



# SCIENTIFIC JOURNAL OF RESEARCH IN MEDICINE (SJRM)

Article available online : <https://savanticjournals.uz> Volume 1 Issue 1 July 2022

## THE CHEMICAL COMPOSITION OF LEMON PEEL

**Atakulova Nargizakhon Bakhtiyorjon qizi**

Andijan State University, Faculty of Natural Sciences, Lecturer in the Department  
of Chemistry

**Toychieva Diyorakhon Isomiddin qizi**

4th year student of chemical education of Andijan State University, Faculty of  
Natural Sciences

**Abstract:** The article presents the chemical composition and healing properties of lemon peel, as well as recommendations for use in traditional medicine.

**Key words:** Lemon peel, vitamins, potassium, magnesium, minerals.

### Introduction

Его химический состав в основном состоит из макроэлементов, таких как К, Са, Mg, P, Fe, Cu, Se, Na, Zn, высших жирных кислот, таких как пальмитин, олеин, линолевая, линолевая и витаминов группы В, Е, С.

Одной из главных особенностей кожуры является высокое содержание витамина С, необходимого для профилактики и лечения простудных заболеваний, а 1 лимон в день может покрыть потребность организма человека в витамине С до 30-35%. Кожица у лимона плотная, желтая, толщиной 5 мм, внутри многослойная белая пленка, сохраняется светло-желтая мякоть плода, разделенная на 10-12 частей. Минералы, витамины и масла составляют 20 % кожи, а вода — 80 %. Верхний слой кожи содержит 0,6 % эфирного масла, основной состав которого терпен (90 %) и цитральальдегид (6 %). Эфирное масло имеет светло-желтый цвет, приятный запах и ярко выраженные бактерицидные свойства.



## SCIENTIFIC JOURNAL OF RESEARCH IN MEDICINE (SJRM)

Article available online : <https://savanticjournals.uz> Volume 1 Issue 1 July 2022

Лечебные свойства цедры лимона; если держать кожуру во рту, то она убирает неприятный запах. Если положить на одежду, предотвращает появление моли, ее также используют при приготовлении различной выпечки, если положить в обувь, лимонная цедра впитает весь неприятный запах от него. Посуду из нержавеющей стали и меди можно чистить цедрой лимона и пищевой содой. Цедру одного лимона положить в стеклянную емкость, долить 150мл уксуса и дать настояться 12 часов, потом после добавления 150мл воды, используйте его для очистки любой поверхности.

### Химический состав лимонной цедры

№	Нутриент	Количество в 100 г фруктов	Суточная потребность	% потребности в 100 г
1	Калории	47 ккал	1684 ккал	2,8%
2	Белки	1,5 г	76 г	1,97%
3	Масла	0,3 г	56г	0,54%
4	Углеводы	16 г	219 г	7,3%
5	Витамин-А	3 мкг	900 мкг	0,33%
6	Бета-каротин	0,007 мг	5 мг	0,14%
7	Витамин-Е	0,3 мг	30 мг	1%
8	Витамин С	129 мг	60-100 мг	215-129%
9	Витамин-В5	0,3 мг	4-8 мг	7,5-3,75%
10	Витамин-В6	0,2 мг	1-2 мг	10-20%
11	Витамин В9	0,013 мкг	200 мкг	0,0065%
12	Калий	160 мг	2500 мг	6,4%
13	Кальций	0,134 г	0,5 мг	26,8%
14	Кремний	2 мг	30 мг	6,67%
15	Магний	15 мг	500 мг	3%
16	Фосфор	12 мг	1600-1800 мг	0,75-0,67%
17	Натрий	6 мг	1200 мг	0,5%
18	Сера	10 мг	1000 мг	1%
19	Хлор	5 мг	2500 мг	0,2%
20	Вольфрам	4 мкг	40 мкг	10%
21	Утюг	0,08-0,1мг	10-18 мг	0,8-0,56%
22	Йод	0,1-0,6 мкг	100-200 мкг	0,1-0,3%
23	Кобальт	0,1 мг	8-10 мг	1,25-1%



## SCIENTIFIC JOURNAL OF RESEARCH IN MEDICINE (SJRM)

Article available online : <https://savanticjournals.uz> Volume 1 Issue 1 July 2022

24	Литий	10,3 мкг	100 мкг	10,3%
25	Марганец	0,3-0,4 мг	5-7 мг	6-5,7%
26	Медь	0,9 мг	2 мг	45%
27	Молибден	1 мкг	71,4 мкг	1,4%
28	Никель	0,9-23,9 мкг	12-327 мкг	7,3%
29	Рубидий	5,1 мкг	100 мкг	5,1%
30	Вести	0,22 мкг	10 мкг	2,2%
31	Селен	0,7 мкг	63,6 мкг	1,1%
32	Таллий	0,06 мкг	2 мкг	3%
33	Хром	0,2 мкг	50 мкг	0,4%
34	Цинк	0,25 мг	10-15 мг	2,5-1,67%

### ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА

1. Ne'matjon Hoshimov, Ro'zmatjon Boyqo'ziyev-Limon keltirarmilliont..2011
2. Белоусова Г.Т. Энциклопедия комнатного цветоводства-Москва-Изд-во "Колос"-1993-С11.6 Бойкузиев Р.Л
3. Маркелова И.В Лимоны Уход и выращивание - Москва-Изд-во "Абеонт"-2006-С-51
4. Sharifbaevich, R. N. (2022). Digitalization of Environmental Regulation: Legal Aspects. American Journal of Social and Humanitarian Research, 3(6), 374–380. Retrieved from <https://www.grnjournals.us/index.php/ajshr/article/view/1263>