

УДК: 582.284**ЛЕЧЕБНЫЕ СВОЙСТВА БЕЛОГО ГРИБА****КАДЫРОВА ГУЛБАХОР ХАЛИМОВНА**

*преподаватель кафедры сестринского дела Бухарского
медицинского колледжа. Город Бухара Республика Узбекистан*

КАРОМАТОВ ИНОМЖОН ДЖУРАЕВИЧ

*ассистент кафедры внутренних болезней Бухарского
государственного медицинского института г. Бухара.*

Республика Узбекистан

АННОТАЦИЯ

*Белый гриб относится к съедобным. Он обладает также
лечебными свойствами. В древней медицине белые грибы
применялись как кровоостанавливающее, ранозаживляющее сред-
ство. В современной народной медицине белые грибы применяются
при лечении обморожений, как ранозаживляющее и противо-
опухолевое средство.*

*В современной научной медицине выявлены противовоспа-
лительные, противоопухолевые, иммуномодуляторные свойства
белого гриба.*

Ключевые слова: *Белый гриб, Boletus edulis, противоопу-
холевые растения, народная медицина*

MEDICAL PROPERTIES OF THE WHITE MUSHROOM**KADYROVA GULBAKHOR KHALIMOVNA**

Teacher of the Department of Nursing of the Bukhara Medical College.

City of Bukhara Republic of Uzbekistan

KAROMATOV INOMJON JURAEVICH

Assistant of the Department of Internal Diseases of the Bukhara State

Medical Institute in Bukhara. The Republic of Uzbekistan

ANNOTATION

White mushroom is with edible. It also has healing properties. In ancient medicine, white mushrooms were used as a hemostatic, wound-healing substance. In modern folk medicine, white bends are used to treat frostbite, as a wound healing and anti-tumor agent.

In modern scientific medicine anti-inflammatory, antineoplastic, immunomodulatory properties of white fungus have been identified.

Keywords: *White mushroom, Boletus edulis, antitumoral plants, folk medicine*

ОҚ ҚЎЗИҚОРИННИНГ ДАВО ХУСУСИЯТЛАРИ

КАДЫРОВА ГУЛБАХОР ХАЛИМОВНА

*Бухоро тиббиёт колледжи хамширалик иши кафедраси
ўқитувчиси, Бухоро шаҳри, Ўзбекистон Республикаси*

КАРОМАТОВ ИНОМЖОН ДЖУРАЕВИЧ

*Бухоро давлат тиббиёт институти, ички касалликлар
кафедрасининг ассистенти. Бухоро шаҳри,
Ўзбекистон Республикаси*

АННОТАЦИЯ

Оқ қўзиқорин овқатда ишлатилади. Бундан ташқари уни даволашда ҳам ишлатадилар. Қадимги тиббиётда оқ қўзиқоринни қон тўхтатувчи, яра битказувчи сифатида ишлатганлар. Халқ тиббиётида оқ қўзиқоринни совуқ уриши даволашда, ўсмаларга қарши, яра битказувчи восита сифатида ишлатилади.

Илмий тиббиётда оқ қўзиқориннинг яллиғланишга қарши, ўсмаларга қарши, иммуномодулятор хусусиятлари аниқланган.

Калит сўзлар: *оқ қўзиқорин, Boletus edulis, ўсмаларга қарши доривор ўсимликлар, халқ тиббиёти*

Химический состав: В плодах белого гриба *Boletus edulis* содержатся аминокислоты, эргостерин, липоиды и ферменты. В теле всех видов съедобных грибов в большом количестве определяют полисахариды – [21, р.372]. В теле большинства съедобных грибов идентифицированы жирные кислоты - пальмитиновая, олеиновая, стеариновая и линолеиновая кислоты. Грибы содержат биоактивные компоненты ловастатин, γ -аминобутирическую кислоту (GABA) и эрготионеин – [19, р.363; 18, р.323; 14, р.291]. В теле вишенки определены 48,4-52,7% общих углеводов, 4,3% зольных элементов, 7,3% общего и 4,0% истинного белка, 1,8% липидов, 1,18% кальция, 0,06% фосфора, 2 мг/кг каротина, 17,8 мг/кг витамина Е – [4, р.308].

Запах грибов обусловлен сложной смесью метионаля и производных фурана, пиразина и пиррола, которые определяются в большем количестве в белых грибах, а намного меньше в вишенках. Содержание ароматических альдегидов и алифатических с числом атомов углерода 6, 9 и 10 было больше в вишенках – [7, с.611]. Съедобные грибы очень широко используются в пищевой промышленности в виде добавок, солений, маринадов и др., относятся к функциональным продуктам – [13, р.93; 6, с.44; 8, с.336; 9, с.89].

На теле белого гриба на 100 гр сухого веса определены полифенолов 64,601 мг, флавоноидов 19-87 мг, L-аскорбиновой кислоты 22,1-27,4 мг, β – каротинов 0,531-1,031 мг, ликопена 0,325-0,456 мг и токоферолов 38,64-44,49 мг – [16, р.7953]. Полисахариды белого гриба обладают выраженными антиоксидантными свойствами – [29, р.1094; 20, р.8090; 25, р.3386]. Эти свойства грибов уменьшаются при длительной кулинарной обработке – [23, р.331]. По антиоксидантным свойствам белые грибы превосходят все другие съедобные грибы – [22, р.84].

В древней медицине натуру съедобных грибов определяли как холодную в III степени и влажную. При употреблении во внутрь образуют вонючую материю, плохо перевариваются. Если употребить много послабляют, приводят к колиту – [1, с.196; 3, с.380].

Если их употребить в большом количестве приводят к заторженности, параличам, потере сознания, затруднению мочеиспускания. Чрезмерное употребление приводит также к бесплодию. Лучшим противоядием от вреда грибов является горчица. Лучше их употребить вместе с укропом, солью, оливковым маслом, одуванчиком, черным перцем. Нельзя употреблять грибы с яйцами или мясом. Нельзя также запивать грибы холодной водой. Если человек употребил грибы и его ужалил насекомое, то ничто ему не поможет – [1, с.196; 2, с.502; 3, с.381].

Сушеные грибы с рыбьим жиром, при наружном применении лечат грыжи. Если ввести в глаза сок грибов лечит язвы глаз, укрепляет зрение – [3, с.381].

Употребление сушеных грибов останавливает любое кровотечение, кроме кровавого поноса – [1, с.197].

Широко грибы используют в русской народной медицине. Экстракт белого гриба (**Boletus edulis**) используется при обморожении – [5, с.170].

В народной медицине Ханты грибы применяют как ранозаживляющее и противоопухолевое средство – [24, р.179].

В современной научной медицине определены гипогликемические свойства грибов – [26, р.73]. Кроме того, у большинства съедобных грибов определены антиоксидантные, противоопухолевые свойства – [15, р.479]. Большинство съедобных грибов обладают антибактериальными свойствами – [10, р.3862].

Большие перспективы применения грибов при лечении злокачественных новообразований. Большинство съедобных грибов обладают противоопухолевыми свойствами – [28, р.96].

Экспериментальные исследования показали, что прием полисахаридов белого гриба оказывает иммуномодуляторное воздействие, предупреждает возникновение рака почек – [27, р.134].

Благодаря полисахаридам, полисахаропептидам, гликопротеидам, экстракты белого гриба оказывают хемотрепентивное, противоопухолевое воздействие – [17, р.585]. Противоопухолевыми свойствами обладает также выделенный из тела гриба лектин – [11, р.1009; 12, р.592].

Список литературы:

1. Абу Али ибн Сино Канон врачебной науки III том Ташкент, 1996.
2. Амасиасы Амирдовлат Ненужное для неучей М., Наука 1990.
3. Зоҳидов Х. Канзи шифо - Душанбе Ирфон 1991.
4. Капич А.Н., Пучкова Т.А., Целеш О.О., Осадчая О.В., Козинец А.И. Химический состав и антиоксидантная активность твердофазной культуры вешенки обыкновенной - Успехи медицинской микологии 2014, т XII, Глава 5, 306-308.
5. Кароматов И.Дж. Простые лекарственные средства Бухара 2012.
6. Кострова И.Е., Федорова Р.А. Использование мицелия гриба вешенки для повышения пищевой ценности хлеба - Вестник международной академии холода 2004, 4, 42-44.
7. Мишарина Т.А., Мухутдинова С.М., Жарикова Г.Г., Теренина М.Б., Крикунова Н.И., Медведева И.Б. Состав летучих компонентов сушеных белых грибов и вешенки - Прикладная биохимия и микробиология 2009, 45, 5, 606-611.
8. Мухутдинова С.М., Жарикова Г.Г. Использование грибных порошков различного состава в общественном питании - Успехи современного естествознания 2012, 12, 336.

9. Фёдорова Р.А. Повышение биологической ценности хлеба с применением мицелия гриба вешенки - Известия Санкт-Петербургского Государственного Аграрного Университета 2015. 39, 87-89.
10. Barros L., Venturini B.A., Baptista P., Estevinho L.M., Ferreira I.C. Chemical composition and biological properties of portuguese wild mushrooms: a comprehensive study - J. Agric. Food Chem. 2008, May 28, 56(10), 3856-3862.
11. Bovi M., Carrizo M.E., Capaldi S., Perduca M., Chiarelli L.R., Galliano M., Monaco H.L. Structure of a lectin with antitumoral properties in king bolete (*Boletus edulis*) mushrooms - Glycobiology 2011, Aug., 21(8), 1000-1009.
12. Bovi M., Cenci L., Perduca M., Capaldi S., Carrizo M.E., Civiero L., Chiarelli L.R., Galliano M., Monaco H.L. BEL β -trefoil: a novel lectin with antineoplastic properties in king bolete (*Boletus edulis*) mushrooms - Glycobiology 2013, May, 23(5), 578-592.
13. Chang R. Functional properties of edible mushrooms - Nutr. Rev. 1996, Nov., 54(11 Pt. 2), 91-93.
14. Cohen N., Cohen J., Asatiani M.D., Varshney V.K., Yu H.T., Yang Y.C., Li Y.H., Mau J.L., Wasser S.P. Chemical composition and nutritional and medicinal value of fruit bodies and submerged cultured mycelia of culinary-medicinal higher Basidiomycetes mushrooms - Int. J. Med. Mushrooms 2014, 16(3), 273-291.
15. Elbatrawy E.N., Ghonimy E.A., Alassar M.M., Wu F.S. Medicinal Mushroom Extracts Possess Differential Antioxidant Activity and Cytotoxicity to Cancer Cells - Int. J. Med. Mushrooms 2015, 17(5), 471-479.
16. Jaworska G., Pogoń K., Skrzypczak A., Bernaś E. Composition and antioxidant properties of wild mushrooms *Boletus edulis* and *Xerocomus badius* prepared for consumption - J. Food Sci. Technol. 2015, Dec., 52(12), 7944-7953.
17. Lemieszek M.K., Cardoso C., Ferreira Milheiro Nunes F.H., Ramos Novo Amorim de Barros A.I., Marques G., Pożarowski P., Rzeski W. *Boletus edulis* biologically active biopolymers induce cell cycle arrest in human colon adenocarcinoma cells - Food Funct. 2013, Apr 25, 4(4), 575-585.
18. Lin S.Y., Chen Y.K., Yu H.T., Barseghyan G.S., Asatiani M.D., Wasser S.P., Mau J.L. Comparative study of contents of several bioactive components in fruiting bodies and mycelia of culinary-medicinal mushrooms - Int. J. Med. Mushrooms 2013, 15(3), 315-323.

19. Lo Y.C., Lin S.Y., Ulziijargal E., Chen S.Y., Chien R.C., Tzou Y.J., Mau J.L. Comparative study of contents of several bioactive components in fruiting bodies and mycelia of culinary-medicinal mushrooms - *Int. J. Med. Mushrooms* 2012, 14(4), 357-363.

20. Luo A., Luo A., Huang J., Fan Y. Purification, characterization and antioxidant activities in vitro and in vivo of the polysaccharides from *Boletus edulis* bull - *Molecules* 2012, Jul 5, 17(7), 8079-8090.

21. Maity K.K., Patra S., Dey B., Bhunia S.K., Mandal S., Das D., Majumdar D.K., Maiti S., Maiti T.K., Islam S.S. A heteropolysaccharide from aqueous extract of an edible mushroom, *Pleurotus ostreatus* cultivar: structural and biological studies - *Carbohydr. Res.* 2011, Feb 1, 346(2), 366-372.

22. Ozen T., Darcan C., Aktop O., Turkekul I. Screening of antioxidant, antimicrobial activities and chemical contents of edible mushrooms wildy grown in the black sea region of Turkey - *Comb. Chem. High. Throughput. Screen* 2011, Feb., 14(2), 72-84.

23. Özyürek M., Bener M., Güçlü K., Apak R. Antioxidant/antiradical properties of microwave-assisted extracts of three wild edible mushrooms - *Food Chem.* 2014, Aug 15, 157, 323-331.

24. Saar M. Fungi in Khanty folk medicine - *J. Ethnopharmacol.* 1991, Feb., 31(2), 175-179.

25. Sun L., Bai X., Zhuang Y. Effect of different cooking methods on total phenolic contents and antioxidant activities of four *Boletus* mushrooms - *J. Food Sci. Technol.* 2014, Nov., 51(11), 3362-3368.

26. Swanston-Flatt S.K., Day C., Flatt P.R., Gould B.J., Bailey C.J. Glycaemic effects of traditional European plant treatments for diabetes. Studies in normal and streptozotocin diabetic mice – *Diabetes Res.* 1989, Feb., 10(2), 69-73.

27. Wang D., Sun S.Q., Wu W.Z., Yang S.L., Tan J.M. Characterization of a water-soluble polysaccharide from *Boletus edulis* and its antitumor and immunomodulatory activities on renal cancer in mice - *Carbohydr. Polym.* 2014, May 25, 105, 127-134.

28. Wasser S.P., Weis A.L. Therapeutic effects of substances occurring in higher Basidiomycetes mushrooms: a modern perspective - *Crit. Rev. Immunol.* 1999, 19(1), 65-96.

29. Zhang A., Xiao N., He P., Sun P. Chemical analysis and antioxidant activity in vitro of polysaccharides extracted from *Boletus edulis* - *Int. J. Biol. Macromol.* 2011, Dec 1, 49(5), 1092-1095.