



ACADEMICIA
**An International
 Multidisciplinary
 Research Journal**
 (Double Blind Refereed & Peer Reviewed Journal)



DOI: 10.5958/2249-7137.2021.02337.5

THE EVALUATION OF HEALTHFUL PROPERTIES OF PUMPKIN FRUIT EXTRACT THROUGH THE ANTIOXIDANTIC INDICATOR

Ibragim Askarov*; Azizbek Khojikulov; Qobuljon Otakhonov*****

^{1,2,3}Andijan State University, Andijan,
 UZBEKISTAN

Email id: xojikulov76@inbox.ru

ABSTRACT

The present article provides information on the importance of antioxidants in the human body, a number of natural and synthetic antioxidants widely used in the food and chemical industries. There is also information on the evaluation of the antioxidant properties of Cucurbita pepo L - variety pumpkin fruit extracts grown in Andijan region by comparing them with standard antioxidants quercetin and glyclazides.

KEYWORDS: oxygen oxygenase, oxidative stress, free radicals, antioxidants, ferment and vitamins, glyclazide, quercetin, pumpkin fruit extract.

REFERENCES:

1. А.И.Прида, Р.И.Иванова “Природные антиоксиданты полифенольной природы (антирадикальные свойства и перспективы использования)”. Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. 2004. №2. С. 76–78.
2. Е.И.Рябинина, Е.Е.Зотова, Е.Н.Ветрова, Н.И.Пономарева, Т.Н. Илю-шина “Новый подход в оценке антиоксидантной активности растительного сырья при исследовании процесса аутоокисления адреналина”. Химиярастительного сырья. 2011. №3. С. 117–121.
3. М.А.Рыжикова, Р.Р.Фархутдинова, С.В.Сибиряк, Ш.З.Загудиллин “Влияние водных извлечений из лекарственных растений на процессы свободно-радикального окисления”. Экспериментальная и клиническая фармакология. 1999. Т. 62, №2. С. 36–38.

4. С.Р.Хасанова, Т.И.Плеханова, Д.Т. Гашимова, Э.Х. Галияхметова, Е.А. Клыш “Сравнительное изучение антиоксидантной активности растительных сборов”. Вестник ВГУ. Серия: Химия. Биология. Фармация. 2007. №1. С. 163–166.
5. V. Gutteridge, T. Westermarck, B. Halliwell “Oxygen damage in biological systems” / Free radical, Aging and Degenerative Disease. Ed. By Yohson Y. New York, 1986.
6. В.М.Березовский- “Химия витаминов” / -М.: Пищевая промышленность, 1973. 632 с.
7. Г.И.Жунгиету “Хранение пищевых продуктов и кормов с применением консервантов”. Справочник.–Кишинев.: Изд-во «Картя Молдовеняскэ»,2015. 217 с.
8. Ғ.Н.Мадрахимов, А.С.Хожиқулов, Л.А.Хакимова “Озиқ-овқатлар таркибидаги антиоксидантлар ва уларнинг хусусиятлари”, Халқароилмий-техника конференция материаллари тўплами. Н.2019 й. 53-55 б.
9. H.E. Seifried, S.S. McDonald, D.E. Anderson, P. Greenwald, J.A. Milner “The antioxidant conundrum in cancer”. (англ.) // Cancer research. — 2003. — Vol. 63, no.15. — P. 4295–4298.