



Холов Ёқуб Давронович, Файзиева Флора Файзиевна, Бобомуродова Наргиза Жўраевна
Бухоро давлат университети, Ўзбекистон Республикаси, Бухоро ш.

ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАСТЕНИЯ СОЯ

Холов Ёқуб Давронович, Файзиева Флора Файзиевна, Бобомуродова Наргиза Жўраевна
Бухарский государственный университет, Республика Узбекистан. г. Бухара

GEOGRAPHICAL DISTRIBUTION AND ECOLOGICAL PROPERTIES OF SOYBEAN

Kholov Yokub Davronovich, Fayzieva Flora Fayzievna, Bobomurodova Nargiza Juraevna
Bukhara State University, Republic of Uzbekistan, Bukhara

e-mail:

Резюме. Мазкур мақолада соя ўсимлигининг маданийлаштириши тарихи, географик тарқалиши, таркиби ҳамда фойдали хусусиятлари ҳамда халқ жўжалиги ва озиқ-овқат саноатида ишлатилиши тўғрисида маълумотлар берилган.

Калит сўзлар: соя, ўсимлик, дуккакдошлар, мой, оқсил, дори-дармон.

Abstract. In the state are presented information about the history of soybean cultivation, ego geographical distribution, composition and useful properties, as well as the use of national economy and cooking promыshlennosti.

Key words: soybeans, plant, legumes, oil, protein, medicine.

Соя (*Glycine max*) ўсимлиги бурчокдошлар оиласига мансуб бир йиллик ўсимлик. Ватани Шаркий Осиё. Адабиётлардаги маълумотлар бўйича Хитойда соя бундан 6 минг йиллар олдиндан бошлаб то ҳозиргача "олтин дуккак" экин сифатида экиб келинмоқда [5].

Хитойда Шень-Нун ҳақида қадимги ривоят бор. Унга кўра, у инсонларга "та-тоу", яъни олтин дуккакни ҳадя этган. У ўз кучи билан бу ўсимликни экиб, унга нодир, муқаддас экин сифатида қарашни тавсия этган. Ўша замонлардан бери соя Хитойда экиб келинаётганлиги ҳақида адабиётларда берилган.

Шень-Нунда 3 минг йиллар ўтгандан кейин Хитойда буюк мутафаккир Бен Цао Чанг Му дунёга келади. У соя ўсимлигини ўша даврдаги барча турлари ҳақида маълумот бериб ва уларни экиш усулларини баён этган. У ўзининг соя ҳақидаги асарида бу экинда ўша даврларда тайёрланадиган ҳар хил озиқ-овқат маҳсулотлар: соя мойи, соя уни, соя сути, соя қатиғи, соя соуси кабилар ҳақида рецепттура беради.

Эрамыздан тахминан 164 йил олдин хитойлик монах-буддистлар соя сутидан "тофу"

деб аталувчи маҳсулоти тайёрлайдилар. Ундан ҳар хил зирavorлар, таъм берувчи маҳсулотлар сифатида фойдаланилган. Кейинчалик хитойликлар тофуни Корея, Япония ва Жанубий Осиё мамлакатлари бозорлари дўконларига келтириб тарқатгандан сўнг, тофу маҳсулоти бу мамлакатлар аҳолиси учун ҳам илоҳий озиқ-овқат сифатида эътибор қозонди.

Японияга соя VIII асрда кириб келган. Европага соя қишлоқ хўжалик экини сифатида 1873 йилда Вена шаҳрида ташкил этилган кўргазмада намойиш қилинган. 1904-1905 йиллардаги Рус-Япон урушида кўшин аскарлари арзон бўлганлиги учун сояли овқат билан таъминланган [4].

1919 йилда америкалик врач Джон Гарвей Келлог соянинг диабет (қанд) касаллиги учун аҳамияти ҳақида катта мақола эълон қилгандан сўнг, 1920 йилдан бошлаб Америкада соя маҳсулотларига талаб кўпайиб борди. Натижада унинг экинларига талаб дунё миқёсида ортиб борган.

XIX асрнинг бошларида соя мевасини кимёвий таҳлил қилингандан кейин унинг

ахамияти янада ошди. Кимёвий таҳлили соя дуккагининг таркибидаги оксил 20 хил аминокислоталардан иборат эканлиги ва улар организмда яхши ҳазм бўлиши жихатидан гўшт таркибидаги аминокислоталарга ўхшаши аниқланган.

Д. Ёрматованинг маълумотларига кўра, буғдой дони таркибидаги 12% оксилдан факат 7%и, арпадагиси эса 6%, ловия уруғида 25%, оқ сулида 11%, нўхат уруғида 23% дан 10%и инсон организм ўзлаштирилса, соя уруғидаги 44% оксилни деярли ҳаммаси ўзлаштириши исботланди [2].

Уруғи таркибидаги алмаштириб бўлмайдиган аминокислоталарнинг миқдори ва уларнинг нисбатига кўра ҳам, соя биринчи ўринда туради. (сояда 1 кг курук модда. га. 170 г) нўхатга (87мг) тўғри келади).

Дуккакли экинлар донининг таркибидаги мой миқдори жихатидан соя биринчи ўринда 24% га бошқа дуккакли экинлар (нўхат, бурчок, ловия, ясмик) 1,5 -2% мой борлиги аниқланган.

Соя мойи энг яхши ҳазм бўладиган мойлардан бўлиб, таркибида тўйинмаган мой кислотасини мультивитамин Е, С бойлиги билан ва экологик тозаллиги жихатдан ҳам ахамиятга молик. Соя мойи буйрак, асаб системаси, атеросклероз профилактикаси учун иммунитетни оширишда фойдали. Марказий Осиё мамлакатларида нўхат, мош, ловия экинлари қадимдан экилиб келинаётган бўлсада, соя бизда асосан собиқ иттифоқ давридан бошлаб, экила бошлаган. Соя Ўзбекистонда янги экин сифатида 1937 йилга Тошкент вилоятида, 1972 йилда Самарқанд вилоятида, 1978 йилда Бухоро вилоятида экила бошланган. Республика миқёсида унинг экиладиган майдони 12 минг га тенг. Бугунги кунда соянинг Дўстлик, Орзу, Ўзбек -2, Ўзбек-6, Султон, Универсал генетик навлари экилмоқда. Соя уруғчилигида Краснодарь ўлкаси ва АҚШдан келтирилган соя навлари бизнинг шароитимизда юқори ҳосил бермоқда [5].

Дуккакли экинлар орасидан майдонининг ҳажми жихатидан ҳам соя биринчи ўринда, яъни дунё миқёсида 62 миллион гектарни ташкил этади. Шундан, 25,6 млн. га. АҚШ да, 11 млн. га. Хитойда, Канада, Бразилияда 10 млн.га., Японияда 3 млн.га майдонга экилади. Бундан ташқари кўпчилик Европа давлатларида, Ҳиндистонда, шимолий Африкада, Австралияда ҳам экилади. Бу экиннинг дунё миқёсидаги экиладиган майдонларининг ортиб бориши ва унинг донига, кўп мевасига талабнинг ошишига сабаб, унда фойдали моддаларнинг кўплиги, тупроқ таркибини азотга бойитиб, унинг ҳосилдорлигини ошириши ва ундан фармацевтика саноати учун фойдаланилмоқда. Соя меваси

таркибида оксил, мойдан ташқари 20% зиёд углеводлар, ферментлар, калий, кальций, фосфор тузлари, микроэлементлардан магний (Mg,P) витаминлардан А, В, Д, Е, F, К борлиги аниқланган [1, 3].

Соядан тайёрланган маҳсулотларнинг цистик ахамияти шундаки, унда холестерин ва туйинган ёғ кислоталари бўлмайд. Суякларнинг мустаҳкамлигини оширади, юрак-қон томир касалликларини, буйрак ва жигарда тош ҳосил бўлишини олдини олади. Унда антиканцероген моддалар ҳам кўп бўлиб, у организмда саратон касаллигининг тараққиётини тўхтатади, таркибидаги клетчатка эса токсин ва радиоактив элементларни ўзига бириктириб олиб, уларни организмдан чиқариб ташлайди. Соя меваси ва вегетатив органларининг таркиби озуқага бойлиги сабабли чорвачиликда ҳам муҳим ахамият касб этади. Унинг яшил массаси, кунжараси, шроти, уруғ қолдиқлари энг озуқа бирлигига тенг.

Соядан саноатда техника оксили, лак, елим, пластмасса, линолиум, совун, буёқ тайёрлашда фойдаланилади.

Японияда кўпчилик кийимларни тикмасдан соя елими билан ёпиштирилади. Мисол: Японияда тайёрланган импорт куртқаларни кўрсангиз, умуман тикиш машинасидан фойдаланмаганлигига гувоҳ бўласиз. Ҳозирги кунда саратон хасталиги билан касаллар сони сезиларди ошди. Уни олдини олишда соя маҳсулотларидан озиқ-овқатга фойдаланилса, организмдаги рак хужайралари тараққиётини тўхтатишидаги ва уни олдини олиш мумкинлигини олимлар ўз тадқиқотларида ўрганиб исботлаганлар [4, 7].

Соянинг озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашда ҳам ўрни бекиёсдир. Республикаимизнинг ёғ заводларида соя донидан тўғридан-тўғри ёғ ажратиб олинади. Ёғи ажратиб олингандан сўнг изолятидан кондитер саноатида шоколадли конфетлар тайёрлаш мумкин ёки тўғридан-тўғри улардан турли хил печеньеелар, нон ва нон маҳсулотлари тайёрлашда фойдаланилади. Шунингдек, ундан колбаса маҳсулотларини тайёрлашда фойдаланилади. Таркибида оксил моддаси кўп бўлгани учун соя уни қўшилган нон ва печеньеелар 2-3 мартаба тўйимли бўлади [6].

Демак, сояни етиштириш билан қатор муҳим масалалар ҳал этилади, биринчидан, тупроқни биологик азот билан бойитамиз, иккинчидан, аҳолини сифатли, экологик тоза ўсимлик мойи билан таъминлаймиз, турли хил маҳсулотлар тайёрлаймиз, янги иш ўринлари яратамиз.

Шунинг учун, сояни XXI асрнинг универсал ҳаммабоп экин сифатида унинг майдонини кенгайтириш республикаимиз

мухитида кўпайтириш бўйича агротехник хусусиятларини янада чуқурроқ ўрганиш борасида изланишлар олиб бориши мақсадга мувофиқ деб ҳисоблаймиз.

Адабиётлар:

1. Бельшкіна М. Е., Кобозева Т. П., Гуреева Е. В. Рост и развитие сортов сои северного экотипа в зависимости от влияния лимитирующих факторов вегетационного периода //Аграрный научный журнал. – 2020. – №. 9. – С. 4-9.
2. Малий А. П. Исследование влияния индуцированного мутагенеза в селекции сои //Рекомендовано до друку Науково-технічною радою Дослідної станції «Маяк» Інституту овочівництва і баштанництва НААН, протокол № 2 від 2 березня 2020 р. Відповідальний за випуск: Позняк ОВ. – С. 95.
3. Рябуха С. С. и др. Инновационные разработки по селекции, семеноводству и технологии возделывания сои в лесостепи Украины //ББК 41.31 С 29. – 2017. – С. 156.
4. Рожанская О. А., Полюдина Р. И. Новый сорт сои СибНИИК 9 для условий Сибири, Среднего Поволжья и Урала //Сибирский вестник

- сельскохозяйственной науки. – 2017. – Т. 47. – №. 3. – С. 14-20.
5. Yormatova D. E. Soya.-Т.: Mehnat, 1991.- 96 b
 6. Ren Sa & Michael G. Gilbert. Glycine Willdenow (англ.) // Flora of China. - 2010. - Vol. 10. - P. 250-252.
 7. Suzuki K, Oguro H, Yamakawa T, Yamamoto A, Akao S, Saeki Y. 2008. Diversity and distribution of indigenous soybean-nodulating rhizobia in the Okinawa Islands, Japan. Soil Sci. Plant Nutr. 54:237–246.

ГЕОГРАФИЧЕСКОЕ РАСПРОСТРАНЕНИЕ И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ РАСТЕНИЯ СОЯ

Холов Ё.Д., Файзиева Ф.Ф., Бобомуродова Н.Ж.

В статье представлены сведения об истории возделывания растения соя, его географическом распространении, составе и полезных свойствах, а также об использовании в народном хозяйстве и пищевой промышленности.

Ключевые слова: соя, растение, бобовые, масло, белок, лекарство.