

LAMIACEAE OILASINING ZIRAVORLIK XUSUSIYATIGA EGA TURLARI

Teshaboyeva Maftuna Ikromjonovna

Fargʻona davlat universiteti zootexniya va agronomiya kafedrası oʻqituvchisi

Mamanazarov Baxtiyor Saminovich

Fargʻona davlat universiteti zootexniya va agronomiya kafedrası oʻqituvchisi

Sayramov Fayzullo Baratjon oʻgʻli

Fargʻona davlat universiteti talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7399979>

Annotatsiya. Oʻzbekiston florasidagi ziravor oʻsimliklarning baʼzi turlari ovqatga solinib yoki toʻgʻridan-toʻgʻri xalq tomonidan bir necha yuz yillardan beri isteʼmol qilinib kelinmoqda. Abu Ali ibn Sino har xil kasalliklarga chalinmaslik uchun koʻproq sabzavot, turli koʻkatlar va oʻsimlik mahsulotlari isteʼmol qilishni takidlaganlar va yuzlab kasalliklarni oʻsimliklardan tayyorlangan dorilar bilan davolagan edi.

Kalit soʻzlar: ziravor oʻsimliklar, efir moyi, labguldoshlar oilasi, barg, togʻ-boʻznoch, togʻ jambil, kiyikoʻt.

ВИДЫ СЕМЕЙСТВА LAMIACEAE С ХАРАКТЕРИСТИКАМИ ПРЯНОСТИ

Аннотация. Некоторые виды пряных растений флоры Узбекистана добавляются в пищу или непосредственно употребляются людьми на протяжении нескольких сотен лет. Абу Али ибн Сина настаивал на том, чтобы есть больше овощей, разнообразной зелени и растительных продуктов, чтобы избежать различных болезней, и вылечил сотни болезней лекарственными травами.

Ключевые слова: пряности, эфиромасличное, семейство лабгульных, листовая, горная-бозnoch, горный жамбул, мараль.

SPECIES OF THE LAMIACEAE FAMILY WITH SPICE CHARACTERISTICS

Abstract. Some types of spice plants in the flora of Uzbekistan have been added to food or directly consumed by the people for several hundred years. Abu Ali ibn Sina insisted on eating more vegetables, various greens and plant products to avoid various diseases and cured hundreds of diseases with herbal medicines.

Keywords: spice plants, essential oil, the family of labgulodash, leaf, mountain-boznoch, mountain jambil, deer.

KIRISH

Bugungi kunda dorivor oʻsimliklarga boʻlgan qiziqish tobora ortib bormoqda, butun dunyo pandemiyasida insonlar sogʻligʻiga alohida eʼtibor berishi, salomatlik sirlaridan xabardorligi ortishi, qarigan va surunkali kasalliklarga chalingan insonlar immun tizimini faollashtirish uchun tabiiy vositalarni afzal koʻrishi, tabiiy vositalarning mutloq zararsizligi va foydasi ushbu sohada ilmiy tadqiqotlarga investitsiyalar hajmining va xalqaro bozorlardagi dorivor oʻsimliklarga boʻlgan talabning keskin ortishiga sabab boʻldi. Shuning uchun dorivori oʻsimliklarni muxofaza qilish, madaniy holda yetishtirish, qayta ishlash va mavjud resurslardan oqilona foydalanish lozim.

Oʻzbekiston florasidagi ziravor oʻsimliklarning baʼzi turlari ovqatga solinib yoki toʻgʻridan-toʻgʻri xalq tomonidan bir necha yuz yillardan beri isteʼmol qilinib kelmoqda. Abu Ali ibn Sino har xil kasalliklarga chalinmaslik uchun koʻproq sabzavot, turli koʻkatlar va oʻsimlik

mahsulotlari iste'mol qilishni takidlagan va yuzlab kasalliklarni o'simliklardan tayyorlangan dorilar bilan davolagan.

NADQIQOT MATERIALLARI VA METODOLOGIYASI

Ma'lumki har qanday ovqatga xushta'm berish uchun o'simlikning barg, poya, gul, urug', ildiz va piyozi ishlatiladi. Bu birinchidan, taomni xushta'm qilib, odamning ishtaha bilan ovqatlanishiga imkon bersa, ikkinchidan esa, uni o'simliklar tarkibidagi turli vitaminlar, glyukozydilar, tanid moddasi, efir moylari, organik kislotalar, mineral tuzlar bilan ta'minlaydi. Bu moddalar ovqatning tez va oson hazm bo'lishida, odam organizmiga tez singishida, turli kasalliklarga va umuman odam organizmida moddalar almashinishini yaxshilashda katta rol o'ynaydi. Ba'zi ziravorlar (qalampir, xren, sarimsoq) bakterisidlik hamda antioksidantlik xususiyatiga ega bo'ladi. Shu sababli tayyorlangan ovqatlarni ular yordamida uzoq saqlash mumkin. Bu davr ichida ular ovqatda mikroorganizmlarning ko'payishiga yo'l qo'ymaydi (balki ularni halok qiladi va yog'larni achib qolishiga yo'l qo'ymaydi). Bunday o'simliklarning yuqorida aytib o'tilgan xususiyatlarini nazarda tutib, oziq-ovqat sanoatida turli-tuman konservalar tayorlashda, shirinliklar ishlab chiqarishda va pazandachilikda keng qo'llansa bo'ladi. Har bir o'simlik ovqatga solib yoki to'g'ridan-to'g'ri iste'mol qilinarkan, uning qaysi vaqtda odam organizmi uchun zarur bo'lgan moddalarga boy bo'lishini bilish kerak. Ba'zi o'simliklar-yalpiz, kashni'ch, rayhon, kiyiko't, asosan barglari barralik davrida shundayligicha va quritilgan holda iste'mol qilinadi. Ayrim o'simliklarning (zira, ukrop, arpabodiyon va boshqalar) esa urug'lari ovqatga solinadi. Ko'pchilik o'simliklarning, chunonchi qalampir, zirklarning mevalari iste'mol qilinadi. Shuning uchun bargi ishlatiladigan o'simliklarning barglari gullagunga qadar yig'ishtirib olinadi. Ba'zi o'simliklarning mevalari vitamin, organik va mineral moddalarga boy bo'lgan davrda ko'plab yig'ishtirib olinadi. Shuningdek urug'lari iste'mol qilinadigan o'simliklarning urug'lari to'la pishgan davrda yig'ishtirib olinadi. Hosilni yig'ishtirib olish uchun o'tkir pichoq va o'roqlardan foydalaniladi. Aks holda mahsulotning sifati buziladi va o'simlik qurib qoladi. Masalan, Qashqadaryo oblastining tog'li rayonlarida zira urug'i yaxshi pishmagan davrida qo'l bilan yulib va ketmon bilan chopib to'planadi. Bu hol zira o'sadigan maydonlarning hatto yo'q bo'lib ketishiga olib kelmoqda. Iste'mol qilinadigan o'simliklarning ko'pchiligidan ikki va uch marta hosil olish mumkin. Har gal o'simlik o'rib olinganda uni juda tagidan o'rish yaramaydi. Aks holda ildizidagi o'sish nuqtasiga, kurtaklarga shikast yetadi. Agar ziravor o'simliklar quritilib olinadigan bo'lsa, u holda soyada quritiladi, chunki quyoshda quritilganda, birinchidan, o'simlik o'zining yashil rangini yo'qotadi, ikkinchidan, efir moylari tez uchib ketadi. Shuningdek vitaminlar, organik moddalar va mineral tuzlar hamda turli kislotalar parchalanib, buzilib, dastlabki xususiyatlarini yo'qotadi. Mahsulot quritilgandan so'ng quruq joyda saqlanadi. Buning uchun ziravorlar saqlanadigan uylarning issiqlik harorati 16-20⁰C darajadan oshmasligi zarur. Har bir tur o'simlikdan tayyorlangan mahsulot shishadan, chinnidan, sopoldan tayyorlangan idishlarda yoki salofan xaltalarda havo kirmaydigan holda uyda so'rilar ustida yoki shkaflar ichida alohida saqlanishi kerak. Ziravorlar solingan idishlarga quyosh nurining to'g'ri tushishiga yo'l qo'ymaslik zarur. Shuni aytish zarurki, ziravorlar solingan idishlarni vaqti-vaqti bilan kuzatib turiladi. Agarda idishlarning devorlari terlagan bo'lsa, demak ziravorlar yetarli darajada quritib olinmaganligidan darak beradi. Bunday paytlarda ularni qaytadan quritib olish kerak. Umuman saqlash uchun tayyorlangan ziravorlarning namligi 12-15% dan oshmasligi lozim. Agar yuqoridagilarga rioya qilinsa, u holda yig'ishtirib olingan ziravorlarni 2-3 yilgacha saqlash mumkin. Yuqorida foydali xususiyatlari bayon etilgan,

qimmatbaho xom ashyo beruvchi, salomatlik uchun zarur bo'lgan ziravor o'simlik turlarining ko'pchiligi Respublikamizning cho'l, adir, tog' va yaylov mintaqalarida keng tarqalgan, ba'zilari madaniylashtirilgan. Quyida xalqimiz vomonidan ko'p ishlatiladigan va tabiatda keng tarqalgan ziravor o'simliklarning ba'zilarini keltiramiz.

Tog'bo'znoch (*Dracocephalum integrifolium* Bge) - labguldoshlar oilasidan bo'lib, bo'yi 30-40 sm keladigan Chala butadir. Novdalari qisqa, mayin tukchalar bilan qoplangan. Bargi o'tkir, asosan ponasimon, butun qirrali, siyrak tukchali, yuqoridagi barglarining asosida mayda tishchalari bo'ladi. Gullari novdalarning uchida to'pgul hosil qiladi. Kosacha barglarining uzunligi 9-14 mm kattalikda, tukli binafsha ranglidir. Gultojbarglari 15-18 mm kattalikda, tashqi tomoni qalin, mayin tukchali, ichki tomoni siyrak tukchali, binafsha rangli bo'ladi. U iyun-iyul oylarida gullab, urug'i iyul-avgust oylarida pishadi. Tog'bo'znoch Toshkent, Farg'ona, Samarqand, Qashqadaryo, Surxandaryo viloyatlarida shag'alli tog' yon bag'irlarida uchraydi. Tog'bo'znoch yoqimli hidga ega bo'lib, o'z tarkibida 2-3% efir moyi saqlaydi. Bu o'simlikni ham ziravor o'simlik sifatida ishlatish mumkin.

Tog'jambil (*Thymus seravschanicus* Klok) - labguldoshlar oilasiga oid, bo'yi 10-20 smga yetadigan, asosi yog'ochlangan, yotib o'sadigan chala butadir. Bargi teskari tuxumsimon va cho'ziq, to'mtoq, asosi cho'ziq deyarli bandsiz, kiprikchali, cheti yaxlitdir. To'pgullari novdaning uch qismida joylashgan. Gullari qisqa bandli bo'ladi. Kosachabargi 4-5 mm uzunlikda, gultojibargi 5-7 mm kattalikda, och pushti rangli, tashqari tomoni bir oz tuklidir. Tog'jambil iyun-avgust oylarida gullab, urug'i iyul-sentabr oylarida pishadi. U jumxuriyatimizning tog' mintaqasidagi toshli va yumshoq tuproqli yerlarida keng tarqalgandir. Mahaliy aholi undan juda qadimdan ziravor o'simlik sifatida foydalanib kelganlar. Uni har xil ovqatlarga ayniqsa qazi tayyorlashda ishlatiladi. Tog'jambildan sanoatda sabzavotli, go'shtli, baliqli, zamburug'li konservalar, kolbasalar tayyorlashda ishlatiladi hamda vermut, likyor, vino va konfetlarga qo'shilsa xushbo'y xid beradi. Tog'jambil tarkibida oshlovchi, oqsil, bo'yoq moddalari, kamed, smola, yog'lar, organik kislotalar, mineral tuzlar, vitamin C hamda 0,26-0,35% efir moyi bo'ladi. Efir moyi xushbo'y xidli, jigar rang bo'lib, asosini fenol, timol, karvakrol tashkil etadi.

Kiyiko't (*Ziziphora pedicellata* Pazijet ved.) - labguldoshlar oilasiga kiruvchi, bo'yi 40 sm keladigan ko'p yillik o'simlikdir. Bargi qisqa bandli, yaxlit chekkali, asosi ponasimon, tukli yoki kam tukli bo'ladi. Gullari novdalarning uch qismida sharsimon dumaloq shakilli to'pgullar hosil qiladi. Gultojibargi 7-8 mm, och binafsha rangli bo'ladi. U iyun-iyul oylarida gullaydi, urug'i iyul-avgust oylarida yetiladi. Kiyiko't tog' mintaqalarining shimoliy, janubiy, janubiy-g'arbiy yon bag'irlaridagi shag'alli va toshli, qong'ir tuproqli yerlarida va dengiz satxidan 2400 m gacha bo'lgan balandliklarda o'sadi. Kiyiko't mahalliy xalqlarning sevimli ziravorlaridan bo'lib, undan har xil taomlar va salatlar tayyorlashda ishlatilib kelinmoqda. Kiyiko't xalq tabobatida yurak sanchish kasalga qarshi qaynatilib ichiladi. Uning barg, poya va to'pgullarida 0,06-2,3% gacha efir moyi bo'ladi. Efir moyi och yashil yoki sariq, jigar rang bo'lib, uning tarkibini mentol, menton, pulegon, pinen tashkil etadi.

XULOSA

Xulosa qilib aytganda labguldoshlar oilasing aksariyat ko'p turlari ziravorlik sifatida ishlatiladi. Kiyiko'tdan meva-sabzavot mahsulotlarini tuzlashda foydalanish mumkin. Kiyiko't turli go'sht va baliq mahsulotlarini konservalashda va vino, likyor ishlab chiqarishda qo'llanilishi mumkin. Bu o'simlik qoramurch va lavr barglaridan ko'ra shifobaxshligi, xushtamligi bilan

ustun turadi. Ba'zi o'simliklar-yalpiz, kashnich, rayhon, kiyiko't asosan barglari barralik davrida shundayligicha va quritilgan holda iste'mol qilinadi. Bundan tashqari ziravor o'simliklar ovqatlarni B₁, B₂, C vitaminlari va karotin, mineral tuzlar va boshqa foydali moddalar bilan boyitadi. Qadim zamonlardan boshlab odamlar ziravor o'simliklarni oziq-ovqatga ishlatib keladilar. Ziravor taomlarga ishlatilganida ularni faqat xushta'm qilib qolmasdan, balki biologik qimmatini oshiradi va sifatini yaxshilaydi. Ularning tarkibini biologik aktiv moddalar bilan boyitadi. Taomlarni ma'lum muddatgacha buzilishdan saqlaydi. Ularning buzilishiga sababchi bo'ladigan mikroorganizmlarning yashashiga hamda ko'payishiga yo'l qo'ymaydi. Ayni vaqtda, oziq-ovqat sanoatida har xil marinadlar, sabzavotli, baliqli hamda go'shtli konservalar tayyorlashda, spirtli va spirtsiz ichimliklar ishlab chiqarishda ziravor o'simliklardan foydalanishga keng e'tibor berilmoqda.

REFERENCES

1. Isagaliyev, M., Abakumov, E., Turdaliev, A., Obidov, M., Khaydarov, M., Abdukhakimova, K., ... & Musaev, I. (2022). Capparis spinosa L. Cenopopulation and Biogeochemistry in South Uzbekistan. *Plants*, 11(13), 1628.
2. Хайдаров, М. М. (2020). ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ГУМИНОВЫХ ВЕЩЕСТВ В СВЕТЛЫХ СЕРОЗЕМАХ. *Scientific Bulletin of Namangan State University*, 2(8), 87-93.
3. Haydarov, M., Yusupova, Z., Sayramov, F., & Rahmonova, O. (2022). Lamiaceae oila vakillarining biz bilgan va bilmagan dorivorlik xususiyatlari. *Science and innovation*, 1(D7), 89-94.
4. Хайдаров, М. М. (2022, November). ЛАБГУЛДОШЛАР ОИЛА ВАКИЛЛАРИНИНГ ЭФИР МОЙИГА БОЙ БЎЛГАН БАЗИ ТУРЛАРИНИНГ МОРФОЛОГИЯСИ. In *INTERNATIONAL SCIENTIFIC RESEARCH CONFERENCE* (Vol. 1, No. 8, pp. 16-20).
5. Haydarov, M., Sayramov, B., Rahmonova, O., & Eshnorova, J. (2022). TARKIBIDA MONOSIKLIK MONOTERPENLAR BO'LGAN EFIR MOYLAR VA DORIVOR O'SIMLIKLAR. *Science and innovation*, 1(A7), 337-343.
6. Turdaliyev, A., Haydarov, M., Siddiqova, G., & Sodiqova, M. (2022). DORIVOR VALERIANA O'SIMLIGINI YETISHTIRISH AGROTEKXNOLOGIYASI. *Science and innovation*, 1(D8), 26-30.
7. Turdaliyev, A., Haydarov, M., Ne'Matova, D., & Aliyeva, M. (2022). VALERIANA OFFICINALIS LO'SIMLIGINING DORIVORLIK XUSUSIYATLARI. *Science and innovation*, 1(D7), 468-472.
8. Haydarov, M., & Sayramov, F. (2022). ЛАБГУЛДОШЛАР ОИЛА ВАКИЛЛАРИНИНГ ТИББИЁТДА ҚЎЛЛАНИЛИШИ ВА КИМӨВИЙ ТАРКИБИ. *Science and innovation*, 1(D8), 262-270.
9. Хайдаров, М. М., & Собиров, А. Г. (2022). ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ АРОМАТИЧЕСКИХ, ДИАМИНОКАРБОНОВЫХ КИСЛОТ И ПРОЛИНА В ТЕМНЫХ СЕРОЗЕМАХ. *Science and innovation*, 1(D3), 43-47.
10. Komilov, R., Haydarov, M., & Usmonov, A. (2022). FЎЗА НАВЛАРИНИНГ КЎЧАТ ҚАЛИНЛИГИГА БОҒЛИҚ ҲОЛДА ЧИЛПИШ ЎТКАЗИШ МУДДАТЛАРИНИ ЧИГИТ МОЙДОРЛИГИГА ТАЪСИРИ. *Science and innovation*, 1(D6), 371-375.
11. Khaydarov, M., & Yuldashev, G. (2021, August). ENERGY CHARACTERISTICS OF SOME FREE AMINO ACIDS IN DARK SEROZEMS: <https://doi.org/10.21813/sai.2021.10801>.

- org/10.47100/conferences. v1i1. 1372. In *RESEARCH SUPPORT CENTER CONFERENCES* (No. 18.06).
12. O'G'Li S. A. A., Qizi N. D. K. Zanjabil o 'simligini ochiq maydonlarda yetishtirish texnologiyasi //Science and innovation. – 2022. – T. 1. – №. D3. – C. 26-30.
 13. Saminov, A., H. Komilov, and D. Nasriddinova. "Na'matak (rosa) ning siz va biz bilmagan dorivorlik xususiyatlari." *Science and innovation 1.D6* (2022): 7-12.
 14. Кодиров, Жалолдин, et al. "PRODUCTION POSSIBILITIES OF AUTUMN WHEAT VARIETIES: <https://doi.org/10.47100/conferences.v1i1.1405>." *RESEARCH SUPPORT CENTER CONFERENCES*. No. 18.06. 2021.
 15. Raximov, M., and A. Saminov. "Aholi tomorqa xo 'jaliklarida va himoyalangan joylarda sabzavot yetishtirishning jadal texnologiyasi." *Science and innovation 1.D6* (2022): 231-236.
 16. Saminov, A., B. Yusupova, and S. Qoraboyeva. "Dorivor achchiq shuvoq o 'simligining shifobaxshlik xususiyatlari va undan oqilona foydalanish." *Science and innovation 1.D7* (2022): 95-99.
 17. Saminov, A., B. Yusupova, and S. Qoraboyeva. "Dorivor shuvoq o 'simlikgining shifobaxshlik xususiyatlari va undan samarali foydalanish." *Science and innovation 1.D7* (2022): 105-109.
 18. Saminov, A., Mirodilova, O. va Abdurasulova, D. (2022). Dorivor aloe vera o 'simligining foydali xususiyatlari va undan xalq tabobatida foyalanish. *Fan va innovatsiyalar , 1 (D7)*, 390-394.
 19. Saminov, A., D. Ismoiljonova, and M. Rahmataliyeva. "Dorivor sut qushqo'nmas osimligining foydali xususiyatlari va undan oqilona foyalanish." *Science and innovation 1.D4* (2022): 155-159.
 20. Тургунов, А., М. Тешабоева, and Н. Мамажоновна. "ПОТРЕБНОСТЬ РАСТЕНИЙ В БИОПРОДУКТАХ." *БИОРАЗНООБРАЗИЕ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ*. 2014.
 21. Кодиров, Жалолдин, et al. "PRODUCTION POSSIBILITIES OF AUTUMN WHEAT VARIETIES: <https://doi.org/10.47100/conferences.v1i1.1405>." *RESEARCH SUPPORT CENTER CONFERENCES*. No. 18.06. 2021.
 22. Mamanazarov, B. S., N. G. Xoshimova, and A. A. Saminov. "Petrushka o'simligini yetishtirish va undan oqilona foydalanish." *Science and innovation 1.D3* (2022): 259-262.
 23. Yusupova, Z., A. Saminov, and F. Sayramov. "Salvia-l marmarak turkumi vakillarining o'zbekistonda tarqalishi, hayotiy shakllari va ishlatilishi." *Science and innovation 1.D6* (2022): 13-19.
 24. Турсунов, С., Тургунов, А., Тешабоева, М., & Ашуров, Х. (2014). ОПЫТ ВЫРАЩИВАНИЯ ДВУХ УРОЖАЕВ С ОДНОГО ПОЛЯ ЗА ОДИН ГОД. In *БИОРАЗНООБРАЗИЕ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ* (pp. 70-42).
 25. O'G'Li, Saminov Avazbek Alimardon, Ismoiljonova Durдона Erkinjon Qizi, and Kamoliddinova Iroda Toxirjon Qizi. "Dorivor momordika yetishtirish va o 'simlikning o'ziga xos xususiyatlari." *Science and innovation 1.D4* (2022): 14-18.
 26. Saminov, A., D. Ne'Matova, and M. Aliyeva. "Dorivor rozmarin o 'simligini ko 'paytirish va undan sohalarda samarali foydalanish." *Science and innovation 1.D6* (2022): 79-82.

27. Saminov, A., D. Ne'Matova, and M. Aliyeva. "Tirnoqgul o 'simligining dorivorlik xususiyatlari va dori tayyorlash usullari." *Science and innovation 1.D6* (2022): 75-78.
28. Abdurahimova, M., D. Mamadaliyeva, and G. Siddiqova. "Dorivor o 'simlik isiriqning shifobaxsh xususiyatlari." *Science and innovation 1.D6* (2022): 185-188.
29. Abdurahimova, M., Sh Tursunaliyev, and G. Botirova. "Dorivor oq va qora (susame) kunjutning shifobaxsh xususiyatlari." *Science and innovation 1.D7* (2022): 100-104.
30. Turdaliev A. T. et al. Influence of irrigation with salty water on the composition of absorbed bases of hydromorphic structure of soil //IOP Conference Series: Earth and Environmental Science. – IOP Publishing, 2022. – T. 1068. – №. 1. – C. 012047.