



## “PAPAYA” (*Carica papaya* L.) O‘SIMLIGINING DORIVORLIK XUSUSIYATLARI

*Raimova Sitora Erali qizi*

*Samarqand Agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar institute talabasi*

### ANNOTATSIYA

Tabiiy dorivor o'simliklarning dorivorlik xususiyatlari juda keng farmakologik ahamiyatga ega. Bizga ma'lumki, papaya (*Carica papaya* L.) zamonaviy hamda an'anaviy tibbiyotda, oziq-ovqat sanoatida ishlatiladigan shifobaxsh o'simlik ekanligi bilan ajralib turadi. Jahonda so'nggi yillarda olib borilgan tadqiqotlardan ma'lumki, papayaning tarkibidagi biologik faol moddalardan dorivor maqsadlarda foydalanish bo'yicha sezilarli yutuqlarga erishildi. Bunda tashqari ushbu dorivor o'simlik biologik aktiv qo'shimcha sifatida foydali ozuqaviy tabiiy mahsulotlar manbaasi hisoblanadi. Ushbu maqolada *C.papaya* ning dorivor xususiyatlarini o'rganish bo'yicha olib borilgan eng so'ngi ilmiy tadqiqotlarning sharxi yoritib berilgan.

**Kalit so'zlar:** *Carica papaya*, saraton, biologik faol modda, papain, ekstrakt, oziq-ovqat, dorivor.

### ABSTRACT

Medicinal properties of natural medicinal plants have wide pharmacological significance. We know that papaya (*Carica papaya* L.) is a medicinal plant used in modern and traditional medicine and food industry. It is known from the research carried out in recent years in the world that significant progress has been made in the use of biologically active substances contained in papaya for medicinal purposes. In addition, this medicinal plant is a source of useful nutritional natural products as a biologically active supplement. In this article, a review of the latest scientific research on the medicinal properties of *Carica papaya* is highlighted.

**Keywords:** *Carica papaya*, cancer, biologically active substance, papain, extract, food, medicine.

**Papaya o'simligining ahamiyati va foydali xususiyatlari.** Papayya – ko'plab davolovchi xususiyatlarga ega bo'lgan tropik meva. Sifat borasida Meksika va Markaziy Amerikada yetishtirilgan mevalar eng yaxshi hisoblanadi. Shunisi juda qiziqki, papayya mevalarida ko'plab foydali moddalar mavjud: mineral va to'yimli moddalar, aminokislotalar, o'simlik hujayrasi qobig'ining asosiy qismi, vitaminlar,



makro va mikro mikroelementlar A,C va E elimintlari tarkibida ko'plab uchraydi .



Mazkur mevaning asosiy moddasi – papain, u qonni suyultiradi, trombotsitlarning to‘planishiga to‘sqinlik qiladi va tomirlar devorida yig‘ilgan moddalarni eritadi, shuningdek yara, trofik yaralarning bitishi jarayonini tezlashtiradi va sog‘lom to‘qimalar uchun xavfsiz sanaladi.

Papayya” hazm qilishni yaxshilash va kasallik hamda charchoqlarda a'lo darajadagi vosita hisoblanadi. U keksalarga ham tavsiya etiladi.

Salomatlik – to‘laqonli hayotning muhim tarkibiy qismlaridan biri sanaladi. Organizm ilk salbiy signallarni berishini kutish kerak emas. O‘zingizga g‘amho‘rlik va e'tibor sog‘liq bilan bog‘liq turli kasalliklarning oldini olishga yordam beradi. “Papayya” tabiiy vositasi salomatlikni asrash va barkamol hayot kechirishingizda Siznin ishonchli yordamchingizga aylanishi mumkin

Papayya kletchatkaga boy, bu esa uni parhez yegulik uchun mosligini ta'minlaydi. Bundan tashqari, shirin meva tarkibida papain moddasi bo‘lib, u hazm qilishni yaxshilaydi. V guruhi (V1, B2, B5), shuningdek, A, S va D vitaminlariga boy. Kaloriyaliligi: 100 grammda 40 kkal.Kimyoviy tarkibi va ta'miga ko‘ra, u qovunga o‘xshaydi. Mevaning rangi beta-karotin mavjudligi sabab ana shunday rangda. Pishgan papayya ushlab ko‘rilganda tarang, terisi esa yumshoq bo‘ladi. Terib olinganidan keyin ham pishishda davom etadi. Uzoq yillardan beri Osiyoning ko‘plab mamlakatlaridagi xalqlar papayaning yashil mevalari, barglari, yosh kurtaklari, gullarini oziq–ovqat va dorivor maqsadlarda ishlatib keladi hamda quritilgan urug'larini maydalangan holda ishtaxa ochuvchi ziravor sifatida foydalanadi [2]. Garchi yetishtirilgan o‘simlikning 90 % dan ortig‘i rivojlanayotgan va rivojlangan mamlakatlarda oziq-ovqat sifatida foydalanilsada, lekin uning tarkibida ko‘plab shifobaxsh dorivor moddalar borligi uchun an’anaviy va zamonaviy tibbiyotda ham keng foydalaniladi. Uning tarkibidagi papain fermenti papayaning pishmagan mevasi tarkibidagi sutsimon moddaning tarkibiy qismi bo‘lib proteolitik ferment sifatida farmatsevtika va oziq-ovqat sanoatida keng miqyosda



ishlatiladi [3]. Ushbu fermentdan oziq-ovqat biotexnologiyasida saqichlar, don va loviyani suvsizlantirishda, sovuqqa chidamli pivo ishlab chiqarishda, go'shtni yumshatishda, to'qimachilik sanoatida esa ipakni tozalash, junni yumshatish uchun ham foydalaniladi. Shuningdek, sovun, shampun, tish pastasi va terini parvarish qilish mahsulotlarining tarkibiy qismi sifatida hamda ovqat hazm qilish kasalliklari uchun dori preparatlarni tayyorlashda ishlatilib kelinmoqda. Ushbu ferment bitta zanjirli globulyar oqsil bo'lib to'rtta disulfid ko'prigi bo'lgan 212 aminokislotadan iborat. Bundan tashqari, u turli xil sharoitlarda faol va barqarordir. Papayaning dorivorlik xususiyatlari. *C.papaya* ning turli qismlari, jumladan, barglari, poya po'stlog'i, ildizlari, pishmagan mevasi tarkibidagi shirasi, mevalari, gullari, urug'lari, asosan an'anaviy tibbiyotda qo'llaniladigan ko'plab dorivor retseplarning tarkibiga kiradi. Uzoq yillardan beri Osiyoning ko'plab mamlakatlaridagi xalqlar papayaning yashil mevalari, barglari, yosh kurtaklari, gullarini oziq-ovqat va dorivor maqsadlarda ishlatib keladi hamda quritilgan urug'larini maydalangan holda ishtaxa ochuvchi ziravor sifatida foydalanadi. Garchi yetishtirilgan o'simlikning 90 % dan ortig'i rivojlanayotgan va rivojlangan mamlakatlarda oziq-ovqat sifatida foydalanilsada, lekin uning tarkibida ko'plab shifobaxsh dorivor moddalar borligi uchun an'anaviy va zamonaviy tibbiyotda ham keng foydalaniladi. Uning tarkibidagi papain fermenti papayaning pishmagan mevasi tarkibidagi sutsimon moddaning tarkibiy qismi bo'lib proteolitik ferment sifatida farmatsevtika va oziq-ovqat sanoatida keng miqyosda ishlatiladi. Ushbu fermentdan oziq-ovqat biotexnologiyasida saqichlar, don va loviyani suvsizlantirishda, sovuqqa chidamli pivo ishlab chiqarishda, go'shtni yumshatishda, to'qimachilik sanoatida esa ipakni tozalash, junni yumshatish uchun ham foydalaniladi. Shuningdek, sovun, shampun, tish pastasi va terini parvarish qilish mahsulotlarining tarkibiy qismi sifatida hamda ovqat hazm qilish kasalliklari uchun dori preparatlarni tayyorlashda ishlatilib kelinmoqda. Ushbu ferment bitta zanjirli globulyar oqsil bo'lib to'rtta disulfid ko'prigi bo'lgan 212 aminokislotadan iborat. Bundan tashqari, u turli xil sharoitlarda faol va barqarordir. Papayaning dorivorlik xususiyatlari. *C.papaya* ning turli qismlari, jumladan, barglari, poya po'stlog'i, ildizlari, pishmagan mevasi tarkibidagi shirasi, mevalari, gullari, urug'lari, asosan an'anaviy tibbiyotda qo'llaniladigan ko'plab dorivor retseplarning tarkibiga kiradi.

Xulosa; Dorivor papaya o'simligi tarkibidagi biologik faol moddalarni o'rganish bo'yicha juda katta ishlar amalga oshirilgan. Shuningdek, turli kasalliklarga qarshi terapevtik qo'llanilishini o'rganish uchun tajriba sinov ishlarini o'tkazish zarur. Bundan tashqari ushbu o'simlikning anorganik (makro, mikro va



ultramikroelement) tarkibini o'rganish ham dolzarb masalalardan biri desak xato bo'lmaydi. Chunki ushbu o'simlik ayrim mikroelementlarni (masalan; Zn) vegetativ va generativ organlarida juda katta miqdorda to'playdi. Bu esa uning giperakumulyatorlik xususiyati borligini ko'rsatadi

### Foydalanilgan adabiyotlar

1. Silva, J. D., Rashid, Z., Nhut, D. T., Sivakumar, D., Gera, A., Souza, M. T., & Tennant, P. (2007). Papaya (*Carica papaya* L.) biology and biotechnology. *Tree and Forestry Science and Biotechnology*, 1(1), 47-73.
2. Storey, W. B. (1969). Papaya (*Carica papaya* L.). *Papaya (Carica papaya L.)*.
3. Қўшоқович, Қ. С., Спйфидинов, Х. З., & Самаридинович, Қ. Н. (2024). ГИЛОС (*CERASUS AVIUM* L.) МЕВАЛИ ЭКИНИНИ ЕТИШТИРИШНИНГ АМАЛИЙ ЖИҲАТЛАРИ. *TADQIQOTLAR. UZ*, 31(1), 154-159.
4. Shavkatovna, X. M., Ziyedullayevich, S. X., & Qo'shoqovich, Q. S. (2024). SHAFTOLI, OLXO 'RI VA BODOM PAYVANDTAGLARINI ISSIQXONADA YETISHTIRISH TEXNOLOGIYASI. *TADQIQOTLAR. UZ*, 31(1), 163-167.
- 5.
6. Yalgashev, A., & Murodova, D. (2023). ZAMBURUG 'LI KASALLIKLAR SARIQ VA QO 'NG 'IR ZANGA CHIDAMLI NAV NAMUNALAR. PROSPECTS OF DEVELOPMENT OF SCIENCE AND EDUCATION, 19(23), 134-137.
7. Torres Agüero, F. T. (2009). Análisis Clínico y Microscopía in Vitro de Remoción de Caries con *Carica Papaya Pubescens* al 1.8% y *Carica Papaya Tropical* al 2% en dientes deciduos, Clínica Odontológica de la UCSM 2009.
8. Farxodovich, Y. A., Zokirovna, I. M., & Ziyedullayevich, S. X. (2024). YUMSHOQ BUG'DOY JAHON KOLLEKSIYASI NAV NAMUNALARINI QISHGA CHIDAMLILIGI. *Лучшие интеллектуальные исследования*, 15(3), 15-22.
9. Caldas, M. P. P. D. S. (1901). Flora-médica da Ribeira de Visella.
10. Jiménez, V. M., Mora-Newcomer, E., & Gutiérrez-Soto, M. V. (2014). Biology of the papaya plant. *Genetics and genomics of papaya*, 17-33.