

ИЗБИРАТЕЛЬНОЕ ИММУНОМОДУЛИРУЮЩЕЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ ПИЩЕВЫХ ПРИПРАВ

¹ Ахмадалиева Н. О.,

¹ Сафаров М. Б.,

² Махкамова Д. Б.,

³ Болтаев М. М.,

³ Саиджалалова А. Н.,

⁴ Толибжанова М. А.

¹ Преподаватели Ташкентский государственный
медицинский университета, г. Ташкент, Узбекистан

² Клинический ординатор 2 курса Центра развития профессиональной
квалификации медицинских работников, г. Ташкент, Узбекистан

³ Студенты Ташкентского фармацевтического института, г. Ташкент, Узбекистан

⁴ Студент медицинского факультета Наманганской государственного университета, г.
Ташкент, Узбекистан

У современного человека с его высокоразвитой нервной системой, живущего в условиях взрыва информационных технологий, эмоциональные стрессы – это самые частые стрессорные воздействия, приводящие к каскаду изменений во всех системах организма, в том числе и в иммунной системе.

В настоящее время подавление защитных функций организма стало характерным явлением для большинства людей. Это требует разработки методов массовой иммунокоррекции и профилактики, которые способны снизить негативное влияние факторов экологического происхождения и могут рассматриваться как иммунопрофилактика или иммунореабилитация. Учёные, работающие в этой области, считают, что для иммунокоррекции целесообразно использовать биологически активные вещества растительного происхождения, которые не вызывают побочных эффектов и являются естественными метаболитами, поскольку иммунная система — это крайне чувствительный и тонкий механизм, и неосторожное вмешательство в его работу может причинить вред, а не пользу.

Широкое использование вкусовых приправ в блюдах восточной кухни в этом контексте может рассматриваться как средство массовой иммунокоррекции, если эти приправы обладают способностью усиливать защитные функции организма.

Современные исследования ясно демонстрируют тенденцию к активному воздействию на иммунобиологическую реактивность организма с помощью правильного питания. Существует предположение, что добавление в рацион различных пищевых приправ,

характерных для узбекской национальной кухни (например, укроп, барбарис), может избирательно влиять на отдельные компоненты иммунной системы.

Целью данного исследования было изучение влияния приправ, широко используемых в национальной кухне Узбекистана (укроп, барбарис), на иммунную систему экспериментальных животных.

Исследование проводилось на белых мышах массой 25-35 г. Животные были разделены на три группы: 1 группа (контроль №1) – здоровые животные, 2 группа (контроль №2) – подвергались голодному стрессу, 3 группа (опытная) – голодовой стресс плюс питание с различными приправами. Животные в первых двух группах получали обычный корм, а животные 3 группы – тот же корм с добавлением измельченных приправ. Эксперимент продолжался в течение месяца, после чего проводились забой животных и анализ их иммунной системы.

Результаты исследования показали, что добавление укропа в рацион приводило к увеличению общего числа лимфоцитов на 32,3 % по сравнению с контролем №2, в то время как количество Т-лимфоцитов увеличивалось на 21,8%, В-лимфоцитов – на 35,5 %, Т-хелперов – на 48 %, а N-киллеров – на 54,6 %.

При добавлении барбариса в пищу наблюдалось достоверное увеличение числа лимфоцитов на 36,5 % по сравнению с контролем №2, Т-лимфоцитов – на 55,7 %, Т-хелперов – на 21,5 %, В-лимфоцитов – на 95,3 %, Т-супрессоров – на 8 % и N-киллеров – на 40,1 %.

Полученные данные позволяют сделать вывод о разнообразном иммуностимулирующем воздействии исследуемых приправ. При воздействии на организм животных, подвергнутых голодному стрессу, пищевые приправы способны активировать факторы клеточного и гуморального иммунитета, увеличивая количество лимфоцитов и избирательно стимулируя формирование их популяций и субпопуляций. Из числа исследованных приправ наиболее активными оказались семена зиры и кашнича, барбарис и шафран; для зеленых приправ более характерна избирательная активность.

Использованные литературы.

1. Саломова, Ф. И., Ахмадалиева, Н. О., & Тошматова, Г. О. (2022). Шаҳар ва қишлоқ шароитида таълим олаётган ўқувчилар саломатлигига уларнинг овқатланишининг ва мактаб шароитининг аҳамияти. Услубий тавсиянома. Тошкент, 24.
2. Садуллаева, Х. А., Садирова, М. Қ., Ахмадалиева, Н. О., & Мирсагатова, М. Р. (2024). Бошланғич синф ўқувчилари саломатлигида соғлом овқатланишининг аҳамияти.

3. Кобилжонова, Ш. Р., Жалолов, Н. Н., & Журабоев, М. Т. (2022). Тугри овқатланиш спортчилар юкори натижалари гарови.
4. Зокирхўжаев, Ш. Я., Рустамова, М. Т., Паттахова, М. Х., Жалолов, Н. Н., & Муталов, С. Б. (2023). Сурункали жигар касалликлариди соғлом овқатланишнинг ахамияти.
5. Abdukadirova, L. K., Jalolov, N. N., Nozimjonova, M. N., & Narzullayeva, U. S. (2022). Evaluation of practical nutrition of patients with chronic hepatitis.
6. Salomova, F. I., Mavlonov, A., & Abdukadirova, L. K. (2024). Talabalar o'rtasida gastritning tarqalishi va to'g'ri ovqatlanishning ahamiyati.
7. Исраилова, Г. М., & Худайберганов, А. С. (1999). Выявление группы риска сердечно-сосудистых заболеваний по алиментарным факторам. Мед. журн. Узбекистана, 1, 69-70.
8. Ахмадалиева, Н. О., Шарипова, С. А., & Юлдашева, Н. Г. (2016). Проблема организации рационального питания детей дошкольного возраста. Молодой ученый, (12), 476-478.
9. Рузиева, М. М., & Исраилова, Г. М. Определение оптимальной дозм и видов биологически активнмх добавок к пище для детских дошкольншх учреждений. Актуальнме проблемм гигиенм, санитарии и экологии: Материаль, 141-142.
10. Черненкова, А. А., & Черненков, Е. Н. (2016). Перспективы использования нетрадиционного сырья при производстве мясных продуктов. In Наука молодых– инновационному развитию АПК (pp. 366-370).
11. Исраилова, Г. М., Эшмурадова, С. Т., & Тураев, И. Э. (2010). ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ФАКТОРОВ РИСКА ЗАГРЯЗНЕНИЯ МЯСОМОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ, ПРОИЗВОДИМОЙ В УСЛОВИЯХ МАЛОВОДЬЯ. Профилактическая и клиническая медицина, (1), 41-43.
12. Ахмадалиева, Н. О. (2009). Возможности повышения защит-ных свойств организма на основе факторов питания. Вестник Санкт-Петербургской государственной медицинской академии им. ИИ Мечникова, (1), 43-46.
13. Саломова, Ф. И., Ахмадалиева, Н. О., Ниязова, О. А., & Хайруллаева, Л. Г. (2022). Изучение и гигиеническая оценка питания студентов Высших учебных заведений (узбекистан, германия).