

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ГВОЗДИЧНОЕ ДЕРЕВО В НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ

АБДУКОДИРОВ АКБАРЖОН АРТИКБОЙ УГЛИ студент 4- курса по
направлении химии Аднижанского государственного университета

Аннотатсия. Исследования показали, что в гвоздичное дерево или Гвоздика (пряность) есть эфирного масла, Дубильные вещества (до 13%), Витамины, Минералы, в народной медицине гвоздичное дерево используется для лечения простудных заболеваний, проблем с пищеварением, зубной боли и инфекций. Его применяют в виде настоев, отваров, масел и настоек, а также для полоскания горла и полости рта. Гвоздику используют при болях в суставах, для укрепления иммунитета и как противопаразитарное средство. В статье анализируется химический состав гвоздичное дерево или Гвоздика (пряность), ее фармакологически активные компоненты и их польза для здоровья.

Ключевые слова. Гвоздика (пряность), гвоздичное дерево, *Caryophyllus aromaticus*, эфирного масла, Дубильные вещества, Противовоспалительное действие, Витамины, Антимикробные свойства, Антиоксидантные свойства.

Гвоздика (пряность), гвоздичное дерево (*Caryophyllus aromaticus*) — пряность, представляющая собой высушенные нераскрывшиеся бутоны (цветочные почки) тропического гвоздичного дерева (*Syzygium aromaticum*) из рода Сизигиум, иногда относимого к роду Евгения, семейства миртовых (Myrtaceae). Из-за относительно небольших затрат на производство цена пряности низка. Главные производители этой пряности в настоящее время — Индия, Шри-Ланка, Молуккские острова, а также острова Карибского моря и острова Пемба, Занзибар и Мадагаскар. [3,4]

Гвоздика (пряность) или гвоздичное дерево вечнозелёное, высотой 10–12 м (иногда до 20 м), с пирамидальной кроной. Листья: Кожистые, супротивные, тёмно-зелёные, продолговато-ланцетные, длиной 8–12 см, с выраженными желёзками, содержащими эфирные масла. Цветки: Мелкие, пурпурно-красные, собраны в полузонтичные соцветия. Бутоны (используемые как пряность) вначале бледно-зелёные, затем становятся розоватыми и, наконец, красными перед цветением. Плоды: Тёмно-красные ягоды длиной 2–2,5 см, содержащие 1–2 семени, но в культуре их почти не используют. Кора: Сероватая, с выраженными трещинами. Родина — Молуккские острова (Индонезия), сейчас выращивается в тропических регионах (Занзибар, Мадагаскар, Индия, Шри-Ланка, Малайзия). Требуется влажного тропического климата (температура +20...+30°C). Почва: плодородная, хорошо дренированная. Размножается

семенами или черенками. Бутоны собирают вручную, когда они достигают 1,5–2 см в длину и начинают краснеть. Сушат на солнце или в сушилках до потемнения и характерного треска при переламывании. [5,6,7,8]



Так выглядит не
высушенные бутоны.

Современные научные исследования подтвердили многие из традиционных способов применения гвоздики в медицине. Клинические испытания на людях, исследования на животных и лабораторные эксперименты выявили многообещающие преимущества для здоровья.

Антимикробные свойства. Народные целители издавна использовали гвоздику для борьбы с инфекциями. Последние исследования подтверждают, что гвоздика обладает антибактериальными, противовирусными и противогрибковыми свойствами.

Исследования в пробирках показали, что экстракт гвоздики и ее эфирное масло мощно подавляют рост бактерий и грибов, включая дрожжевые штаммы *Candida*.

Клинические исследования также показывают, что гвоздика (обычно используемая в качестве эфирного масла) может предотвратить кариес (разрушение зубов) и снизить уровень бактерий в полости рта.

Противовоспалительное действие. Хроническое воспаление является причиной таких современных проблем со здоровьем, как болезни сердца, рак и диабет. Соединения эвгенол, бета-кариофиллен и каэмпферол, содержащиеся в гвоздике, в ходе исследований продемонстрировали мощные противовоспалительные свойства.

Например, исследование на животных показало, что экстракт гвоздики уменьшает воспаление в клетках и обеспечивает защиту от язвенного колита у крыс.

Антиоксидантные свойства. Антиоксиданты помогают защитить клетки от нестабильных свободных радикалов, которые могут повредить ДНК.

Исследования на животных и в пробирках доказывают, что гвоздика обладает антиоксидантным действием, которое может способствовать улучшению общего состояния здоровья.

Исследования показывают, что гвоздика повышает активность антиоксидантных ферментов в красных кровяных тельцах и уменьшает повреждение клеток почек свободными радикалами. Полифенольные соединения в гвоздике, включая каэмпферол и рамнетин, по-видимому, ответственны за эти антиоксидантные эффекты.

Сочетание витамина С, Дубильные вещества, Флавоноиды, фенольные кислоты, эфирного масла повышает способность организма бороться с инфекциями. Особенно рекомендуется для профилактики гриппа, простуды и бактериальных инфекций полости рта и горла.

Гвоздика (пряность) или гвоздичное дерево – природное сырье с богатым химическим составом и множеством лечебных свойств. Дубильные вещества, эфирные масла, витамины, Флавоноиды и фенольные кислоты обуславливают её фармакологическую активность. Они обладают антиоксидантным, противовоспалительным, пищеварительным, антимикробным и иммуностимулирующим действием. Поэтому производство биологически активных добавок, фитопрепаратов и функциональных продуктов питания на основе Гвоздика (пряность) или гвоздичное дерево является одним из перспективных направлений.

Использование литературы

1. Асқаров И.Р. Табобат қомуси. Т.: "Мумтоз сўз". – 2019. – Б. 1142.
2. Асқаров И.Р. Сирли табобат. – Т.: Фан ва технологиялар нашриёт-матбаа уйи. 2021. – Б. 1084.
3. Похлёбкин В. В. Всё о пряностях. — М.: Пищевая промышленность, 1974. — С. 39—42, 8—28. — 207 с.
4. Сокольский И. Пряности и мировая история // Наука и жизнь : журнал. — 2008. — Март (№ 3). — С. 120—126.
5. Эфирные масла и химический состав: Исследования в *Journal of Essential Oil Research* (<https://www.tandfonline.com/toc/tjeo20/current>).
6. Фитохимическое изучение бутонов гвоздики и плодов кардамона и их стандартизация- автореферата по ВАК РФ 14.04.02, кандидат наук Тарраб
7. Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов» (Институт питания РАМН. Под редакцией член-корреспондента МАИ, профессора И.М. Скурихина и академика РАМН, профессора В.А.