

AMIGDALINNING TABIIY MANBALARI VA UNING SHIFOBAXSH XUSUSIYATLARI

Ikromova Nodira Ikromjon qizi

*Ixtisoslashtirilgan ta'lim muassasalari agentligi tizimidagi Asaka tuman
ixtisoslashtirilgan maktab kimyo fani o'qituvchisi*

Annotatsiya. Ushbu maqolada tabiiy sianoglikozid bo'lgan amigdalining xossalari, tabiiy manbalari va ayrim kasallikkarni davolashdagi ahamiyati to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so'zlar: sianoglikozid, amigdalin, emulsin, enzim, saraton

Saraton kasalligi eng xavfli kasalliklar sirasiga kirib, u Jahon Sog'liqni saqlash tashkiloti statistikasiga ko'ra, onkologik kasallik va o'lim chastotasi bo'yicha dunyoda ikkinchi o'rinda turadi. Ushbu kasallik oqibatida har yili mil-lionlab kishilar hayotdan ko'z yumadilar. Biroq shifokorlar bu kasallikni yengish uchun imkon qa'dar harakat qilmoqdalar. Bunda ularga eng yangi texnologiyalar va davolash usullari yordam bermoqda.

Amigdalin sianoglikozidlar sinfiga kiruvchi tabiiy birikma hisoblanadi. U oq kristall kukun bo'lib, molekulyar massasi 457,429 g/mol. Amigdalin suvda oson eriydi (1:12), spirtda qiyin eriydi (1:900), lekin eritma qizdirilganda juda osonlik bilan eriydi. U sianoglikozid dietil efir va xloroformda erimaydi.

Amigdalin eritmalari achchiq ta'mli bo'lib, neytral muhitga ega. Amigdalin eritmasi qut-blanish tekisligini chapga buradi (suvli eritma-da). 110 – 120 °C da doimiy og'irlilikka kelguncha quritilib, qizdirish davom ettirilsa, 160 °C da qo'ng'ir rangga kiradi, 204 – 205 °C da suyuqlanadi va to'liq parchalanib ketadi.

Amigdalin oq kristall kukun bo'lib, molekulyar massasi 457,429 g/mol. Etil spirt va suvda yaxshi eriydi. Dietil efirda erimaydi.

Amigdalin ayrim xorijiy davlatlarda farmatsevtika sohasida vitamin V17 nomi bilan dori vositasi sifatida ishlab chiqariladi.

Amigdalin ra'noguldoshlar oilasiga kiruvchi achchiq bodom, shaftoli, o'rik, olxo'ri, olma va gilos kabi ko'plab o'simliklarning guli, bargi va danaklarida ma'lum miqdorda uchraydi.

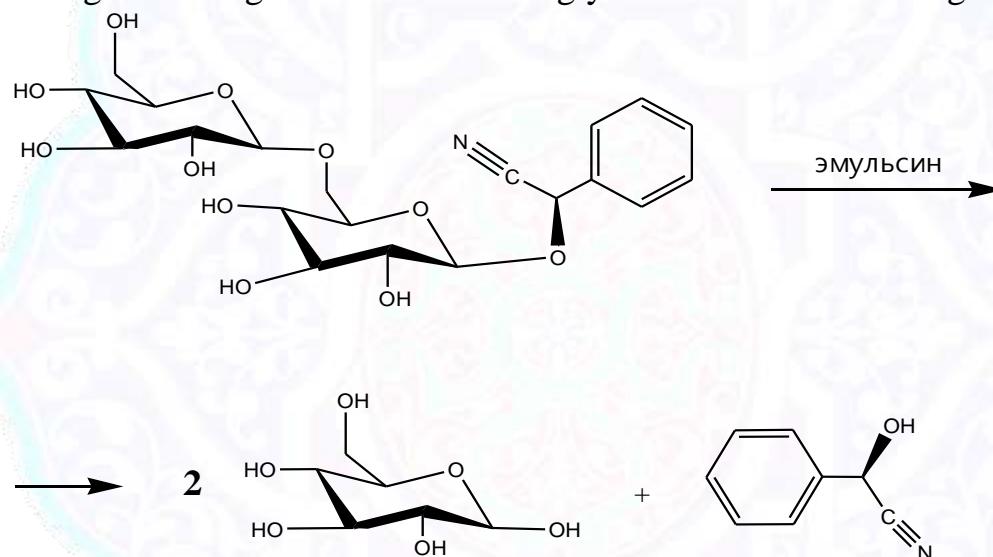
Amigdalin yuqorida keltirilgan o'simliklarning maydalagan danak mag'izlarini etil spirtida ekstraksiya qilish orqali olinadi. Ekstaksiya qilish orqali amigdalin ajratib olishning bir nechta metodlari mavjud.

Achchiq bodom tarkibida 2-4% gacha amigdalin moddasi mavjud. Achchiq bodomdan amigdalin ajratib olish uchun 100 g qobig'i va po'stlog'idan tozalangan bodom donalari xavonchada yaxshilab maydalanadi va sokslet apparatida

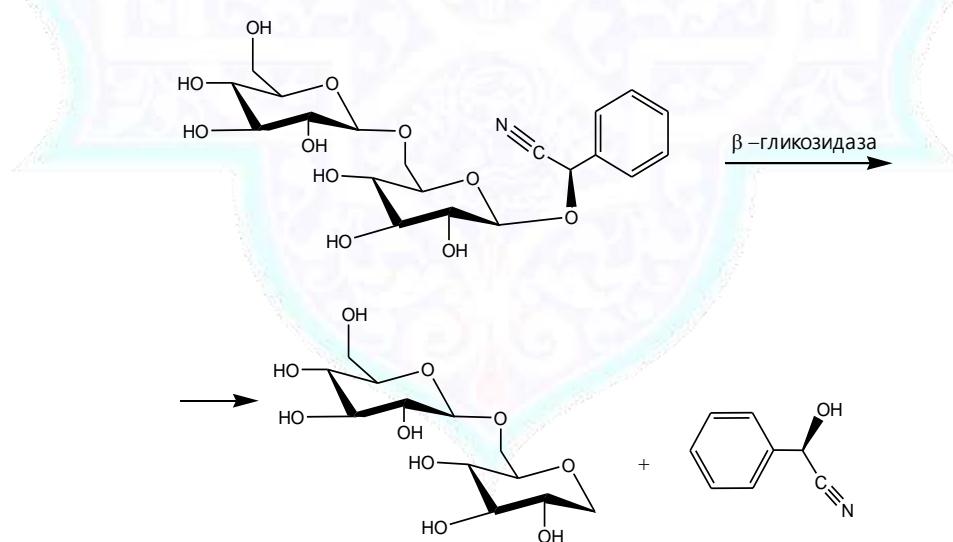
yog'sizlantiriladi. Yog'sizlantirilgandan keyin bodom qaytarma sovitgich o'rnatilgan kolbaga solinadi. Keyin kolbaga 100 ml 90% li etil spiriti quyiladi 30 minut davomida qaynatiladi. Qizdirish tugutilgach ekstrakt filtrlanadi va vakuumda oz miqdor qolguncha bug'latiladi. Shundan so'ng ekstraktga teng miqdoda dietil efir qo'shiladi. Efir qo'shilishi zaxoti amigdalining oq kristallari hosil bo'ladi. Olingan cho'kma dietil efir bilan yana yuviladi va cho'kmani quritish uchun eksikatorga qo'yiladi.

Amigdalin o'sma kasalliklarini davolashda samarali tabiiy dori vositasi hisoblanadi. Shuning uchun xalq tabobatida achchiq bodom, olma urug'i, o'rik, shaftoli mag'zi va guli ushbu kasallikkarni davolashda qo'llanilib kelinadi.

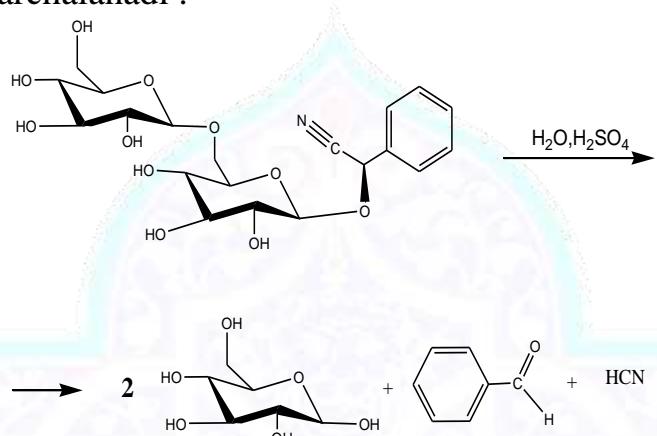
Amigdalin molekulasida ikkita labil markaz mavjud bo'lib, shu markazlar bo'yicha ikki xil (fermentativ va kislotali) gidrolizlanishga uchraydi. Fermentativ gidroliz turli xil fermentlar ta'sirida turliche gidrolizlanadi. Masalan, emulsin ishtirokida gidrolizlanganda ikki molekula glyukoza va mandelonitrilga parchalanadi



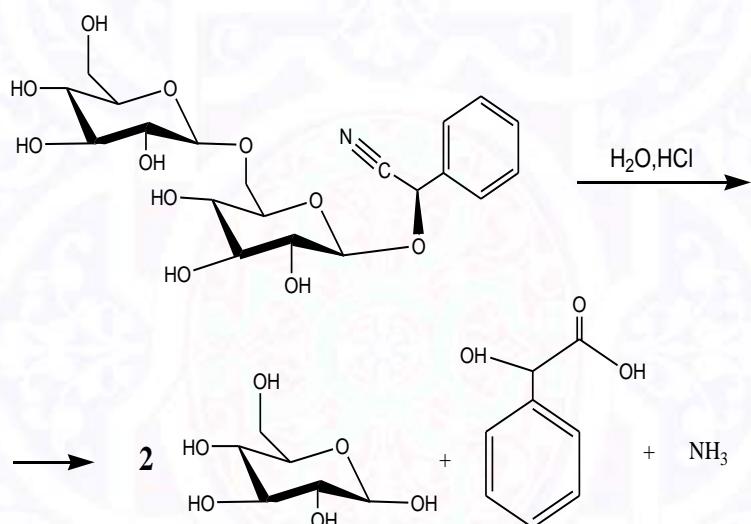
β -glikozidaza ishtirokida gidrolizlanganda esa disaxaridgensiobioz va mandelonitrilga parchalanadi.



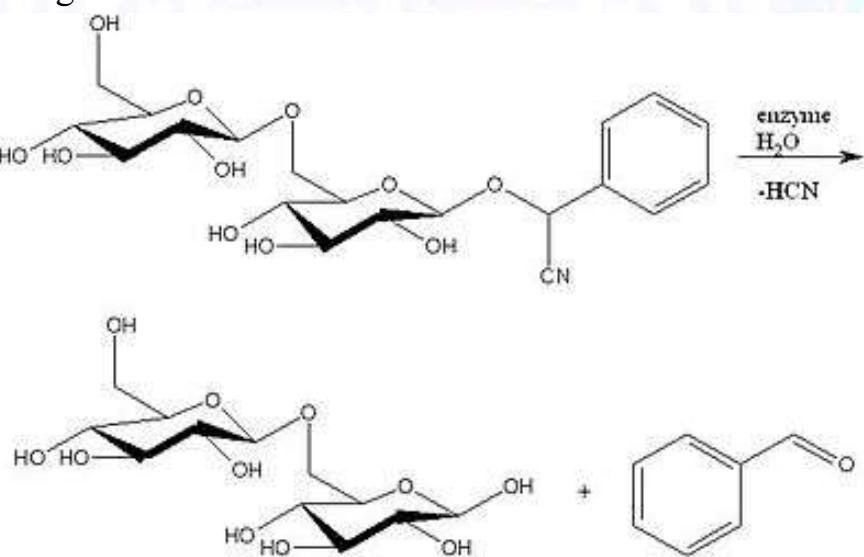
Amigdalin sulfat kislota ishtirokida gidrolizlanganda D-glyukoza, benzaldegid va sianid kislotaga parchalanadi :



Xlorid kislota ishtirokida gidrolizlanganda bodom kislotasi, D-glyukoza va ammiakka parchalanadi.



Amigdalin kislotali muhitda gidrolizlanishi natijasida β -glyukoza, sianid kislotasi va benzaldegid hosil bo‘ladi.



Amigdalin oshqozon shirasi ta'sirida ham parchalanib yuqoridagi moddalarni hosil qiladi. Hosil bo'lgan sianid kislotasi organizmga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Amigdalin asosidagi preparatlar AQSH, Germaniya, Italiya, Yaponiya, Filippin va boshqa 20 dan ortiq davlatlarida ishlab chiqarilgan va qo'llanilgan. Amigdalin gidrolizlanishi natijasida hosil bo'luvchi sianid kislotasi boshqa organlar faoliyatiga salbiy ta'sirini inobataga olgan holda ushbu preparatni qo'llash keskin kamaytirilgan. Ko'plab tadqiqotlarda amigdalining balg'am ko'chiruvchi va antiastmatik ta'sirga, shuningdek ovqat hazm qilish organlariga ijobiy ta'siri aniqlangan. Bundan tashqari, farmakologik ta'sir doirasiga antiaretogen, buyrak intersitsidal fibrozlanishni ingibirlovchi, piyelonefritni davolovchi, o'pka fibrozi, o'pka yallig'lanishiga rezistenlikni oshirish, immun supressiyasi, immun tizimini boshqarish, o'smalarga qarshi terapiya, yallig'lanishga qarshi va oshqozon yarasiga qarshi ta'sirlarni xam keltirish mumkin. Shuningdek undan asthma, bronxit, o'pka emfizemasi, prokaza, to'g'ri ichak o'smasi hamda vitiligoni davolashda foydalanilgan.

Amigdalinni yangi turdag'i kislotali muhitda kam gidrolizlanuvchi hosilalarini olish va bu orqali ushbu moddani zaharli xususiyatlarini kamaytirish amigdalinni shifobaxshlik xususiyatlarini yanada oshirish mumkin deb xisoblaymiz.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Majak W and Cheng KJ. Hydrolysis of the cyanogenic glycosides amygdalin, prunasin and linamarin by ruminal microorganisms. Canadian Journal of Animal Science, 67, 1133–1137. 1987.
2. Chan TY. A probable case of amygdalin-induced peripheral neuropathy in a vegetarian with vitamin B₁₂ deficiency. Ther Drug Monit 2006;28:140.
3. Swain E and Poulton JE. Utilization of amygdalin during seedling development of Prunus serotina. Plant Physiology, 106, 437–445. 1994
4. Turczan JW, Medwick T, Plank W. (1978) Cyanogenetic glycosides. J. Assoc Off Anal Chem 61:192–207.).
5. Marinela Enculescu. Vitamin B17/Laetrile/Amygdalin. Bulletin UASVM Animal Science and Biotechnologies, Vol 66. P.20/2009.
6. Youssef, Kh.M. and A.A.Shatta. Effect of acrylamide, amygdalin, capsicum, furfural and vanillin on some food borne pathogenic bacteria. J.Agric. Sci. Mansoura Univ., 31 (4): 2179-2191, 2006
7. И.Р.Асқаров, С.А.Алимбоев, Ф.С.Абдугаппаров, М.М.Хожиматов. Амигдалиннинг сирка ангидрид билан реакциясини ўрганиш. Илмий хабарнома. Кимё тадқиқотлари, 2019, №1(42).-Б. 13-29