

Эффективность Использования Нетрадиционной Культуры Артишок (*Cynara Scolymus L.*) В Составе Пищевых Продуктов

Нуманова М.И

свободный соискатель, докторант, Ташкентский государственный аграрный университет

Фатхуллаев А.

Доктор технических наук, доцент, Ташкентский государственный аграрный университет

Аннотация: В статье изучены роль нетрадиционной культуры артишока как овощей в питании человека, рассмотрены вопросы состояния овощеводства в фермерских хозяйствах Самаркандской области, основные задачи, направленные на формирование и насыщение внутреннего потребительского рынка республики овощной продукцией, а также на ее продвижение на зарубежный рынок. Овощи один из важнейших и незаменимых продуктов питания. Овощные культуры занимают особое место в продовольственном балансе, обеспечивая организм человека полезными питательными веществами.

Ключевые слова: артишок, ботаническая, товароведно-технологическая оценка, полезные свойства, пищевая ценность, экономические показатели.

INTRODUCTION.

Интерес к малораспространенным овощным растениям с каждым годом возрастает, так как многие из них не только обладают полезными и целебными свойствами, но их также используют в фармакологии, в качестве приправ в кулинарии, кондитерской, и парфюмерной промышленности.

Основываясь на конечном потребителе, глобальный рынок артишоков разделен на продукты питания и напитки, фармацевтические препараты и средства личной гигиены и косметики. Ожидается, что сегмент продуктов питания и напитков будет занимать самую большую долю на мировом рынке артишоков в течение прогнозируемого периода. В связи с растущим спросом на продукты питания, сегмент продуктов питания и напитков, вероятно, будет иметь большую долю рынка. Он обычно используется для

приготовления различных блюд, в том числе макаронных изделий, салатов, провалов, пирогов и начинок для пиццы. Кроме того, на производительность и развитие сегмента влияет растущий спрос на консервированные и замороженные артишоки.

Анализ регионального сегмента мирового рынка артишоков:

Северная Америка (США, Канада, Мексика), Европа (Германия, Франция, Великобритания, Италия, Испания, остальная Европа);

Азиатско-Тихоокеанский регион (Китай, Япония, Индия, остальная часть АРАС);

Южная Америка (Бразилия и остальная часть Южной Америки);

Ближний Восток и Африка (ОАЭ, Южная Африка, остальная часть МЕА)

Артишок (*Cynara scolymus L.*) – многолетнее травянистое растение семейства Астровое. Стебли высотой 150-220 см слабо- и средне ветвистые.

Листья крупные, перисто-рассечённые, с лопастно-надрезанными долями, иногда с колючками (шипами), зеленые или серовато-зеленые, с нижней стороны покрыты серым войлочным опушением, образуют крупную прикорневую розетку.

Цветки голубовато-фиолетовые, собраны в крупные (диаметром до 25 см)

шаровидные соцветия – корзинки с мясистым цветоложем и крупными сочными многочисленными листочками обертки.

Плод – крупная семянка (длиной 6-7 мм), серая с черной мраморной

пигментацией. Артишок издавна известное лекарственное растения. Широко

возделывается в Южной Европе, особенно в Италии и Франции, в меньшей

степени в США и Канаде. Успешно выращивают на Кавказе, в Крыму,

Краснодарском крае, а в однолетней культуре при посеве яровизированными

семенами – и в более северных районах.

Распространен еще один вид артишока – кардон (*Synara cardunculus L.*),

который считается родоначальником артишока.

Он отличается более мощным

и ветвистым кустом и меньшими размерами

корзинок. В пищу у кардона используют

широкие и сочные черешки прикорневых

листьев, отбеливая их.

Артишок колючий или настоящий (*Synara scolymus L.*) - многолетнее травянистое

растение семейства сложноцветных. Целебные

свойства артишока известны еще с античных

времен. Ему приписывалось благоприятное

влияние на процессы пищеварения.

Характеризуя увлечение этим растением в

Древнем Риме, Плиний Старший приводит

известную в то время поговорку: «Ни дня без

артишока».

Артишок известен человечеству уже более 5000 лет. Греки и римляне относились к нему с большим пиететом. Они первыми стали заготавливать продукт на целый год, маринуя его в уксусе с медом и тмином. Но настоящими ценителями артишока были итальянцы. Именно в этой стране растение начали активно разводить. В Италии до сих пор с размахом отмечают День артишока, проводят фестивали в его честь, он же — символ города Черда. В Россию артишок попал во времена правления Петра I. Его подавали к столу в качестве деликатеса и использовали как декоративное растение. Он был широко распространен среди аристократии вплоть до начала XX века.

Сведения о лечебных свойствах артишока стали известны на Востоке. И уже в «Каноне врачебной науки» Абу Али Ибн Сина (Авиценна) пишет: «Он (артишок) уничтожает зловоние из подмышек и придает поту приятный запах, так как имеет свойство гнать зловонную мочу». Как видим, Абу Али Ибн Сина хорошо знал о мочегонных свойствах артишока. Описание зловонной мочи, по-видимому, связано с тем, что артишок существенно повышает выведение с мочой мочевины, креатинина и других азотсодержащих соединений. На воздухе в такой моче под влиянием бактериальной флоры быстро образуется аммиак, что и придает ей неприятный запах.

В последнее время артишок привлекает всё больше внимания научного сообщества.

Клинические испытания подтвердили положительный эффект, который оказывает

данное растение на организм человека.

Наиболее значимым представляется

благоприятное влияние артишока на печень. В

различных исследованиях экстракт артишока

продемонстрировал способность защищать

печень от поражений и даже способствовать

регенерации гепатоцитов (клеток печени). Также растение предотвращает развитие гепатотоксичности, вызванной приёмом лекарственных средств, с помощью улучшения ферментов печени, её пролиферации (размножения клеток), антиоксидантного эффекта и уменьшения повреждения печени.

Были выявлены не только гепатопротекторные, но и желчегонные и желчевыводящие свойства данного продукта. Исследование показало, что экстракт листьев артишока снижает перекисное окисление липидов, устраняет повреждения печени, вызванные оксидативным стрессом, и его однозначно рекомендовано использовать в качестве средства для профилактики и лечения заболеваний печени, включая стеатоз, неалкогольный стеатогепатит и неалкогольную жировую болезнь печени.

Артишок является хорошим источником клетчатки, которая поддерживает оптимальную работу кишечника. Рацион с достаточным содержанием клетчатки способствует облегчению дефекации, предотвращению запоров, геморроя и дивертикулярной болезни, снижает уровень холестерина и риск развития колоректального рака, а также усиливает чувство насыщения пищей и способствует снижению веса.

Помимо этого, артишок содержит инулин — пищевые волокна, выступающие как пребиотики. Известно, что пребиотики стимулируют рост полезных бактерий в кишечнике и улучшают состав микробиома. Это усиливает иммунный ответ организма и оказывает общее положительное влияние на состояние здоровья кишечника.

Артишок выступает как желчегонное средство: его рекомендовано употреблять при функциональной диспепсии, особенно когда причина недуга связана с дискинезией желчных

протоков или нарушением усвоения жиров. В этом случае также доказана эффективность комбинации артишока и имбиря

В нашей республике артишок с недавних пор, с 2022 года в Самарканской области начали выращивать этот вид растения.

Основная цель наших исследований заключалась в подборе ассортимента культуры - артишок для выращивания в фермерском хозяйстве

Ақдарьинского района Самаркандской области. Для достижения поставленной цели были определены следующие задачи:

- изучить сортообразцы артишока и кардона в почвенноклиматических условиях Самаркандской области;
- провести учет и фенологические наблюдения, а также оценку на продуктивность семян и выделить исходный материал для селекции и семеноводства, а также как материал представляющий интерес для производства в секторе экономики.

Литература:

1. Ben-Hod G. et al. Cynarin and chlorogenic acid content in germinating seeds of globe artichoke (*Cynara scolymus* L.) // J. Genet. Breed, 1992. - vol. 46. - pp. 63-68.
2. Neung Jae Jun et al. Radical Scavenging Activity and Content of Cynarin (1,3-dicaffeoylquinic acid) in Artichoke (*Cynara scolymus* L.) // J. Appl. Biol. Chem., 2007.—vol. 50, №4.—pp. 244-248.
3. Ткаченко И.Е., Авалуева Е.Б., Сказыбаева Е.В. и др. Результаты одноцентрового открытого проспективного сравнительного исследования эффективности и безопасности БАД к пище «Холесенол® артишок» (капсулы) и «Холесенол®» (сироп) у пациентов с дисфункцией сфинктера Одди, жировой инфильтрацией печени и нарушениями

липидного обмена //СПб.,
«Гастроэнтерология», 2013-№1.–С. 2-3.

4. Patent USN. 2009/0044299. Artichoke hybrid named 'PS-H2015'./ William J. Colfer.–2009.-pp. 8-12.

5. Миррахимова Т.А., Набиева Н.М. Исследование эмбриотоксичности и тератогенности сухого экстракта артишока колючего //Фармацевтический журнал.- Ташкент, 2015.- №1.-С.108-110.

6. Yusupov M.A., Asqarov I.R., Mo'yudinov M.M., G'opirov K.G. “Artishok o‘simligi tarkibidagi kimyoviy birikmalarning biologik faolligini baholash” Journal of Chemistry of Goods and Traditional Medicine. Volume 2, Issue 2, 2023