

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ

DOI: 10.32743/UniTech.2021.88.7.12100

ЛЕЧЕБНО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ НАПИТКИ НА ОСНОВЕ ЦВЕТКОВ БАРХАТЦЕВ**Нишанов Уткир Рахматуллаевич**

преподаватель,
Наманганский инженерно технологический институт
Республика Узбекистан, г. Наманган
E- mail: nishanovo@gmail.com

Мамаджанов Латифжон

канд. биол. наук,
Наманганский государственный университет,
Республика Узбекистан г. Наманган
E- mail: mador03@mail.ru

Атаханов Шухратжон Нуриддинович

канд. тех. наук,
Наманганский государственный университет,
Республика Узбекистан г. Наманган
E- mail: atahanovshn@mail.ru

Акрамбоев Расулжон Адашевич

PhD. доктор. Наманганский государственный университет,
Республика Узбекистан г. Наманган
E- mail: rasuljona@mail.ru

Хайитмирзаев Бехзодбек Олимжон угли

студент, Наманганский государственный университет,
Республика Узбекистан г. Наманган
E- mail: bexzodx@mail.ru

MEDICAL AND PROPHYLACTIC DRINKS BASED ON MARIGOLD FLOWERS**Nishanov Otkir Rakhmatullaevich**

Lecturer,
Namangan Institute of Engineering Technologies,
Republic of Uzbekistan, Namangan

Mamajanov Latifjon

Candidate of Biol. Sciences,
Namangan State University,
Republic of Uzbekistan, Namangan

Atakhanov Shukhratjon Nuriddinovich

Candidate of Tech. Sci.,
Namangan State University,
Republic of Uzbekistan, Namangan

Akramboev Rasuljon Adashevich

*PhD. doctor. Namangan State University,
Republic of Uzbekistan, Namangan*

Hayitmirzaev Behzodbek Olimjon ogli

*Student, Namangan State University,
Republic of Uzbekistan, Namangan*

АННОТАЦИЯ

В статье приведены химический состав цветков бархатцев, их сырьевая база и технология производства лечебно-профилактического напитка из цветков бархатцев.

ABSTRACT

The article presents the chemical composition of marigold flowers, their raw material base and technology for the production of a therapeutic and prophylactic drink from marigold flowers.

Ключевая слова: тагетес, лечение, профилактика, экстракт, охлаждение, газирование, базилик, шалфей.

Keywords: tagetes, treatment, prevention, extract, refrigeration, carbonation, basil, sage.

В наш век научно-технического прогресса человечество, как ни странно, все чаще обращается к своему прошлому как к неисчерпаемому источнику мудрости, возрождает старые традиции, использует опыт своих предков для решения насущных проблем. Это происходит и в области медицины. Сегодня мы понимаем, насколько велика целительная сила природы растений, насколько эффективны и безопасны, казалось бы, простые «бабушкины рецепты», и с успехом пользуется ими, тем более что приготовление таких лекарственных средств не составляет особого труда [1]. В климатических условиях нашей республики растут очень много лекарственных растений, происходящих из всех континентов земного шара. Мы поставили цель на основе этих лекарственных растений разработать технологию лекарственно-профилактических напитков, т.е. совмещать полезное с приятным.

К тому же, мы не новички в этом деле. В Сибирском городе Черноголовка выпускают такие напитки на основе сибирских лекарственных растений и если учесть, что ассортимент сырья у нас более широк и достаточен для выпуска напитков на их основе. Возьмите хоть цветков бархатцев, джиды, роз; трав мяты, шалфея, зизифоры, черного и садового базилика, это не полный перечень лекарственных растений, ожидающих свою очередь на переработку. Мы хотим изложить химию и технологию одного такого напитка на основе цветков бархатцев. Неприхотливые яркие бархатцы используются в народной медицине для лечения неврозов, сахарного диабета, проблем с мочеиспускательной системой, цистите, пищеварительной и «куриной слепоте». В основном для медицинских целей используют эфирное масло

бархатцев. В состав цветков бархатцев входят такие компоненты, как: цитраль, терпинен, оцимен, сабинен, цимол, пинен, линолоол. Аромат бархатцев способствует снижению нервного состояния. Растительные средства, широко зарекомендовавший себя в народной медицине, всегда привлекали большое внимание. Кроме того, растительные лекарственные средства, как правило, не проявляют необычного действия и могут использоваться как в детской, так и взрослой практике.

Эти особенности явились обоснованием для проведения химических и биохимических исследований. Полученные результаты свидетельствуют о перспективности использования цветков бархатцев в качестве источника суммарных биологически активных фракций, обладающих разносторонней фармакологической активностью [2].

Нами разработана ресурсосберегающая технология переработки цветков бархатцев. Осуществлен подбор вспомогательных веществ, обеспечивающих оптимальные технологические характеристики напитков на основе цветков. Например, в качестве подсластителя напитков применен глицирриазид солодки, так как мы рекомендуем этот напиток в качестве лечебно-профилактического средства в сахарном диабете.

Для стандартизации цветков бархатцев как исходного сырья было проведено определение товароведческих показателей.

Исследования проведены с партиями цветков бархатцев, собранных в условиях культивирования Ташкентского ботанического сада, Наманганского парка Бабура, цветочных клумб НамГУ, сырьем собственного сбора из городского клумба. Данные о проведенных исследованиях представлены в таблице 1.

Таблица 1.

Товароведческие показатели сырья в цветках бархатцев

№	Место сбора, год	Влага %	Сумма флавоноидов, %	Каротиноиды, мг %
1	Ташкентский ботанический сад, 2020 г.	4,65	9,60	92,60
2	Наманганский парк имени Бабура, 2020 г.	4,81	9,50	92,72
3	Цветочный клумб НамГУ, 2020 г.	4,68	9,52	92,69
4	Сбор из клумба сквера, Наманган 2020 г.	4,79	9,47	92,71
5	Сбор из городе Андижан, 2020 г.	4,68	9,56	92,88

Из данных таблицы следует, что содержание влаги в сырье составляет от 4,65 % до 4,68 %; содержание флавоноидов от 9,47 % до 9,60 %; содержание каротиноидов от 92,60 мг % до 92,88 мг %.

Для приготовления напитка берется в расчете 5 цветков на литр кипяченной воды и кипятить в медленном огне в течение 5 минут. Водный экстракт цветков

бархатцев оставляют для охлаждения и отстаивания. Экстракт фильтруют и расфасовывают с последующим укупориванием.

Технологическая схема напитка из цветков бархатцев имеет следующий вид:

Технологическая схема напитка из цветков бархатцев



Лечебно-профилактические напитки из цветков, листьев и стеблей лекарственных трав можно разрабатывать и для других растений по аналогичной схеме.

Полученные экстракты содержат все биологически-активные вещества, растворимые в воде и совмещают в себе полезное с приятным [3].

Список литературы:

1. Нишанов У., Атаханов Ш.Н., Мамажонов Л., Отаханова Ш., Муминов. Разработка технологии приготовления лечебно-профилактических напитков из натуральных лекарственных растений, Ташкент, 2021, с. 317.
2. Нишонов Ў, Атаханов Ш, Мамаджанов Л. Доривор ўсимликлардан гипертония ва қандли диабет профилактикаси учун шифобахш ичимликлар тайёрлаш технологиясини яратиш. Наманган 2021. с. 100
3. Оганесянц. Л.А. Технология безалкогольных напитков. Москва., Форум, Учебник. – 444 с.
4. Махлаюк. В.П. Лекарственные растения в народной медицине. М.ДеЛипринт, - 543 с.
5. Малинина. И.В. Разработка сухого и масляного экстрактов цветков бархатцев. Автореф. канд. дисс., Пятигорск, 2011 г, - 24 с.