

ARACHIS HYPOGAEA L. O‘SIMLIGINING BOTANIK TAVSIFI VA AHAMIYATI

Kurbanova Ziyoda Isroil qizi¹, Matniyazova Hilola Xudaybergenovna²

¹Chirchiq davlat pedagogika universiteti magistr talabasi,

¹Professor - O‘zbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi Genetika va o‘simliklar eksperimental biologiyasi instituti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.18802282>

Annotatsiya. Ushbu tezisdagi o‘rganilgan maqolalar tahlili keltirilgan bo‘lib, yeryong‘oq (*Arachis hypogaea* L.) o‘simligining oзуqaviy qiymati, tarkibidagi mikro va makroelementlari, vitamin, oqsil, moy va uglevodlarga boyligi haqida ma‘lumot berilgan. Tibbiyot va oziq-ovqat sanoatida turli maqsadlarda ishlatilishi, o‘simlik tarkibidagi moddalarning inson salomatligi uchun foydali xususiyatlariga ega ekanligi yozilgan.

Kalit so‘zlar: *Arachis hypogaea* L, ginafor, flavonoid, tokoferol, fitosterol.

Аннотация. В данной тезис представлен анализ изученных статей, содержащих информацию о пищевой ценности растения арахиса, содержании в нем микро- и макроэлементов, а также о его богатстве витаминами, белками, маслами и углеводами. Пишут, что его используют в различных целях в медицине и пищевой промышленности, а содержащиеся в растении вещества обладают полезными свойствами для здоровья человека.

Ключевые слова: *Arachis hypogaea* L, гинафор, флавоноид, токоферол, фитостерол.

Annotation. This thesis presents an analysis of the articles studied, providing information about the nutritional value of the peanut plant, its micro and macronutrient content, and its richness in vitamins, proteins, oils, and carbohydrates. It is written that it is used for various purposes in medicine and the food industry, and that the substances contained in the plant have beneficial properties for human health.

Key words: *Arachis hypogaea* L, ginafor, flavonoid, tocopherol, phytosterol.

KIRISH

Bugungi kunda dunyo bo‘ylab aholi soning ortishi natijasida oziq-ovqat mahsulotlariga, meva-sabzavot, boshqoqli va donli ekinlar hamda dukkakli va moyli ekinlarga bo‘lgan talab ham kun sayin ortib bormoqda. Mamlakatimizda ham aholi soning ortishi tufayli oziq-ovqatga bo‘lgan talab ham kundan-kunga ortib bormoqda. Shu sababli qishloq xo‘jaligi ham boshqa sohalar kabi jadal suratda rivojlanib bormoqda. Ozuqaviy qiymati yuqori bo‘lgan dukkakli va moyli ekinlarning nafaqat sanoatda balki qishloq xo‘jaligida ham keng foydalaniladi. Masalan, yeryong‘oq, kunjut, soya, zig‘ir va shu kabi oзуqaviy qiymati yuqori o‘simliklardan olingan mahsulotlar katta ahamiyatga ega. Qishloq xo‘jaligini mahsulotlarini ishlab chiqarishni oshirish va ko‘proq hosil olish uchun fermer xo‘jaliklari xorijdan keltirilgan sermahsul o‘simlik navlarini keltirib yetishtirishmoqda. Bunday o‘simliklardan biri *Arachis hypogaea* L. ya‘ni yeryong‘oqdir. Yeryong‘oqning hsoildorligini va uning urug‘ sifatini oshirish qishloq xo‘jaligining muhim vazifalaridan biri.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA

Yeryong‘oq o‘simlikning asl vatani Janubiy Amerika hioblanadi va hozirgi kunda yeryong‘oqning ko‘p yillik vakillari yovvoyi holda o‘sadi. Dastlab XVI asrda Janubiy Amerikadan Osiyoga, Xitoydan Yevropaga tarqalgan. Hozirgi kunda esa Hindiston, Xitoy, Yaponiya, Myanma, Shimoliy va Markaziy Afrika va O‘rta Osiyoda ekib o‘stiriladi. Respublikamizda esa yeryong‘oqning “Lider”, “Mumtoz”, “Salomat”, “Qibray-4”, “Toshkent-112” navlari ekib o‘stiriladi.

Biologik klassifikatsiya:

Bo‘lim-Magnoliya toifa

Sinf-Ikki urug‘pallalilar

Oila-Dukkakdoshlar (Fabaceae)

Turkum-Yeryong‘oq (Arachis)

Tur-*Arachis hypogaea* L.

Arachis hypogaea L.- yeryong‘oqning madaniylashtirilgan turi bo‘lib, Fabaceae oilasiga mansub. O‘zbekiston hududida faqatgina shu turi ekib o‘stiriladi. O‘zbekistonda vegetatsiya davri 130-160 kunga to‘g‘ri keladi [amanova]. Yeryong‘oqning ildizi o‘q ildiz bo‘lib, 30-60 sm chuqurlikkacha kirib boradi. Tugunak bakteriyalar bilan simbioz holatda yashab havodagi erkin azotni o‘zlashtirish xususiyatiga ega. *Rhizobium* avlodiga kiruvchi bakteriyalar yeryong‘oqning ildiziga boshqa o‘simliklardan farqli o‘laroq ildiz tukchaklari oraqali emas, balki ildizning shikastlangan joylari orqali kiradi. Poyasi tik 50-60 sm, yon shoxlari yer bag‘irlab o‘sadi [Xodjamova].

Gullari 2 jinsli, sariq va zarg‘aldoq rangda bo‘ladi. Gultojbarglari 5ta bo‘lib, barg qo‘ltig‘ida 4-7 tagacha joylashgan. Gullash davri vegetativ siklning 80% ni tashkil etadi va iyun-iyul oylaridan gullashni boshlaydi. Yer ostidagi gullari o‘z-o‘zidan changlanadi va ochilmaydi, yer ustidagi gullari esa chetdan changlanadi. Guli changlanganda so‘ng tugunchasi avval tik, keyin esa pastga qarab o‘sadi va tuproqqa 8-10 sm gacha kirib boradi. Yeryong‘oqning boshqa o‘simliklardan farqli tomoni mavjud bo‘lib, ginafor hosil qiladi. Uning uzunligi 15 sm gacha bo‘ladi. genefor bu-tuproq ichida dukkak hosil qiluvchi yosh o‘simta [atabayeva 2019].

Barglari och, to‘q yashil rangli, murakkab juft patsimon yoki teskari tuxumsimon, 4-10 sm, navbat bilan joylashadi. Kechqurunlari va qurg‘oqchilik paytida qarama-qarshi holatda joylashadi. Yeryong‘oq o‘simligining mevasi dukkak meva bo‘lib, meva ichida 1-5 tadan urug‘ bo‘ladi. dukkaklash davri o‘rtacha 2 oy. Bir tup yeryong‘oqda odatda 700 tagacha dukkak bo‘ladi.

Arachis hypogaea L. o‘simligi butun dunyo bo‘ylab iste‘mol qilinadi. U o‘zining ozuqaviy qiymati va mazasi bo‘yicha zaytundan keying o‘rinda turadi. Yeryong‘oq mevasi tarkibida biokimyoviy jihatdan 48-63% gacha moy, 23-38% gacha oqsil, 18-22% gacha uglevod, yog‘da va suvda eriydigan vitaminlar, minerallar va fitosterol, flavonoid va tokoferol kabi moddalarni o‘z ichiga oladi. Tarkibidagi ushbu moddalar nafaqat energiya beradi, balki tanadagi mushaklarning normal bo‘linib ko‘payishi va harakatlanishi uchun xizmat qiladi. Iqtisodiy jihatdan past va aholisi ko‘p mamlakatlarda aholining to‘yib ovqatlanmasligi va ocharchilikka qarshi kurashishda yeryong‘oq o‘simligini yetishtirishgan. Yeryong‘oq o‘simligi yurak qon tomir kasalliklari va o‘t pufagidagi toshlarni tushurishda ham foydalanilgan. Shuningdek, gipertoniya, saraton, buyrak, jigar kasalliklarini kamaytirishi va yallig‘lanishga qarshi ta‘sir ko‘rsatadi. Yeryong‘oqdan tayyorlangan pasta iste‘mol qilinsa tanani energiya bilan ta‘minlaydi, yeryong‘oqdan tayyorlangan suyuq aralashmasi esa oshqozon ichak traktiga ijobiy ta‘sir ko‘rsatadi [Rabiatu Bonku ,Jianmei Yu]. Yeryong‘oq tarkibidagi flavanoidlar, ya‘ni

izoflavanoidlar antioksidant ta’sir ko’rsatib, erkin radikallarni neytrallaydi va saratonni oldini oladi [M.Zec 2018].

Qandolatchilkda yeryong‘oq o‘simligidan 60 dan ortiq mahsulot olisgda foydalaniladi. Misol uchun shokolad, shirinliklar olishda va turli xil mahsulotlar ishlab chiqarishda xom-ashyo sifatida foydalaniladi. Urug‘i sog holatda qovurub iste’mol qilinadi. Oziq-ovqat sanoatida margarin ishlab chiqarishda, konservalar tayyorlashda, kosmetika, paryumeriya va soun mahsulotlarini tayyorlashda keng foydalaniladi.

Mevasi ajratib olingandan so‘ng po‘stloq qismidan qishda hayvonlardan zax o‘tmasligi uchun va qurilish mahsulotlari ishlab chiqarishda foydalaniladi. Poyasi va bargi esa hayvonlar uchun to‘yimli ozuqa hisoblanadi.

XULOSA

Xulosa qilib aytganda, adabiyotlar tahlili shuni ko‘rsatadiki, yeryong‘oq o‘simligi tarkibida ozuqaviy qiymatning yuqoriligi va turli xil foydali moddalarga boy ekanligi sababli, bu o‘simlikdan nafaqat oziq-ovqat sanoatida balki tibbiyotda ham keng foydalanib kelinmoqda. Yeryong‘oq tarkibi inson tanasi uchun foydali xususiyatlarga ega ekanligi va turli xil kassalliklarni oldini olishi yoki yallig‘lanishni kamaytirish xususiyatlariga ega.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

- 1.Atabaeva X.N., Xudayqulov J.B. Yeryong oq. Monografiya. ""Navro‘z" nashriyoti. 8,85 b.t., Toshkent, 2019.- 140 b.
- 2.M. Zec, M. Glibetic. Health benefits of nut consumption Reference Module in Food Science, Elsevier (2018), pp 204
- 3.Rabiatu Bonku ,Jianmei Yu. Health aspects of peanuts as an outcome of its chemical composition. Food Science and Human Wellness. V-9, I-1, 2020, P-21-30
- 4.M.Amanova, A.Rustamova, L.Allanazarova, J.Xudayqulov Yeryong‘oq ekinini yetishtirish agrotexnikasi bo‘yicha tavsiyanoma. // “NISIM” Ch.K. -Toshkent, 2016
- 5.Xodjamova M.K., Matniyazova H.X., Karshibayeva D.N., Salohiddinova M.M., Kurbanbayev IL Dj., Nabiye S.M. Ycryong‘oq o‘simligining morfobiologik xususiyatlari va ahamiyati //Academic research in educational sciences, Volume 3., Issue 6. 2022. P. 421-427.