

Oltingugurt kukuni, laktozadan olingan qaymoq tarkibidagi yog` pigmentlari teri shikastlangan(shilingan) hollarda unga ta`siri

Xoliqulov

Tashkilot: 1 – O'zbekiston-Finlandiya pedagogika instituti

Hamro

2- Pastdarg'om tumani 84-maktab

Jasur

o'g'li^{1,2}

Pardayev

Ulug'bek

Xayrullo

o'g'li¹

Tilyabov

Maxsudjon

Umurzokov

ich¹

Xoliqulov

Hamro

Jasur

o'g'li^{1,2}E-mail:hamroxoliqulov5@gmail.com

Pardayev

Ulug'bek

Xayrullo

o'g'li¹E-mail:pardayevulug`bek125@gmail.com

Tilyabov

Maxsudjo

n

Umurzoko

vich¹E-mail:tilyabovmaq@mail.ru

Annotatsiya: Oltingugurt kukuni va sut tarkibidagi yog` pigmentlari orqali teridagi katta jarohat izlarini bartaraf etish. Har bir tarkibiy komponent moyorlarini saqlagan holda yaxlit aralashma hosil qilish. Aralashmaning foydali jihatlarini tahlil etish. Kimyo texnologiyasida o`ziga xos bo`lgan yangicha aralashmani tayyorlash va uni ommaga taqdim etish. Oltingugurtning foydali xususiyatlarini kashf etish.

Kalit so‘zlar: Oltingugurt, qaymoq, qaymoq tarkibidagi yog` pigmentlari, aralashma.

Abstract: Removal of large scars on the skin with the help of sulfur powder and oil pigments contained in milk. Creating a cohesive mixture while maintaining the standards of each component. Analysis of the benefits of the mixture. Preparation and public presentation of a unique new mixture in chemical technology. Discovering the beneficial properties of sulfur.

Key words: Sulfur, cream, fat pigments in cream, mixture.

Аннотация: Удаление крупных рубцов на коже с помощью порошка серы и масляных пигментов, содержащихся в молоке. Создание связной смеси при сохранении норм каждого компонента. Анализ преимуществ смеси. Приготовление и публичная презентация уникальной новой смеси в химической технологии. Открытие полезных свойств серы.

Ключевые слова: Сера, сливки, жирные пигменты в сливках, смесь.

KIRISH

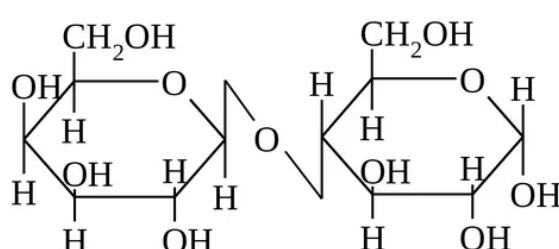
Qadimdan sut mahsulotlari ma'lum va uning xossa – xususiyatlari hammaga tanish. Uning foydali jihatlari juda ham ko`p hisoblanadi. Tarkibida hayot uchun muhim bo`lgan vitamin va foydali elementlar juda ko`p hisoblanadi.

Sut tarkibi va xossalari. Laktoza tarkibida insonni normal hayoti va o'sishi uchun kerak bo`lgan moddalar bor: oqsil, yog'lar, sut qandi, fermentlar, garmonlar, immun, gazlar, pigmentlar, mineral tuzlar, suv, organik kislotalar va boshqalar^[1].

Qaymoq tarkibida mikroorganizmlarning

rivojlanishi uchun barcha kerakli

moddalar va qulay sharoit mavjud. Shuning uchun ular tez buziluvchan mahsulotlar hisoblanadi. Sut yog'i kattaligi 2-3 mkm ga teng bo`lgan yog' donalarini emulsiyasi ko'rinishida bo'ladi^[2]. Sut yog'i past erish haroratiga (27-340 °C) ega bo'lib, asosan aralash uch glitseridlardan tashkil topgan. Ularni hosil qilishda 150 ta yog' kislotalari qatnashadi, ko'prog'ini (68-75%) to'yingan yog'



1 - rasm. Laktoza

kislotalari tashkil qiladi. Yog‘ bilan birga lipoидлар ham bo‘лади. Lipidлар fosfatидлар (letsetin va kefalin) va sterinлardan iborat^[3,4].



2 - rasm.Oltingugurt kukuni

Anorganik modda oltingugurt tarkibi va kelib chiqish tarixi. Oltingugurt qadim zamonlardan beri ma‘lum bo‘lgan moddadir.Taxminlarga ko‘ra, bu nom Italiyaning ba‘zi joylarida gapplashadigan Oskan tilidan lotin tiliga o‘tgan. Kelib chiqishi forscha deb da‘vo qilingan oltingugurt lotin tilidan tarjimada “yonayotgan tosh” degan ma‘noni anglatadi. Qadim zamonlardan beri sirli va maftunkor moddalar sifatida qaralgan oltingugurt, ba‘zi alkemyogarlar tomonidan moddalarni oltinga

aylantirishi kerak bo‘lgan ”falsafiy tosh” deb ta‘riflangan. Uning kashf etilishi miloddan avvalgi 2000 yilga to‘g‘ri keladi. Qadimgi Yunonistonda ham tanilgan oltingugurt fumigant (kimyoviy moddalar) sifatida yoqib yuborilgan. Sitsiliyadagi Etna vulqonidan olingan oltingugurt paxta va sharobni oqartirish uchun ishlatilgan. Oldindan oltingugurt tuz va simob bilan birga barcha metallarning tarkibiy qismi sifatida tanilgan^[5,6].

Misrda oltingugurt diniy marosimlarda yoqib yuborilgan. Ushbu sana taxminan 4000 yil oldin qaytib keladi. Injilda oltingugurt “do‘zax olovi” deb nomlangan. Qadimgi mualliflardan biri Gomer “Odisseya” da oltingugurt insektitsid sifatida va xonalarning havosini tozalash uchun ishlatilganligini eslatib o‘tgan^[7]. O‘rta asrlarda urushlarda ishlatilgan olov oltingugurt bilan tayyorlangan. Farmatsevtika sanoati tarixida oltingugurtni tonik sifatida ishlatish to‘g‘risidagi yozuvlar mavjud. Rimliklar oltingugurtni ba‘zi kasallikkarni davolashda va qurol-yarog‘da ishlatganlar. Yonuvchan tabiatи tufayli tarixda turli maqsadlarda ishlatilgan oltingugurt ba‘zi tarixiy g‘orlarda sariq ranglarda topilgan. Ilgari cherkovlarda oltingugurt ham yoqib yuborilgan. Oltingugurt bo‘yicha ilmiy tadqiqotlar XVII – XVIII asrlarda olib borilgan.

Oltingugurtning inson organizimidagi ahamiyati. Inson salomatligi uchun muhim element bo‘lgan oltingugurtga bo‘lgan ehtiyojimiz kuniga 1 grammni tashkil etadi. Bu miqdorni biz iste’mol qilayotgan ovqatdan olamiz. Qizil va oq go‘sht, tuxum, sut, pishloq, piyoz, sarimsoq, ba‘zi sabzavotlar, qulupnay, banan, petrushka, marul, kartoshka, anjir va xurmo oltingugurtga boy manbalardir.

Oltingugurt biriktiruvchi to‘qima, teri va tirnoqlarning rivoqlanishi, qon shakarini nazorat qilish, organizmdagi toksinlardan tozalash, safro hosil bo‘lishi va soch o‘sishi uchun zarur bo‘lgan moddadir.

Tanadagi oltingugurt kislород muvozanatini ta‘minlaydi va miya funktsiyalarining sog‘lom ishlashiga yordam beradi. Shuningdek, u jigarda safro ajralishiga yordam beradi. Termal buloqlar va oltingugurtli hovuzlarga ega bo‘lgan issiqlik inshootlari ham ko‘plab odamlar davolanishga intiladigan joylar qatoriga kiradi. Oltingugurtli hovuzlar ko‘plab kasallikkarda, ayniqsa bel va bo‘g‘imlarda og‘riq, revmatizm va ekzema kabi teri kasalliklarida afzal ko‘rilishi mumkin.

Oltingugurt nisbati oshgani sayin tanadagi ba‘zi muvozanatlar yomonlashadi. Haddan tashqari oltingugurt buyraklarga zarar etkazadi; bosh og‘rig‘i, oshqozon kramplari, tomoq kuyishi va qayt qilish. Shuningdek, astma bilan kasallanganlar uchun oltingugurtdan nafas olish xavfli.

Tozalangan oltingugurt. Tozalangan oltingugurt bo‘yoqlar va yorqin kompozitsiyalar ishlab chiqarish uchun ishlataladi. Ushbu elementni qazib olish, qayta ishslash va ishlatish darajasiga ko‘ra, butun davlatning sanoat salohiyatini baholash mumkin. Ko‘pchilik so‘nggi ishlanmalar iqtisodiyotning ko‘plab fan talab qiladigan tarmoqlarida oltingugurt va uning birikmalaridan foydalanishga asoslangan. Insoniyat tomonidan qadim zamonlardan beri foydalanilgan va texnologik evolyutsiya jarayonida faol ishtirok etishda davom etayotgan ushbu kimyoviy elementning to‘liq imkoniyatlarini baholash qiyin. Oltingugurt o‘simpliklar va hayvonlarning o‘sishi uchun hayotiy ahamiyatga ega, u tirik organizmlar va ularning parchalanish mahsulotlarining bir qismidir, u ko‘p miqdorda, masalan, tuxum, karam, xren, sarimsoq, xantal, piyoz, soch, jun va boshqalarda mavjud. U ko‘mir va neftda ham mavjud.

Oltingugurt ishlatilishi va ahamiyati. Oltingugurtning yillik iste’molining yarmi sulfat kislota, oltingugurt dioksidi va karbon disulfidi (uglerod disulfidi) kabi sanoat kimyoviy moddalarini ishlab chiqarishga to‘g‘ri keladi. Bundan tashqari, oltingugurt insektitsidlar, gugurt, o‘g‘itlar, qog‘oz, polimerlar, bo‘yoqlar ishlab chiqarishda, kauchukni vulkanizatsiya qilishda keng qo‘llaniladi. Oltingugurt ishlab chiqarishda yetakchi o‘rinni AQSh, MDH davlatlari va Kanada egallaydi. Oltingugurt tozalangan - barcha aralashmalardan tozalangan oltingugurt ehtiyyotkorlik bilan yopiq idishda kukun shaklida ishlab chiqariladi. Tozalangan oltingugurt ko‘plab zaharlanishlarda antiparazitik, antidot ta’siriga ega.

NATIJALAR

Oltingugurt va achitilgan qaymoq birgalikda aralashtirilib, meyoriy aralashma hosil qilinganda foydali xossalarni nomoyon etadi. Foydali ekanligiga izoh berib o‘tadigan bo‘lsak: Aralashmani shikastlangan, shilingan, teri va shu kabi qator jarohatlar nomoyon bo‘lganda teri hujayralarini tezda yangilanishi, uni rivojlanishi va o‘sishini yuzaga keltiradi. Jarohat izlarini yo‘qotishni ta`minlaydi. Turli bakteriya va mikroblarni o‘ldiradi va teri hujayralarini himoyalaydi. Qon toqimalari va yo‘llarini doimiy me`yorda tutadi. Inson uchun kerakli bo‘lgan oltingugurt almashinuv uchun ham xizmat qiladi.

Aralashmaning nomini sulforli yog‘ kislota deb oladigan bo‘lsak. Uni jarohatlangan teriga surtganimizdan boshlab, birinchi kuni o‘zida terining yuza qismida sezilarli o‘zgarishni yuzaga keltiradi. Teri hujayralaridan chiqgan suv oksidlanib, qora qo‘tirni nomoyon qiladi. Shundan so‘ng sulforli yog‘ kislotani surtish ancha tez foya beradi. Terida qotgan qora qo‘tirni to‘kishda va terining yorilishini bartaraf etishda aralashma juda faol ta`sir etadi. 2-3 kunda jarohat izlari oqarib qoladi va hujayralar qayta tiklana boshlaydi.

MUHOKAMA

Aralashma terini kuydirishi ham mumkinmi va shu kabi bir qator salbiy fikrlar ham yuzaga keladi. Bunga javoban oltingugurt inson organizimi uchun

foydale element hisoblanadi va uni me'yorini saqlamoq lozim. Achitilgan qaymoq tarkibidagi yog‘ va figmentlar teri hujayralarini qayta tiklanishi va yorilishlarni oldini olishda muhim komponent hisoblanadi. Bu aralashma qadimdan ham ma`lum bo‘lgan va uncha ko‘p foydalanilmagan. Chunki oltingugurt o‘ziga xos yoqimsiz hidga ega. Lekin me’yoriy shaklda u zararsiz va foydali bo‘la oladi. Uning hidini yo‘q qilishda esa efir yog‘lari qo‘shilishi kifoyadir. Deylik yalpiz moyi yoki atirgulning hushbuy efiri bilan bu masalaga yechim mayjud.

Sovun, dori-darmon va shu kabi mahsulotlar tarkibidagi oltingugurtning inson organizimiga ta‘siri. Olib borilgan tadqiqotlarga ko‘ra sovun va shu kabi mahsulotlarda ishlatiladigan oltingugurt teri muammolariga qarshi muhim element hisoblanadi. Ammo, agar u to‘g‘ri ishlatilmasa, ba‘zi bir muhim bo‘lgan zararlar yetkazilishi mumkin. Ba‘zi kasalliklarni davolashda ishlatiladigan dorilar oltingugurtni o‘z ichiga oladi. Biroq, uning yon ta‘sirini hisobga olish kerak. Oltingugurt o‘z ichiga olgan dorilar oshqozonni bezovta qilishi mumkin. Bundan tashqari, ichak tutilishi yoki diareya kabi ichak muammolarini keltirib chiqarishi mumkin. Bosh aylanishi yoki bosh og‘rig‘i, uyqusizlik va charchoq kabi nojo‘ya ta‘sirlarni ham ko‘rish mumkin. Oltingugurtga allergik sezgirligi bo‘lgan odamlarda u og‘izda shish paydo bo‘lishi, nafas qisilishi va ongni yo‘qotish kabi hayotga xavf soladigan xavflarni keltirib chiqarishi mumkin, bu “anafilaksi” deb nomlanadi.

Oltingugurt o‘z ichiga olgan sovunlar, aksincha, terining qizarishi, qichishi va tozalanishi kabi muammolarni keltirib chiqarishi mumkin. Terining rangini ham o‘zgartirishi mumkin bo‘lgan oltingugurtli sovunlar terida allergik holatlarni va shish va uyalar kabi muammolarni keltirib chiqarishi mumkin. Bundan tashqari, husnbuzarlarga qarshi dorilar bilan ishlatiladigan ushbu sovunlar teriga qaytarilmas zarar yetkazishi mumkin.

XULOSA

Xulosa qilib aytadigan bo‘lsak, sulforli yog‘ kislota aralashmasi juda ham foydale hisoblanadi. U asosan sport soha vakillari uchun juda asqotadi. Misol uchun biron-bir sport ustasi qattiq jarohatlandi. Jarohatni esa qisqa muddat ichida bartaraf etish va musobaqalarni davom ettirish lozim. Shilingan va kuchli jarohatlangan teri vaqt mobaynida qayta tiklanishga moyilligi kam bo‘ladi. Ma`lum bir omillar va harakatlar sababli teri tortilib, qonashi va qonagan terida yoriqlar yuzga kelishi mumkin. Bu esa o‘z navbatida tez tiklanish va karyerani davom ettirishga to‘sqinlik qiladi.

Ana shunday holatlarda aralshmadan foydalanish samara beradi. U jarohatlangan teri qotgandan so`ng surtiladi. Ma`lum vaqt o‘tgach shikastlangan terining yuza qismini asta-sekinlik bilan qayta tiklay boshlaydi. Bunga sabab uning tarkibidagi yog‘ va figmentlardir. 2 - 3 kundan so`ng esa jarohat butunlay tuzala boshlaydi va teri yuza qismi oqaradi. Chunki oltingugurt terini oqartirish va mustahkam qilishga qodir.

Shu va shunga o‘xhash bir qator vaziyatlarda oltingugurtli yog‘ kislota aralashmalari foydale hisoblanadi. Faqatgina aralashma tarkibida oltingugurtning

me'yorini saqlamoq lozim. Me'yordan oshgan oltingugrt teri va teri sohasi uchun xavfli bo'lgan muammolarni yuzaga keltiradi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Doktor Dag Styuart. (2019). Oltingugurt elementi haqidagi faktlar. Chemicool. Qayta tiklangan: chemicool.com
2. Donald W. Devis va Randall A. Detro. (2015). Oltingugurt tarixi. Jorjiya ko'rfazidagi oltingugurt korporatsiyasi.
3. Boon, C.; Obligatsiya, C.; Xolman, A.; Jenkins, J. Oltingugurt haqida umumiy ma'lumotlar; (2017).
4. Л.Г. Елизарова, Т.В. Стардубцева Товароведение с основной стандартизацией. М.: Агропромиздот 1990 й
5. М.И. Дмитриченко Экспертиза качества и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Москва, 2003
6. И.П. Чепурной Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учебник. Москва, 2002
7. Е.В. Жиряева Товароведение. Учебник. СПб.: 2002