

KOVUL (CAPPARIS SPINOSA L.) O'SIMLIGINING DORIVORLIK XUSUSYATLARI VA ISHLAB CHIQRISH SHAROITLARINING UMUMIY TAHLILI

Ubaydullayeva Komila Kamoliddin qizi

Mamatkulova Iroda Ergashevna

O'zbekiston Milliy universiteti Jizzax filiali

Annotasiya: Ushbu maqolada kovul (*Capparis spinosa L.*) o'simligining tarqalish hududlari va dorivorlik xususiyatlari, tabobatda qo'llanilishi haqida, olimlar tomonidan yaratilgan capers navini biologik va kimyoviy moddalar asosida konserva maxsuloti ishlab chiqarish uchun retseptni sinov asosida tahlil qilish va tanlash jarayoni adabiyotlar asosida o'rganilib ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so'zlar: Kovul, kovar, saponinlar, alkaloidlar

Kovul, kovar (*Capparis spinosa L.*) - kovuldoshlar oilasiga mansub yarim buta. Poya va shoxchalari yotiq bargi tuxumsimon, guli yirik, oq yoki och pushti. Mevasi qizil etli, ko'p urug'li. Qrim, Kavkaz, O'rta Osiyo, Afrika va O'rta dengizning toshloq yerlarida ko'p tarqalgan. Janubiy Yevropada ekiladi. Cho'l va adirlarda, yo'l bo'ylarida devorlar ustida, ekinlar orasida o'sadigan kovul ko'p urug'li, rezavor bo'lib, mevalari etdor uzunligi 2 smga boradi. Iyul – avgust oylarida urug'lari pishadi.[1]

Bu dorivor o'simlik tarkibida saponinlar, alkaloidlar, 32.9 foiz uglevodlar, 150 mg askorbin kiskota, 3.75 foiz moy, ildiz po'stlog'ida staxidrin alkaloidi, minerallar, mikroelementlar va bir qancha faol moddalar mavjud. Kovul yoki kovar o'simligi tabiiy holda O'rtayer dengizi, Yevropa Janubida, Kavkazda, O'rta Osiyoda, shu jumladan, O'zbekistonda, Pokiston va Hindistonda tarqalgan. Kovul o'simligining nomi Erondagi Dashti-Kavir cho'li bilan bog'liq holda atalgan. Sababi bu o'simlik bu hududlarda eng ko'p uchraydigan o'simlik sifatida ajralib turadi. Tabobatda bu o'simlikning pishgan mevasi, barglari, novda va ildiz po'stlog'i ishlatiladi.[5,2]

Kovul o'simligining may-avgust oylarida ochilmagan g'unchalari, barglari terib olinadi. Shu bilan birga yosh, yog'ochlasha boshlagan novdalari va ildizining po'stlog'i shilib olinadi, maydalanadi hamda quyoshda qurutiladi. Po'stlog'idan tayyorlangan damlama ishtaxa ochuvchi ta'sirga ega. Xalq tabobatida yiringli yaralarni davolashda ishlatiladi. Yangi shilingan po'stlog'i og'rigan tishga bosilganda ijobiy ta'sir qiladi. Bundan tashqari ochiq yiringli yaralarga qo'yilsa antiseptik vazifani bajaradi. Uning bunday xususiyatlaridan arablar va qadimiy yunonlar foydalanishgan. O'simlikning ildiz qismidan olinadigan damlama gepatitni oldini oladi, mevasi tarkibidagi yod moddasi buqoqdan aziyat chekadigan insonlar uchun foydalidir. Bundan tashqari bu o'simlikdan, qandli diabet, stenokardiyada, gemorroj (bavosil) kasalliklarini davolashda qo'llaniladi.

Hozirgi kunda bu o'simlikdan farmasevtika sanoatida dorilar tayyorlash keng yo'lga qo'yilgan. Bundan tashqari sanoat miqyosida ham ishlab chiqarish keng yo'lga qo'yilmoqda.

Capparis Spinosa L.ning konserva maxsulotlari turli kasalliklarni davolashda ishlatiladi. capparispinosa tarkibida 27 mg yod va turli vitaminlar (A,E,C) va boshqalarni saqlaydi.Kombinatsiyalangan konservalash capparispinosa mevasining namligini 14%,25%,35%, va 75% gacha kamaytirdi.Shuning uchun uni boshqacharoq konservalash usuli o'rganildi.[6]

Konserva sanoati noan'anaviy xomashyodan foydalanish bo'yicha tadqiqotlar olib bormoqda.Dorivor va parhezli mahsulotlar ishlab chiqarishda materiallar, yangi ingredientlarni yaratish zamonaviy texnologiyalarga asoslangan.

Capparis Spinosa L. ishlab chiqarishda yangi texnologiyalar, yuqori sifatli mahsulot olish, chora-tadbirlarga e'tibor qaratish mahsulotlarning biologik boyligini saqlash va oshirish, tabiiy xomashyodan samarali foydalanish,uning dorivor xususiyatlarini,balki iqtisodiy samaradorligini ham saqlash muhim hisoblanadi. Maxsulotni ishlab chiqarishda optimal retseptni aniqlash lozim.Ushbu jadvalda keltirilgan.

Konservalangan marinadlangan "Kapers" uchun retsept (1-82-1000 banka uchun)
(1-jadval)

Komponentlar	Kapers O'simligi gr	Tuz, gr	Sirka kislotasi gr	Sarimsoq Bo'lakchalari	Ziravorlar gr	Shakar gr
Retsept bo'yicha Komponentlar miqdori	600	30	1.3	4	25	50

Marinadlangan konserva maxsulotining texnologik saqlash jarayoni quyidagi ketma-ketlikda amalga oshadi:.

O'rim yig'im mevasi –May oyining 2-3 haftasidan boshlab iyun oyi o'rtalarigacha yig'ib olinadi konserva uchun 10-12 mm bo'lganlari olinadi.

Tekshiruv-Bunda caper mevalari saralanadi kasallangan mevalar ajratiladi.

Yuvish-1.5-2 atmosfera bosimda ichimlik suvi yordamida yuviladi.

Suvsizlantirish-Meva yuzasi to'rtli idishlarda qurutiladi.

Ingredientlarni aralashtirish-Retsept bo'yicha tayyorlangan ingredientlar aralashtiriladi.

Qadoqlash va quyish- Shakar va marinaddan keyin bankalarga quyiladi.

Komponentlar idishlarga joylashtiriladi.

Qopqoqni yopish - qadoqlangan bankalardagi laklangan qopqoqlar vakuumli muhr yordamida muhrlanadi.

Sterilizatsiya - bankalar 10-10-10 / 100oC, 1,2atm. formula asosida sterilizatsiya qilinadi.

Idishlarni yuvish - sterillangan idishlarni yuving va etiketkaga o'tkazing.

Saqlash - tayyor mahsulot xona haroratida 220 C va nisbatan saqlanadi namlik 80-85%. [6]

Konservalangan “kaperlar” uchun organoleptik ko’rsatkichlari (1-82-1000banka uchun)

(2-jadval)

Rang	Och yashil,xlorofilga xos
Ta’mi	O’rtacha nordon,ta’msiz
Hid	Xushbo’y,achchiq kabi
Muvofiqlik	Bir xil suyuqlik
Ko’rinishi	Meva va suyuqliklar bir xil tarkibda saqlanadi butun konteyner bo’ylab

Xulosa qilib aytkanda, *Capparis spinosa* L. bu o’simlikni mahalliy aholi juda yaxshi biladi, va dorivorlik xususyatidan ham foydalanib kelmoqdalar. Bu o’simlikning hozirgi vaqtdagi biologik xususyatlari va morfologik belgilari va boshqa foydali xususiyatlari olimlar tomonidan o’rganib kelinmoqda. Bundan tashqari bu o’simlikdan konserva mahsulotlarini ishlab chiqarish ham keng yo’lga qo’yilgan.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO’YXATI:

1. Kovul o’simligining foydali xususiyatlari va ularning biyologiyasi N. Xamrayeva - dots. Jizzax davlat pedagogika universiteti.

2. Mamatkulova I.E., Abduraimov O.S. O’zbekiston florasidagi ayrim dorivor va ziravor turlarning ahamiyati. (*Apiaceae* Lindl.) “Fan, ta’lim va texnikani innovatsion rivojlantirish masalalari” Xalqaro ilmiy-amaliy onlayn anjuman materiallari to’plami (2022 yil 12 aprel, Andijon).

3. Ай Уралов, С Бойкул, Қ Ахмедова. ТАБИЙ ШАРОИТИДА ALLIUM ТУРКУМИ АЙРИМ ТУРЛАРИНИНГ УРУФ МАҲСУЛДОРЛИГИ. *Academic research in educational sciences* 3 (1), 164-169

4. Ай Уралов, ВП Печеницын. Зависимость семенной продуктивности луковичных видов *Allium* L. от количества листьев на генеративном побеге. Доклады АН РУз, 74-77

5. <https://xs.uz/uz/post/kovul-oyogimiz-ostidagi-khazina-yokhud-tog-yonbagirlarida-uni-rivozhlantirish-omillari-khususida>

6. https://www.researchgate.net/publication/313677692_THE_CHEMICAL_CONSTITUENTS_AND_PHARMACOLOGICAL_EFFECTS_OF_CAPPARIS_SPINOSA_-_AN_OVERVIEW

6. *European Journal of Molecular & Clinical Medicine* ISSN 2515-8260 Volume 7, Issue 2, 2020 271-271. Analytical results of optimum conditions of canned capers production.

7. Baratjon o’g’li, S. F. (2022). SPECIES OF THE LAMIACEAE FAMILY WITH SPICE PROPERTIES. *Finland International Scientific Journal of Education, Social Science & Humanities*, 10(11), 85-89.

8. Baratjon ogli, S. F. (2022). ESSENTIAL OIL PRESERVATIVE CONTAINING TIMOL REPRESENTATIVES OF THE FAMILY LAMIACEAE. *O'ZBEKISTONDA FANLARARO INNOVATSIYALAR VA ILMIY TADQIQOTLAR JURNALI*, 2(13), 839-845.

9. Baratjon o'g'li, S. F. (2022). DORIVOR ISSOP O 'SIMLIGINING YETISHTIRISH TEXNOLOGIYASI VA SHIFOBAXSH XUSUSIYATLARI. *Journal of new century innovations*, 14(1), 50-53.

10. Baratjon o'g'li, S. F. (2022). SPECIES OF THE LAMIACEAE FAMILY WITH SPICE PROPERTIES. *Finland International Scientific Journal of Education, Social Science & Humanities*, 10(11), 85-89.

11. Baratjon o'g'li, S. F. (2022). LAMIACEA OILA VAKILLARINING DORIVORLIK XUSUSIYATLARI. *INNOVATIVE ACHIEVEMENTS IN SCIENCE 2022*, 2(13), 41-43.

12. Baratjon ogli, S. F. (2022). REPRESENTATIVES OF THE LAMIACEAE FAMILY PRODUCE ESSENTIAL OILS AND MEDICINAL AND HERBAL REMEDIES CONTAINING MONOCYCLIC MONOTERPENES. *IJODKOR O'QITUVCHI*, 2(23), 267-271.

13. Baratjon ogli, S. F. (2022). ТЕХНОЛОГИЯ ВЫРАЩИВАНИЯ И ЛЕКАРСТВЕННЫЕ СВОЙСТВА ЛЕКАРСТВЕННОГО ИССОПА. *O'ZBEKISTONDA FANLARARO INNOVATSIYALAR VA ILMIY TADQIQOTLAR JURNALI*, 2(13), 193-197.

14. Baratjon ogli, S. F. (2022). КОНСЕРВАНТ НА ЭФИРНЫХ МАСЛАХ, СОДЕРЖАЩИЙ ТИМОЛ ПРЕДСТАВИТЕЛИ СЕМЬИ ЛАБГУЛДОШ. *O'ZBEKISTONDA FANLARARO INNOVATSIYALAR VA ILMIY TADQIQOTLAR JURNALI*, 2(13), 203-207.

15. Baratjon ogli, S. F. (2022). НАЛИЧИЕ В МЕДИЦИНЕ И ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПРЕДСТАВИТЕЛЕЙ СЕМЕЙСТВА ЛАБГУЛДАШЕВЫХ. *IJODKOR O'QITUVCHI*, 2(24), 324-331.

16. Baratjon o'g'li, S. F. (2022). SPECIES OF THE LAMIACEAE FAMILY WITH SPICE PROPERTIES. *Finland International Scientific Journal of Education, Social Science & Humanities*, 10(11), 85-89.