

ANOR MEVASINI QAYTA ISHLAB OLINADIGAN MAHSULOTLAR

Mualliflar:**Ilmiy rahbar: Jumayev Tolibjon Ganjiyevich**

t.g.jumayev@buxdu.uz

Tabiiy fanlar va agrobiotexnologiya

fakulteti Biotexnologiya va

ozuq-ovqat xavfsizligi kafedrasi o'qituvchisi.

Tatqiqotchi: Murodova Saida Fayzulla qizi

saidamurodova79@gmail.com

Buxoro davlat universiteti talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolada Anor mevasini qayta ishlab olinadigan mahsulotlar va ularning tavsifi yoritiladi. Shu bilan birga inson organizmi uchun foydali xususiyatlari ham keltirib o'tiladi. Xususan, anor donalaridan olinadigan sharbat, po'stlog'idan oziq-ovqat bo'yoqlari, dori vositalari yoki ozuqaviy qo'shimchalar uchun ekstraktlar, urug'idan esa qimmatbaho moy ishlab chiqarish texnologiyalari atroflicha yoritiladi.

Kalit so'zlar: Anor, qayta ishlash, inson organizmi, sharbat, oziq-ovqat bo'yoqlari, dori vositalari, ekstraktlar, qimmatbaho moy.

Аннотация: В статье рассматриваются и описываются плоды граната, произрастающие в Ушбе. Кроме того, рассматривается его полезное применение для организма человека. Подробно рассматриваются продукты питания, изделия из граната, пищевые красители из кожуры, лекарственные соки и добавки к питьевой воде, а также технологии получения сока или полезного масла из семян.

Ключевые слова: Гранат, переработка, организм человека, сок, пищевой краситель, лекарственные средства, экстракты, драгоценное масло.

Abstract: This article describes the products of pomegranate processing and their characteristics. At the same time, its beneficial properties for the human body are also discussed. In particular, the technologies for producing juice from pomegranate seeds, extracts for food coloring, medicines or nutritional supplements from the peel, and valuable oil from the seeds are discussed in detail.

Keywords: Pomegranate, processing, human body, juice, food coloring, medicines, extracts, precious oil.

Kirish:

Anor -qadim zamonlardan beri iste'mol qilinadigan, o'zining yorqin qizil donalari va boy, nordon-shirin ta'mi bilan mashhur bo'lgan mevadir. U nafaqat o'ziga

xos ta'mga ega, balki inson salomatligi uchun foydali bo'lgan ko'plab bioaktiv birikmalarga yani polifenollar, antosianinlar va antioksidantlarga boyligi bilan ham qadrlanadi. Zamonaviy oziq-ovqat sanoati va farmatsevtika sohasida anorning qiymati faqatgina yangi meva holida emas, balki uni qayta ishlash orqali olinadigan turli xil qo'shimcha qiymatga ega mahsulotlar bilan ham belgilanadi. Anor mevasining deyarli har bir qismi – shirali donalari, qobig'i va urug'lari – samarali qayta ishlash imkoniyatiga ega. [1. B-1]

Biologik tavsifi:

Anor - (*Punica granatum*L.) turkumining yagona turi hisoblanadi mansub, subtropicmeva o'simligi bo'yi 2-10m yarim buta yoki butasimon bo'ladi. Anorning vatani O'rta osiyo, Ozarbayjon, Eron va Afg'oniston davlatlarida yov-voyi turlari, O'rta dengiz atrofi, O'rta Osiyoning janubida, Qrim, Kavkaz, Eron, Afg'oniston, Old Osiyo va Dog'istonda uchraydi.

Anor Markaziy Osiyo, jumladan, O'zbekiston hududida yuzlab, balki ming yillar davomida o'stiriladigan meva hisoblanadi. O'zbekistonning Namangan viloyati va Sherobod, Quva Denov va Kitob (Varganza) tumanlari a'lo sifatli anorlari bilan mashhur. U O'zbekistonning deyarli barcha tumanlarida o'stiriladi. Tabiiy holda o'suvchi anorlar O'zbekistonning janubiy tumanlarida uchraydi. O'zbekistonda uning 40 dan ortiq navi bor, bularga **Qizil Anor, Achikanora, Oq Anor (Oq g'alla), Qora Qobiq, Ulu Anor, Dona Anor** va boshqalar tarqalgan. Bu navlar O'zbekistonning turli mintaqalari, asosan **Farg'ona, Surxondaryo, Qashqadaryo va Xorazm viloyatlarida** mahalliy iqlim sharoitlariga moslashgan holda yetishtiriladi. Anorning



xalq xo'jaligidagi ahamiyati kattadir. U mevali, bo'yoqli, tanidli, dorivor hamda vitaminli o'simliklardan hisoblanadi. Meva po'stidan tayyorlangan sharbat oshqozon va ichak shamollashida, zotiljamni davolashda ishlatiladi. Mevasi turli kasalliklarni, shuningdek, ishtaha ochish, sariq qichima, tish tushishi va yurak ish faoliyatini

yaxshilashda hamda davolashda qo'llaniladi. Uning bargi va meva po'sti choy o'rnida ichiladi. [1. B-1]

1-rasm. Anor mevasi

Qayta ishlab olinadigan mahsulotlar:

Anorda ko'plab ozuqa moddalari va antioksidantlar mavjud bo'lib, ular yallig'lanish, kasalliklar va odam tanasiga kirib kelgan toksinlar bilan kurashadi. Anorni qayta ishlash orqali ko'gina mahsulotlar olinadi. Jumladan, Anor sharbati, vino, Anor sirkasi, Anor yog'i, po'tlog'idan oziq-ovqat bo'yoqlar va boshqalar. [2. B-154]

1 ta meva tarkibi ko'p sonli urug'lardan iborat bo'lib, ularning har birida mevaning go'shti va sharbati mavjud. Bitta yangi anor tarkibida: 234 kkal, 5 gr oqsil, 3 gr yog', 53 gr uglevodlar, 11 gr tola, 39 gr shakar, 8 gr Na, mavjud.

Anor sharbati tarkibida: 135 kkal, 1 gr oqsil, 0 gr yog', 34 gr uglevodlar, 1 gr tola, 30 gr shakar, 10 gr Na, borligi aniqlandi. Anor va anor sharbatining sog'liq uchun foydalari.

Anor urug'i yog'i asosan ekologik toza mahsulot sifatida qarigan terini oziqlantirish va namlashga, mort sochlarni parvarishlashga, inson immunitetini himoya qilishga, aterosklerozning oldini olishga, saraton kasalligini kamaytirishga, saraton, semizlik, qandli diabet, yurak kasalliklariga qarshi kurashishga va unga qarshi kurashishga yordam beradi. Shu bilan birga, anor urug'i yog'i, shuningdek, inson tanasi tomonidan ishlab chiqarilgan tabiiy estrogenlarga o'xshash tuzilishga ega fitoestrogenlarni o'z ichiga oladi, bu menopauza sindromini engillashtirishga yordam beradi. Shuning uchun anor urug'i moyi tibbiyot va sog'liqni saqlash sohasida keng qo'llanilishi mumkin. [5-6. B-1-1]



2-rasm. Anor urug'i yog'i

Insoniyat anorni juda qadimdan beri yetishtirib keladi. Anor mevasi, qobig'i, bargi ozuqaviy, biologik va dorivorligi qiymatining yuqoriligi sabab jannat mevasi deyiladi. Butun dunyo miqyosida 2,5-3 million tonna ishlab chiqariladigan anor mevasini iste'mol qilishdan tashqari meva sharbati, konsentrat, murabbo, konfet, konserva kabi ko'plab oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun foydalaniladi. Sanoatda qayta

ishlash jarayonida ko'p miqdorda qo'shimcha mahsulotlar yoki chiqindilar, shu jumladan anor po'stlog'i, pulpa membranasi, urug'lar va aril pomazalari aniqlanadi. Qadim zamonlardan beri bu qismlar xalq tabobatida ham qo'llanilgan. Oziq-ovqat va farmatsevtika sanoati anorni qayta ishlash chiqindilaridan oziq-ovqat qo'shimchalari, dori-darmonlar, qo'shimchalar va ekstraktlarni ishlab chiqishga intilmoqda. Sanoat qoldiqlari orasida po'stlog'i og'irligi bo'yicha eng ko'p, umumiy meva vaznining 30-50% ni tashkil qiladi. [4. B-57]



3-rasm. Anor postlog'i.

Anor po'stlog'ini uy sharoitida quritish uchun quyoshda yoki soyada quritish usullaridan foydalanish mumkin. Asosan kukun holida yoki quritilib butun holda qo'llash mumkin. Anor po'stlog'i tarkibida oshlovchi, smola, bo'yoq va boshqa moddalar bor. Abu Ali ibn Sino anor po'stlog'ini qon qusishda, milk va ichakdan qon ketganda, shuningdek siydik haydovchi, yara va jarohatlarga malham sifatida ishlatgan. Bundan tashqari anor po'stlog'idan tayyorlangan qaynatma ichburug'ga davo ekanligi va u gijjani haydashi to'g'risida ma'lumotlar beradi. [4. B-59]

Xulosa:

Anor mevasi qadim zamonlardan beri insonlar tomonidan sevib istemol qilinadigan meva hisoblanadi. Quyidagi berilgan ma'lumotlardan shuni bilib olish mumkinki Anorni oziq-ovqat samoatida va uy sharoitida qayta ishlab insonlar uchun foydali mahsulotlarni olish mumkin. Anor sharbat, Anor urug'i yog'i va po'stlog'idan tayyorlangan damlama va barcha mahsulotlar kundalik hayotimizda ham kerakli hisoblanadi.

Umuman olganda,olib borilgan tahlillar shuni tasdiqlaydiki, anor mevasi biologic qiymatga ega bo'lgan muhim dori manba bo'lib, uning biologic tarkibi ko'plab kasalliklarni oldini olish va davolashda katta ilmiy-amaliy ahamiyatga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. <https://uz.wikipedia.org/>
2. Назирова. Р. М. „Совершенствовании технологии переработки плодов граната”. Ilmiy maqola
3. Buriyev. H. A. „Anor po'stlog'inining o'ziga xos xususiyatlari va o'zbekiston sharoitida uni ishlab chiqarishda qo'llashning dolzarbligi”. Ilmiy maqola
4. <http://srcyrl.fengchengroup.net/>
5. <https://biotus.uz/>
6. T.G.Jumayev. Z.A.Ro'ziyeva. M.B.Davliyatova “Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi ” fanidan amaliy mashg'ulot 2024-YIL.
7. *Jumayev Tolibjon Ganjiyevich Sadulloyeva Umida Sherali qizining ALOE O'SIMLIGINING KIMYOVIY TARKIBI VA UNING SHIFOBAXSH XUSUSIYATLARI* maqolasi *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi* <https://openresearch-hub.com> 287 57-son_1-to'plam_Noyabr -2025