

ЛЕКАРСТВЕННЫЕ СВОЙСТВА ОЛИВЫ

Шодмонова Динора Баходиржон қизи

Студентка Ташкентского государственного Аграрного университета 21-70 группы по направлению «Технология выращивания и переработки лекарственных растений»

<https://doi.org/10.5281/zenodo.8347551>

Аннотация. В статье описаны полезные, лечебные и оздоровительные свойства оливы. Олива европейская, Маслина культурная, Маслина европейская или Оливковое дерево – вечнозеленое субтропическое дерево.

Ключевые слова: кустарник, тычинки, пчелы, Греция, вода, листья, витамины, фосфор.

Введение. Вечнозеленый кустарник 1-3 м или дерево 4-5 (10-12) м высотой. Ствол покрыт серой корой, суковатый, искривленный, в старости обычно дуплистый. Ветви узловатые, длинные, у некоторых сортов – пониклые. Листья простые, почти сидячие, кожистые, узколанцетные, цельнокрайные, серо-зеленые, снизу серебристые, не опадают на зиму и возобновляются постепенно на протяжении двух-трех лет. В зависимости от климата оливковые деревья цветут с конца апреля до конца апреля до начала июля. Душистые цветки очень мелкие от 2 до 4 миллиметров длиной, беловатые, с двумя тычинками, расположены в пазухах листьев в виде метельчатых кистей. В одной соцветии от 10 до 40 цветков. Если до 6 недель до цветения дерево испытывает засуху или недостаток питательных веществ, то урожайность резко снижается, поскольку уменьшается количество цветков. В этом случае перекрестное опыление может помочь увеличить урожай. Пыльцу оливковых деревьев собирают пчелы, однако ключевую роль в процессе размножения играет ветроопыление. Плод оливы – псевдомономерная костянка (пиренарий), чаще всего удлиненно-овальной формы, длиной от 0,7 до 4 см и диаметром от 1 до 2 см, с заостренным или тупым носиком, с мясистым околоплодником, содержащим масло. Окраска мякоти плода различается в зависимости от сорта дерева (степени зрелости плода): это может быть либо зелёный, либо чёрный, либо тёмно-фиолетовый цвет, часто с интенсивными восковым налётом. Косточка очень плотная, с бороздчатой поверхностью. Созревание плодов происходит через 4-5 месяцев после цветения. Продуктивно оливковое дерево после 3 лет. Дерево плодоносит раз в год (в зависимости от сорта).

Плод оливы состоит из:

В процентах	Свежая оливка	Зелёная молочная
Вода	50-70	61-81
Жир	6-30	9-28
Крас. Сахар	2-6	-
Протеин	1-3	1-1,5
Клетчатка	1-4	1,4-2,1
Минеральные вещества	0,6-1	4,2-5,5

Из 90% маслин делают оливковое масло, которое даже без консервантов имеет продолжительный срок хранения, что имеет огромное значение для Средиземноморья. Прочие маслины солят с косточкой или без неё.

Сбор и заготовка. Листья заготавливают в период цветения растения и сушат в тени на свежем воздухе или в сухих, хорошо проветриваемых помещениях. Плоды собирают в период с сентября по декабрь.

Сладкая горечь. Есть сырые оливки невозможно – страшная горечь. Чтобы избавиться от неё, плоды моют затем помещают в соляной раствор – без специй и добавок или просто засыпают солью. Затем консервируют. Черные готовятся дольше зеленых. Пять месяцев они лежат в соляном растворе при 10 градусах тепла, затем вынимаются и проветриваются сутки на свежем воздухе, чтобы пошел процесс легкого окисления, после чего попадают в жестянку. Технология засолки и вымачивания не изменилась с давних времен. Оливки, которым суждено стать маслом, сначала раздавливают – косточку вместе с мякотью, потом помещают под пресс, в финале готовое масло очищают. В древности греки толкли плоды деревянными сандалиями – как винограда вино, затем заливали теплой водой, всплывшее масло снимали вручную. Этот метод до сих пор практикуют алжирские колхозники. На Корсике делали иначе – оливки ссыпали мешок, топтали, масло сливали в корыто. Первые маслодавилки изображены на египетских фресках – сначала камень приводили в движение руками, вскоре подключили животных – лошадей, ослов, верблюдов. Такие машинки использовали Сирии, Риме, в Северной Африке. Технологическая цепочка производства масла изменилась за тысячелетия, только его теперь очищают в центрифуге или фильтруют. Вот и весь прогресс

Красота в масле. Греки до того верили в силу оливкового масла, что натирали им даже статуи богов. Гиппократ советовал использовать его для личной гигиены, если нет воды. Греческие гигиенисты придумали и первое мыло, смешав тальк, пепел и несколько оливковых капель. Технологию усовершенствовали арабы, сварив масло и пепел в воде. А в XI веке в Марселе, Генуе и Венеции начали производить настоящее жидкое мыло на основе масла, и твердое мыло придумали те же самые Марсельцы в XVIII веке. И делают его до сих пор на основе оливкового масла. Стоит дорого.

References:

1. Юлдашева Х.Т. Способы размножения оливкового растения в Андижанской области. -Москва, 2018
2. Юлдашева Х.Т. Олива – новая культура в Узбекистане. -Волгоград, 2014.
3. Ёрматова Д.Ё., Хушвактова Х.С., Юлдашева Х.Т. Нетрадиционные культуры Узбекистана.