

O'ZBEKISTONDA POLIZ EKINLARINI QURITISH TEXNOLOGIYASI
VA ZARARKUNANDALARIGA QARSHI KURASHISH

Hakimova Nodira

Rajabova Gulhayo

Rajabboyeva Hakima

*Buxoro davlat universiteti Agronomiya va
tuproqshunoslik kafedrası professor o'qituvchilari*

Annotatsiya: Ushbu maqolada O'zbekistonda poliz ekinlarini quritish texnologiyasi va zararkunandalariga qarshi kurash haqida

Kalit so'zlar: Fruktoza, tsukat, poliz ekinlari, sildoq qo'ng'izlar, madaniy navlar

O'zbekistonda hozirgi davrda qovunning 150 dan ortiq madaniy navlari tarqalgan bo'lib, ular pishib etilish muddati, hosildorligi, ta'mi, mevalarining saqlanish muddati bo'yicha o'zaro farqlanadi va ularning ko'pchilik qismi jahonda shuxrat qozongan.

Qovunning mevasi ajoyib ta'mga hamda ko'pgina foydali xususiyatlarga egadir. Uning tarkibida 85,0-92,0% suv, 8,0-15,0% quruq modda, 0,8% oqsil 1,8% kletchatka va 6,2% boshqa uglevodlar, 0,9% moy, 0,6% kul, 20,0-30,0 mg/% C darmondorisi, 0,03-0,07 mg/% boshqa darmondorilar, Zn, Fe, Ca, Mg, K, P kabi mikroelementlar, organik va mineral tuzlar mavjud. O'rta Osiyo qovun navlari mevalaridagi qand modasi miqdori - 14,0-16,0 foizga etadi. Tarkibida fruktoza moddasi miqdorining ortiqligi sababli qovunning eti o'ta shirin, glyukoza moddasi ko'proq bo'lganda esa eti nimshirin ta'mga egadir. Ushbu sifatlar qovunning parhez oziqa jixati, dorivor xususiyatlari va halq tabobatida qo'llanilishi bo'yicha ahamiyatini belgilab beradi.

Qovun etidan turli retseptlar bo'yicha konserva hamda qandolatchilik sanoatida murabbo (shinni), qiyom, tsukat, pirog, pryaniklar va pechenye tayyorlashda foydalaniladi. Qovundan tayyorlangan, tarkibida 60 foizgacha qand bo'lgan va ajoyib ta'mga ega bo'lgan qizg'ish-jigar tusli o'ziga xos asal- «bekmes» alohida e'tiborga molikdir. Sharq shirinligidan biri bo'lgan holva bekmesni un bilan qorilgan holda tayyorlanadi. O'ta pishib ketgan qovun mevasi un qo'shib yasalgan kulchalar quyoshda quritilgan holda qovunqurt tayyorlanadi va ular quruq, salqin joyda bahorga qadar saqlanishi mumkin. Qovunning oftobda quritilgan tilimlari yuqori qand moddasiga ega bo'lgan tabiiy mahsulotga aylanadi, uning tarkibida 50 foizdan ortiq qand moddasi tashkil etadi va mahalliy aholi tomonidan iste'mol qilinadi va horijga eksport qilinadi.

Hozirgi vaqtda vakuumli muzlatish quritgichining uskunalari texnologiyasi 100 yildan ortiq rivojlangan bo'lsa-da, u hali ham eksperimental tadqiqotlar toifasiga kiradi. Ko'pgina quritish uskunalari texnologiyalari hali ham ijtimoiy amaliyot faoliyatini to'g'ri yo'naltira oladigan asosiy bilim va dizayn usullarini o'rganishga ega emas.

Hamamizga ma'lumki, qovun va mevalarni namlashdan keyin ba'zi mikroelementlar yo'qoladi.

Qovun va mevalarning namini quritish poliz va mevalardagi suvni uchuvchan qilish uchun qovun va mevalarni iliq havo bilan quritishdir. Namlikni yo'qotishning butun jarayonida qovun va mevalardagi ko'plab vitaminlar yo'qoladi va mikroelementlar asl yangi qovun va mevalarga qaraganda ancha zararli. Qovun va meva jeli quritgichi faqat past haroratda qovun va mevalarning suv miqdorini oshiradi.

Muzlatib quritish texnologiyasi sifatida ham tanilgan vakuum nasosli muzlatish quritish, quritilgan xom ashyoni past haroratda muzlatishga asoslangan bo'lib, xom ashyo tarkibidagi qattiq suvni muzlatish-quritish idishidagi bug' holatiga yaxshilash uchun. quritish maqsadini ta'minlash uchun vakuumli muzlatish quritish mashinasi. Umumiy quritish usuli bilan solishtirganda, muzlatib quritish usuli bir nechta aniq afzalliklarga ega: u oziq-ovqat sanoatining ta'mi va iz elementlarini ma'lum darajada saqlashi mumkin; U oziq-ovqatda oson oksidlangan mikroelementlarni saqlashi mumkin.

Vakuumli muzlatish quritgichi yangi mevalarni saqlash oson bo'lmagan muammoni hal qiladi, shuning uchun har bir kishi quritilgan mevalarni ozuqaviy moddalar bilan tatib ko'rishi mumkin.

Aholining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bugungi kundagi dolzarb masalalardan hisoblanadi. Buning uchun yil davomida turli oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirish, saqlash, qayta ishlash borasida ilmiy asoslangan innovatsion texnologiyalar yaratilishi maqsadga muvofiq.

Qovunda yengil hazm bo'ladigan qandlar ko'p saqlanadi. Shuning uchun to'lishish (semirish)ga moyil bo'lgan va qand (diabet) kasalligi bilan og'riydigan bemorlarga iste'mol qilish to'g'ri kelmaydi. Aks holda bemorning ahvoli og'irlashadi. Shuningdek taomlarga allergiyasi bor shaxslar ham qovun iste'mol qilishdan o'zini saqlashi lozim.

Bundan tashqari, qovun tarkibida mavjud bo'lgan yuqori miqdordagi karotinoidlarning saraton kasalligi rivojlanishining oldini olish va to'xtalishga yordam beradi. Qovun tarkibidagi adozin antikoagulyanti qon parchalanishini faollashtirib, yurak va qon tomir kasalliklari, ya'ni insultning oldini oladi. Kaliy moddasi ham yurak va qon tomir faoliyati tizimini yaxshilab, gipertoniya kasalligi kelib chiqishini to'xtatadi.

Poliz qo'ng'izi qovoqgullilar oilasiga mansub bodring, qovun, qovoq va tarvuz o'simliklariga katta zarar yetkazadi.

Qo'ng'izining kattaligi 7-9 mm, keng oval shaklda, tanasining past tomoni yassi, usti qavariq, rangi qizil qo'ng'ir, qanotini har qaysisida 6 donadan qora rangli dog'i mavjud. Mo'ylovlari to'g'nog'ichsimon, 11 bo'g'imli.

Tuxumining kattaligi 1,75 mm, sariq rangli, cho'zinchoq shaklda. Lichinkasi 9

mm kattalikda bo'lib, rangi sarg'ish, orqasida besh qator tarmoqli tikanlari bor.

G'umbagi oq-sariq, qo'ng'izidan biroz kichikroq, orqasida qora nuqtalari bor. Tanasi tukli.

Poliz ekinlarida, o'simliklar qoldig'ida, bog'larda barglar ostida, pichanlar tagida va boshqa joylarda qo'ng'iz fazasida qishlaydi.

Erta bahorda qo'ng'izlari o'yg'onib, qovoqgulli o'simliklar bilan oziqlana boshlaydi. Barglar etini orqa tomondan yeb, tomirini qoldiradi. Barglarning orqa tomoniga to'p-to'p qilib 20-40 donadan tuxum qo'yadi. Odatda, urg'ochi qo'ng'iz hayoti davomida 150 tagacha tuxum qo'yadi. Tuxumidan 3-4 kunda lichinka chiqadi. Ular barg etini yeb, teshikchalar hosil qiladi. Ayrim hollarda qovun, tarvuz va boshqa qovoqgulli o'simliklarning meva po'stini yeb zarar keltiradi.

Lichinkasi 15 kundan 20 kungacha rivojlanadi va barglarda g'umbakka aylanadi. Poliz qo'ng'izi bir yilda 3 marta avlod beradi.

Qishda havo harorati -17°S bo'lganda poliz qo'ng'izi ko'plab nobud bo'ladi.

Qarsildoq qo'ng'izlar (simqurtlar) – Agriotes meticulosus

Oilasi – Elateridae

Turkum – qattiq qanotlilar – Coleoptera

Qarsildoq qo'ng'izlarning tanasi cho'zinchoq yassiroq, ko'kragingning oldingi qismi o'siqchalar shaklida cho'zilib turadi. Bu qo'ng'iz chalqanchasiga ag'darilib qolsa, to'g'rilab olish uchun ko'kragingning oldingi o'siqchasini yerga urib yuqoriga sakraydi va shu paytda qarsillagan ovoz chiqadi.

Qarsildoq qo'ng'iz lichinkalari (simqurtlar) ning tanasi uzunchoq bo'lib, sariq rangli tanasi xitin bilan qoplangan. Bosh qismi yassi. Uch juft bir-xildagi oyoqlari mavjud.

Qarsildoq qo'ng'izlar hammaxo'r bo'lib, simqurtlari ekilgan urug'larni, yosh o'simlik ildizchalarini, poyaning yer ostki qismlarini shikastlaydi. Qarsildoq qo'ng'izlarning ba'zi turlari imago va lichinka bosqichida, ba'zi turlari esa lichinka bosqichida tuproqda qishlaydi. kurash choralari. 1. Poliz ekinlarini erta ekib, soglom kuchatlar undirib olish.

2. Erta baxorda (mart-aprel) dala atroflaridagi begona utlarda rivojlana boshlagan suruvchi zararkunandalarga karshi (shira, tripe, urgimchakkana, okkanot) oldini olish ishlovini utkazish yaxshi samara beradi: BI-58 - 0,2%, benzofosfat - 0,3%, karate - 0,05%, siperfos - 0,1 %. Bu tadbirning ipak kurti bokilish davrida madaniy ekinlarni shiralar va boshqa suruvchi zararkunandalar bilan zararlanishining oldini olishda xamda paykallarda foydali xasharotlar sonining kupayishida axamiyati kattadir.

3. Iyun oylarida shira mikdori kupayib, foydali xasharotlarning faol shakllariga nisbati 1:15-20 dan ortik bulsa kimèviy kurash utkazish lozim. Buning uchun karbofos (0,1%), BI-58 (0,2%), benzofosfat (0,25%), mospilan (0,02%) èki konfidor (0,03%)

kullaniladi. Xar kanday xolatda xam ishlov berishni xosil yetilishidan 30 kun ilgari tuxtatish shart.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Tursunxo'jaev T.L. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - T., 2006.
2. Bo'riyev X.CH., Jo'rayev R., Alimov O. - Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. UzME., T, 2004 y.
3. Kurambaev Sh.R, Ibadullaev B.M, & Xujayeva M.A. (2023). KECHPISHAR QOVUN NAVLARINI YETISHTIRISH, QURITISH VA QOQI QILISH TEXNOLOGIYASI . *Journal of New Century Innovations*, 21(1), 66–69. Retrieved from <https://newjournal.org/index.php/new/article/view/2942>