



 **Innovative Academy**  
*Research Support Center*

**ZAMONAVIY DUNYODA  
TABIIY FANLAR:  
NAZARIY VA AMALIY IZLANISHLAR  
RESPUBLIKA ILMIIY-AMALIY  
KONFERENSIYASI**

zenodo



 INTERNET  
ARCHIVE

OpenAIRE



**«INNOVATIVE ACADEMY» ILMIY TADQIQOTLARNI  
QO'LLAB-QUVVATLASH MARKAZI**

**«ZAMONAVIY DUNYODA TABIIY FANLAR: NAZARIY VA AMALIY  
IZLANISHLAR» NOMLI № 25-SONLI ILMIY, MASOFAVIY, ONLAYN  
KONFERENSIYASI**

**ILMIY-ONLAYN KONFERENSIYA TO'PLAMI  
СБОРНИК НАУЧНЫХ-ОНЛАЙН КОНФЕРЕНЦИЙ  
SCIENTIFIC-ONLINE CONFERENCE COLLECTION**

OpenAIRE



zenodo



**«ZAMONAVIY DUNYODA TABIIY FANLAR: NAZARIY VA AMALIY  
IZLANISHLAR» NOMLI № 25-SONLI ILMIY, MASOFAVIY, ONLAYN  
KONFERENSIYASI**

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI PREZIDENTINING 2020 YIL 2-MART KUNGI «ILM, MA'RIFAT VA RAQAMLI IQTISODIYOTNI RIVOJLANTIRISH YILI»DA AMALGA OSHIRISHGA OID DAVLAT DASTURI TO'G'RISIDA»GI FARMONIDA KO'ZDA TUTILGAN VAZIFALARNI IJROSINI TA'MINLASH MAQSADIDA «INNOVATIVE ACADEMY RSC» MCHJ TOMONIDAN TA'SIS ETILGAN «EURASIAN JOURNAL OF ACADEMIC RESEARCH (EJAR)» ILMIY-USLUBIY JURNALINING (O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI PREZIDENTI ADMINISTRATSIYASI HUZURIDAGI AXBOROT VA OMMAVIY KOMMUNIKASIYALARNI RIVOJLANTIRISH AGENTLIGINING 1415-SONLI GUVOHNOMA HAMDA ISSN 2181-2020, WWW.IN-ACADEMY.UZ VEB SAYTI) «ZAMONAVIY DUNYODA TABIIY FANLAR: NAZARIY VA AMALIY IZLANISHLAR» NOMLI ILMIY, MASOFAVIY, ONLAYN KONFERENSIYASI E'LON QILINADI.

KONFERENSIYA TO'PLAMI ZENODO, OPEN AIRE, OPEN ACCESS VA INTERNET ARCHIVE BAZALARIDA INDEKSLANADI. KONFERENSIYA TO'PLAMIGA DOI RAQAMI BERILADI. KONFERENSIYA TO'PLAMIGA QUYIDAGI YO'NALISHLAR BO'YICHA MAQOLALAR QABUL QILADI:

- BIOLOGIYA FANLARI
- TIBBIYOT (TURLARI BO'YICHA)
- FARMATSEVIKA (TURLARI BO'YICHA)
- KIMYO FANLARI
- QISHLOQ XO'JALIGI FANLARI
- VETERINARIYA

ESLATMA! KONFERENSIYA MATERIALLARI TO'PLAMIGA KIRITILGAN MAQOLALARDAGI RAQAMLAR, MA'LUMOTLAR HAQQONIYLIGIGA VA KELTIRILGAN IQTIBOSLAR TO'G'RILIGIGA MUALLIFLAR SHAXSAN JAVOBGARDIRLAR.

## DONLI EKINLARINING BIOLOGIK XUSUSIYATLARI VA AHAMIYATI.

Gafarova Saida Muxamedjonovna

Buxoro davlat universiteti, botanika va o'simliklar fiziologiyasi kafedrası katta o'qituvchisi  
O'zbekiston respublikasi

E-mail:saida.gafarova@bk.ru

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7359218>

**Annotatsiya:** maqolada donli ekinlardan bug'doy, kuzgi arpa, suli, makkajo'xori, oqjo'xori kabi donli o'simliklarning biologik va ekologik xususiyatlari, xalq xo'jaligida ishlatilishi to'g'risidagi ma'lumotlar keltirilgan.

**Kalit so'zlar:** bug'doy, kuzgi arpa, suli, makkajo'xori, oqjo'xori, oqsil, uglevod, karbon suvlar, mineral moddalar, vitamin, klechatka

Yer yuzining barcha qit'alarida don va don mahsulotlaridan juda qadimdan foydalanib kelinadi. Dunyo ekologik muhitining tubdan o'zgarib borayotganligi va dunyo aholisining tobora o'sib borayotganligi o'simliklar dunyosiga bo'lgan talabning ham tobora oshishiga olib kelmoqda. Hozirgi kunda dunyo aholisi 7,5 milliardni tashkil qilgan bir paytda, insoniyatning tabiatga ta'sir darajasi ham ortib bormoqda. Mustaqillikning dastlabki yillaridayoq bunday dolzarb muammolarga qaratilgan masalalarning ko'rilishi va ular ustida olib borilgan ko'plab islohotlar natijasida O'zbekistonda ham g'alla, paxta, chorva mahsulotlari, sabzavot va poliz ekinlari va boshqa ko'plab sohalarda katta natijalarga erishildi. Jumladan, 1990-yildagi 1899 ming tonnadan 2012-yilga kelib 7 million 610 ming tonna g'alla, hozirgi vaqtga kelib esa qariyb 8 ming tonnadan ortiq g'alla yig'ib olinganligining guvohi bo'lishimiz mumkin. Hozirda respublika bo'yicha 1 mln 78 ming gektar sug'oriladigan maydonga g'alla, 1 mln 33 ming 629 gektar maydonda paxta etishtirilmoqda.

Don va don mahsulotlari o'zining ozuqaviy to'yimlilik bilan alohida ahamiyat kasb etadi. Xususan, tarkibida oqsillar, uglevod, karbon suvlar, mineral moddalar, ko'plab vitaminlar, klechatka va boshqa biologik faol bo'lgan hayot uchun foydali moddalarning uchraydi. Birinchi va ikkinchi guruh don ekinlari G'alladoshlar (Gramineae) yoki Qo'ng'irboshlar (Poaceae) oilasiga, marjumak Marjumakdoshlar (Polygonaceae), dukkakli don ekinlari Dukkakdoshlar (Fabaceae) oilasiga mansub. Donli ekinlarining ildiz tizimi popuk ildiz. Don ko'karganda dastlab murtak yoki birlamchi ildizlar hosil bo'ladi. G'alla ekinlarining bargi oddiy, barg qini va yaprog'idan iborat. Guli ikki jinsli (makkajo'xoridan boshqa), ikkita tashqi va ichki qipiqlardan iborat. Don ekinlarining mevasi doncha. Po'stli don ekinlari (suli, tariq, arpa, sholi) ning doni gul qobig'i bilan o'ralgan, ular donni zich o'rab turadi yoki qo'shilib o'sgan

(arpada). Yalang'och donli bug'doy va javdarda gul qobig'i dondan oson ajraladi. Donning endospermi oziqa moddalardan iborat. Endospermning bevosita don ostida joylashgan qismi aleyron qavati deyiladi va u oqsilga boyligi bilan alohida ajralib turadi. Donli ekinlardan juda qadimdan, bug'doydan eramizda 6 ming yil oldin Misrda, arpa neolit davrida, eramizdan avvalgi I asrda Italiyada javdarning, VII asrdan sulii, XVI asr boshlarida Ispaniyaga keltirilgan makkajo'xori Sharqiy Xitoy orqali O'rta Osiyoga keltirilganligi, tariq Xitoyda birinchi ekilganligi, sholi Markaziy Osiyoga qadimgi Panjob (Hindiston)dan tarqalganligi haqidagi ma'lumotlar ko'plab qo'lyozmalarda uchraydi. Qadimdan ekib kelinayotgan bu ekinlardan juda ko'plab maqsadlarda foydalanib kelinmoqda. Don va don mahsulotlarini yetishtirish hamda yig'ib olib, uni qayta ishlash juda katta mehnatni talab qilibgina qolmay, ko'pgina qiyinchiliklarni ham keltirib chiqaradi. Aholi soniga nisbatan oziq - ovqat mahsulotlarini yetkazib berish ishlari bugungi kundagi barcha mamlakatlar oldida turgan dolzarb masalalarda biri bo'lib hisoblanadi. Ayniqsa, bular orasida don mahsulotlari yetakchi o'rinda turadi. Bunday muammolarni yechish borasida ko'pgina izlanishlar olib borib, donli ekinlarning to'yimli ozuqabop, ekologik o'zgarishlarga chidamli yangi navlarni yaratish hamda o'rganilmagan juda ko'plab tarmoqlarini o'rganish bugungi kundagi muammolarimizning yechimiga yo'l ochib beradi.

Bug'doy dunyodagi mamlakatlarning ko'pchiligida asosiy oziq-ovqat ekinidir. Dunyo aholisining yarmidan ko'prog'i uni iste'mol qiladi. Jahonda beshta qit'aning shimoliy qutb mintaqalaridan eng janubiy chegaralarigacha bug'doy ekiladi. Oziq-ovqat ekin sifatida bug'doy juda ko'p tabiiy afzalliklarga ega. Uning doni to'yimli, yuqori kaloriyaga ega, yaxshi saqlanadi, tashiladi hamda qayta ishlanib yuqori sifatli mahsulotlar olinadi. Bug'doy - unidan non yopish va konditer sanoatida yengil hazmlanadigan turli mazalik mahsulotlar tayyorlashda keng foydalaniladi. Donidan yorma, makaron, vermishel va boshqa mahsulotlar tayyorlanadi. Bug'doyning kepagi, poxoli, somoni, to'foni yuqori oziqaviy qiymatga ega. Uning kepagi hamma qishloq xo'jalik hayvonlari uchun yuqori konsentrlangan yem. Kepagidan omixta yem tayyorlashda ham foydalaniladi. Undagi hazmlanadigan oqsil miqdori arpa doniga nisbatan 1,5 baravar ko'p. Somoni maydalangan va bug'langan yoki kimyoviy moddalar bilan ishlangan holda qoramollar, qo'ylar uchun ishtaha bilan yeyiladigan oziqa. Somonining 100 kg ida 0,5-1,0 kg hazmlanadigan oqsil, 20-22 kg oziqa birligi bor. Shuningdek, somonidan qurilish materiali, qoramollarga to'shama sifatida, qog'ozlar tayyorlashda foydalaniladi Chorisi qoramollar uchun yaxshi oziqa. Boshqa o'simliklar mahsulotlaridan farqli ravishda bug'doy doni sifatining eng muhim ko'rsatkichlaridan biri uning tarkibidagi oqsil va kleykovinadir. Xamirga

achitqi (xamirturush) qo'shilganda u ko'pchib, bijg'ib hajmi kattalashadi va karbonat angidrid gazi hosil bo'ladi. Bug'doy donining tarkibida kraxmal, oqsil, ma'danli moddalar, vitaminlar bor. Bug'doydagi ma'danli moddalar va vitaminlar, ayniqsa, butun don va boyitilgan undan tayyorlanadigan mahsulotlarda ko'p bo'ladi hamda ular yuqori to'yimlilik qimmatiga ega. Oziq-ovqat mahsuloti sifatida bug'doy unidan turli navdagi nonlar, shirinkulchalar, pecheniy, biskvitlar, kekklar, piroglar, vafilalar, muzqaymoqlar uchun stakanchalar, makaronlar, bolalar uchun parhez taom tayyorlashda ishlatiladigan yormalar, yarim fabrikatlar va boshqa mahsulotlar tayyorlanadi. Undan turli xil lag'monlar, kulchatoylar, souslar, konfet va ichimliklar, sumalak tayyorlanadi. Murtagi, kepagi ko'kartirilgan donlaridan shifobaxsh mahsulotlar sifatida foydalaniladi.

Bug'doy donining kimyoviy tarkibi juda o'zgaruvchan. Uning tarkibidagi oqsil, kleykovina, ma'danli moddalar, vitaminlar, pigmentlar va fermentlar iqlim, tuproq va solinadigan o'g'itlar, qo'llaniladigan agrotexnikaga, navlariga bog'liq holda o'zgarib turadi. Dunyo standarti talablarida bug'doy doni tarkibida oqsil miqdori 13,5% dan kam bo'lmasligi yoziladi. Bug'doy doni tarkibidagi oqsil miqdori undan qanday maqsadlarda foydalanishni belgilaydi. Non yopish uchun don tarkibida 14-15%, makaron mahsulotlari tayyorlashlari uchun 17-18% oqsil bo'lishi talab etiladi. Odamlar uchun asosiy o'simlik oqsili manbayi bug'doy doni bo'lib, u kundalik oziq - ovqat ratsionida oqsilga bo'lgan ehtiyojning 50% i qondiradi. Don endospermidagi oqsil kompleksi asosan gliadin va glyutenin, murtakdagi esa albumin va globulinlardan iborat bo'lib, oxirgilari kleykovina hosil qilmaydi. Gliadin va glyutenin kleykovina hosil qiladi. Tegirmon, non yopish sanoati uchun doni shishasimon kuchli bug'doylar alohida qimmatga ega. Kuchli bug'doylar yumshoq bug'doy turiga mansub. Yumshoq bug'doylar asosan non yopishda foydalaniladi. Qattiq bug'doylar, asosan, makaron, konditer sanoatida foydalaniladi. Uning unidan tayyorlangan xamir zich, elastikligi past, egiluvchanligi yuqori, cho'ziluvchanligi kam bo'ladi. Qattiq bug'doy non yopish sifati ko'p hollarda o'rtacha baholanadi. Bahori qattiq bug'doy navlarining donlari makaron, mannaya krupa (yorma), lag'mon, vermishel tayyorlashda foydalaniladi. O'zbekistonda kuzgi arpa oraliq ekin sifatida oziqa uchun ham yetishtiriladi.

Kuzgi arpani - monokorm sifatida yetishtirish yem-xashak yetishtirishni ko'paytirishda katta ahamiyatga ega. Sug'oriladigan yerlarda kuzgi arpa beda uchun qoplama ekin sifatida ham ekiladi. O'zbekistonda kuzgi javdar oziqa ekin sifatida yashil massasi, pichan uni va ertagi silos tayyorlash uchun ko'p ekiladi.

Somoni dag'al oziqa sifatida ishlatiladi hamda undan qog'oz, furfurool, sirka kislotasi, lignin tayyorlashda foydalaniladi.

Sulining donidan – qoramollar va otlarni oziqlantirishda qimmatli konsentrat yem sifatida foydalaniladi.

Makkajo'xori - donidan un, yorma, konservalar (qand makkajo'xorisidan), etil spirti, dekstrin, pivo, glukoza, qand, qiyom, sharoblar, asal, moy, vitamin E, askorbin va glutamin kislotalari, makkajo'xori tayoqchalari, sut va boshqa ko'plab mahsulotlar tayyorlanadi. Makkajo'xorini onalik iplari meditsinada o't xaltasi, jigar hastaliklarida qo'llaniladi. Poyalaridan, barglaridan va so'talaridan qog'oz, linoleum, viskoza, faollashtirilgan ko'mir, sun'iy po'kak, plastmassa, og'riqsizlantiruvchi vosita va boshqalar olinadi.

Oq jo'xori oziq-ovqat, yem-xashak va texnikaviy maqsadlarda foydalaniladigan eng muhim donli ekinlardan biridir. Donidan tanqis milliy taom - go'ja tayyorlanadi. Qoramollar uchun uning doni qimmatli oziqa, omixta yem va kraxmal, spirt ishlab chiqaruvchi sanoat uchun qimmatli xomashyo. Afrika, Hindiston va Sharqiy Osiyo mamlakatlarida oq jo'xori hozir ham asosiy oziq-ovqat ekini. Sug'oriladigan yerlarda, O'zbekiston sharoitida oq jo'xori bir necha marta o'rib olinadi. Uning yashil massasi silos yoki pichan tayyorlashda ishlatiladi. Donining 100 kg ida 119 kg, yashil massasida 23,5 kg, silosida 22 kg, pichanida 49,2 kg oziqa birligi saqlanadi. Sholi eng qimmatli oziq-ovqat ekinlaridan biridir. Turli mamlakatlarda juda ko'plab to'yimli ozuqa sifatida keng miqyosda foydalaniladi.

#### Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Atabayeva H., O. Qodirxo'jayev. O'simlikshunoslik. Toshkent, "Yangi asr avlodi", 2006.
2. Murtozayev M.Z., Kushakov A.A, Axmedova G. M. O'simlikshunoslik. Toshkent. "Fan va texnologiya", 2012.
3. Oripov R.O., Xalilov N.X. O'simlikshunoslik. Toshkent, "O'zbekiston faylasuflari milliy jamiyati", 2007.
4. Yaqubjonov O., Tursunov S., Muqimov Z. Donchilik Toshkent, "Yangi asr avlodi", 2009.

TABLE OF CONTENTS | СОДЕРЖАНИЕ

SECTION 1. ARTICLES FROM CENTRAL ASIA

1.	<b>МАФКУРАВИЙ ТАЪСИРЛАР КУЧАЙИБ БОРАЁТГАН ШАРОИТИДА МИЛЛИЙ ЎЗЛИКНИ САҚЛАБ ҚОЛИШ МУАММОЛАРИ.</b> Бойкалонов Қобил Ғайбуллаевич	4
2.	<b>ЖИЗЗАХ ВИЛОЯТИ ГИДРОНИМ ВА ГИДРООЙКОНИМЛАРИ</b> Давурова Холида Ҳайдаровна	7
3.	<b>ШОЛИНИНГ "ТАРОНА" ВА "ИСКАНДАР" НАВЛАРИГА КЎЧАТ ҚАЛИНЛИГИНИНГ ТАЪСИРИ</b> Х.Р.Жураева, Ш.Ахмаджонова	15
4.	<b>ШАХС ҲУҚУҚЛАРИНИ ТАЪМИНЛАШ МУДДАТЛАРИНИНГ КОНСТИТУЦИЯВИЙ КАФОЛАТЛАРИ</b> Кадирова Мохигул Ҳамитовна	19
5.	<b>KONSTITUTSIYAVIY ISLOHATLAR YOSHLAR NIGOHIDA</b> Jalolova Yulduz Muhiddin qizi, Amrullayeva Havasgul Amrulla qizi, Oxunova Sohiba G'ofur qizi, Ernazarov Sanjar Nurali o'g'li	22
6.	<b>O'RTA OSIYO KARTOGRAFIYASINING O'RGANILISH TARIXI</b> Amirqulova Feruza	26
7.	<b>TILAK JO'RA SHE'RLARI TANLILI ("OLAM OSTONASI" SHE'RIY TO'PLAMI ASOSIDA)</b> Saida Rasulova	31
8.	<b>ИЛК ЎРТА АСР ТАСАВВУФ ФАЛСАФАСИДА АДОЛАТ ТАМОЙИЛЛАРИ ШАКЛЛАНИШИНИНГ НАЗАРИЙ- МЕТОДОЛОГИК ИЛДИЗЛАРИ.</b> Хўжаев Даврон Нуриддинович	35
9.	<b>ТЕРМИНЛАР ТИЗИМИ: ИФОДА ТУШУНЧАСИ, ЧЕГАРАСИ ВА ЎЛЧОВИ</b> Дилдора Холбоева	42
10.	<b>ТИЛШУНОСЛИҚДА ТЕРМИНОЛОГИЯ ВА ТЕРМИН ТУШУНЧАЛАРИГА ДИАХРОНИК ВА СИНХРОНИК ЁНДАШУВ</b> Дилдора Холбоева	45
11.	<b>JANUBIY URALGA SAFARBAR ETILGAN "MEHNAT ARMİYACHILARI"NING ISHLAB CHIQRISHDAGI FAOLIYATI</b> X.Qurbonov, G.Mahmudova	48
12.	<b>HAMKORLIKDAGI TA'LIMNI TASHKIL ETISH ASOSLARI</b> Muradova Maftuna Komilovna	54
13.	<b>MAHMUDHO'JA BEHBUDIY YANG DAVR O'ZBEK MADANIYATINING ASOSCHISI</b> Panjiyev Jamshid Tohir o'g'li	58



14.	<b>KURSANTLARINING O'QUV-MASHG'ULOT JARAYONLARIDA CHIDAMKORLIK SIFAT KO'RSATKICHLARINI RIVOJLANTIRISH USHLBLARI</b> ABDULLAEV AKROM ILXOMOVICH	62
15.	<b>ҚАШҚАДАРЁ ВОҲАСИ АМЛОКЛИКЛАРИНИНГ ИЖТИМОЙ-МАДАНИЙ ВА ЭТНОМАДАНИЙ ҲОЛАТИ (ҚАРШИ БЕКЛИГИ МИСОЛИДА)</b> Темурбек Бахрамов	66
16.	<b>ҚИШЛОҚ ХҲЖАЛИК МАҲСУЛОТЛАРИНИ ИШЛАБ ЧИҚАРИШДА УЛАРГА ТАЪСИР ЭТУВЧИ ОМИЛЛАР</b> Раҳимов Одил Бердиевич	71
17.	<b>ROLE OF COMMUNICATIVE COMPETENCE IN TEACHING FOREIGN LANGUAGES</b> Uktamova Zarina Abduvahob qizi	81
18.	<b>ЎЗБЕК ВА КОРЕЙС ТИЛЛАРИДА МЕВА ЭТАЛОНЛИ ЎХШАТИШЛАРНИНГ МИЛЛИЙ-МАДАНИЙ ХУСУСИЯТЛАРИ</b> Жо Мин Ёнг	85
19.	<b>ENGLISH LANGUAGE LEARNING</b> Asadullaeva Visola Bekhzod Qizi	91
20.	<b>DONLI EGINLARINING BIOLOGIK XUSUSIYATLARI VA АНАМИЯТИ.</b> Gafarova Saida Muxamedjonovna	95
21.	<b>TUPROQNING BIOLOGIK FAOLLIGINI OSHIRISHDA BIOSTIMULTATORLAR VA MIKROORGANIZMLARNING XUSUSIYATLARI</b> Хо'жаниюзова Барно Хушнудовна, Шукурова Шахло Гулмуродовна, Рузиева Навбахор Исроиловна	99
22.	<b>BUXORO VILOYAT "LATIF SHARIF ERGASH" FERMER XO'JALIGI PAХТА DALASI TUPROQLARINING KИMYOVИY TAHLILI</b> Aripov B.F., Axmedova Z.R.	104
23.	<b>ЎЗБЕКИСТОНДА ШИРИНМИЯ (GLYCYRRHIZA GLABRA L.) ЎСИМЛИГИНИНГ БИОЭКОЛОГИК ВА БИОФАОЛЛИК ХУСУСИЯТЛАРИ.</b> Д.М Садуллаева	107
24.	<b>МИКРОБИОЛОГИК БИОПРЕПАРАТЛАРНИНГ ҚИШЛОҚ ХО'ЖАЛИГИДА TUTGAN O'RNI.</b> Tag'aeva Muhayo Bafoevna, Hamroqulova Gulsevar Odiljonovna	110
25.	<b>ПОВЫШЕНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ БУДУЩИХ УЧИТЕЛЕЙ</b> Шарипова Дилбар Гулямовна, Хикматова Дилрабо Пулатовна	119
26.	<b>НАУЧНЫЕ ТЕРМИНЫ ЗАЛОГ УЛУЧШЕНИЯ ПАМЯТИ</b>	121

	<b>СТУДЕНТА</b> Сафарова Закия Тешаевна, Асадова Нилуфар Ёркиновна	
27.	<b>БЕНТОНИТЫ- УЛУЧШИТЕЛИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ СВОЙСТ АММИАЧНОЙ СЕЛИТРЫ</b> Джабборов Бахтиёр Искандарович, Джабборова Азиза Бахтиёр Кызы	123
28.	<b>БУХОРО ВИЛОЯТИ ШЎРЛАНГАН ТУПРОҚЛАРИДА КУЗГИ БУҒДОЙ НАВЛАРИНИНГ ФИЗИОЛОГИК ЧИДАМЛИЛИГИ</b> Тешаева Дилфуза Рахимовна, Мастонова Маҳлиё Самандар қизи, Ҳалимова Зухро Холмурод қизи	125

