



Далалық сұлы шөбінің анализі. Медицинада қолдануы және Химиялық құрамы

Далалық сұлы шөбінің анализі. Медицинада қолдануы және химиялық құрамы

- ▶ Сұлы (лат. *Avena sativa*) - астық тұқымдас дәнді дақылдарға жататын бір жылдық және көп жылдық шөптесін өсімдіктер туысы. Қазақстанда 7 түрі бар. Ең маңыздысы - екпе сұлы (*Avena sativa*). Екпе сұлының өзінің үш түрі бар: жайылма түрі (грех. var. *diffusae*) - гүлшоғырының сыпыртқысы кең жайылған және дәнінің қауызы бар, біржалды түрі (грех. var. *orientalis*) - гүлшоғырының сыпыртқысы қысыңқы, дәнінің сыртында қауыз бар, ашық дәнді түрі (грех. var. *nudae*) - дәнінің қауызы жоқ.

Мазмұны

- ▶ 1 Сипаты
- ▶ 2 Дәнінің құрамы
- ▶ 3 Вегетация кезеңі
- ▶ 4 Аудандастырылған сорттары
- ▶ 5 Сұлының негізгі зиянкестері мен аурулары
- ▶ 6 Шаруашылықтағы маңызы
- ▶ 7 Сұлы жұқпалы аурулардан қорғайды

Сипаты

- ▶ Биіктігі 60-100 см.
- ▶ Сабағы жылтыр, бунақты болып біткен.
- ▶ Жапырағы қандауыр пішіндес, гүлі қос жынысты.
- ▶ Гүлшоғыры - сыпыртқы.
- ▶ Жемісі - түкті дәнек.
- ▶ Жем өндіру мақсатымен өсірілетін жаздық дақыл, ылғалды жерде жақсы өседі, суыққа төзімді, топырақ талғамайды.



Дәнінің құрамы

- ▶ Ақуыз - 11-19%.
- ▶ Май - 4-6%.
- ▶ Крахмал - 40%.
- ▶ Жасұнық - 11-13%.
- ▶ Дәрумендер, минерал тұз



Вегетация кезеңі

- ▶ Ауыспалы егісте бидайдан, отамалы, бұршақ дақылдарынан кейін егіледі. Жылу сүйгіштігіне қарай ерте көктемде, топырақтың тұқым сіңірілетін тереңдігі 5-7°C-қа жылыған кезден бастап себеді. Вегетация кезеңі - көктеуі, түптенуі, түтік шығаруы, масақтануы, гүлденуі, дәнінің толып, пісуі 70-95 күнге созылады. Өнімнің түсім мөлшері сұлының ауыспалы егіс жүйесіндегі орны, топырақ өңдеудің сапасы, минералды тыңайтқыштардың түрлері мен мөлшері, оларды топыраққа ендіру тәсілдері мен себу мерзімі, өскіндерді зиянкестер мен аурулардан қорғау сияқты маңызды технологиялық жағдайларға байланысты.

Аудандастырылған сорттары

- ▶ Золотой дождь
- ▶ Льговский 1026
- ▶ Марктон
- ▶ Мирный
- ▶ Орел
- ▶ Синельниковский 14
- ▶ Сельма

Сұлының негізгі зиянкестері мен аурулары

▶ *Зиянкестері:*

- ▶ сұлы трипсі
- ▶ кәдімгі астық биті

▶ **Аурулары:**

- ▶ тозаңды және қатты қаракүйе
- ▶ сабақ даты
- ▶ бактериоз және қуыршақтану

Шаруашылықтағы

маңызы

- ▶ Сұлының шаруашылықта олар орны ерекше. Біріншіден, ол – құнарлы мал азығы. Сұлы дәні мал азығының құндылығының халықаралық өлшем бірлігі болып саналады. Басқа дақылдардың дәндерімен араластырылған сұлы жас төлдердің ағзасының тез және мықты болып қалыптасуына жағдай жасайды. Сұлы қосылған концентрлі азық құс шаруашылығында кеңінен қолданылады. Сұлының сабаны басқа дақылдардың сабанына қарағанда қоректік заттарға бай және малға жағымды болады. Сонымен қатар, оның ылғал сіңіргіштік қасиетіде жоғары болғандықтан ірі қара және шошқа шаруашылығында төсеніш ретінде пайдаланылады.
- ▶ Екіншіден - азық-түліктік дақыл. Оның дәнінен жарма, тағы сол сияқты тағамға керек заттар алады, яғни тамақ өнеркәсібінде пайдаланылады. Үшіншіден, сұлының құрамында валин, лизин және триптофан сияқты алмастырылмайтын амин қышқылдары көп мөлшерде болғандықтан әр түрлі ауруларға қарсы ем үшін медицина саласында және құнды диеталық тағам ретінде пайдаланады.

Сұлы жұқпалы аурулардан

қорғайды

- ▶ АҚШ ғалымдары сұлы өнімдерінің венерологиялық ауруларға қарсы емі бар екенін анықтады. Бұл дәнді дақылдың емдік қасиеті — оның құрамындағы аргинин аминқышқылында.
- ▶ Ғалымдардың мәліметінше, ағзаны мерез, соз, ұшық сияқты тері-венерологиялық аурулардан қорғау үшін денедегі макрофаг жасушалардың қызметін күшейту керек. Бұл жасушалар ауру қоздырғыштары мен басқа да бөгде жасушаларды жоя алады. Ал макрофагтардың белсенді әрекет етуі үшін ағзада аргинин аминқышқылы көп болуы қажет. Мұндай химиялық зат сұлы мен жүгерінің құрамында бар. Зерттеушілердің айтуынша, күнжіт, мейіз, жаңғақ пен шоколад құрамында да жыныстық жолмен жұғатын аурулардан қорғайтын аргинин аминқышқылы көп болады.

Медицина

- ▶ Овсяные крупы и мука имеют большое количество легкоусвояемых, богатых незаменимыми аминокислотами белков, углеводов, жиров и витаминов группы В, поэтому их широко используют в диетическом и детском питании. Из них готовят каши, слизистые отвары и супы, которые являются диетическими и обволакивающими средствами при острых воспалительных заболеваниях желудочно-кишечного тракта (гастриты, энтероколиты), при атонии кишечника, вирусном гепатите, астении, заболеваниях нервной системы, нарушении ритма сердечной деятельности и при железодефицитной анемии, вызванной нарушением синтеза порфиринов. Овсяный кулеш употребляют при туберкулёзе лёгких (как укрепляющее средство), дают детям, больным диатезом (золотухой). При диабете дают пить настой из неочищенного зерна. В клинических условиях установлено, что настойка зелёного высушенного растения (травы) имеет успокоительные и снотворные свойства. Настой травы имеет такие же свойства, но его чаще употребляют при лихорадочных состояниях, подагре, при отёках, вызванных заболеваниями почек, для возбуждения аппетита и повышения общего тонуса организма, как ветрогонное средство. Индийская народная медицина и опыты английских учёных свидетельствуют об эффективности овса при лечении привыкания к наркотикам и табаку. Наилучшие результаты получены при использовании спиртовых экстрактов из свежих молодых растений. Экстракты из зерна показали результаты немного ниже. Свежевыжатый сок овса показывают употреблять при бессоннице, нервном истощении, для возбуждения аппетита.

▶ В народной медицине отвар крупы (часто с мёдом) применяют как укрепляющее средство при истощении и как лёгкое слабительное. Солому овса часто включают в сборы для лечения диабета. Ванны из свежей соломы используют для лечения заболеваний суставов[21].

▶ Овёс используют и как наружное средство. Для косметических масок применяют муку и овсяные хлопья, отвар травы или соломы — для ванн, примочек и обмываний при скрофулёзе, рахите, ревматизме и гипергидрозе ног, обморожениях, разных кожных болезнях и для горячих компрессов на участок почек как средство, которое облегчает прохождение камней (при почечнокаменной болезни) [22].

▶ В гомеопатии применяют спиртовую настойку из зелёных верхушек, собранных в фазу молочной спелости семян как успокаивающее средство при бессоннице, неврастении[21].

Алкогольные напитки

- ▶ Овес используется для приготовления алкогольных напитков. Из него изготавливают овсяное пиво, которое имеет мягкий, приятный вкус, похожий на хорошие ячменные сорта, квас. Также овес иногда добавляют при приготовлении водки. Из овса и овсяного солода варят брагу. Ранее из него изготавливали виски (последний завод был закрыт в 1975 году)

| <u>Питательные вещества</u> | |
|-----------------------------|--------|
| <u>Вода</u> | 14,0 г |
| <u>Белки</u> | 10,1 г |
| <u>Углеводы</u> | 57,8 г |
| <u>Крахмал</u> | 36,1 г |
| <u>Жиры</u> | 4,7 г |
| <u>Клетчатка</u> | 10,7 г |
| <u>Зола</u> | 3,2 г |

| <u>Витамины</u> ^[15] | |
|---|----------|
| <u>Тиамин (В₁)</u> | 675 мкг |
| <u>Рибофлавин(В₂)</u> | 170 мкг |
| <u>Ниацин (В₃)</u> | 2400 мкг |
| <u>Пантотеновая кислота (В₅)</u> | 710 мкг |
| <u>Витамин В₆</u> | 960 мкг |
| <u>Фолиевая кислота</u> | 35 мкг |
| <u>Витамин Е</u> | 840 мкг |

Минеральные вещества

Натрий

8 мг

Калий

355 мг

Кальций

80 мг

Магний

130 мг

Марганец

3,1 мг

Железо

5,8 мг

Медь

0,42 мг

Цинк

3,2 мг

Фосфор

340 мг

Селен

7 мкг*

Аминокислоты^[15]

| | |
|--------------------|---------|
| <u>Аргинин</u> | 850 мг |
| <u>Гистидин</u> | 270 мг |
| <u>Изолейцин</u> | 560 мг |
| <u>Лейцин</u> | 1020 мг |
| <u>Лизин</u> | 550 мг |
| <u>Метионин</u> | 230 мг |
| <u>Фенилаланин</u> | 700 мг |
| <u>Треонин</u> | 490 мг |
| <u>Триптофан</u> | 190 мг |
| <u>Тирозин</u> | 450 мг |
| <u>Валин</u> | 790 мг |