Journal of Chemistry of Goods and Traditional Medicine

J Chem Good Trad Med, Volume 1, Issue 6, 2022 Traditional Medicine

XALQ TABOBATIDA MAKKAJO‘RINING O‘RNI

РОЛЬ КУКУРУЗЫ В НАРОДНОЙ МЕДИЦИНЕ

THE ROLE OF CORN IN MEDICINE

Roziya Mamadaliyevna Nazirtashova, *Farg‘ona jamoat salomatligi tibbiyot instituti “Tibbiy va biologik kimyo” kafedrasi assistenti*
Shaxobiddin Mirzarayimovich Qirg'izov, *Andijon davlat universiteti Kimyo kafedrasi professori, kimyo fanlari doktori*

DOI: https://doi.org/10.55475/jcgtm/vol2.iss1.2023.153

Annotatsiya*. Ushbu maqolada makkajo’xori o’simligining kelib chiqish tarixi, geografik jihatdan tarqalishi, morfologiyasi va navlari haqida ma’lumotlar keltirildi. O’simlikning tarkibidagi mikroelementlar, vitaminlar, biologik faol moddalar, ularning miqdori va bu moddalarning inson organizmidagi ahamiyati hamda metabolizm jarayonidagi roli ko’rsatilgan. Xalq tabobatida qaysi kasalliklarda qanday usulda qo’llanilishi berilgan. Bundan tashqari, makkajo’xorining oziq-ovqat, qishloq xo’jaligi va kimyo sanoatidagi ahamiyati haqida ma’lumotlar keltirilgan.*

Аннотация. *В данной статье представлена информация о происхождении, географическом распространении, морфологии и сортах растения кукурузы. Показаны микроэлементы, витамины, биологически активные вещества, содержащиеся в растении, их количество и значение этих веществ в организме человека и их роль в обменном процессе. Показано, при каких заболеваниях и как его применяют в народной медицине. Кроме того, дана информация о значении кукурузы в пищевой, сельскохозяйственной и химической промышленности.*

Annotation. *This article provides information on the history, geographical distribution, morphology and varieties of the corn plant. Microelements, vitamins, biologically active substances contained in the plant, their quantity and the importance of these substances in the human body and their role in the metabolic process are shown. In folk medicine, it is shown which diseases and how it is used. In addition, information about the importance of corn in food, agriculture and chemical industry are given.*

Kalit so’zlar: *makkajo’xori, morfologiya, kraxmal, darmondori, saponinlar, moylar, sterinlar, pantoten kislota, mikroelementlar.*

Ключевые слова: *кукуруза, морфология, крахмал, травы, сапонины, масла, стерины, пантотеновая кислота, микроэлементы.*

Key words: *corn, morphology, starch, herb, saponins, oils, sterols, pantothenic acid, microelements.*

Makkajo’xorining Osiyo mamlakatlariga “mehmon o’simlik” ekani haqida hozir hech kim o’ylab o’tirmaydi ham. Azaldan Amerika hindulari uchun oziq-ovqat manbayi bo’lishidan tashqari, dori-darmon sifatida ham xizmat qilib kelgan bu dorivor o’simlikning Yevropa, Osiyo va boshqa qit’alarga tarqalganiga 6 asr bo’ldi. Uni Amerika qit’asini kashf etgan ispaniyalik dengizchi - sayyoh Xristofor Kolumb Yevropaga olib kelgan. Makkajo’xorining boshqa qit’alar, o’lkalarga tarqalishi 15-asrning oxirlariga to’g’ri keladi. [1]

Makkajo’xori, donlilar oilasiga mansub bo’lib, bo’yi 3 metrgacha o’sadigan bir yillik o’simlik. U ichki tuzilishi va donchilik morfologiyasi bo’yicha tishli, yarim tishli, yoriladigan, shakarli, kraxmalli kabi to‘qqiz botanik guruhga bo’linadi. Seleksionerlar tomonidan uning 900 dan ortiq hosildor navlari yaratilgan.

Makkajo'xori donlarida kraxmal (62-72%), moylar, B_1 B_2 B_6 darmondorilari, nikotin kislotasi, A darmondorilari oilasiga mansub qo'shimcha va biotinlarga boy. Undan tashqari donlarida bioflavonoidlar, fenolkarbon kislotalar, sterinlar, saponinlar topilgan.

Makkajo'xorida kaliy, natriy, kalsiy, fosfor, temir tuzlari ko'p, oz miqdorda bo'lsa-da uning tarkibida oltin ham bor. Makkajo'xori popugi juda ko'p miqdordagi K darmondorisi (1 g xomashyoda 1500 biologik birlikkacha), saponinlar, oshlovchi moddalar, moylar, alkaloidlar, sterinlar, C darmondorisi, pantoten kislotasi va ko'plab boshqa moddalardan tashkil topgan.

Makkajo'xori donlari uning ozuqaviy qismini ushlab turadi. Makkajo'xori sog'lik uchun muhim ozuqa bo'lib, u faqat sog'lom kundalik metabolizm uchun kerakli kaloriyani ta'minlamaydi, balki, ko'pgina minerallarning manbayi hamdir. Bundan tashqari, oddiy parhezda topish qiyin bo'lgan selen mikroelementi ham bor. Uning yuqori tolali tarkibi ich qotishi, gemorroy va yo'g'on ichak saratoni kabi ovqat hazm qilish kasalliklarining oldini olishda muhim rol o'ynaydi. Shuningdek, diabetni boshqarish, surunkali yurak kasalliklarini oldini olish, qon bosimini pasaytirish, tug'ilish paytida neytral naycha nuqsonlarining kamayishini o'z ichiga oladi. Makkajo'xori saratonga olib keluvchi erkin radikallarga qarshi kurashuvchi antioksidantlarga boy bo'lib, ko'krak va jigar saratoniga olib boruvchi o'smalarga qarshi kurashishda samaradorlik ko'rsatuvchi ferul kislotasining muhim manbayi hisoblanadi. Makkajo'xori vitamin va mineral yetishmovchiligidan kelib chiqadigan kamqonlikning oldini olishga yordam beradi shuningdek, yangi eritrotsitlar hosil qilish uchun zarur minerallardan temirning sezilarli darajasiga ega.

Xomilador ayollarda foliy kislota tanqisligi chaqaloqlarning kam vaznda tug'ilishi va yangi tug'ilgan chaqaloqlarda neytral naycha nuqsonlarini keltirib chiqarishi mumkin. Makkajo'xori esa bir kunlik folatning katta miqdorini ta'minlaydi. Makkajo'xori qoldiqlaridan glyutamin kislotasi olinadi. U nevritlar, rivojlanib boruvchi mushaklar ishining izdan chiqishi, asabiylik, tutqanoq, poliomiyelitlarni davolashda ishlatiladi.

Glyutamin kislotasi foliy kislotasining tarkibiy qismi hisoblanadi va bosh miya, yurak faoliyatida hamda qon ishlab chiqarilishi jarayonida muhim ahamiyat kasb etadi. [2,5]

Uning donlari E vitaminiga boy tabiiy antioksidant bo'lib, A vitamini esa ko'rish faoliyati va terining sog'lomligi uchun muhimdir. Yog'li ovqatni xush ko'ruvchilar bu sabzavotni ko'proq iste'mol qilishlari zarur. Makkajo'xori popugini jigar xastaliklarida, sariq kasalligida, qon ketishlarda, shishlarda, buyraktosh kasalliklarida, semizlik bilan kurashayotgan bemorlar ishtahasini pasaytirishda xalq tabobatida tavsiya etiladi.

So'nggi o'n yilliklarda dunyo diabetdan aziyat chekmoqda. Makkajo'xori donlari esa insulinga qaram bo'lgan diabetni boshqarishda yordam beradi. Ayniqsa, makkajo'xori popugining diabetga qarshi faoliyati alohida ta'kidlanadi.

Makkajo'xori moyi (Oleum maidis) qondagi xolesterin miqdorini ka'maytiradi, o't-qopi va uning yo'llari silliq mushak tarangligini bo'shashtiradi, faol o't haydalishiga ko'maklashadi. Bu esa o'z navbatida ateroskleroznin oldini olish va davolanishda foydalidir. Ana shu maqsadlarda, moy kuniga 2 mahal, ovqatlanishdan 30-40 daqiqa oldin

1-2 osh qoshiqdan ichiladi.

Xalq tabobatida makkajo'xori popugining suvli tindirmasi bachadon og'riqlari (tuxumdon va tuxumdon yo'llari)ning qon ketishi bilan kechadigan yallig'lanishlar, buyrak kasalliklari, siydik qopida toshlar, qoringa suv to'planishi singari kasalliklarda qo'llaniladi.

Qovuq yallig'lanishida makkajo'xori popuklaridan 10 g olib, ustiga bir stakan qaynoq suv quyiladi va bir soat damlab qo'yiladi. Suzib olib, kuniga har 3-4 soatda ovqatdan oldin bir osh qoshiqdan ichiladi. Ayollar klimaksida makkajo'xori unidan tayyorlangan bo'tqalarni zaytun moyi bilan iste'mol qilish tavsiya qilinadi. Bo'g'im yallig'lanishida o'simlik popugining quritilganidan bir choy qoshig'i ustiga bir stakan suv quyib,
10 daqiqa qaynatiladi. Kuniga uch mahal choy kabi asal bilan ichiladi.

Qandli diabetda 2 osh qoshiq makkajo‘hori uni va bir osh qoshiq namatakni aralashtirib, ustiga 2 stakan suv quyib qaynatiladi va bir soat damlab qo‘yib, kuniga 3 mahal ovqatdan o‘n besh minut keyin yarim stakandan ichiladi. Uch hafta muolaja qilib uch hafta dam olinadi.

Qandli diabetda makkajo‘xori popugining talqonidan bir osh qoshiq‘i ustiga bir stakan Bundan tashqari, makkajo‘xorining elanmagan unidan 100 g olib, ustiga bir stakan suv quyiladi va bir soat past olovda qaynatiladi. Keyin unga ikki osh qoshiq olcha yoki malina sharbatidan, uch osh qoshiq yong‘oq mag‘zidan, bir osh qoshiq tut bargi tolqonidan qo‘shib, kuniga 100 g dan uch mahal ovqatdan yarim soat oldin iste’mol qilinqadi. Davolanish muddati 10 kun.[3,4]

Makkajo‘xori ishtahani pasaytiruvchi eng samarali sabzavotdir, shuning uchun semizlikdan aziyat chekayotganlarga tavsiya etiladi. Buning uchun 20 gramm makkajo‘hori popugiga 200 ml qaynagan suv quyib, bir soat damlab qo‘yib kuniga bir osh qoshiqdan besh mahal ichiladi.

Makkajo‘xori popuklaridan olti oygacha choy qilib ichib yurgan bemor sariq kasalligidan qutuladi.

Makkajo’xori moyi aterosklerozga qarshi ishlatilganda ham yaxshi natijalar beradi. Shuningdek, u E darmondorisini olishda asosiy, xomashyo sifatida ham qadrlanadi.

O’simlikning inson go’zalligi uchun ham foydasi katta. Makkajo’xori ekstrakti quruq va sog’lom teri losyonlari tarkibiga kiradi. Shuningdek, u soch to’kilishi, quruq va juda sezgir terini tozalashda ham juda qo’l keladi.Burun ustidagi qora nuqtalardan xalos bo‘lishda 2 osh qoshiq makkajo‘hori unini bir dona ko‘pirtirilgan tuxum oqi bilan aralashtirib, yuzdagi qora nuqtalar ustiga surtilib qurigandan so‘ng oldin iliq so‘ngra sovuq suvda yuviladi. Muammodan xalos bo‘lish uchun muolajani ikki marta takrorlash kifoya. [6]

O‘simlikning xalq xo’jaligidagi o’rni ham salmoqli bo’lib, yangi tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlari va sabzavotlarni konservalashda ishlatiladi.

Makkajo‘xoridan oziq ovqat, xalq tabobati, qishloq xo‘jaligidan tashqari kimyo sanoatida ham foydalaniladi. O‘simlik chiqindisi sifatidagi makkajo‘xori so‘tasini gidroliz qilib kimyo sanoati uchun qimmatbaho modda furfurol olinadi. Furfurol asosida esa turli monomerlar, polimerlar, sopolimerlar, farmatsevtik preparatlar, fiziologik faol moddalar, turli erituvchilar olinadi. Bu mahsulotlar xalq xo‘jaligining turli tarmoqlarida samarali qo‘llaniladi.

Xulosa qilib aytganda, makkajo’xorining juda ko‘p navlari bo‘lib, asosan oziq- ovqat sifatida iste’mol qilinadi. U nafaqat to’yimli ozuqa bo’libgina qolmay, uning tarkibidagi foydali moddalar inson salomatligi uchun ham muhimdir. Xalq tabobatida uning donlari va popugidan juda ko‘p kasalliklarning oldini olish hamda da’volashda foydalaniladi.

Сейчас многие даже не думают, что, кукуруза - это “растение-гость” в странах Азии.

Одиссея завоевания Европы, Азии и других континентов, стран и народов кукурузой началась с доброго напутствия Христофора Колумба, который открыл американский континент. С тех пор прошло всего 6 веков. Это растение с незапамятных времён служило американским индейцем не только пищей, но и лекарством. Распространение кукурузы на другие континенты и страны относится к концу 15 века. [1]

Кукуруза — однолетнее растение, принадлежащее к семейству злаков и вырастающее до 3 метров в высоту. По внутреннему строению и морфологии зерна делятся на 9 ботанических групп: кремнистая, зубовидная, полузубовидная, сахарная, крахмалистая, крахмалисто-сахарная, восковидная, пленчатая. Наиболее распространены первые три вида кукурузы. Селекционным путем получено свыше 200 сортов и гибридов кукурузы, отличающихся между собой высокой продуктивностью и питательностью.

Семена кукурузы богаты крахмалом (62-72%), жирами, витаминами: B, B_2, B_6, содержат никотиновую кислоту, провитамин А, биотин. Кроме того, в семенах найдены биофлавоноиды, фенолкарбоновые кислоты, стерины, сапонины, в кукурузе много солей калия, натрия, кальция, фосфора, железа, присутствует в микроколичествах золото.

В кукурузных рыльцах содержится большое количество витамина К (до 1500 биологических единиц на 1 г. сырья), сапонины, дубильные вещества, жиры, алкалоиды, стерины, витамин С, пантотеновая кислота и многие другие вещества.

Зерна кукурузы сохраняют свою пищевую ценность. Кукуруза является важной здоровой пищей, которая не только обеспечивает необходимые калории для здорового ежедневного обмена веществ, но также является источником многих минералов. Она также содержит микроэлемент селена, который трудно найти в обычном рационе. Высокое содержание клетчатки играет важную роль в предотвращении заболеваний пищеварительного тракта, таких как диарея, геморрой и рак толстой кишки. Это также включает в себя лечение диабета, профилактику хронических заболеваний сердца, снижение артериального давления и уменьшение врожденных дефектов. Кукуруза богата антиоксидантами, которые борются со свободными радикалами, вызывающими рак, и является важным источником феруловой кислоты, которая эффективна в борьбе с опухолями, ведущими к раку молочной железы и печени. Кукуруза имеет значительный уровень железа, минерала, необходимого для образования новых эритроцитов, предотвращения анемии, вызванной дефицитом витаминов и минералов. Дефицит фолиевой кислоты у беременных женщин может привести к рождению детей с низкой массой тела и дефектам стерилизации у новорожденных. Кукуруза обеспечивает большую суточную дозу фолиевой кислоты. Из отходов кукурузы получают глютаминовую кислоту, которую используют при лечении невритов, прогрессивной мышечной дистрофии, психозов, эпилепсии, полиомиелитов. Она является составной частью фолиевой кислоты и играет важную роль в деятельности головного мозга, сердца и процессе кроветворенья [2,5].

Зёрна кукурузы являются природным антиоксидантом, богатым витамином Е, а витамин А важен для зрения и здоровья кожи. Людям, которые любят жирную пищу, следует есть больше этого овоща. Она обладает свойством выводить холестерин. В последние десятилетия мир страдает от диабета. А кукурузные зерна помогают справиться с инсулинозависимым диабетом.

В народной медицине кукурузные рыльца используют традиционно при заболеваниях печени, желтухе, кровотечениях, отеках, почечнокаменной болезни, для снижения аппетита у больных ожирением.

Отмечаются противодиабетические препараты из кукурузных рылец.

Кукурузное масло (oleum maidis) снижает уровень холестерина в крови, расслабляет тонус гладкой мускулатуры желчного пузыря и протока, оказывает активные желчегонное и гипохолестеринемическое действие, что является полезным для профилактики и лечения атеросклероза. С этой целью масло принимают по 1-2 столовых ложки два раза в день за 30-40 минут до еды.

В народной медицине водный настой рылец принимают при воспалении придатков матки, сопровождающемся кровотечением, болезнях почек, камнях мочевого пузыря, водянке.

При воспалении мочевых путей борется 10 г. кукурузных рылец на стакан горячей воды и настаивают один час. После процеживания пьют 3-4 раза в день перед приемом пищи по один столовой ложке. При климаксе у женщин рекомендуется принимать кашу из кукурузной муки вместе с оливковым маслом. При воспалении суставов 1 чайная ложка высушенных волосков заваривается на 1 ст. воды, 10 минут. После процеживания пьют как чай с мёдом.

При сахарном диабете смешать 2 столовые ложки кукурузной муки и одну столовую ложку соли, залить 2 стаканами воды, вскипятить и дать настояться в течение часа, затем пить по полстакана 3 раза в день через пятнадцать минут после еды. Три недели лечения с последующими тремя неделями отдыха.

При сахарном диабете 1 ст. ложка измельченных волосков кукурузы заваривается стаканом горячей воды и пьётся как обычная вода. Берут 100 г. кукурузной муки на стакан

воды и в течении одного часа кипятят на самом слабом огне. Потом добавляется 2 ст. сок вишни или малины, три ст. ложки миндаля и грецкого ореха, одна ст. ложка муки из тутовника. Принимать по 100 г. 3 раза в день, за 30 минут перед едой. Так надо лечиться 10 дней [3,4].

Кукуруза является наиболее эффективным овощем для подавления аппетита, поэтому рекомендуется для страдающих ожирением. Для этого 20 грамм кукурузы заливают 200 мл кипятка, дают настояться в течение часа и принимают по одной столовой ложке пять раз в день. Больной, который до полугода пьёт чай из семян кукурузы, вылечится от желтухи.

Кукурузное масло широко применяется для лечения и профилактики атеросклероза. А также оно является основным источником сырья для получения витамина Е. Используют кукурузное масло также при недостатке витамина Е, наружно - для лечения кожных заболеваний [6].

Польза этого растения для поддержания хорошего состояния кожи тоже велика. Экстракт кукурузных рыльцев входит в состав многих лосьонов для нормальной и сухой кожи. А также используется для лечения и профилактики диффузного облысения и для очистки сухой раздраженной кожи. Используйте 2 столовые ложки кукурузной муки, чтобы избавиться от черных точек на носу: смешать со взбитым яичным белком, нанести на черные точки на лице и после высыхания смыть теплой, а затем холодной водой. Достаточно повторить процедуру два раза, чтобы избавиться от проблемы.

Её роль также неоценима в народном хозяйстве, она широко применяется в пищевой промышленности при консервировании свежих продуктов и овощей.

Помимо сельского хозяйства, кукуруза также используется в пищевых продуктах, народной медицине и химической промышленности. Ценное для химической промышленности вещество фурфурол получают гидролизом кукурузного молока как растительных отходов. На основе фурфурола получают различные мономеры, полимеры, сополимеры, фармацевтические препараты, физиологически активные вещества, различные растворители. Данная продукция эффективно используется в различных отраслях народного хозяйства.

Кукуруза не только вкусная и сытная еда, она обладает почти все элементами таблицы Менделеева, которые способствует для нормального поддержания всего организма человека.

В заключение из вышеизложенного, есть много разновидностей кукурузы, которые в основном употребляются в пищу. Это не только питательная пища, но и содержащиеся в ней полезные вещества также важны для здоровья человека. В народной медицине её зерна и початки применяют для профилактики и лечения многих заболеваний.

Now nobody thinks that corn is a "guest plant” for Asian countries. It has been 6 centuries since this medicinal plant, which has been a source of food for the American Indians since time immemorial, has been used as a medicine, spread to Europe, Asia and other continents. It was brought to Europe by the Spanish sailor and tourist Christopher Columbus, who discovered the American continent. The spread of corn to other continents and countries dates back to the end of the 15th century.[1]

Corn is an annual plant that belongs to the cereal family and grows up to 3 meters tall. It is divided into nine botanical groups, such as toothed, semi-toothed, cracking, sugary, starchy, according to its internal structure and grain morphology. More than 900 productive varieties have been created by breeders.

Corn grains are rich in starch (62-72%), oils, B_1 B_2 B_6 drugs, nicotinic acid, biotins, and supplements belonging to the A family of drugs. In addition, bioflavonoids phenolic acids, sterols, saponins are found in its grains.

Corn contains a lot of potassium, sodium, calcium, phosphorus, and iron salts, although in small quantities, it also contains gold. Corn cob contains a large amount of vitamin K (up to 1500

biological units per 1 g of raw material), saponins, flavoring substances, oils, alkaloids, sterols. vitamin C, pantothenic acid and many other substances.

Corn kernels hold its nutritional value. Corn is an important health food that not only provides the necessary calories for a healthy daily metabolism, but is also a source of many minerals. It also contains the mineral celenium, which is hard to find in regular diets. Its high fiber content plays an important role in preventing digestive diseases such as diarrhea, hemorrhoids and colon cancer. It also includes managing diabetes, preventing chronic heart disease, lowering blood pressure, and reducing birth defects. Corn is rich in antioxidants that fight cancer- causing free radicals and is an important source of ferulic acid, which is effective in fighting tumors that lead to breast and liver cancer. Corn has a significant level of iron, a mineral necessary for the formation of new erythrocytes, preventing anemia caused by vitamin and mineral deficiencies.

Folic acid deficiency in pregnant women can cause low birth weight babies and neuter tube defects in newborns. Corn provides a large daily dose of folate. Therefore, this situation is prevented. Glutamic acid is obtained from corn residues. It is used in the treatment of neuritis, developing muscle dysfunction, nervousness, seizures, poliomyelitis. Glutamic acid is a component of folic acid and is important for brain, heart and blood production. In folk medicine, aqueous tincture of corn cob is used for uterine pains (ovary and tubes), inflammations with bleeding, kidney diseases, stones in the urinary bladder, and water accumulation in the abdomen. [2,5]

Its grains are a natural antioxidant rich in vitamin E, and vitamin A is important for vision and skin health. People who love fatty food should eat more of this vegetable. It has cholesterol-releasing properties. In recent decades, the world has been suffering from diabetes. And corn kernels help manage insulin- dependent diabetes.

Corn cob is recommended in folk medicine for liver diseases, jaundice, bleeding, tumors, kidney stone diseases, reducing the appetite of patients struggling with obesity. The anti- diabetic activity of corn kernels is especially emphasized.

Corn oil (Oleum maidis) reduces blood cholesterol levels, relaxes smooth muscle tension in the gallbladder and its pathways, and promotes active digestion. This, in turn, is useful for the prevention and treatment of atherosclerosis. For these purposes, oil 2 times a day, 30-40 minutes before meals drink 1-2 tablespoons.

In case of inflammation of the bladder, take 10 g of corn cobs, pour a glass of boiling water over it and let it brew for an hour. Strain and drink one tablespoon before meals every 3-4 hours a day. It is recommended to eat cornmeal porridge with olive oil during women's menopause. For joint inflammation, pour a glass of water over a teaspoon of dried plant bark Boil for 10 minutes. It is drunk three times a day with honey as tea.

In case of diabetes, mix 2 tablespoons of cornmeal and one tablespoon of namatak, pour 2 cups of water over it, boil it and infuse it for an hour, then drink half a glass fifteen minutes after meals 3 times a day. Three weeks of treatment followed by three weeks of rest.

In case of diabetes, pour a glass of boiling water over a tablespoon of corn cob bran and drink it instead of water until it cools down. Take 100 g of unsifted corn flour, pour a glass of water over it and boil it for an hour on low heat. Then two tablespoons of cherry or raspberry juice, three tablespoons of walnut kernels, one tablespoon of mulberry leaf pulp are added to it, and 100 g is consumed three times a day half an hour before meals. The duration of treatment is 10 days. [3,4]

Corn is the most effective appetite suppressant vegetable, so recommended for those suffering from obesity. For this, 20 grams of corn pour 200 ml of boiling water into the pod and let it steep for an hour. Take one tablespoon a day, it is drunk five times. A patient who has been drinking tea from corn cobs for six months is yellow expected from illness.Corn oil also gives good results when used against atherosclerosis. It is also valued as the main, raw material for the production of medicinal E. The plant is also very useful for human beauty. Corn extract is part of dry and healthy skin lotions. It is also very useful for hair loss, dry and very sensitive skin. To get rid of blackheads on the nose, mix

2 tablespoons of corn flour with one whipped egg white, rub it on the blackheads on the face and wash it with warm and then cold water. It is enough to repeat the procedure twice to get rid of the problem. [6]

Its place in the national economy is also used in the preservation of freshly prepared food products and vegetables.

In addition to agriculture, corn is also used in food, folk medicine, and the chemical industry. Furfural, a valuable substance for the chemical industry, is obtained by hydrolysis of corn starch as plant waste. Various monomers, polymers, copolymers, pharmaceutical preparations, physiologically active substances, various solvents are obtained on the basis of furfural. These products are effectively used in various sectors of the economy.

In short, corn is not only a nutritious food, but its useful substances are also important for human health. In medicine, it is appropriate if it is used in its place.

In short, there are many varieties of corn, which are mainly consumed as food. It is not only a nutritious food, but the useful substances contained in it are also important for human health. In folk medicine, its grains and pods are used to prevent and treat many diseases.

References

1. Крылов Г.В., “Травы жизни и их искатели”, Новосибирск, 1972 г.- С. 448.
2. Нуралиев Ю., “Лекарственные растения”, Н. Новгород, 1991 г.- С. 286.
3. Asqarov I.R. Tabobot qomusi. Toshkent. “Mumtoz so’z” nashriyoti. 2019 y. -C.1134.
4. Asqarov I.R. “Sirli tabobat”, Toshkent, “Fan va texnologiyalar nashriyot-manbaa uyi”, 2021 y.- C. 1082.
5. Николайчук Л.В., “Лечение сахарного диабета растениями”, Минск, 1997 г. -С. 255.
6. Агафонов А.В., “Косметика с грядок и полей”, Ташкент, 1993 г.-С. 368.
7. Синяков А., “Живые лекарства”, Москва, 2009 г.-С. 606.

Author Biographies

Roziya M. Nazirtashova*, Fergana Medical Institute of Public Health*
Assistant of the Department of "Medical and Biological Chemistry".
Shakhobiddin M. Kirgizov*, Andijan State University*
Professor of the Department of Chemistry, Doctor of Chemical Sciences