

УЎК: 634.662 +664.853

УНАБИНИНГ ХАЛҚ ХЎЖАЛИГИДАГИ АҲАМИЯТИ ВА ФОЙДАЛИ ХУСУСИЯТЛАРИ.

Очилов Мусирмон Абдурахимович
Махманазаров Жасур Абдурасулович
Мирзаев Аҳаджон Мирзокарим ўғли
Тошкент давлат аграр университети
maxmanazarovj@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.10544513>

Аннотация. Ушбу мақолада Унабининг халқ хўжалигидаги аҳамияти ва фойдали хусусиятлари ҳақида малумотлар келтирилган.

Калим сўзлар: Унаби, иқлим ўзгаришлари, юқори озуқавийлик, ёввойи ва маданий навлар, тупроқ-иқлим шароитлари.

IMPORTANCE AND USEFUL PROPERTIES OF UNABI IN THE NATIONAL ECONOMY.

Abstract. This article provides information about the importance and useful properties of Unabi in the national economy.

Key words: Unabi, climatic changes, high nutritional value, wild and cultivated varieties, soil-climatic conditions.

ЗНАЧЕНИЕ И ПОЛЕЗНЫЕ СВОЙСТВА УНАБИ В НАРОДНОМ ХОЗЯЙСТВЕ.

Аннотация. В данной статье представлена информация о значении и полезных свойствах унаби в народном хозяйстве.

Ключевые слова: Унаби, климатические изменения, высокая пищевая ценность, дикие и культурные сорта, почвенно-климатические условия.

Сўнги йилларда дунёда кўзатилаётган иқлим ўзгаришлари, аҳоли сонининг йилдан-йилга ўсиши, юқори озуқавийлик хусусиятига эга маҳсулотларга бўлган талабни ортиши барча мамлакатларда етиштириш шароитларига тез мослаша оладиган ҳамда озиқ-овқат аҳамиятига эга бўлган ўсимлик навларини интродукция қилишни тақозо этмоқда. Бу борада унаби (*Ziziphus jujuba* Mill.) алоҳида аҳамиятга эга бўлиб, у ўзининг озуқавийлиги, дориворлиги, шунингдек кўпгина тупроқ-иқлим шароитларига яхши мослаша олиши билан мевали ўсимликлар орасида алоҳида ажралиб туради. Шу боис сўнги йилларда унинг интродукция қилинган ареали тобора кенгайиб бормоқда. Дунё бўйича унаби етиштирувчи 48 дан ортиқ давлатларда унинг эгаллаган умумий майдони 3 млн. гектарни ташкил этмоқда. Унаби етиштиришда етакчилик қилаётган Хитой, Ҳиндистон, Покистон, Афғонистон, МДХ, Исроил ва Миср каби давлатларида унабининг озуқавийлиги ва шифобахшлиги юқори, янгиллигида истеъмол қилинадиган серсув ва ширин, қайта ишлаш имкониятлари кенг ҳамда қурғоқчиликка чидамли янги навларини яратиш, истиқболли шакл ва навларини интродукция қилиш, кўчат ва маҳсулот етиштириш технологияларини такомиллаштириш йўналишларида кенг қамровли илмий изланишлар олиб борилмоқда. Шунингдек, Хитой, Ҳиндистон ва Мисрда ундан цукат олиш технологиялари яратилган ва

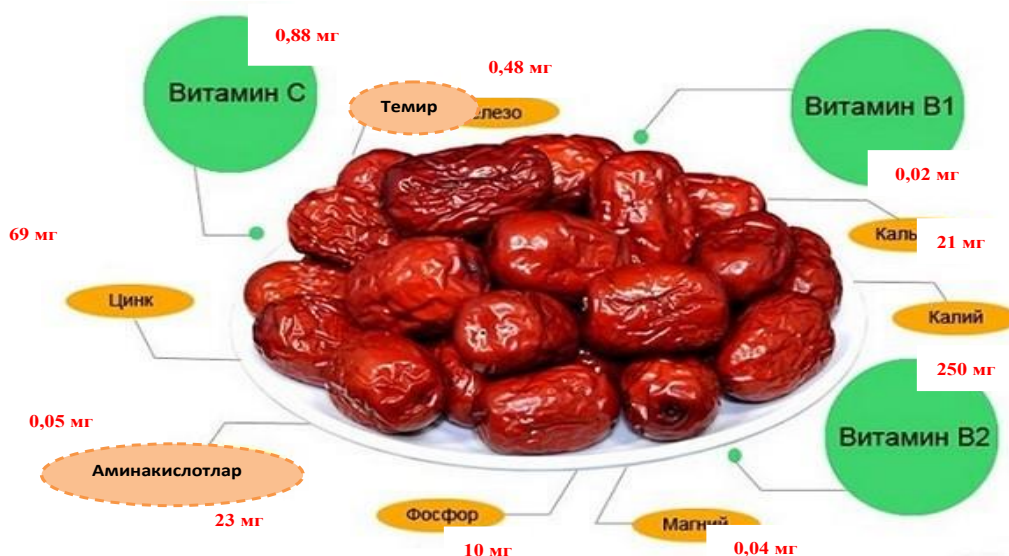
курутиш технологиялари такомиллаштирилган. Шифобахш ва юқори озуқавий қимматга эга маҳсулотларга талаб ортиб бораётган бизнинг мамлакатимизда ҳам унинг янги шакл ва навларини қўпайтириш, сақлаш ва қайта ишлаш технологияларини жорий қилиш халқ хўжалиги аҳамиятига эга бўлган долзарб вазифалардан бири ҳисобланади.

Унаби республикамиз учун истиқболли, аммо нисбатан кам тарқалган мевали ўсимликлардан бири ҳисобланади, унинг мевалари юқори озуқавий ва шифобахш хусусиятларга эга.

Илмий манбаларда келтирилган маълумотларга кўра унабининг ёввойи ва маданий навлари биокимёвий таркиби бир-биридан фарқланади. Агар ёввойи унаби мевасида 26-27 % углеводлар мавжуд бўлса, маданий навларнинг меваларида 33 % гача углеводлар мавжуддир. С витамин майда мевали унаби навларида 880 мг % гача учраса, маданий навларда 680 мг % гача учрайди. Унаби мевалари таркибига кўра С витамин (200-1725 мг %) лимон, ўрик ва қора смородинадан устундир. Унинг яна бир муҳим жихати қайта ишлаш жараёнида С витамин миқдори 80 % гача сақлаб қолинишидир.

Унаби таркибида оксил 1,9-2,1 %, крахмал 0,7-1,9 %, ёғ 2,9-4,4 % учрайди. Унабини муҳим афзаллиги таркибида фаол моддалар – антисианинлар, лейкоантицианинлар, Р- витамин (750 мг % гача) кўплигидир. Таркиби жихатдан қора смородинадан кейин иккинчи ўринда туради. Бундан ташқари таркибида темир (4,86-6,72 мг%) ва кобальт (4,0-35,1 мг %) бўйича МДХ давлатларида етиштирилган мевалар орасида биринчи ўрин ва йод (10,316,5 мг %) миқдори бўйича эса фейхоадан кейин иккинчи ўриндадир [1; 28 - с]. Республикамиз аҳолиси кундалик рационидида йод элементларининг етишмаслигини ҳисобга оладиган бўлсак, унаби мевасининг ушбу хусусияти муҳим аҳамиятлилигидан далолат беради.

Мева таркибида кислоталар мева ривожланиш жараёнида тўпланиб боради ва пишиб-етилган сари ушбу миқдори камайиб кетади. Аскорбин кислотаси меваларда муҳим антиоксидант бўлиб, у радикал занжир реакциялари ўқизиш орқали эркин радикаллари тозалашни қайд қилинган. Унинг меваларда тўпланиши асосан мева генотиби, етиштириш шароити ва парваришлаш ҳолати билан белгиланади [4; 2682-2691-б].



У.П.Пратовнинг маълумотларига кўра Тошкент вилоятининг Бўстонлик туманида табиий ҳолда тарқалган чилонжийдани юмалоқ меваси эмас, аксинча шакли жихатдан маданий нон жийдани эслатувчи чўзиқ меваси кенг тарқалган. Кекса ёшли инсонлар ҳамда давомли касалликдан чиққан беморлар чилонжийдани майдаланган мевасидан 20 г ни ярим чойнак қайноқ сув билан дамлаб, 1 соат ушланса ҳамда шу дамламадан кунига овқатдан 30 дақиқа олдин ёки кейин 10 кун истеъмол қилинса хорғинлик ва сурункали касалликдан чиққан инсонлар учун фойдали ҳисобланади.

Унаби мевалари жозибали қизил рангли кўринишга ва ширин таъмга эга. Унаби меваларини ширин ва озиқавийлик қиймати юқори бўлиши асосан глюкоза, фруктоза ва сахароза миқдорига боғлиқ бўлади. Бундан ташқари, унаби мевалари кўп миқдорда органик кислоталар, минераллар, оксиллар, витаминлар ва полифенолларни ҳам ўз ичига олади. Ушбу компонентлар унаби меваларининг озуқавийлик хусусиятларига таъсир қилишда муҳим рол ўйнайди. Масалан, унаби меваларидаги фенолик бирикмалар захарли моддаларга, саратонга, семизликка ва қандли диабетга қарши хусусиятларга эга [4; 325-332 б].

Унаби мевалари терапевтик ва профилактик таъсирга эга бўлган минерал тузлар, макро ва микроэлементлар ва бошқа биологик моддаларни ўз ичига олади. Шунинг учун унаби мевалари йўтал, юрак-қон томир касалликлари, неврастения, сил, жигар ва бўйрак касалликлари учун ишлатилади. Улар сийдик ҳайдовчи тоник таъсирга эга (кўп миқдорда мевалар истеъмол қилиш паст қон босими бўлган одамлар учун тавсия этилмайди. Унаби мевалари диабет ва жинсий дисфункция (эркакларда) билан оғриган одамларга ҳам тавсия этилади. Унаби эмизакли аёлларда сут ажралишини ошириш восита сифатида ҳам хизмат қилади [3; 26 - с].

Унаби кўпинча “Саломатлик эликсири” деб аталади. Қрим санаторияси шифокори О.Я. Кравченко унаби мевалари билан гипертония, варикоз томирлари, ошқозон-ичак тракти касалликлари ва қандли диабет билан оғриган беморларни муваффақиятли даволаган.

Бошқа манбаларда келтирилишича, унаби фитомелиротив ва декоратив ўсимлик сифатида ҳам катта аҳамиятга эга. Ундан қум кутарилиши ва жарликлар ҳосил бўлишини олдини олишда, чўлланган ҳудудлар ва ўрмонларни ҳимоя қилишда эхатазор сифатида фойдаланиш мумкин.

Унаби асаларчилик саноатида ҳам аҳамиятлидир, чунки гулларида нектарларни мавжудлиги туфайли узоқ вақт давомида (1,5-2 ой) асалариларга манба бўлиб хизмат қилади. Айни гуллаган унабизорда нафас касалликларига чалинган беморларни кунлик сайрлари ташкил этилса, соғайиш коэффициентлари ошади. Шунинг учун унабининг номларидан бири “Кўкрак ўсимлиги” деб ҳам номланади.

Унаби илдизлари тери ва ипакчилик саноатида табиий бўёқ сифатида ишлатилади. Илдиз қайнатмаси болаларда соч ўсишини жадаллаштириш, катталарда эса соч тўкилишини олдини олиш ва даволаш учун тавсия этилади. Илдиз пўстлоғи (қайнатма) ич кетишда ва яраларни даволашда ҳам қўлланилади. Ҳиндистонда унаби дарахтидан кумир ишлаб чиқаришда ҳам фойдаланилади [2; 15-16 – б].

Унаби озуқавийлиги ва шифобахшлилик хусусиятлари туфайли озиқ-овқат саноати соҳасида катта аҳамиятга эга. Мевалари асосан янгилигича истеъмол қилинади ва шунингдек ундан турли хил маҳсулотлар жумладан компот, мураббо, джем, цукат, спиртли

ва энергетик ичимликлар, ширин чой қиёми, торт ва нон каби турли хил маҳсулотлар тайёрлаш мумкин [6; 170–179-б].

Унинг меваси силлиқ ва тиниқ, катта қизил марваридга ўхшайди, мева эти асал каби ширин ва олма ёки нок каби қарсилдоқ бўлиб, истеъмолчилар ва савдо ташкилотларининг турли талабларини қондираолади. Мевалари транспортбоплиги ва сақланиши осон, қуритилган унаби хона ҳароратида бир йилдан ортиқ, ҳашаротлар назорати яхши йўлга қўйилган 4 °С ҳароратда эса 2-3 йилгача сақланиши мумкин. Хитойда у бир неча мақсадларда фойдаланилади яъни янгилигича ёки қуритилган шаклда, қайта ишлаш саноатида хом-ашё материали сифатида, халқ табобатида, байрам таомларида парhez ва соғломлаштирувчи маҳсулотлар тайёрлаш учун ишлатилади. Ҳозирда унинг халқаро бозордаги экспорт улуши хитойда < 0,5 % ни ташкил қилади. [5; 25-32-р).

Унаби меваларининг энергия қиймати ўртача 55 ккал ёки 228 кЖ ни ташкил қилади, шу билан бирга нав ва ўстириш ҳудудига қараб 55 дан 311 ккал ни ташкил этиши мумкин, бу албатта бугунги жадаллашган ва фаол ҳаёт тарзимиз учун зарур бўлган юқори энергетик қувват билан таъминловчи восита бўлиб хизмат қилиши мумкин.

REFERENCES

1. Пономаренко Л. В. Биологические особенности и хозяйственная оценка китайского финика в Прикубанской зоне садоводства: автореф. дисс. ... канд. с.-х. наук. — Краснодар, 2006. — 26 с.
2. Шарипов С.Я., Хотамов И.С., Солихов С.А., Очилов М.А., Чилонжийда, унабини шифобахшлик хусусиятлари. Шарқ табобати журнали, 1-сон. 2021. 15-16– б.
3. Настас Г.В. Рекомендации по размножению зизифуса (унаби) в Молдавии. - Кишинёв, 1985. – 28 с.
4. Hernández, F. etc, (2016). Physico-chemical, nutritional, and volatile composition and sensory profile of Spanish jujube (*Ziziphus jujuba* Mill.) fruits. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 96 (8), 2682-2691p.
5. Liu, M. *Technical Manual for Quality Production in Chinese Jujube* (China Agriculture Press, 2004) 36- p.
6. Фан- Юнг А.Ф., Флауменбаум Б.П., Технология консервирования плодов и овощей / Изотов И.К. - М. Пищевая пром-сть, - 1969.-605 с.