MIRZO ULUG‘BEK NOMIDAGI
O‘ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETI
JIZZAX FILIALI



"BIOTEXNOLOGIYANING RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI"

MAVZUSIDAGI RESPUBLIKA MIQYOSIDAGI ILMIY-TEXNIK ANJUMAN TO‘PLAMI





28-29-MART
2025-YIL

doi

Google Scholar

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

MIRZO ULUG‘BEK NOMIDAGI O‘ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETINING JIZZAX FILIALI

BIOTEXNOLOGIYANING RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI

RESPUBLIKA ILMIY ANJUMANINING TEZISLAR TO‘PLAMI

28-29 mart 2025 y

***

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ДЖИЗАКСКИЙ ФИЛИАЛ НАЦИОНАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА УЗБЕКИСТАНА ИМЕНИ МИРЗО УЛУГБЕКА

СБОРНИК ТЕЗИСОВ РЕСПУБЛИКАНСКОЙ НАУЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

«ПЕРСПЕКТИВЫ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ БИОТЕХНОЛОГИЙ»

28-29 марта 2025 г.

JIZZAX – 2025

QAHVA ICHIMLIGINI INSON ORGANIZMIDAGI AHAMIYATI

Sharofova I.I., Mamatkulova I.E.
O‘zbekiston Milliy Universitetining Jizzax filiali
E-mail: sharofovairoda60@gmail.com

Annotatsiya: Ushbu maqolada qahvaning kelib chiqish tarixi, kimyoviy tarkibi, inson uchun foydali va zararli tomonlari aks attirilgan. Qahva mahsulotlari tarkibida vitamin miqdori me’yor talablaridan kam va tarkibida kofein miqdori me’yordan ko‘p ekanligi ya’ni 2.5 barobar ko‘p ekanligi haqida ma’lumot berilgan.

Kalit so‘zlar: *Arabica, Robusta,* Efiopiya, kofein, *Coffea canephora*, *Coffea arabica, Expresso, Kappuchino,* alkoloidlar, aminokislotalar, organik kislotalar, esterlar.

Kirish: Qahva dunyodagi eng qadimiy va mashhur ichimliklardan biridir. Millionlab odamlar kunini bir chashka qahva bilan boshlashadi, sut, shakar, limon hatto tuz bilan iste’mol qilishadi. Qahvaning vatani Efiopiya sanaladi. Efiopiyadan butun Yaqin va O‘rta Sharq, Italiya, Amerika va Indoniziyaga keng tarqaldi.Dastlab, qahva qahva donalarining quritilgan qobig‘idan qaynatma sifatida tayyorlangan. Qahva daraxtining hozirda *Coffea canephora* va *Coffea arabica* navlari ekiladi. Arabica qahva daraxtlari dengiz sathidan 3000 m balandlikda o'sadi. Ular ajoyib hid va ajoyib ta'mga ega bo'lgan juda yuqori sinf qahva donalari ishlab chiqaradilar. Biroq, ulardagi kofein kontsentratsiyasi Robusta qahva donalarining yarmini tashkil qiladi. Robusta qahva daraxtlari ham balandroq joylarda o'sadi, lekin Arabica qahva daraxtlaridan ancha pastroq balandlikda bo‘ladi. Qahva butunjahon sotilishi hajmi bo‘yicha ikkinchi o‘rinda o‘rinda turadi [1].Qahva donlari teriladi, sanaladi va quritiladi. Keyin esa 200C haroratda qovuriladi. Bunda donlardagi uglevodlar quyuqlashadi, rang o‘zgaradi va ta’m paydo bo‘ladi. Qahvaning kimyoviy tarkibida alkoloidlar, aminokislotalar, uglevodlar, organik kislotalar, esterlar, kofe yog‘i, sterollar mavjud. Alkoloidlardan kofein, teofillin, teobromin, gipoksantin, trigonellin kabilar mavjud [2]. *Kofein*, markaziy nerv va yurak-tomir sistemalariga qo‘zg‘atuvchi ta’sir ko‘rsatadi, shuning uchun ham shu sistemalar faoliyati susayganda, narkotik va uxlatuvchi moddalardan zaharlanganda, miya qon tomirlari torayganda quvvatni oshiruvchi dori sifatida qo‘llanadi.*Teofillin,* birinchi marta choy barglaridan ajratib olingan.Bu kimyoviy modda terini yumshatadi, charchoq, tashvish, titroqni bosadi, bronxlar va qon tomirlarini kenggaytiradi va yurak qisqarish chastotasi va kuchini oshiradi. *Teobromin,* kofeinga juda yaqin bo‘lib, yurak mushagini qo‘zg‘atadi, buyrak epiteliysini tirnash xususiyati bilan siydik miqdorini oshiradi va tish emalining qattiqligini oshiradi. *Trigonellin* sutemizuvchilar siydigi bilan

chiqariladigan niatsin almashinuvi mahsuloti. Antioksidant, yallig‘lanishga qarshi va qon shakarini tartibga solib turadigan biofaollikga ega [4]. Qahvaning inson organizmi uchun foydali tomonlari saratonning ayrim turlari rivojlanishi kamaytiradi, diabetga chalinish xavfini va Alsgeymer kasalligini xavfini kamaytiradi, umrni uzaytiradi va Parkinson kasalligi bilan kurashishda yordam beradi. Haqiqiy tabiiy qahva yo‘on ichak saratoni rivojlanish ehtimolini kamaytirishi, ovqat hazm qilish traktining faoliyatini rag‘batlantirishini isbotlovchi tadqiqotlar mavjud [3]. Qahvaning inson organizmi uchun zararli tomonlari esa quyidagilardan iborat: qahvadagi kofein moddasi yurak urishi tezligini oshirishi orqali yurak xuruji xavfini oshirishi mumkin, qon bosimini va diareya xavfini ham oshiradi [5].

Xulosa. Qahva inson organizmi uchun har doim ham foydali bo‘lmaydi, chunki u har bir organizmga turlicha ta’sir ko‘rsatadi.Qahvani doim ham iste’mol qilib yurish tavsiya etilmaydi, bunday holat bo‘lganda uning tarkibidagi kofein moddasi sababli turli kasalliklarning xavfi ortishi mumkin.Qahva iste’mol qilinayotganda uning turiga qarab ham iste’mol qilinadi. Shuningdek, ushbu maqolada qahvaning turlari, tarkibi va inson salomatligi uchun foydali va zararli tomonlari o‘rganib chiqildi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Kurbonkul Mavlankulovich Karimkulov, Ikromjon Esanboyvich uzaqov, Dilnoza Mahmudali qizi Abdumannobova. Science And Education Scientific Journal.February 2024.166-176 b.
2. Uzoqov, I. E, & Bahodirova (2022). Tovarlar kimyosi ixtisosligida oziq ovqat mahsulotlarining kimyoviy tarkibining o‘rni. Science and Education, 3(12), 365-368.
3. Karimkulov, K., & Davlatov, O (2023). Main Criteria of Classification of MULTI-FUNctional goods according to the Product Nomenclater of feach activities. Modern Science and Research, 2(9), 278-282.

SUT KISLOTASINING BIOTEXNOLOGIK ISHLAB CHIQARILISHI VA UNING QO‘LLANILISHI

Xolbutayeva Sh.S., Mamatkulova I.E.
O‘zbekiston Milliy Universiteti Jizzax filiali
xolbotayevashoxista271@gmail.com

Annotatsiya: Sut kislotasi eng foydali gidroksikarboksilik kislotalardan biridir. Ko'pgina arzon materiallar, masalan, kraxmalli va tsellyulozali materiallar, qishloq xo'jaligi chiqindilaridan, foydalangan holda bakteriyalar va zamburug'lar sut kislotasini ishlab chiqarishda faol ishtirok etadilar. Ushbu maqolada turli xil