

KASALLIKLARNI DAVOLASHDA ASALNING DORIVOR XUSUSIYATLARI HAQIDA

Isroilova Marvarxon

Kokand Universiteti Andijon filiali Tibbiyot fakulteti,
Farmatsiya ishi, talaba.

ABOUT THE MEDICINAL PROPERTIES OF HONEY IN TREATING DISEASES

Isroilova Marvarkhon

Student of the Faculty of Medicine, Andijan Branch of Kokand University,
Pharmacy.

Annotatsiya. Mazkur ishda asalning tabiiy dorivor xususiyatlari va xalqda ishlatiladigan shifo manba sifatida keng amalda ishlatilishi haqida ma'lumot berilgan. Inson uchun iste'moli, nafaqat hozirgi davrda, balki Qur'onni Karimda ham keltirilganligi takidlangan. Tarkibida asali bo'lgan manbalarga qarab asalning navlari haqida ma'lumot berishga harakat qilingan. Mavjud ozuq manbaiga ko'ra tarkibi o'zgarib turadi, ya'ni dorivor xususiyati xam o'zgarashi ko'rsatilgan.

Kalit so'zlar: tabiiy davo, shifo manbai, anemiya, kimyoviy tuzilishi. fermentlar, vitaminlar, mineral moddalar, fenal birikmalar.

Аннотация. В данной работе представлена информация о природных лечебных свойствах меда и его широком использовании в качестве источника исцеления среди людей. Подчеркивается, что его применение для человека упоминается не только в настоящее время, но и в Священном Коране. Предпринята попытка предоставить информацию о типах меда в зависимости от источников его получения. Показано, что состав варьируется в зависимости от доступного пищевого источника, то есть изменяются и лечебные свойства.

Ключевые слова: натуральная медицина, источник исцеления, анемия, химическая структура, ферменты, витамины, минералы, фенольные соединения.

Abstract. This work provides information about the natural medicinal properties of honey and its widespread use as a healing source among the people. It is emphasized that its use for humans is not only in the present era, but also in the Holy Quran. An attempt has been made to provide information about the types of honey depending on the sources that contain honey. It is shown that the composition varies depending on the available food source, that is, the properties of the medicine also change.

Keywords: natural medicine, healing source, anemia, chemical structure. enzymes, vitamins, minerals, phenolic compounds.

Kirish.

Insoniyat avvaldan kasalliklarni tabiiy vositalar (o'simlik, suv va boshqa tabiat ne'matlari) bilan davosini izlagan. Shular qatoriga asal xam kiradi. Uning turlari va mavjud joylari turlicha bo'lib, ularni shu yerlik axoli doimo foydalanib kelgan. Bir tomondan, oziq-ovqatga qo'shimcha bo'lsa, boshqa tomondan esa dorivor vosita sifatida qaralgan va hozirda xam keng ko'lamda foydalanmoqda.

Asal -tabiat bergan shifo va hayot manbai. Asal insonga ma'lum bo'lgan eng qadimiy tabiiy maxsulotlardan biri bolib, u nafaqat shirinlik, balki haqiqiy shifobaxsh nematdir.

Asosiy maqsad-asalning dorivor xususiyatlari bilan tanishish va eng asosiy xususiyatlaridan biri immunitetni mustaxkamllashi haqida ma'lumot bilan tanishishdir.

Muxokama.

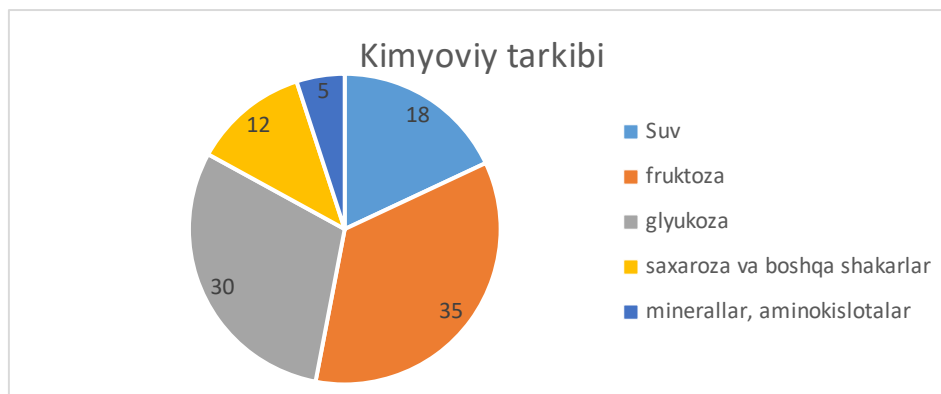
Zamonaviy tibbiyot ham asalni ilmiy tadqiqotlar asosida tasdiqlamoqda. Asal asalari nektarlari tomonidan xosil qilingan tabiiy maxsulot bo'lib, u biologik faol moddalarga boy. Boshqa tomondan, davolash va dietologik maxsulotlarni tayyorlashda keng ko'lamda ishlatiladi. Uning tarkibida misning azotni qamrab olgan birikmalari uchraydi va ular erkin aminokislotalar xisoblanadi: treonin, prolin, fenilalanin, metionin, glutamin kislota, lizin. Boshqa tomondan, oqsilli birikmalar xam uchraydi (fermentli va erkin aminokislota) – bu miqdoriy jihatdan muhim ko'rsatkich emas. Bir tomondan, asalning ozuqaviy qimmatligini xam oshirishiga asos xam bo'lmaydi [9].

Asalning kimyoviy tarkibi haqida qisqacha ma'lumotlarni berib o'tsak bo'ladi.

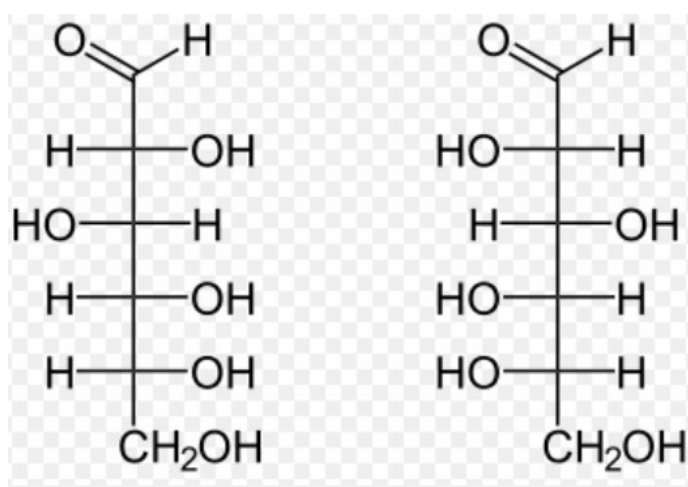
Tarkibiga quyidagilar kiradi: fruktoza(38-43%), glyukoza(31-38%), saxaroza (2-4%).

Boshqa murakkab shakar (maltoza, izomaltoza) turlari xam mavjud. Bundan tashqari, suv, mineral moddalar, vitamin, fermentlar, aminokislotalar, organik kislotalar va gul changi kabi ko'plab biologik moddallarni o'z ichiga oladi [1-4].

Asalning asosiy tarkibi $C_6H_{12}O_6$ (fruktoza va glyukoza) dan tashkil topgan tabiiy aralashmadir.



1-rasm. Asalning tarkibidagi moddalar miqdori [7].



2 rasm. Asalning kimyoviy formulasi [8].

Tarkibida asal bo'lgan manbaga qarab, asalning quyidagi navlari mavjud: arachagul, qashqabeda, g'oza, kungaboqar, abxaz va aralash asallar.

1. Archagul asali qandlashmagan xolatda ochiq yoki qizg'ich qong'ir rangda bo'ladi, yopishqoq. Mazasi tahirroq bo'lib, o'tkir chamanzor o'tloq xidi anqib turadi.

2. Qashqabeda asali sharbatsimon xolatada tiniq qaxrabo rangda, qandlashganda esa oq yoki sarg'ish tusda toblanadi. Chokmasi mayda donador bo'ladi. Bu turdagi asal yoqimli ta'mga ega. Sifati jihatidan ham eng yaxshi asal navlari qatoridan joy egallagan [5].

3. Kungaboqar asali suyuq xolatda tiniq, qaxrabo tusda bo'ladi. Mazasi o'ziga xos juda shirin, o'ziga xos taxir biroz xushbo'y. Tez kristallashadi, cho'kmasi suvda

yaxshi eruvchi bo'lib mayda yoki donadordir. Sifatiga qarab, o'rtacha navli asallar sirasiga kiradi.

4. G'oz asali rangsiz yoki och qaxrabo rangda boladi. U och kulrang tusli bo'lib, yirik yoki donador bo'lib kristallashadi. Mazasi yoqimli bir oz xushbo'y suyuq holatda o'ziga xos ta'mi borligi uchun qandlashgan xolatida ishlatiladi. Bu navli asal bir muncha past navli asallar qatoriga kiradi.

5. Abxaz asalini yovvoyi asalarilar qoya toshlarning orasi va daraxtlarning kavaklarida to'playdi. Asal va mumning aralashishi natijasida konsratsiyasi quyuqlashadi. Mazzasi xush bo'y va juda yoqimli. Sifati va shifobaxshligiga ko'ra eng yaxshi asallar qatoriga kiradi

6. Aralash navli asal xarxil gullarning nektaridan olinadi. Shuning uchun bu asal rangi xushbo'yiligi, mazasi va konsratsiyasi jihatdan turlichadir. Bu turdagi asalning rangi tiniqdan to qaxrabogacha va har xil toblanuvchi to'q ranggacha bo'lishi mumkin. Sifati jihatidan esa eng yaxshi asal sirasiga kiradi.

1. Organizmga foydali xolatda tasir etishi uchun asalni to'g'ri iste'mol qilish lozim. Bir sutkalik me'yori 20-50 gr (bundan ortiq yemaslik kerak).

2. Asalni och qoringa tanavul qilish yaxshiroq. Uning tarkibida (benzen C_6H_6) ertalab tetik holatda bo'lishga, kechqurun esa tezroq uxlab qolishga yordam beradi.

3. Asalni sut limon yoki qora zira bilan iste'mol qilish mumkin.

4. Asalni 40% darajadan yuqori bo'lmagan harortada qizdirish mumkin emas. Aks holda barcha foydali xususiyatlari yo'qoladi. Asal qo'shilgan issiq choy yurakni zo'riqishga olib keladi.

Bir yoshgacha bo'lgan bolalar va allergik kasalligi bo'lgan insonlar asalni iste'mol qilish mumkin emas [6].

Quyida asalning bilmagan foydali xususiyatlari keltirilgan:

1. Asal qon aylanishni yaxshilaydi. Tarkibida temir va fermentlar borligi xisobiga qon hosil bo'lishini faollashtiradi.

2. Asalni muntazam ravishda qabul qilib borish, qon bosimini meyyorlashtiradi, xolestirin miqdorini pasaytiradi va tomirlarda tromplar kelib chiqishini oldini oladi.

Amaliy tavsiyalar.

Yuqorida keltirilganlarga asoslanib qiyidagi amaliy tavsiyalarni keltirishimiz o'rinli bo'ladi:

Og'iz boshlig'i kasaliklarida xam foydalanish mumkin:

- asal milk yalliglanishi, (gingivit), ogizdan noxush xid kelishida, stomatitda ham foydalanish mumkin.

- tabiiy antibiyotik manbai ekanligini tumov yutal misolida korishimiz mumkin.

- tumov yoki yotal belgilarini yengillashtirishda ham foydasi katta.

- asal choy qilib ichish juda foydalidir.

- ich ketishi (diareya)da xam samarasi katta u organizmdagi kaliy va suv zaxirasini to'ldiradi.

- asal bakteriya va viruslarga xam qarshi tasirga ega.

Teri kassaliklari:

- dermatit xar xil kichishishlarni xam davolashda ishlatish mumkin. Bunda zararlangan joyga asalli boglam qilib 2 yoki 3 soat qoyish lozim.

- asal tarkibidagi aminokislotalar -organizmning suyak to'kimasining asosiy komponenti bo'lgan kalsiyni samarali ozlashtirishga yordam beradi (suyaklar murtlashishini oldini oladi),

- stressni kamaytiradi,

- uyquni yaxshilaydi va miya faoliyatini quvvatlantiradi,

- asal erkin radikallarni neytrallashtirib, xujayra qarishini sekinlashtiradi.

Ayniqsa, qora sedana bilan iste'mol qilish foydaliligi keltirilgan.

- asal temirning surilishining yahshilaydi va gemoglobin miqdorini oshishiga yordam beradi (bu ayniqsa, bolalar va xomilador ayollarga foydali),

- asal limfositlar faolligini oshiradi, yalliglanishi kamaytiradi va organizmning infektsiyaga chidamlilligini kuchaytiradi.

- kesilgan yoki tiralgan joylarga asalli boglama qoyish foyda beradi (bu virus tushishini oldini oladi).

Organizmni mustaxkamlab virus, bakteriya, infeksiyalarga chidamlilligini oshirishda muhim omil sifatida foydalanish samarali natija beradi.

Qur'oni Karimda shu haqda mana shunday satrlar keltiriladi: “Asal aridan turli rangdagi suyuqlik chiqadi unda kishilar uchun shifo bor. Albatta bunda taffakur qiluvchilar uchun oyat alomatlar bordur”. ("Naxl" surasi, 94-oyat).

Xulosa.

Mazkur ishda asal-tabiiy davo ekanligini uni togri va me'yorida iste'mol qilish soglom hayot sari yetaklashiga amin boldik. Insoniyat barcha kasalliklarni tabiiy yo'l bilan, tabiat in'om etgan ne'matlarni o'z vaqtida me'yorida iste'mol qilsa, shifo manbai sifatida qarasa, albatta, natijasi a'lo darajada foyda beradi. Asalni organizmni barcha organlari yaxshi faoliyat yuritishda va eng asosiysi immunitetni mustaxkamlashda foydasi beqiyos ekanligi namoyon bo'ldi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Alvarez-Suarez J.M. et al. Antioxidant activity of honey. Journal of Agricultural and Food Chemistry, 2013.
2. Yaghoobi N. et al. Honey consumption and cardiovascular risk factors. Scientific World Journal, 2008.
3. Bogdanov S. et al. Honey for nutrition and health. Journal of the American College of Nutrition, 2008.
4. Tonks A. et al. Honey stimulates inflammatory cytokine production. Cytokine, 2003.
5. White J.W. Honey composition and properties. Beekeeping in the United States, 1978.
6. Molan P.C. The antibacterial activity of honey. Bee World, 1992.
7. Дахно Н.Ю., Аксенова М.А., Бачинская В.М. Характеристика мёда. Биологическое происхождение мёда, география и химический состав. 24.11.2021. Последнее посещение: 29.12.2025 12:45
URL: <https://moluch.ru/archive/390/85861>
8. Апитерапия/пчеловодство для новичков и начинающих/Медь/Медоносы/Пасека URL: <https://www.paseka.in.ua/ru/gustyna-medu-pytoma-vagata-sklad/>

9. Дубцова Е.А. Мед, его состав, свойства и влияние на биологический возраст //Клиническая геронтология. 2008. 1. Стр. 38-41.

URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/med-ego-sostav-svoystva-i-vliyanie-na-biologicheskiy-vozrast/>