

MEDICINAL PROPERTIES OF APIUM GRAVEOLENS

Rahimberdiyeva Shoxsanam Ravshanbek kizi

Assistant, Department Of Medical chemistry, ASMI

Abstract. Plants are an important source of natural active products that vary in mechanism and biological properties. Celery [*apium graveolens* L.] is a plant from the Apiaceae family and the phenolic and antioxidant compounds of this plant have been studied by several scientists. The aim of this study was to systematically review the antioxidant activity of celery.

Keywords: *Apium graveolens* L, celery, antioxidant, free radical, leaf.

ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА APIUM GRAVEOLENS

Рахимбердиева Шохсанам Равшанбек кизи

Ассистент кафедры медицинской химии АГМИ

Аннотация. Растения являются важным источником природных активных продуктов, которые различаются по механизму и биологическим свойствам. Сельдерей [*apium graveolens* L.] — растение из семейства зонтичных, и фенольные и антиоксидантные соединения этого растения изучались несколькими учеными. Целью данного исследования было систематическое рассмотрение антиоксидантной активности сельдерея.

Ключевые слова: *Apium graveolens* L, сельдерей, антиоксидант, свободный радикал, лист.

Сельдерей — впечатляюще ароматное растение, которое широко используется в качестве травы и, как известно, содержит ряд приятно пахнущих соединений. Это растение имеет другой запах из-за этого типа аромата, оно включено в лучшие овощи, которые называются ароматическими травами. Семена сельдерея можно использовать в качестве

ароматизаторов в пище, в ароматерапии, в супе, в салате, как специю в рагу и в коктейльной смеси. Наиболее важными компонентами, отвечающими за вкус масла семян, являются седаненолид [3-н-бутил-4,5-дигидрофталид], седанолид и 3-н-бутилфталид. Поэтому масло семян сельдерея является наиболее важным для использования как в парфюмерной, так и в ароматизирующей промышленности.

Наиболее важными компонентами масла сельдерея являются 3-н-бутилфталид, седанолид, седаноновый ангидрид и седаненолид, которые присутствуют в очень низких концентрациях и вызывают типичный аромат.

Это масло содержит ряд производных фталида, благодаря которым экстракты его семян широко используются в качестве ароматизатора в таких пищевых продуктах, как холодное мясо, приправы, пудинги, конфеты, молочные десерты, супы, алкогольные напитки, приправы, подливки и желе.

Сельдерей, родом из Средиземноморья и Ближнего Востока, использовался в качестве ароматизатора древними греками и римлянами, а также в качестве лекарства древними китайцами. Древние формы напоминали амаллаг или дикий сельдерей.

Сельдерей с большими, мясистыми, сочными, вертикальными стеблями листьев или черешками был выведен в 18 веке. Сорность, характерная для большинства сельдерея, была устранена из некоторых сортов.

Сельдерей (*var. garasium arium graveolens*), также называемый корнем сельдерея или корнем репы, имеет большой съедобный корень, используемый в качестве сырого или приготовленного овоща.

Сельдерей богат жирами и калориями. Он также известен как богатый источник витамина С и различных других минералов. Его семена содержат

эфирное масло, белки, сырые волокна, влагу, крахмал, золу, углеводы и жирное масло.

Жирные кислоты, присутствующие в жирном масле, — это олеиновая кислота, пальмитиновая кислота, линоленовая кислота, стеариновая кислота, линоленовая кислота и петрозелиновая кислота.

Это растение является источником минералов, таких как кальций, магний, калий, а также содержит высокую концентрацию натрия. Чашка измельченных листьев сельдерея содержит почти 100 мг натрия. Эфирное масло состоит из салиентов, сесквитерпенов, лимонена и имеет характерный аромат.

Хотя сельдерей содержит много воды, он содержит много витаминов и минералов, включая калий и кальций, которые важны для здоровья сердца. Он также содержит фолат и витамин К, которые необходимы для образования эритроцитов и эффективного свертывания крови.

Аллергические реакции могут варьироваться от кожной сыпи до анафилаксии. Сельдерей также может вызывать чувствительность к солнцу. Беременность: масло сельдерея и листья сельдерея, вероятно, небезопасны при приеме внутрь во время беременности в количествах, предписанных лекарством. Большое количество сельдерея может вызвать сокращения матки и стать причиной выкидыша.

Некоторые люди также принимают сок сельдерея в качестве лекарства. Сельдерей также используется для лечения боли в суставах (ревматизма), подагры, истерии, нервозности, головных болей, потери веса из-за недоедания, потери аппетита и истощения.

Сельдерей — двулетнее травянистое растение, принадлежащее к семейству зонтичных или зонтичных. Его выращивают по всему миру и на

протяжении тысяч лет используют для ароматизации пищи, извлечения эфирного масла и в традиционной медицине. Сельдерей в основном состоит из флавоноидов и жирных кислот. Химический состав растения варьируется в зависимости от таких факторов, как тип почвы, погода, орошение, обрезка и другие методы садоводства. Сельдерей является важным компонентом нескольких промышленных применений, включая пищевую, фармацевтическую и производственную продукцию. Необходимы дальнейшие исследования для максимизации урожайности и методов извлечения масла, особенно в развивающихся странах, где методы сбора и послеуборочной обработки листьев и семян сельдерея гораздо больше похожи на наименее эффективные традиционные методы.

Литература

1. Ghasemi Pirbalouti A. Iranian medicinal and aromatic plants //Shahrekord: Islamic Azad University. – 2009.
2. Tang S. Y., Halliwell B. Medicinal plants and antioxidants: what do we learn from cell culture and *Caenorhabditis elegans* studies? //Biochemical and Biophysical Research Communications. – 2010. – Т. 394. – №. 1. – С. 1-5.
3. Kooti V. et al. The effect of hydro-alcoholic extract of celery on male rats in fertility control and sex ratio of rat offspring //Journal of Babol University of Medical Sciences. – 2014. – Т. 16. – №. 4. – С. 43-49.