

**CROCUS SATIVUS L TURKUMINING XALQ XO‘JALIGIDAGI  
AHAMIYATI**

*Almamatov Jasur Mirza o’g’li - o’qituvchi  
Xo’rozov Nuriddin Oltinbek o’g’li - o’qituvchi  
Narzullayev Jamshid Numon O’g’li - talaba  
almamatov\_093@mail.ru  
Jizzax davlat pedagogika universiteti*

**Annotatsiya:** Maqlada crocus sativus l tarkumining xalq xo‘jaligidagi ahamiyati yoritilgan. Ekma za’farondan nafaqat xalq tabobati balki, oziq-ovqat sohasida taomlarga xushta’m beruvchi ziravor, matolarga rang berish hamda atir-upa sanoatida xushbo‘y hid berish maqsadida ham foydalilanildi. Ekma za’farondan tibbiyotda ko‘zga tomizish uchun dori tayyorlash, quvvatsizlikda darmon-dori tayyorlashda foydalilanildi.

**Kalit so’zlar;** Crocus sativus l, oziq-ovqat sanoati, tinchlantiruvchi, og‘riq qoldiruvchi, antiseptik, turkum.

**Аннотация:** В статье подчеркнуто значение вида Crocus sativus l в народном хозяйстве. Шафран посаженный используется не только в народной медицине, но и как вкусовая пряность в пищевой промышленности, для окраски тканей, как ароматизатор в парфюмерной промышленности. Экма-шавран используется в медицине для приготовления лекарств для глазных капель и для приготовления лекарств от импотенции.

**Ключевые слова;** Crocus sativus l, пищевая промышленность, седативное, болеутоляющее, антисептическое средство, категория.

**Abstract:** In Macola, the importance of crocus sativus l species in the national economy is highlighted. Cultivated saffron is used not only as a folk medicine, but also as a flavoring spice for food, as a dye for fabrics, and as a fragrance in the art of perfumery. Ekma saffron is used in medicine for the preparation of medicine for eye drops, for the preparation of medicines for strengthening.

**Keywords;** Crocus sativa l, food industry, sedative, aphrodisiac, antiseptic, category.

Ekma za’faron o‘rta asrlardan beri bahosi tushmay kelayotgan yagona ziravor o‘simgilidir. Shuning uchun ham uni xalq orasida “qizil oltin” deb atashadi. Hozirgi kunda za’faronni yiliga 300 tonna yetishtiriladi. Qadimda ekma za’farondan tog‘lardagi qoyatoshlarga rasm chizishda ham foydalanganlar. Ekma za’faron (Crocus sativus L.)ning gul changchi (stigma)si asosiy xomashyo hisoblanadi. Changchisidan qadimdan xalq tabobatining ko‘p tarmoqlarida 100 dan ortiq turli xil kasalliklarni

davolash maqsadida ishlatib kelingan. Bundan tashqari ekma za’farondan nafaqat xalq tabobati balki, oziq-ovqat sohasida taomlarga xushta’m beruvchi ziravor, matolarga rang berish hamda atir-upa sanoatida xushbo‘y hid berish maqsadida ham foydalaniladi. Ekma za’farondan tibbiyotda ko‘zga tomizish uchun dori tayyorlash, quvvatsizlikda darmon-dori tayyorlashda foydalaniladi. Ekma za’faronning quyidagi shifobaxsh xususiyatlari mavjud:

- ✓ Onkologiya kasalliklarini oldini olishda , davolashda, xattoki kasallikning so‘nggi bosqichida o‘sintaning o’sishiga qarshilik ko‘rsatib, hujayralarning osishi va rivojlanishiga to‘sinqinlik qiladi;
- ✓ Nevroz kasalligini davolaydi;
- ✓ Yurak-qon tomir tizimin tozalab, qonni yangilaydi, mustahkamlaydi, hujayralarni oziqlantiradi;
- ✓ Hayz faoliyatini tiklab, og‘riqlarni yengillashtirib, ereksiyani yaxshilash xususiyatiga ega;
- ✓ Terining shish hosil qilgan yoki kuygan qismlarini davolab, allergiyani bartaraf etadi;
- ✓ Alkogolizmni davolab, vos kechishiga olib keladi;
- ✓ Organizmdagi radiatsiya nurlarini chiqarib tashaydi;
- ✓ Qaynoq sut bilan ichilsa, bosh miyaga ijobiy ta’sir ko‘rsatib, xotirani kuchaytirish xususiyatiga ega;
- ✓ Quvonch va xursandchilik beruvchi tushkinlikdan ozod qiluvchi modda-seratonin garmoniga ega;
- ✓ Asal bilan iste’mol qilinsa, buyrakdagagi toshlarni tushuradi;
- ✓ Ekma za’faron gul tumshuqchalari eritmasi inson organizmi uchun karotin, tiamin, riboflamin, flavonoidlar, kalsiy, fosfor kabi moddalarga va turli vitaminlarga boy;
- ✓ Ekma za’faronning xushbo‘y xidini hidlash insonning nafas olish organlariga ijobiy ta’sir ko‘rsatib, tinchlantirish va uyqusizlikni davolaydi;
- ✓ Za’faron suviga paxtani yoki matoni xo’llab, kuchli bosh og‘rig‘ida, qulqoq og‘rig‘ida yoki boshqa a’zolar og‘riganda bosilsa, og‘riqni qoldiradi;
- ✓ Ovqat hazm qilishni yaxshilaydi, faoliyatini me’yoriga keltiradi, ishtaxani ochadi,
- ✓ Peshop , o‘t va ter haydovchi vosita sifatida
- ✓ Ko‘rish qobiliyatini yaxshilaydi, kataraktani davolashda
- ✓ qaynatmasi qon bosimini tushiradi;
- ✓ katta dozasi bachadonni qo‘zg‘atadi yoki kichik dozasi bachadonni qisqartiradi;

✓ gepatit, qonli ich ketishining oldini olishda va undan tayyorlangan surtma esa tuxumdon shamollahi, gemorroy, tomir tizimining tortishish kasalliklarida, ko‘z kasalliklarida qo‘llaniladi.

✓ O‘simlikning suvli eritmasi tinchlantiruvchi, og‘riq qoldiruvchi, ich ketish, siydiq haydovchi antispazmatik, antiseptik xususiyatga ega [3].

✓ Za’faron eritmasi stenokardiya, yurak funksional kasalliklarida, qon kasalliklarida (leykemiya) kabi kasalliklarni davolashda foydalaniadi.

Meksika Fanlar akademiyasining akademigi, laboratoriyalar rahbari Fikret Abdullaev ekma za’faron xususiyatini uzoq yillar o‘rganishi natijasida , za’faron tarkibidagi karatinoidlar ajralmas qismi bo‘lib, saraton kasalligini rivojlanishiga to‘sinqinlik qilib, saraton hujayralarining o‘sishiga to‘sinqinlik ko‘rsatishi va uning boshlang‘ich bosqichida bo‘lsa butunlay to‘xtashini aniqlagan [3].

Ekma za’faronni meyoridan ortiq ichilsa, sezgi a’zolarning qattiq zo‘riqishiga olib keladi. Ovqatga ko‘p miqdorda ziravor sifatida qo‘shilsa, taom ta’mi buzilishiga, bundan tashqari inson tanasining zaharlanishiga olib keladi. Bir necha gramm yangi uzib olingan za’faron stigmalarini iste’mol qilish xatto insonni halok bo‘lishiga olib kelishi mumkin. Homilador ayollarda mutaxassisning maslahatisiz tinchlantiruvchi vosita sifatida iste’mol qilish tavsiya berilmaydi.

Ekma za’farondan tibbiyotdan tashqari sanoatda ipakdan to‘qilgan matolarga, gilamlarga sariq rang berishda, teriga yozishda, rassomchilikda rasm chizishda, qimmatbaho qog‘ozlar ishlab chiqarishda ham foydalaniadi. Oziq-ovqat sanoatida esa taomlarga yoqimli ta’m, xushbo‘y hid berish hamda taomning chiroqli bir tusda tovlanishiga yordam beradi. Bularning barchasini ekma za’faronning bitta tolasi o‘zida mujassamlashtirgan. Pazandachilikda ekma za’farondan suyuq sho‘rvalar, baliqli, go‘shtli va sabzavotli taomlar xatto shirinliklar tayyorlashda foydalaniib kelinmoqda. Bundan tashqari choy, kofe kabi alkagolsiz ichimiklarga qo‘shib ichilsa insonni tinchlantirish xususiyatiga ega. Pazandachilikda ekma za’faronni taom tayyor b’lishi oldidan suvdagi eritmasi qo‘shiladi. Taomning har bir litr miqdoriga ekma za’faronning suvdagi eritmasining 5-6 tomchi miqdori yetadi. Bunday eritma tayyorlash uchun za’faron stigmalari maydalanib kukun holatga keltirilgach, choy qoshiqning  $\frac{1}{4}$  qismi 50 gramm suvgaga choy damlangandek damlab qo‘yib tayyorlanadi.

## **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR**

1. Azizbekova, N.Sh. and Milyaeva, E.L. Ontogenesis of saffron (*crocus sativus*) and changes in stem Soviet Journal of Development Biology, - 1979. - №9. - P.266 - 271.
2. Abdullaev, F.I. Use of in vitro assays to assess the potential antigenotoxic and 2cytotoxic effects of saffron (*Crocus sativus. L.*)// Toxicology in vitro., - 2003. - №17 (5-6). - P. 751.

3. Abdullaev F.I (2003). Crocus sativus against cancer. Archives of Medical Research 34: 354.
4. Abdullayev F.I Saffron ( Crocus sativus L. ) and its possible role in the prevention of cancer. Recent in Medicinal Plants -2003 8, 69-82.
5. Abu Ali ibn Sino “Tib qonunlari” 1 tom Fan nashriyoti-1980.

**Internet saytlari**

6. <http://roif-expert.ru> – Ranok shafrana.
7. <http://sites.google.com/a/x.bestledlights.cf/a986/-5-32702224726>