

## ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ КОРОЛЯ ТРАВ

*Рахимбердиева Шохсанам Равшанбек кизи*

*Ассистент кафедры медицинской химии, АГМИ*

**Аннотация.** Базилик обыкновенный, научное название *Ocimum basilicum*. Эта трава используется в итальянской кухне. Она составляет основу песто и придает особый вкус салатам, пасте, пицце и другим блюдам. Имеет характерный резкий запах. У этого растения много разновидностей. Листья базилика имеют как недостатки, так и преимущества.

**Ключевые слова:** эстрагол, ванилиновая кислота, рак печени, базилик.

## CHEMICAL COMPOSITION OF THE KING OF HERBS

*Rahimberdieva Shokhsanam Ravshanbek kizi*

*Assistant of the Department of Medical Chemistry, ASMI*

**Abstract.** Common basil, scientific name *Ocimum basilicum*. This herb is used in Italian cuisine. It is the basis of pesto and gives a special taste to salads, pasta, pizza and other dishes. It has a characteristic pungent smell. This plant has many varieties. Basil leaves have both disadvantages and advantages.

**Keywords:** estragole, vanillic acid, liver cancer, basil.

Базилик существует уже более 4000 лет. На протяжении всей истории считалось, что базилик обладает почти магической силой. Его использовали как противоядие от укусов змей, и считалось, что он придает силы во время религиозного поста.

Он был найден у мумий в Египте, потому что использовали эту траву для бальзамирования. В Греции базилик был символом траура. Трава называлась *Basileus phuton*, что означает великолепная, королевская или королевская трава.

Сегодня базилик часто называют «королем трав». Он также был известен как «трава бедности», потому что считалось, что он обеспечивает защиту бедным. В Индии эта трава считалась мощным защитником. Они сажали ее вокруг своих храмов и помещали вместе с мертвыми, чтобы защитить их в бедности.

Базилик обыкновенный в основном использовался из-за его привлекательного аромата. Но чрезмерное использование трав может быть опасным, так же как и чрезмерное потребление базилика также вредно. Он использовался в качестве пищевого ингредиента для ароматизации, в косметике и в традиционной медицине для лечения кашля, воспалений и боли. Эфирное масло базилика обладает высокими антиоксидантными, противомикробными, антибактериальными, противораковыми свойствами.

Базилик обыкновенный, *Ocimum basilicum* — это кулинарная трава семейства яснотковых. Известно более 150 видов этого рода. Это нежное растение, которое используется в кухнях мира. В основном базилик используется в западной кухне. Базилик выращивают в Центральной Африке и Юго-Восточной Азии. В условиях шаблонного климата базилик считается однолетним растением. Но в более теплых садоводческих зонах он может быть двухлетним или многолетним.

Базилик использовался как средство от распространенных проблем со здоровьем на протяжении тысяч лет. Считается, что эта трава помогает при: плохом пищеварении, головной боли, простуде, метеоризме, улучшает память, рвоте, беспокойстве, укачивании, высоком уровне холестерина, лечении ожогов.

Сообщается о более чем 200 химических веществах в базиликовом масле. Химические компоненты включают монотерпены, сесквитерпены, тритерпены, флавоноиды и ароматические соединения. Основные компоненты базиликового масла включают линалоол, эстрагол

(метилхавикол), анетол, эвгенол и метилэвгенол, различающиеся по хемотипу.

Три основных компонента душистого базилика, обычно выращиваемого в Соединенных Штатах, — это линалоол (7–59%), эстрагол (5–29%) и эвгенол (2–12%). Линалоол, монотерпенол, показал широкий спектр биологической активности, такой как седативное, антистрессовое и неврологическое действие. Эстрагол имеет сладкий, травянистый запах типа аниса-фенхеля. Он используется в парфюмерных композициях и придает приятный фруктовый и анисовый аромат. Эвгенол используется в парфюмерии, ароматизаторах и в качестве местного антисептического средства.

Базилик обычно используется в свежем или сушеном виде в кулинарии и в напитках в Юго-Восточной Азии. Эфирное масло можно извлечь из листьев и использовать в косметике, стоматологических продуктах и парфюмерии. Его также используют при проблемах с желудком, таких как спазмы, потеря аппетита, кишечные газы, диарея, запор и многих других состояниях. В пище базилик используется для придания вкуса.

Сушеные листья базилика имеют сладкий, душистый запах, а их вкус ароматный, теплый и слегка острый. Базилик считается лучшей из всех ароматических трав и широко используется для придания вкуса приготовленным овощам, продуктам из томатной пасты и рыбе. Иногда его используют вместе с орегано или вместо него для придания вкуса пище и соусу для спагетти, а также используют вместе с другими специями при производстве уксуса, горчицы и колбас.

Запах базилика душистый, а вкус теплый, ароматный и острый. Свежие листья можно сушить на открытом воздухе, но эффективнее в помещении с контролируемым искусственным теплом и циркулирующим воздухом.

Сушеные листья можно измельчать и сортировать для получения мелких, средних или крупных размеров частиц перед упаковкой.

Базилик оказался эффективным противомикробным средством для *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *B. subtilis*, *Pasteurella multocida* и некоторых патогенных грибков. Кроме того, базилик содержит умеренные уровни антиоксидантов. Хотя масло базилика не используется в больших количествах, оно довольно широко используется для ароматизации нескольких пищевых продуктов, включая кондитерские изделия, алкогольные напитки (ликеры), выпечку и приправы. Коммерческие эфирные масла обычно богаты метилхавиколом (изомер анетола) и/или линалоолом. Однако масла *O. basilicum* особенно изменчивы и могут также содержать большое количество метилцинамата, гераниола, эвгенола и метилэвгенола.

Как мы уже обсуждали выше, базилик обыкновенный — очень полезное растение со множеством свойств. Его можно использовать при различных заболеваниях. Базилик обыкновенный в основном используется из-за его привлекательного аромата. Но чрезмерное использование трав может быть опасным, так же как и чрезмерное потребление базилика. Его использовали в качестве пищевого ингредиента для ароматизации, в косметике и в традиционной медицине для лечения кашля, воспалений и боли. Эфирное масло базилика обладает высокими антиоксидантными, противомикробными, антибактериальными свойствами.

#### Литература

1. Peter K.V in handbook of herbs and spices (second edition) volume 1, 2012. 607 p.

2. [https://www.researchgate.net/publication/282846624\\_Herbal\\_and\\_essential\\_oil\\_yield\\_of\\_Genovese\\_basil\\_Ocimum\\_basilicum\\_L\\_grown\\_with\\_mineral\\_and\\_organic\\_fertilizer\\_sources\\_in\\_Egypt](https://www.researchgate.net/publication/282846624_Herbal_and_essential_oil_yield_of_Genovese_basil_Ocimum_basilicum_L_grown_with_mineral_and_organic_fertilizer_sources_in_Egypt)
3. Garibaldi A.; Minuto, A.; Minuto, G.; Gullino, M. L. (March 2004). "First Report of Downy Mildew on Basil (*Ocimum basilicum*) in Italy". *Plant Disease*. 88 (3): 312. doi:10.1094/PDIS.2004.88.3.312A. PMID 30812374.
4. Lee, Seung-Joo; Umamo, Katumi; Shibamoto, Takayuki; Lee, Kwang-Geun (2005). "Identification of Volatile Components in Basil (*Ocimum basilicum* L.) and Thyme Leaves (*Thymus vulgaris* L.) and Their Antioxidant Properties". *Food Chemistry*. 91: 131–137.
5. Miele, Mariangela; Dondero, R; Ciarallo, G; Mazzei, M; et al. (2001). "Methyleugenol in *Ocimum basilicum* L. Cv. "Genovese Gigante". *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 49 (1): 517–521.
6. S. Kokkini, .E. Hanlidou, in *Encyclopaedia of Food Sciences and Nutrition* (Second Edition), 2003.