

УЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ СОГЛИКНИ
САКЛАШ ВАЗИРЛИГИ
ТОШКЕНТ ФАРМАЦЕВТИКА ИНСТИТУТИ

ФАРМАКОГНОЗИЯ КАФЕДРАСИ

ТАЛАБАЛАР ИЛМИЙ ЖАМИЯТИНИНГ
67-СОҢЛИ АНЖУМАНИ

РЕФЕРАТИВ МАЪРУЗА

**ТУРП УСИМЛИГИ
РЕДЪКА ПОСЕВНАЯ**

Бажарди: 3-курс 1/3 гурух талабаси

Нигматхужаев. А

Рахбар: ф.ф.н. Пулатова. Д

ТОШКЕНТ 2010

Описание растения.

Редька посевная — *Raphanus sativus* L. — двулетнее растение из семейства капустных, или крестоцветных. Дикорастущей редька не встречается нигде. Произошла она, вероятно, от дикорастущей редьки приморской (*Raphanus maritimus* Smithy), обитающей до сих пор на побережье Средиземного моря. Культура редьки насчитывает несколько тысячелетий. С глубокой древности ее корнеплоды имеют не только пищевое, но и лекарственное употребление. Об этом есть сведения в дошедших до нас манускриптах Гиппократов, Теофраста и других древнегреческих ученых.

Редька - двулетняя позднеспелая культура. В первый год из семени вырастает корнеплод с розеткой листьев. Корнеплоды округлые, конусовидные или цилиндрические, с массой от 50 до 500 г, но известны корнеплоды редьки величиной чуть ли не с футбольный мяч массой до 5 кг! Мякоть корнеплода белая, сочная, плотная, острого вкуса. Снаружи корнеплоды различных сортов окрашены по-разному, они могут быть белыми, черными, реже розовыми, желтыми, зелеными, коричневыми, темно-фиолетовыми. По этой причине многие сорта редьки имеют самостоятельные названия: ф черная редька, зеленая редька и т. д., хотя относятся к одному и тому же ботаническому виду.

Если весной высадить корнеплоды редьки, сохраненные зимой от морозов в подвале, они дадут надземные цветоносные побеги. Это так называемые семенники, которые и выращивают, как показывает название, для получения семян. Цветоносные побеги высокие, разветвленные в верхней части, с многочисленными цветками. Зацветают растения спустя месяц-полтора после высадки корнеплодов. Цветение длится целый месяц. Цветки с белыми, розовыми или фиолетовыми лепестками. Семена светло-коричневые, крупные, шарообразные, созревают через 100—110 суток после посадки корнеплодов.



Сейчас редьку посебную разводят практически во всех странах Северного полушария. Особенно популярна она в Китае, Корее, Японии.

Редьку выращивают там в огромном количестве и едят в свежем, вареном и квашеном виде. Весьма популярна редька у народов Средней Азии, особенно у узбеков. Многие местные сорта имеют корнеплоды с нежным, не очень острым вкусом, похожим на редис.

Листья розеточные, лировидные, разной степени рассеченности. Цветоносный стебель может достигать высоты 1,5 м.

Лепестки цветков разных форм имеют окраску от белой до фиолетовой.

Плод стручок.

Редис европейский представлен однолетними формами с коротким (около месяца) вегетационным периодом. К моменту товарной годности масса корнеплода достигает 15-30 г. Редис — ценный источник витаминов, поскольку в субтропиках и странах умеренного климата его убирают раньше других овощных культур.

Рост корнеплода у редьки летней длится вдвое дольше, чем у редиса. В результате он формируется более крупным.

Урожайность редьки летней выше, чем у редиса, но уступает урожайности редьки зимней.

Биологические особенности. Большой интерес представляет группа китайских редек и редисов, распространенных в Китае, Индокитае, на Дальнем Востоке и в Средней Азии. Сюда входят одно- и двулетние формы, образующие округлые или удлиненные корнеплоды. Листья у них рассеченные или цельные. В нашей стране хорошо известны принадлежащие к этой группе редис Дунганский, Красный великан и редька Маргиланская (на рисунке — справа вверху), образующая корнеплод с корой зеленого цвета. Масса корнеплодов у редьки китайской (лобы) 300-500 г, однако в муссонных районах Юго-Восточной Азии она может достигать 10 кг и более. Лежкость корнеплодов у некоторых сортов довольно высокая, их удается хранить до полугода.



Редька японская (дайкон) представлена однолетними или озимыми растениями. Корнеплод у нее цилиндрический или округлый, диаметром 5-60 см и длиной 40-120 см. Розеточные листья узколировидные. По остроте вкуса дайконы занимают промежуточное положение между наиболее острыми редьками европейской группы и китайской группой. По вкусу корнеплоды ближе к редису. Возделывают в Японии и Южном Китае. Представляет большой интерес для интродукции в южные зоны овощеводства СССР, а также для выращивания в защищенном грунте в условиях короткого дня (при длинном дне в весенне-летние месяцы многие сорта начинают быстро формировать цветоносные стебли — уходят «в цветуху»). Редька масличная, имеющая короткий, около 20 дней, вегетативный период, мало отличается от склонных к цветущности однолетних форм редьки китайской. Она культивируется в некоторых европейских странах как масличная и кормовая культура.

Редька зимняя — двулетнее растение, продолжительность вегетативного периода которого 90-100 дней, репродуктивного (последующее отрастание цветоносов и образование семян) — 110-120 дней. Распространена редька зимняя в северных широтах. Корнеплоды формируются в условиях длинного дня и сравнительно низкой температуры, обладают высокой лежкостью.

Посев/посадка. Редис и редьку выращивают путем прямого посева на подготовленные гряды, в рядки, ширина междурядий около 20-30 см.

Уход за посевами/посадками. После прореживания между растениями, образующими небольшой корнеплод, оставляют расстояние 2-4 см; при выращивании дайконов и лоб — 15-25 см в зависимости от сорта.

Уборка урожая. Урожайность редиса 7-10 т/га, урожайность японских и китайских редек 15-20 т/га. Кстати, последние после созревания корнеплодов можно еще некоторое время оставлять в земле, выкапывая постепенно, по мере надобности.

Обработка и хранение урожая. Редис, особенно пучковый, как правило, долго не хранится.



Корнеплоды, сырые

Пищевая ценность на 100 г продукта

Энергетическая ценность 16 ккал 66 кДж

Вода **95,27 г**

Белки **0,68 г**

Жиры **0,10 г**

Углеводы **3,40 г**

— дисахариды **1,86 г**

— балластное вещество **1,6 г**

Ретинол (вит. А) **12 мкг**

— β-каротин **4 мкг**

Фолацин (В9) **25 мкг**

Аскорбиновая кислота (вит. С) **14,8 мг**

Витамин К **1,3 мкг**

Кальций **25 мг**

Железо **0,34 мг**

Магний **10 мг**

Фосфор **20 мг**

Калий **233 мг**

Натрий **39 мг**

«Чем полезна редька?»

Редьку справедливо называют санитаром организма человека. Лечебные свойства редьки легко объясняются богатым содержанием легко усвояемых организмом человека солей калия, способствующих выведению из организма вместе с мочой ядовитых продуктов обмена веществ. А по содержанию калия редька занимает первое место среди других овощей – 600 мг%.

Еще древнегреческий ученый Диоскорид отметил, что редька способствует пищеварению, а Гален советовал употреблять ее для возбуждения аппетита.

Она стимулирует выделение желудочного сока, улучшая пищеварение.

Благотворное влияние на деятельность кишечника оказывает клетчатка,

усиливающая перистальтику и способствующая выведению из организма

избыточного холестерина, что имеет существенное значение в профилактике атеросклероза. Однако при язвенной болезни, воспалениях желудочно-

кишечного тракта и печени, тяжелых заболеваниях сердца употреблять

редьку и редис нежелательно

Редька содержит соли кальция, магния, железа, обладающие значительной активностью. А содержащиеся в корнеплодах в большом количестве фитонциды губительно действуют на микробы и защищают нас от различных инфекционных заболеваний. Именно поэтому редька вместе с луком и чесноком является самым лучшим природным средством для оздоровления кишечной микрофлоры.

По содержанию витаминов по сравнению с другими овощами редька не является лидером. Однако в ней присутствует разнообразная витаминная гамма, и всего понемногу.



Все лечебные свойства редьки и ее своеобразный острый вкус обусловлены наличием в ней эфирных масел, богатых серосодержащими веществами, обладающими фитонцидными свойствами. Поэтому прием даже небольшого количества редьки быстро возбуждает аппетит. А наличие в корнеплодах редьки значительного количества клетчатки способствует усилению перистальтики кишечника.

Редьке нет равных среди овощей по содержанию легкоусвояемых соединений, которые способствуют выведению из организма ядовитых продуктов обмена. Практически для лечения и профилактики того или иного заболевания используется не мякоть корнеплода, а полученный из нее сок. Содержащиеся в нем вещества оказывают разнообразное воздействие на организм человека в целом и на разные органы.

Издавна редька в почете как пищевой продукт, который усиливает секрецию пищеварительных желез, повышает аппетит. Для этого мелко натертую редьку принимают перед едой с добавлением к ней по вкусу соли или меда. В народной медицине редьку употребляют при цинге, почечнокаменной болезни, подагре, атеросклерозе.

Редька особенно широко применяется с давних времен при заболеваниях легких и бронхов с хроническим течением болезни (бронхит, коклюш и т.д.). Для этого черную редьку нарезают ломтиками и посыпают сахаром. Выделяющийся при этом сок необходимо принимать взрослым по 1 столовой ложке 5-6 раз в день до еды, а детям – по 1 чайной ложке.

При лечении кашля у детей лекарство можно приготовить и по-другому. Редьку надо мелко нарезать, положить в кастрюлю, посыпать сахаром и печь в духовке на слабом огне 2 часа. Затем жидкость слить в бутылочку и давать детям по 2 чайные ложки 3 раза в день перед едой и на ночь.



31:01:2009 19:47

При запорах помогают салаты из редьки, т.к. ее клетчатка усиливает перистальтику кишечника и способствует выведению шлаков. В качестве слабительного средства пьют теплый сок редьки.

При невралгии, ишиасе, радикулитах прекрасное народное средство – втирать в кожу по ходу пораженного нерва свежий сок редьки. А при ревматическом поражении суставов помогает втирание смеси, состоящей из 1,5 стаканов сока редьки, 1,5 стаканов меда, 0,5 стакана водки и 1 столовой ложки соли.

При лечении радикулита тертую редьку прикладывают к больному месту как горчичник. Редька дает аналогичный горчичнику эффект, но меньше раздражает.

Сок редьки – великолепное средство для рассасывания кровоподтеков. С этой целью смоченную свежим соком салфетку прикладывают на место ушиба 4-5 раз в день на 30-40 минут.

Сок редьки широко применяется как бактерицидное и обезболивающее средство, ускоряющее заживление гнойных ран и ожогов. Мелко натертой редькой пользуются для растирания от боли при воспалениях мышцы.

Сок редьки очень быстро теряет все свои лечебные свойства, поэтому в медицинских целях надо всегда применять только свежий сок.

Испокон веков в России редька считалась отличным средством при обморожении. Для этого мелко натертую редьку смешивали с равным количеством горячей воды, остуживали и этой смесью обмывали обмороженные участки кожи. Эту процедуру повторяли несколько раз.

Корнеплоды редьки богаты сухими веществами и белками, поэтому в один прием в большом количестве кушать ее не следует, т.к. она является «тяжелым» пищевым продуктом для желудочно-кишечного тракта и сердечно-сосудистой системы.

Редька противопоказана при заболеваниях печени, почек, воспалительных процессах в желудке и кишечнике, при повышенной кислотности желудочного сока.

И вообще, лечиться соком редьки, как и другими сильно действующими лекарствами, надо предварительно посоветовавшись с вашим лечащим врачом.

Противопоказана редька при язвенной болезни, гастритах, энтероколитах и при заболеваниях сердца.

ЛЕТЕРАТУРА

Флора СССР. В 30-ти томах /Главный редактор акад. В. Л. Коморов Редактор тома Н.А. Буш. –М.–Л.: Издательство Академии Наук СССР, 1939-Т.VIII-С. 494-495.-696+ XXX С. –экз.

Иллюстрированный определитель растений Ленинградской области/Под редакцией А.Л. Буданцева и Г. П. Яковлева –М.: Товарищество научных изданий КМК, 2006.-С. 206-207.-222 С.-

Редька – статья из Большой советской энциклопедии
10 мая 2009

Алексеев Ю. Е. Вехов В.Н., Гапочка Г. П., Дундин Ю. К., Павлов В.Н., Тихомиров В.Н., Филин В.Р. Редька – *Raphanus*// Т Травянистые растения СССР. В 2-х томах Ответственный редактор доктор биол. Наук Работнов Тихон Александрович. –М.: Мысль. 1971-Т.1. –С. 428-429.-487 С. - 60 000 экз