

STEVIYA O'SIMLIGINING DORIVORLIK XUSUSIYATLARI**Ikromova Yulduzoy Erkin qizi***JDPU, Biologiya va uni o`qitish metodikasi kafedrasida o`qituvchisi***Meliboyeva Nozima Sobir qizi***2 – bosqich talabasi*

Annotatsiya: *Tabiatni rang – barang o'simliklar olamisiz tasavvur qilib bo'lmaydi. Yer yuzida o'simlik turlari juda keng tarqalgan bo'lib insonlar hayotida beqiyos o'rin tutatadi. Ular orasida zaharli hamda dorivor xususiyatga ega turlar ko'plab uchraydi. shunday dorivor o'simliklardan biri steviya o'simligidir.*

Kalit so'zlar: *Savatcha, Bertoni, steviozid, qoqio't, aktinomorf, steviya, choy, aglikon, glyukoza.*

Qadimdan insoniyat ko'pgina kassaliklarni davolashda shifobaxsh o'simliklardan malhamlar, damlamalar, giyohlar tayyorlab, xastalik bilan og'rikan bemorlarni davolashda foydalanib kelganlar. Insonlar o'simliklardan faqat dori sifatida foydalanib qolmay, balki oziq-ovqat, bo'yoqlar, kiyim-kechak, va zararkunandalarga qarshi kurashishda ham keng foydalanib kelgan. Dorivor o'simliklar ichida o'z xususiyati bilan ajralib turuvchi o'simliklardan biri bu steviya o'simligi hisoblanadi.

Tabiiy past kaloriyalı ozuqa manbai bo'lgan ushbu o'simlikka qiziqish diabet, metabolik sindrom bilan og'rikan bemorlar sonining ko'payishi va sintetik ozuqa manbalaridan foydalanishning ko'plab salbiy ta'siri bilan bog'liq bo'lgan dietali maxsulotlarning iste'molining ko'payishi bilan bog'liq. Steviyaning diterpen glikozidlari yuqori shirinlikka ega (saxarozadan 50-350 marta shirinroq), past kaloriyalı, inson salomatligi uchun xavfsizdir. Ulardan tashqari, steviya barglarida bir qator biologik qimmatli birikmalar (mineral elementlar, vitaminlar, oqsillar, aminokislotalar, oligosugarlar, tolalar, polifenollar) topilgan. Stevia barglari ekstraktining yuqori antioksidant xususiyatlari ko'rsatildi, bu ularni oziq-ovqat sanoatida funksional mahsulotlar ishlab chiqarishda qo'llash imkonini beradi. Steviyaning turli xil terapevtik xususiyatlari haqida ko'plab ma'lumotlar olingan. Aniqlanishicha, steviya glikozidlaridan muntazam foydalanish qondagi glyukoza va xolesterin miqdorini pasaytiradi, hujayralar yangilanishiga yordam beradi, o'simta hujayralarining o'sishiga to'sqinlik qiladi va qon tomirlarini mustahkamlaydi. Stevia barglaridan olingan komponentlar xoleretik, diuretik ta'sirga ega, qon bosimini normallantiradi, oshqozon-ichak trakti kasalliklarini oldini oladi va buyraklar faoliyatiga foydali ta'sir ko'rsatadi. Stevia ekstrakti shuningdek, antibakterial, antiviral, yallig'lanishga qarshi va immunomodulyator ta'sirga ega. Stevia shirin glikozidlarining kislotali muhitda va yuqori haroratlarda xavfsizligi va barqarorligi ularni dietali ichimliklar, choylar, soslar, marinadlar, dengiz mahsulotlari, muzqaymoq, yogurtlar, xamir ovqatlar, pazandalik

mahsulotlari va boshqalar kabi mahsulotlarni ishlab chiqarishda keng qo'llash imkonini beradi.¹³ **(1–rasm)**

Steviya (*Stevia reboiana*) – o'tsimon, ko'p yillik, subtropik o'simlik. Qoqio'tdoshlar oilasiga kiradi, vatani Janubiy Amerikadagi Paragvay davlati.. Ildizi popuk ildiz. Poyasi ti o'suvchi, tuklangan silindrsimon. Barglari oddiy, poyada 2 ta qarama–qarshi joylashgan, yaxlit, chetlari arrasimon qirqilgan, barg plastinkasining usti mayin tuk bilan qoplangan, barglari cho'ziq tuxumsimon yoki ellipssimon. Gullari 5–6 ta dan savatchaga yig'ilgan, gultoj barglarining ustki qismi oq, pastki qismi binafsha rangda. Gulning uzunligi 7–9 mm, gulbandi reduksiyaga uchragan, ya'ni o'troq holda o'rnashgan. Savatchadagi gullar bir xil tuzilishga ega. Gulli ikki jinsli naysimon, to'g'ri (aktinomorf) bo'lib, 5 ta qo'shib o'sgan gultojibarglardan iborat. Savatchadagi gullarning gul tojibarglari oq sarg'ish rangda. Kosacha bargchasi yo'q, uning o'rnida tugunchaning ustki qismida 12–14 ta tukchadan iborat popuk joylashgan. Changchilari 5 ta, changchi iplari erkin, yalong'och, silindrsimon. Savatchada bir vaqtning o'zida ikkita, keyinchalik 2–3 kun ichida qolgan gullari ochildi. Bo'yi 70–80 sm boradigan ko'p yillik o't o'simlik brinchi marta M.S.Bertoni bu turni *Eupatorium rebaudiana Bertoni* nomi bilan, keyinchalik doktor Gemsel Stevia turkumiga kiruvchi alohida tur sifatida aniqlagan.

Steviya o'simligi bargidan shakar o'rnini bosadigan modda ajratish esa professor M.M.Raximov tomonidan amalga oshirilgan. Steviozidni molekulasi 3 ta glyukoza va 1 ta ta'msiz aglikondan iborat. Bu moddani toza holda ajratib olish murakkab bo'lganligi sababli, uni oziq–ovqat sanoatida keng qo'llash imkoniyati yaratilganicha yo'q. AQShda hozirgi vaqtda *S. Rebaudiana* o'simligidan foydalanib, turli xil oziq – ovqat mahsulotlarini tayyorlash (pishiriqlar, tort, pechene, shirin ichimliklar, mayonez, kokteyl, sho'rva, baliq mahsuloti) va boshqalarni tayyorlash uslubi, ishlatilishi bo'yicha o'nlab kitoblar nashr qilingan. 1997 yil Moskvada "Lis–V" ilmiy ishlab chiqarish birlashmasi *S.Rebaudiana* mahsulotidan oziq–ovqat, farmasevtika, tibbiyotda foydalanish va qandli diabet kasalini davolash maqsadida tashkil qilingan. Rossiya Federatsiyasining sog'liqni saqlash vazirligi tomonidan zamonaviy texnologiyalar asosida *S.rebaudiana* mahsulotlari va qandli diabetlarning oziq–ovqat mahsulotlari ishlab chiqilgan ya'ni:

"Steviya" o'simlik choyi. "Lis–V" – shakarga nisbatan 30 barobar shirinlikka ega bo'lib, maydalangan barglar asosida tayyorlangan.

"Steviya–20" siropi–steviyaning suyuq ekstrakti, shakarga nisbatan 50 barobar shirinlikka ega.

"Stevirozeks" siropi–atirgul va steviyaning suyuq ekstrakti bo'lib, shakarga nisbatan 40 barobar shirinlikka ega.

"Steviya–50 kukuni" steviyaning quruq ekstrakti, shakarga nisbatan 50 barobar shirinlikka teng (oziq – ovqat steviozidi).

¹³<https://www.researchgate.net/profile/Aleksej-Kocetov>.<https://www.researchgate.net/profile/N-Sinyavina>

“Stevilin” steviyaning quruq ekstrakti bo‘lib, qandli diabetli bemorlarni davolash maqsadida tabletka shaklida tayyorlangan.⁴



1–rasm. Steviya o`simligi va uning choy shakli

Hozirgi vaqtda 15 dan ortiq davlatlar (AQSh, Angliya, Frantsiya, Yaponiya, Xitoy, Janubiy Koreya, Kanada, Rossiya, Ukraina va boshqalar) steviyani ko‘paytirib, qandolatchilik, shirin ichimliklar, parhez taomlar, konservalar va dori–darmon tayyorlashda keng miqyosda foydalanib kelmoqdalar. Yer yuzida steviya o‘simligining 300 ga yaqin turi bo‘lib, farmatsevtika sanoatida keng miqyosida faqatgina *stevia rebaudiana Bertoni* turining barg xom–ashyosidan olinadigan turli mahsulotlar ishlab chiqarish yo‘lga qo‘yilgan.⁵ Steviozid moddasini dori–darmon sifatida qandli diabeti kasalligiga va modda almashinishi buzilishi bilan bog‘liq bo‘lgan boshqa kasalliklarga qarshi ishlatish mumkin. Aslida bu o‘simlikning vatani Paragvay davlati hisoblanib, u yerning mahalliy tub aholisi 15 asrdan beri undan “Steviya choyi” va boshqa dori shakllari ko‘rinishida foydalanishmoqda.

FOYDALANGAN ADABIYOTLAR:

1. Sulaymonov I.J., Ergashev D.T. Dorivor o‘simliklar yetishtirish texnologiyasi fanidan amaliy mashg‘ulotlar. Namangan–2020 – [71; 72 b.]
2. Karimqulov A. – “Oziq–ovqat texnologiyalari” kafedrasida dotsenti, biologiya fanlari nomzodi., Burieva M. – “Oziq–ovqat texnologiyalari” kafedrasida o‘qituvchisi.
3. Oziq – ovqat biotexnologiyasi fanidan o‘quv – uslubiy majmua. Guliston – 2019 – Bet raqami yuq
4. Xikmatulla Allayorov, professor, “Olloxyoroxun” Steviya eksperimental fermer xo‘jaligi rahbari. Abdusamat Begmatov, biologiya fanlari nomzodi, Termiz davlat universiteti dotsenti. Farxod Raximov, texnika fanlari doktori, Iqtisodiyot va sanoat vazirligi mas‘ul xodimi. Dorivor steviya o‘simligining oziq–ovqat va farmasevtika sanoatida mahsulotlar ishlab chiqarishdagi ahamiyati va uni mahalliyashtirish natijalari maqolasidan. [3; 4 b.]
5. <https://hujayra.uz/ozbekistonda-mojizaviy-steviya-osimligini-ostirish-istiqbollari/>