



RAYXON (*OCIMUM BASILICUM*) O'SIMLIGINING SHIFOBAXSH XUSUSIYATLARI VA KIMYOVIY TARKIBI

Maxmudova Aziza Alisher qizi

azizahonmahmudova02@gmail.com, 907862123

<https://doi.org/10.5281/zenodo.16894157>

ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 10-Avgust 2025 yil

Ma'qullandi: 14- Avgust 2025 yil

Nashr qilindi: 18- Avgust 2025 yil

KEY WORDS

Rayhon (Ocimum basilicum) – subtropik va tropik hududlarda o'suvchi, dorivor va amaliy ahamiyatga ega o'simlikdir

ABSTRACT

Dorivor o'simliklar qadim zamonlardan beri inson salomatligini tiklash va saqlashda muhim rol o'ynab kelmoqda. Ular nafaqat davolash vositasi, balki oziq-ovqat, kosmetika va atir-upa sanoatida ham keng qo'llaniladi. Hozirgi kunda dunyoda dorivor o'simliklarning 10 mingdan ortiq turi mavjud bo'lib, shulardan 1000 dan ortig'i ilmiy jihatdan o'rganilgan. O'zbekistonda esa 700 dan ziyod dorivor o'simliklar aniqlangan va ularning 120 ga yaqin turi xalq tabobati hamda tibbiyotda faol qo'llaniladi. Bugungi kunda dori vositalarining qariyb yarmi o'simlik xom ashyosidan olinishi ham ushbu sohaning dolzarbligini ko'rsatadi. O'simliklar tarkibidagi murakkab organik birikmalar ularga turli biologik va farmakologik xususiyatlar baxsh etadi.

Dorivor o'simliklar qadim zamonlardan beri inson salomatligini tiklash va saqlashda muhim rol o'ynab kelmoqda. Ular nafaqat davolash vositasi, balki oziq-ovqat, kosmetika va atir-upa sanoatida ham keng qo'llaniladi. Hozirgi kunda dunyoda dorivor o'simliklarning 10 mingdan ortiq turi mavjud bo'lib, shulardan 1000 dan ortig'i ilmiy jihatdan o'rganilgan. O'zbekistonda esa 700 dan ziyod dorivor o'simliklar aniqlangan va ularning 120 ga yaqin turi xalq tabobati hamda tibbiyotda faol qo'llaniladi. Bugungi kunda dori vositalarining qariyb yarmi o'simlik xom ashyosidan olinishi ham ushbu sohaning dolzarbligini ko'rsatadi. O'simliklar tarkibidagi murakkab organik birikmalar ularga turli biologik va farmakologik xususiyatlar baxsh etadi.

Asosiy qism. Rayhon (*Ocimum basilicum*) – subtropik va tropik hududlarda o'suvchi, dorivor va amaliy ahamiyatga ega o'simlikdir. U qadimdan xalq tabobatida qo'llanilib kelinadi va bugungi kunda ham zamonaviy farmatsevtika va tibbiyotda tadqiq etilmoqda. Rayhonning foydali xususiyatlari uning efir moylari, flavonoidlar, alkaloidlar, vitamin va minerallarga boy tarkibi bilan bog'liq (Jadval).

Shifobaxsh xususiyatlari:

Yallig'lanishga qarshi ta'siri – tarkibidagi antioksidantlar va flavonoidlar organizmni zararlovchi erkin radikallardan himoya qilib, yallig'lanish jarayonlarini kamaytiradi.

Mikroblarga qarshi ta'siri – efir moylari turli bakteriya va zamburug'larni yo'q qilish xususiyatiga ega bo'lib, antiseptik vosita sifatida ishlatiladi.

Og'riqni kamaytirish va asab tizimini tinchlantirish – xalq tabobatida bosh og'rig'i va mushak og'riqlarini yengillashtirishda rayhondan foydalanilgan.

Ovqat hazm qilishga ijobiy ta'siri – oshqozon-ichak faoliyatini yaxshilab, hazm jarayonini yengillashtiradi.

Immunitetni mustahkamlash – vitamin va minerallarga boyligi tufayli organizmning himoya tizimini kuchaytiradi.

Qora rayhon turi ham nafaqat ziravor sifatida, balki shifobaxsh vosita sifatida alohida ahamiyatga ega. Tadqiqotlarga ko'ra, uning tarkibida evgenol, cineol, rosmarin kislotasi kabi biologik faol moddalar mavjud bo'lib, ular antibakterial, tinchlantiruvchi va yallig'lanishga qarshi ta'sir ko'rsatadi. Shu sababli gastrit, gipertoniya, bronxit kabi kasalliklarda yordamchi vosita sifatida qo'llanishi ilmiy jihatdan asoslangan.

Jadval. Rayxon o'simligining kimyoviy tarkibi

No	Modda/component	Modda miqdori (100 g yangi rayxonda)	Izoh
1	Suv	92,06 mg	Yuqori namlik
2	Oqsillar	3,15 mg	O'rtacha oqsil miqdori
3	Yog'lar	0,64 g	Yog' miqdori juda past
4	Uglevodlar	2,65 g	Asosan tolalar va tabiiy shakarlar
5	Oziq tolalar	1,6 g	Ovqat hazm qilishini yaxshilaydi
6	Vitamin A	264 mkg	Ko'rish va teri salomatligi uchun
7	Vitamin C	18 mg	Immunitetni mustahkamlaydi
8	Vitamin K	414,8mkg	Qon ivishi va suyak sog'ligi uchun muhim
9	Kalsiy	177 mg	Suyak va tishlar uchun
10	Temir	3,17 mg	Qon ishlab chiqarishda ishtirok etadi
11	Magniy	64 mg	Mushak va asab tizimi uchun foydali
12	Marganets	1,15 mg	Antioksidant fermentlar tarkibida
13	Kaliy	295 mg	Yurak va qon bosimi uchun foydali
14	Rux	0,81mg	Immunitet va teri salomatligi uchun foydali
15	Efir moylari	0,2-1,5%	Asosiy tarkibiy qismlar: evgenol, linalool, methyl chavicol

16	Antioksidantlar	Flavonoidlar, kislotalar	fenol	Yallig'lanishga qarshi va antimikrob ta'sir
----	-----------------	-----------------------------	-------	--

Amaliy qo'llanilishi. Kulinariya: Rayhon barg va gullari taomlarga o'ziga xos lazzat beradi. Yog'li ekstrakti esa oziq-ovqat sanoatida tabiiy saqlovchi sifatida qo'llaniladi.

Kosmetika va parfyumeriya: Efir moylari teri parvarishida, yuqumli kasalliklarning oldini olishda hamda turli parfyumeriya mahsulotlarida ishlatiladi.

Zararkunandalarga qarshi vosita: Rayhonning xushbo'y efir moylari hasharotlarni haydab, tabiiy himoya vazifasini bajaradi.

Xulosa. Rayhon o'simligi nafaqat ziravor, balki qimmatli dorivor xususiyatlarga ega bo'lgan o'simlikdir. Uning kimyoviy tarkibi tufayli yallig'lanishga qarshi, antibakterial, tinchlantiruvchi va immunitetni mustahkamlovchi ta'siri mavjud. Bundan tashqari, oziq-ovqat, farmatsevtika, kosmetika va parfyumeriya sanoatlarida keng qo'llanilishi rayhonning ahamiyatini yanada oshiradi. Zamonaviy tadqiqotlar rayhon asosida yangi samarali dorivor preparatlar yaratish istiqbolli yo'nalishlardan biri ekanini ko'rsatmoqda..

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. "O'zbekistonning dorivor o'simliklari", Namangan – 2023.
2. International scientific and practical conference "Science, education and innovation: Integration of natural sciences and ecological aspects of food products", Rayhon o'simligining dorivor va amaliy ahamiyati, 2025.
3. Javanmardi, J., Stushnoff, C., Locke, E., & Vivanco, J. M. (2003). Antioxidant activity and total phenolic content of Iranian *Ocimum* accessions. *Food Chemistry*, 83(4), 547–550.
4. Simon, J. E., Morales, M. R., Phippen, W. B., Vieira, R. F., & Hao, Z. (1999). Basil: A source of aroma compounds and a popular culinary and ornamental herb. *Perspectives on new crops and new uses*, 499–505.
5. Lee, S. J., Umamo, K., Shibamoto, T., & Lee, K. G. (2005). Identification of volatile components in basil (*Ocimum basilicum* L.) and thyme leaves (*Thymus vulgaris* L.) and their antioxidant properties. *Food Chemistry*, 91(1), 131–137.