

УДК 34.05.15

**ЖАЛБЫЗДЫҢ ДӘРІЛІК ӨСІМДІК ТЕКТЕС ШИКІЗАТЫ МЕН ЭФИР
МАЙЫН ХРАМОТОГРАФИЯЛЫҚ ЗЕРТТЕУ ӘДІСІ**

Мусабаета Ботагоз Камшибековна¹ Тыныкулов Марат Корганбекович²

*Л.Н. Гумилев атындағы Еуразия ұлттық университеті
6M070100-биотехнология мамандығының 2 курс магистранты*

E-mail: aveabasum@mail.ru¹

*Кафедра биотехнологиии микробиологии Евразийского национального
университета имени Л.Н. Гумилева, Астана, Казахстан*

E-mail: tynykulov@list.ru²

Ғылыми жетекші – Тыныкулов Марат Корганбекович

Жер бетінде шипалық қасиетке ие алуан түрлі өсімдіктер өседі.

Ертедегі грек дәрігері Гиппократ өсімдіктің қай бөлігі болса да пайдалы, оларды ауруды емдеу мақсатына кеңінен қолдануға болады деп есептеді. Сондай – ақ ол өз дәуірінде қолданылған екі жүзден астам өсімдікке сипаттама берді [1].

Дәрілік өсімдіктердің бірі — жалбыз. Жалбыз (Mentha) — ерінгүлділер тұқымдасына жататын хош иісті, көп жылдық шөптесін өсімдік.

Негізінен, солтүстік қоңыржай аймақтарда таралған. Қазақстанда жалбыздың 9-түрі өседі. Сабағы тік, жапырақтары қарама қарсы орналасқан болады. Оның дала жалбызы, су жалбызы секілді маңызды түрлері бар. Дала жалбызы суармалы жерлерде, өзен, көл, бұлақ маңында, шалғындықтар мен тоғайларда, арық бойында өседі. Дала жалбызын сабынның иісін жақсарту үшін пайдаланады, дәрілік те маңызы бар. Жапырағында 5% эфир майы болады. Эфир майында 55%-ға дейін ментол кездеседі. Одан жасалатын дәрілер жүрек, өт жолдарын емдеуде, сондай-ақ, жағымды иіс беретін әрі антисептикалық зат ретінде сұйық дәрілердің, тіс тазалағыш ұнтақтардың құрамына кіреді. Жалбыздың құрамындағы эфир майы

парфюмерияда және тамақ өнеркәсібінде пайдаланылады. Гүлінен ара бал жинайды [2].

Бұл майдың негізгі құрам бөлігі – ментол. Ментю парфюмерия, косметика, кондитер, тамақ өнеркәсібінде, сондай –ақ тіс порошогы мен пастасын жасауда пайдаланады. Жүрек тамыр жүйесі ауруларына қарсы қолданылатын дәрі Валидол осы ментолдан алынады [3].

Жалбыздың емдік қасиеті ертеден мәлім. Қазақстанда оның екі түрі кездеседі – қара жалбыз, ақ жалбыз. Өзен мен көл жағаларында, тау бойында, бақшада да өседі. Жалбыз өсімдігінде адамға пайдалы заттар көп. Оны жүрек пен бүйрек, бауыр жолының қабынуына қарсы қолданады. Булығып жөтелгенді, қарлыққан дауысты жақсартады. Полиартритпен ауыратын адам кепкен жалбыз шөбін суға қайнатып, күніне бір реттен жатар алдында ванна қабылдаса сырқатынан арылады [4].

Жалбыз қосылған шәй жүрек ауруымен ауыратындарға, тамақтан уланған кезде, асқазан және бауыр ауруы мен ауырғандарға, жүйке жүйесі бұзылғандарға өте пайдалы болып келеді. Және бас ауырғанда, қатты ашуланғанда ішу керек. Тағы бұл өсімдіктің дәрі және құрғатылған шөп дәрі ретінде де қалалардың кез келген дәріханаларнда қол жетімді бағада сатып алуға болады. Тау бойында, бақшада да өседі. Жалбыз өсімдігінде адамға пайдалы заттар көп. Булығып жөтелгенді, қарлыққан дауысты жақсартады. Полиартритпен ауыратын адам кепкен жалбыз шөбін суға қайнатып, күніне бір реттен жатар алдында ванна қабылдаса сырқатынан арылады [5].

Жалбыз көптеген витаминдер, макро және микроэлементтерге бай. Бұл өсімдіктің адам ағзасына қаншалықты қажет екенін дәлелдейді. Жалпы жалбыздың 100 граммдағы калориялық мөлшерін 44 ккалдан құралады.

Қазіргі кезде жалбыздың көптеген түрлері бар: Лимон жалбызы, алма жалбызы, жасыл, бұйра жалбыз, Жерорта жалбызы. Римде мысалы қонақ күтетін кезде бөлмені жалбыздың жапырақтарын жұлып, бөлмеге сумен араластырып шашқан. Сөйтіп, бөлменің ішін балғындық пен жұпар иіске толтырған. Ал Ресейге жалбыз ХІХ ғасырда Англиядан әкелінді. Оны сабын дайындау үшін өсіріп, қолданған болатын. Сонымен бірге эфир майын алған.

Mentha piperita жалбызы – ерінгүлділер тұқымдасына жататын өсімдік. Еуропа және Азия аймақтарында өседі. Жапырақтары қанық жасыл, гүлдері ақшыл қызыл болып келеді. Ұзындығы 100-смге дейін жетеді. Шілде айынан Қыркүйек айлары аралығында гүлдейді [6].

Agastache rugosa жалбызы – Шөптесін өсімдіктер руынан. Шығыс Азияда кең тараған, медициналық және сәндік мақсаттарда қолданылады. Дәстүрлі Қытай медицинасында 50-негізгі дәрілік өсімдіктер қатарына кіреді. Ұзындығы 1 метрге дейін жетеді. Жапырағы тікенді, көк немесе ақ түсті болып келеді. Эфир майы құрамында көп болғандықтан хош иісі қатты білінеді. Осыған байланысты оның кейбір сорттарын Лофант деп атаған [7].

Эфир майы - қатты иісі мен дәмі бар, май тәрізді, суда ерімейді. Негізінен түссіз немесе сары, жасыл, әлсіз боялған сұйықтықтар. Басқа майларға қарағанда, олар майлы дақтарды қағазға қалдырмайды. Өйткені олар бөлме температурасында буланады. (ұшып кетеді). Эфир майы тек өсімдікте пайда болады. Бірақ оған қарамастан оның өте күшті физиологиялық және фармакологиялық қасиеті бар [8].

Эфир майы – ұшқыш органикалық қосылыс. Оның құрамында көмірсутектер, терпендер, спирттер, фенолдар, альдегидтер, қышқылдар, күрделі эфирлер, сонымен қатар кейбір гетероциклді қосылыстар бар.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1. Н.И.Даников, Мята, целебное растение жизни. 2008г.-59б;
2. Нейгебойрова Я. Ценность различных видов и гибридов мяты как лекарственных растений. К.Ц Зеленая линия, 2014г-69б;
3. Государственный реестр лекарственных средств М.Минздрав 2011г.-77б;
4. Дубровин И., Целительная мята.-2009г.-37-38б;
5. Государственная фармакопия 11е. Доп М.: Медицина: вып.2. Общие методы анализа лекарственное растительное сырье 2012г.-111б;
6. Энциклопедический словарь Брокгауза и Ефрона, Мята., 1980-1907гг. -55б;
7. Лекарственные средства природного происхождения, обладающие антиоксидантной активностью./ Биантиоксидант: материалы международного симпозиума. Тюмень, 1997г.- 85-86б;
8. Лекарственные растения – статья из большой советской энциклопедии.-44-45б;