

## SACHRATQI (CICHORIUM INTYBUS)NING TIBBIYOTDAGI AHAMIYATI

<sup>1</sup>*Saydaxmedova Adiba Uyg'unjon qizi*

<sup>2</sup>*Risqiyeva Ominaxon O'tkir qizi,*

<sup>3</sup>*Mamatkulova Iroda Ergashevna*

<sup>1</sup>*O'zbekiston Milliy Universiteti Jizzax filiali II kurs talabasi*

<sup>2</sup>*O'zbekiston Milliy Universiteti Jizzax filiali*

**Annotatsiya:** Ushbu tezisdagi sachratqi o'ti haqida ma'lumotlar keltirilgan. Bu o'simlikning tibbiyotdagi ahamiyati, xalq tabobati qo'llanilish sohalari yoritib berildi. Sachratqi o'tining bir qancha foydali xususiyatlari haqida ushbu tezis orqali keng ma'lumotga ega bo'lishingiz mumkin.

**Kalit so'zlar:** Sachratqi o'ti, dorivor xususiyatlar, mikrobiologik, biotexnologik potensial, antagonistik xususiyatlarini,

Qishloq xo'jaligida o'simliklarining adoptatsiya salohiyatini oshirish oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va atrof-muhitni muhofaza qilish zarurati bugungi kunda global muammolar bilan bevosita bog'liq. O'simliklarning moslashish qobiliyatining muhim omili ularning mikroorganizmlar bilan aloqalari majmuasidan iborat. Bugungi kungacha dorivor o'simliklarning kimyoviy va mikrobiologik tarkibini o'rganish va ularning biotexnologik potensialini baholash, ulardan tibbiyotda keng foydalanish, ular asosida biopreparatlar olish mavzuning dolzarbligini belgilab beradi.

Sachratqi o'simligining tavsifi. Sachratqi – Asteraceae oilasiga kiruvchi urchuqsimon va yo'g'on ildizli ko'p yillik o'simlik. Poyasi tik turuvchi va uzun tuklar bilan qoplangan, barglar qarama-qarshi joylashgan. Gullari ko'k, pushti va oq rangda, to'pgullari ichida yoki kalta savatchalarda joylashgan. Sachratqi mevalari – pardasimon popukli, prizmasimon pistacha. Bitta sachratqi to'pidan 3-25 ming dona urug' olish mumkin. O'simlikning barcha organlarida sutlama naylari joylashgan. Sachratqi yozda gullab, yozning oxiridan kuzning o'rtalariga qadar mevalaydi. Hozirgi vaqtda sachratqi dunyoning ko'plab mamlakatlarida mazali ziravor va parhez taom mahsuloti sifatida ommabop hisoblanadi.

Sachratqi o'simligi o'zining dorivorligi bilan mashhur va dunyo miqyosida keng o'rganilmoqda. Jumladan, Cichorium intybus tarkibidagi mikrobim tahlili ham qator olimlarning diqqatini tortgan. Chunki ushbu o'simlikning endofit tarkibi o'zining qimmatli biotexnologik potensialiga ega. Odatda endofitlar hech qanday jiddiy morfologik o'zgarishlar keltirib chiqarmaydi va ular avfsiz mikroorganizmlar bo'lib hisoblanadi. Ular o'simlik to'qimalari tarkibida yashab o'simlik uchun zarur bo'lgan fitogormonlar ajratib chiqaradi. Ushbu fitogormonlar o'simlik o'sishi, rivojlanishi uchun ijobiy ta'sir o'tkazadi. Bu endofitlar havodani erkin azotni o'zlashtiradi, fosfat tuzlarini

eritish va fitogormonlar ishlab chiqarish xususiyatiga ega bo'lib, o'simliklardagi stress omili etilen miqdorini kamaytirish xususiyatiga ega. Shu sababli ham Cichorium intybusdagi endofit mikroorganizmlar tarkibi o'rganilmoqda va dunyo bo'yicha turli mamlakatlarda turli mikroorganizm avlodlari borligi ko'rsatib o'tilgan. Shu jumladan, Eron hududida o'suvchi Cichorium intybus tarkibida Staphylococcus aureus, Enterococcus faecalis, A. Pseerococcus, a. Baumannii kabi mikroorganizmlarning ajratib olinganligi aniqlangan. Bu endofitlar dorivor o'simliklarning dorivorligi belgilab berishi haqida ko'plab taxminlar mavjud bo'lib, ularning tarkibidagi metabolitlar bilan o'simlik tarkibidagi metabolitlarning o'xshash bo'lishi buning isboti hisoblanadi. Shu sababli ham sachratqi o'simligining dorivorlik xususiyatini o'rganish va bu dorivorlik xususiyatidan sanoat ko'lamida va tibbiyotda qulay foydalanish maqsadida endofitlar tarkibini o'rganish muhim. Shu asosida Eronda o'suvchi sachratqidan Pelargonium hortorum va Portulaca ol eracea)lar ajratib olingan va ularning Staphylococcus aureus, Acinetobacter baumannii ga qarshi antogonistik munosabatlari o'rganilgan. Bunda Cichorium intybusdan jami yettita endofitlar jamoasi dominantlik qilishi aniqlangan va ular o'simlik bo'ylab turli organlarda joylagan. Jumladan, ularning oltitasi o'simlikning bargida va bittasi o'simlikning shoxlarida topilgan. Ularni mikromorfologik, gram usulida bo'yash va ferment tekshiruvlari asosida tavsiflash mumkin. Bunda asosan sachratqining yer ustki qismining endofitlar tarkibi tekshirib borilgan.

Bundan tashqari olimlar sachratqi o'simligining antogonistik xususiyatlarini o'rganish asosida uning tarkibidagi endofit mikroorganizmlarning xillari haqida taxmin qilish mumkinligini ko'rsatib o'tishgan. Jumladan, Cichorium intybusning antimikrob xususiyatini aniqlash uchun o'tkazilgan tadqiqotlar natijasida uning oltita bakteriyaga nisbatan ya'ni Pseudomonas aeruginosa (P. Aeruginosa), Escherichia coli (E. Coli), Staphylococcus epidermis (S epidermis), metitsillinga chidamli Staphylococcus aureus (MRSA), Klebsiella pneumoniae (Ba. pneumoniae) subtilis (B. Subtilis)larga nisbatan ta'siri o'rganilgan. Bu tadqiqotlar sachratqining yaxshi antibakterial xususiyatga ega ekanligini ko'rsatib bergan.

Oddiy sachratqi o'simligi Qozog'istonning Markaziy Osiyo mintaqasida OIST kasalligi, isitma, yallig'lanish va chanqoqni qondiruvchi sifatida keng qo'llanilgan. Sachratki ildizida juda ko'p sachratki glikozid va inulin mavjud. Evropa mamlakatlarida Cichorium intybusa ildizlari ovqat hazm qilish kasalliklarida va ovqat hazm qilishni yaxshilash uchun ishlatilishini ko'rish mumkin. Ishtaha tiklanadi, ovqat hazm qilish yaxshilanadi. Afg'onistonda bu o'simlik turli parazitlar kasalliklarini davolashda ishlatilgan va bu xususiyatlar bugungi kunda ilmiy asoslangan.

Maydalanib qovurilgan sachratqi ildizi uzoq vaqtlardan beri Yevropaliklarning qahvaga (kofe) qo'shiladigan sevimli ichimliklaridan biridir. Sachratqi ildizidan sut va qaymoq qo'shib tayyorlangan sharbat qahvaning o'rnini bosuvchi ichimlik sifatida asosan bolalar va sog'ligi tufayli qaxva ichish mumkin bo'lmagan odamlarning

ratsioniga kiritilgan. Belgiyaliklar sachratqini pishloq va olma bilan dimlaydilar, latviyaliklar asal, limon va olma sharbati qo'shilgan holda sachratqi ildizidan salqin ichimlik tayyorlashadi. Maxsus salat sachratqisining barglari va novdalari turli - tuman salatlarining tarkibiy qismi sifatida ishlatiladi..

Sachratqi ildizida 60% gacha inulin, 10-20% fruktoza, intibin glikozidi (farmatsevtika sanoatida qo'llaniladi), shuningdek, karotin, B (B1, B2, B3) vitaminlar guruhlar, C vitamini, makro va mikroelementlar (Na, K, Ca, Mg, P, Fe va boshqalar), organik kislotalar, taninlar, pektin, oqsil moddalari, smolalar mavjud. Sachratqi ildizi tarkibida qimmatli modda inulin mavjud bo'lib, metabolizmni yaxshilaydi va ovqat hazm qilish tizimining faoliyatini normallashtiradi.

Turli xil kasalliklarni davolashda sachratqidan foydalanish: Sachratqi o'simligi uzoq vaqtdan buyon xalq tabobatida mashhur bo'lgan qimmatbaho dorivor o'simlik. Sachratqi ildizi qadimgi Rimda ovqatni hazm qilishni yaxshilash uchun ishlatilgan, Misrda undan ilon va o'rgimchak chaqqanida zaharga qarshi zardob tayyorlashgan. Mashhur Abu Ali ibn Sino oshqozon-ichak trakti va ko'z kasalliklari, ko'z yallig'lanishi hamda podagra kasalliklarini davolashda sachratqi qo'llanilgan. Zamonaviy tibbiyotda sachratqi o'zining foydali dorivor xususiyatlari (tinchlantiruvchi, shakar miqdorini pasayturuvchi, o't haydovchi, siydik haydovchi, yallig'lanishga qarshi, isitma tushiruvchi, gijja haydovchi xususiyatlar) tufayli o'z ahamiyatiga ega o'simlikdir.

Xulosa qilib shuni aytish kerakki, sachratqi ildizidan tayyorlangan damlamalar, shuningdek ildizdan ajratib olingan moddalardan tayyorlangan turli dori vositalari yuqorida aytib o'tilgan bir qancha kasalliklarni davolashda ishlatiladi. Keltirilgan ma'lumotlardan bilishimiz mumkinki, sachratqi o'simligi tibbiyotda juda muhim ahamiyatga ega.

#### **Foydalanilgan adabiyotlar.:**

1. Bais, N., & Kakkar, A. (2013). Comparative phytochemical analysis of *Cuscuta reflexa* parasite grown on *Cassia fistula* and *Ficus benghlensis* by GC-MS. *International Journal of Pharmacy and Pharmaceutical Sciences*, 5(SUPPL.4), 350–355
2. Basran, N. F., Mustafa, S., Shamsuddin, R. A., Ali, A. M., Noormi, R., & Subramaniam, S. (2010). Isolation and Cloninf of an Inulinase Gene from an Endophytic Bacteria. *Advances in Environmental Biology*, 4(3), 392–396.
3. Bean, H. S. (1972). Preservatives for pharmaceuticals. *Society of Cosmetic Chemists of Great Britain*, 23, 703–720.
4. Bergsson, G., Arnfinnsson, J., & Arnfinnsson, H. (2001). In Vitro Killing of *Candida albicans* by Fatty Acids and Monoglycerides In Vitro Killing of *Candida albicans* by Fatty Acids and Monoglycerides. *Antimicrobial Agents and Chemotherapy*, 45(11), 3209–3212.



5. O'. Prator, A. S. To'xtayev, F. O'. Azimova, I. Z. Saparboyev, M. T. Umaraliyeva. *Biologiya, darslik* / T.: "O'zbekiston" NMUI. 2017.
6. O. Prator, A. S. Tokhtayev, F. O'. Azimova, I. Z. Saparboyev, M. T. Umaraliyeva. *Biology, textbook* / T.: "Uzbekistan" NMUI. 2017.)
7. Karimov V. Shomahmudov A. "Xalq tabobati va zamonaviy ilmiy tibbiyotda qo'llaniladigan shifobaxsh o'simliklar" Toshkent, "Ibn Sino" NMB, 1993-yil.
8. [www.kitob.uz](http://www.kitob.uz)