик рангли гуллари йирик. Меваси – ясси, оқ, кулранг, қора рангли писта.

Июн-август ойларида гуллайди, меваси август-сентябрда етилади.

Кунгабоқар мойи кенг миқсда турли таомларни пиширишда, маргарин ва овқатга ишлатиладиган бошқа ёғларни тайёрлашда қўлланилади. Мойдан консервалар қилишда фойдаланилади. Мағизи ёқимли маҳсулот сифатида истеъмол қилинади, кунжарасидан ҳолва тайёрланади.

Кунгабоқар уруғи таркибида 29-59% мой, углеводлар, оксил, каратиноидлар, фитин, хлороген, лимон ва вино кислоталар, ошловчи ҳамда бошқа бирикмалар бор. Кунгабоқар барги ва гули ҳам тиббиётда қўлланади. Чунки улар ҳам турли биологик фаол моддаларга бой бўлиб, ўз таркибида тритерпен, диоллардан арнидол ва

фарадиол, флавоноидлар, холин, бетаин, смолалар, каротиноидлар, солант кислота ва бошқа бирикмаларни сақлайди.

Халқ табобатида кунгабоқар гулидан тайёрланган қайнатма безгак, иситма, бод, сариқ ва сариқ касалликларини, ич кетишини даволаш учун ҳамда сийдик ҳайдовчи восита сифатида қўлланилади.

Таркибида тўйинмаган кислоталар бўлгани учун кунгабоқар мойи (ярим қурийдиган мойларга киради) холестериннинг организмдан чиқиб кетишини тезлатади ва унинг қон томирлари деворида ўтириб қолишига тўсқинлик қилади. Шунинг учун мой склерозга қарши таъсирга эга ва атеросклероз касаллигини даволаш ҳамда шу касалликнинг олдини олишда катта аҳамиятга эга.

Зайтундошлар оиласига (*Oleaceae*) ҳали қадимдан маълум бўлган Европа зайтуни ёки маданий худди шундай “Зайтун дарахти” деб номланадиган ўсимлик киради. Бу ўсимлик (*Olea europaea*) ҳозирги кунда (Morrettini бўйича, 1962) Ўрта Ер денгизи атрофи мамлакатларида кенг тарқалган ва бу давлатлар уни экиб кўпайтирмоқда. Зайтун дарахтининг баландлиги 20 метрга етиши мумкин. Унинг йўғон поясининг тепа қисми жуда шохланиб кетган бўлиб, баъзан унинг диаметри 50 метрга етади. Зайтун дарахти 300-400 йилгача, қулай шароитда эса 1000 йил ва ундан ортиқ умр кўради. Айрим маълумотларга кўра 2000 йиллик турлари ҳам мавжуд. Эски поялари одатда чиройли кўринишга эга.

Зайтуннинг барглари қарама-қарши жойлашган, ланцетсимон, уст томони кулранг-яшил, пастки томони оқиш. Улар баҳорда ватанида янги барглар чиқарганидан сўнг эски баргларини тўкиб юборади. Шу сабабли зайтун йил бўйи яшил бўлади. Ҳосил бўлган барча ён шохларининг учки қисми ўткирлашиб тиканга айланган. Бу эса ўсимлик баъзи органларининг метаморфозга учраганидан далолат беради. Май охирида тўпгуллари ривожланади. Зайтун шамол ёрдамида чангланади.

Зайтунда одам учун керакли витамин ва микроэлементларнинг деярли барчаси бор. Зайтун мойи таркибига ўзининг хусусиятлари билан ноёб бўлган тўйинмаган мой кислоталари: олеин – 75% (зайтун мойида у бошқа мойларга нисбатан 3.5 баравар кўп сақланади), линол -13% ва линолен – 0,55% киради. Ҳайвон ёғидан фарқлироқ бу мой кислоталари организмга анча фойда келтиради. Улар гликемия даражасини пасайтиради (бу семиришнинг ёмон омили), юрак ва қон-томир касалликларининг олдини олади, овқат ҳазм қилиш органларига фойдали таъсир қилади, организмни ёшартиришга ёрдам беради. Зайтун дарахтидан олинган мойни ҳар куни истеъмол қилиш юрак-томирлар системаси, стенокардия, инфаркт, саратон касалликларининг хавфини камайтиради. Зайтун мойининг машҳурлик сири шундан иборатки, зайтун дарахти мевасида шундай турдаги мой кислотаси сақланадики (ва айнан тўйинмаган кислоталар) улар зарарли холестерин миқдорини камайтиради. Шу билан бирга организмдаги ҳаётий муҳим элементларнинг нормал баланси сақланади. Зарарсиз холестериннинг зайтун ёғи таркибида бўлиши, қондаги “зарарли” холестерин ва триглицерид миқдорининг камайишига ёрдам бериб, “фойдали” холестеринни кўпайтиради ва шу билан атеросклероз касаллиги хавфини камайтиради. Бундан ташқари зайтун мойи кўпгина витамин турларига бой: витамин “А”, “D”, “E” кабиларни сақлайди.

Соя (*Glycine hispida* Max) дуккакдошлар оиласига мансуб, бир йиллик ўт ўсимлик. Пояси тик ўсувчи, шохланган, баландлиги 30-70 см. Барглари уч бўлакли мураккаб. Гуллари барг қўлтигидан ўсиб чиққан шингил гултўпламига жойлашган. Меваси 1-4 уруғли дуккак. Июл-август ойларида гуллайди, август-сентябрда меваси етилади.

Соя овқатга кўп ишлатиладиган, тўйимли ҳамда жуда фойдали ўсимлик. Уруғидан ун ва ёрма қилинади, мой ва оқсил олинади. Соя уруғи таркибида 17-25% мой, 30-45% оқсил, қандлар, органик кислоталар, витамин В₁, В₂, С, Е ва К, провитамин D, каротин, изофлавоон, гликозидлар, минерал (калий, магний, кальций, фосфор, темир, мис, марганец, рух, никель, кобальт) ва бошқа моддалар бўлади. Уруғидан оқсил моддаси 80-90% юқори сифатли ўсимлик оқсилдан иборат бўлиб, унинг таркибига ҳаёт учун муҳим аҳамиятга эга бўлган, алмаштириб бўлмайдиган барча аминокислоталар (аргинин, гистидин, лизин, триптофан, фенилаланин, метионин, треонин, лейцин, изолейцин, валин) киради.

Соя уруғидан тайёрланган сут ўзининг тўйимлилиги, организмда ҳазм бўлиши, физик хоссалари ва кўриниши бўйича сугир сутидан фарқ қилмайди. Уни меъда яра касаллигида, меъда ширасининг кўп ажралиши (гиперсекреция) ҳолларида, қорин тифи, оғир ўтадиган ва сурункали юқумли касалликларда истеъмол қилишга тавсия этилади. Қандли диабет ва нур касалликларини даволаш ҳамда марказий асаб системасини стимуллаш учун тиббиётда ишлатиладиган баъзи доривор препаратларни олишда соядан маҳсулот сифатида фойдаланилади. Соянинг уруғидан Уокер шиши (рак шишининг бир тури) ҳосил бўлишини, унинг ҳажми ва массасини ўсишдан тўхтатувчи, ҳатто кичик қилувчи таъсирга эга бўлган фитогемагглютинин (лектин) ажратиб олинган. Фитогемагглютининнинг бундай таъсири ҳозирча ҳайвонларда ўтказилган тажрибада аниқланган.

Ѓўза (*Malvassae*) оиласига мансуб. Ѓўза кўп йиллик ўсимлик бўлиб, бизнинг шароитимизда бир йиллик ўсимлик сифатида экилади. Илдизи ўқилдиз. Пояси тик ўсувчи, шохланган, бўйи 1 метрга етади. Барглари 3-5 учбурчак шаклли, бўлакли. Йирик, беш бўлакли, сариқ рангли гуллари якка-якка ҳолда жойлашаган. Меваси – тухумсимон, шарсимон ёки чўзинчоқ, пишганда 3-5 чаноғи билан очиладиган кўсак.

Июн-сентябр ойларида гуллайди, меваси август-сентябрда етилади.

Овқатга ғўза уруғидан олинган пахта мойи ва қисман баргидан олинадиган лимон кислотаси ишлатилади. Пахта мойидан маргарин тайёрланади. Пахта уруғи таркибида 17-41% мой, 36% гача оқсил, госсипол, минерал ва бошқа моддалар бор. Ѓўза илдизининг пўстлоғи ўз таркибида витамин С ва К, госсипол, ошловчи моддалар, барги 5-7% лимон, 3-4% олма кислоталари сақлайди. Пахта мойида тўйинмаган кислоталар (F витамин комплекси) бўлгани сабабли у ярим қотувчи мойларга киради ва организмдаги моддалар алмашинувида иштирок этади. Шунинг учун кексалардаги атеросклероз касаллигининг олдини олишда пахта мойи жуда фойдалидир.

Ѓўза илдизи пўстлогидан тайёрланган суюқ экстракт илмий тиббиётда ичдан ва бачадондан қон оқишини тўхтатувчи восита сифатида қўлланади.

Ѓўза баргидан овқатга ва тиббиётда ишлатиладиган лимон кислота олинади. Пахта уруғидан олинадиган госсиполдан турли қимматбаҳо доривор препаратларни синтез қилишда фойдаланилади.

Мойли экинлар маҳсулоти кундалик ҳаётимизда ҳар томонлама зарур экан, бу экинларнинг янги навларини яратиш, юқори ҳосил берадиган агротехникасини ишлаб чиқиш, махсус техникаларни тайёрлаш бизнинг олдимизда турган асосий масалалардан биридир.

Адабиётлар рўйхати

1. [Интродукция облепихи в климатических условиях Бухарской области](#)
ЖН Нажмиддинов, ХК Эсанов, СМ Гафарова - Учёный XXI века, 2015
2. Мухамеджанова Г. С., Кудратова Ш. К. БИОЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАСТЕНИЙ ПУСТЫННОЙ ЗОНЫ СРЕДНЕЙ АЗИИ И ИХ ЗНАЧЕНИЕ В ЖИВОТНОВОДСТВЕ //Вестник науки и образования. – 2021. – №. 11-1 (114). – С. 13-17.
3. Белободоров В.В. Основные процессы производства растительных масел. Москва, 1966.
4. Ёқубжонов О., Турсунов С. Ўсимликшунослик. Тошкент, "Фан ва технология", 2008.
5. Сохобиддинов С.С. Ўсимликлар систематикаси. Тошкент. «Ўқитувчи», 1966.
6. Икромов М.И., Нормуродов Х.С., Юлдошев А.С.. Ботаника. Ўсимликлар морфологияси ва анотомияси. "Ўзбекистон", 2001
7. Мустафоев С.М.. Ботаника. Тошкент. "Ўзбекистон", 2002.

