

O'ZBEKISTON AHOLISINI OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI BILAN TA'MINLASHDA O'SIMLIK LARNING O'RNINI

Choriyeva Gulbaxor Shotemirovna,
Toshkent davlat agrar universiteti o'qituvchisi.

Anotatsiya. Ushbu maqolada aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashda o'simliklarning o'rnini va ularning inson hayoti uchun muhimlik darajasi haqida shu bilan birga o'simliklarni rezerv hajmini oshirish va yo'qolishining oldini olish haqida ilmiy izlanishlar olib borilgan.

Kalit so'zlar: O'simlik xomashyolari, xayvon xom ashyolari, korxanalar turlari, fizik-kimyoviy yo'qotishlar, biologik yo'qotishlar, kimyoviy yo'qotishlar, biologik yo'qotishlar, kimyoviy yo'qotishlar

Abstract. In this article, scientific research was carried out about the role of plants in providing the population with food products and their importance for human life, and at the same time, about increasing the volume of plant reserves and preventing their loss.

Key words: Plant raw materials, animal raw materials, types of enterprises, physical and chemical losses, biological losses, chemical losses, biological losses, chemical losses

Аннотация. В данной статье проведены научные исследования о роли растений в обеспечении населения продуктами питания и их значении для жизнедеятельности человека, а также об увеличении объема растительных запасов и предотвращении их утраты.

Ключевые слова: Растительное сырье, животное сырье, виды предприятий, физические и химические потери, биологические потери, химические потери, биологические потери, химические потери,

Kirish. Aholining oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlanishi davlatning oziq-ovqat xavfsizligi borasidagi siyosatiga ham bog'liq. Chunki mamlakat miqyosida oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi unga bo'lgan mamlakat ehtiyojini tashqi omillarga (chet el davlatlariga) bog'lanmagan holda ta'minlashi lozim. Shuning natijasida mamlakat miqyosida siyosiy-iqtisodiy hamda ijtimoiy barqarorlik ta'minlanadi. O'zbekiston Respublikasi sobiq ittifoq tarkibida bo'lgan davrda uning un va un mahsulotlariga bo'lgan talabi asosan respublikaga chetdan keltiriladigan mahsulotlar evaziga qondirilardi. Chunki mamlakat miqyosida oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi unga bo'lgan mamlakat ehtiyojini tashqi omillarga (chet el davlatlariga) bog'lanmagan holda ta'minlashi lozim. Shuning natijasida mamlakat miqyosida siyosiy-iqtisodiy hamda ijtimoiy barqarorlik ta'minlanadi. O'zbekiston Respublikasi sobiq ittifoq tarkibida bo'lgan davrda uning un va un mahsulotlariga bo'lgan talabi asosan respublikaga chetdan keltiriladigan mahsulotlar evaziga qondirilardi.

Mutaxassislarining ta'kidlashicha, inson salomatligi va umrining uzoqligi 70% uning ovqatlanish va hayot tarziga, 20% tibbiy xizmat holatiga va 10% uning hayotiy tug'ma ko'rsatkichlariga bog'liq. Keltirilgan ma'lumotlar inson salomatligining holati va umrini uzaytirishda oziq – ovqat va uni ishlab chiqaruvchi sanoatning ahamiyati haqida aniq tasavvur beradi.

Oziq – ovqat mahsulotlarini aholining faol va sog'lom turmush ehtiyoji uchun zarur miqdorda sotib olish kafolatlangan jismoniy va iqtisodiy imkoniyati – uning yashashi, jamiyatning sotsial barqarorligi va mamlakatda pozitiv demografik holatning asosiy shartidir.

Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibi turlicha bo'ladi. Bunday turli tumanlik mahsulot tarkibidagi moddalarning miqdori bilan belgilanadi. Oziq-ovqat xom ashyolari tarkibida uglevodlar, yog'lar, suv, qandlar kabi moddalar bo'ladi.

Uglevodlar. Meva va sabzavot quruq moddasining ko'p qismini (90%) uglevodlar tashkil 5 etadi. Yoshi o'tgan odamning sutkadagi o'rtacha ratsioni hazm etish bo'yicha 500 g uglevoddan tashkil

topishi kerak. Meva va sabzavot uglevodlariga qandlar, kraxmal, sellyuloza, gemitsellyulozalar, pektin moddalar kiradi. Meva va sabzavotda asosan monosaxaridlar (geksosazlar), glyukoza, fruktoza va disaxaridlardan saxaroza mavjud. Ozroq miqdorda arabinoza, ksiloza, mannoza, galaktoza, riboza, ramnoza, sorboza kabi monosaxaridlar va maltoza, gensiobioza kabi disaxaridlar hamda o'z tuzilishi bo'yicha qandlarga yaqin bo'lgan olti atomli spirtlar (mannit, sorbit) mavjud. Inson organizmida glyukoza va fruktoza bevosita qonga so'riladi. Shuning uchun ular tez va yaxshi hazm bo'ladi.

Saxaroza esa organizmda mavjud bo'lgan invertaza fermenti yordamida gidrolizlanadi, natijada glyukoza va fruktoza hosil bo'ladi. Qandlar shirin ta'mi bilan ajralib turadi. Shirinlik chegarasi (shirin ta'm sezilarli bo'lgan minimal konsentratsiya) fruktoza uchun 0,25%, glyukoza uchun 0,55% saxaroza uchun esa 0,38% ni tashkil etadi. Ta'm ko'rsatkichlari meva va sabzavot tarkibidagi nafaqat qand miqdoriga, balki kislota, oshlovchi moddalar, efir moylari va boshqa birikmalarga ham bog'liq. Meva va sabzavotlarning ta'm ko'rsatkichlarini baholash uchun ularning qand-kislota ko'rsatkichlari topiladi.

Qand-kislota ko'rsatkichi deganda, qandning foizdagi miqdorining kislotaning foizdagi miqdoriga nisbati tushuniladi. Mevalardagi qand miqdori o'rtacha 8 – 14% ni tashkil etadi, uzumda u ancha ko'p (18 – 22, ba'zan 26% gacha). Urug'li mahsulotlarda qandlardan fruktozaning miqdori ko'proq, glyukoza va saxarozaning miqdori kam. Gilos, olcha va olxo'ri (vengerka), uzum va boshqa rezavor mevalarning tarkibida glyukoza boy, saxaroza esa deyarli yo'q. O'rik va shaftolida saxaroza ko'p, monosaxaridlar esa ancha kam. Sabzavotda o'rtacha 4% qandlar mavjud. Ildizmevalar (lavlagi, sabzi), ayniqsa, poliz ekinlari (tarvuz, qovun)da qand miqdori ancha ko'p.

Tomatlar, baqlajon, qalampir, rangli karam, sabzida glyukoza va fruktoza, yashil no'xatda esa saxaroza ko'proq. Qayta ishlash jarayonida qandlarning xossalari va ularning o'zgarishi texnologik rejimni tanlashga va tayyor mahsulot sifatiga katta ta'sir ko'rsatadi. Qandlar suvda, ayniqsa, issiq suvda yaxshi eriydi. Qandlar

meva va sabzavot yuvilganda, agar ularning qobig'i zararlangan bo'lsa yo'qolishi mumkin. Meva va sabzavot blanshirlanganda qandlar tarkibi o'zgaradi. Qandlar gigroskopik xossalarga ega. Bu asosan fruktozaga tegishli. Shuni hisobga olib, nogermetik taraga solingan konserva mahsulotlari (djem, povidlo, quritilgan meva)larni namligi baland bo'lgan omborlarda saqlash tavsiya etilmaydi. Muhitning namligi yetarli bo'lgan sharoitda qandlar mikroorga-nizmlar ta'siriga uchraydi. Asosan, drojjalar va mog'or zamburug'lari ta'sir ko'rsatadi. Ular uy temperaturasida keskin rivojlanadi. Shuning uchun meva, sabzavot va ulardan ishlab chiqarilgan mahsulotlar mikroorganizmlar ta'siridan himoya etilgan bo'lishi kerak. Shuningdek, qandlarning bijg'ishi o'simlik

xom ashyosini qayta ishlashdagi ayrim texnologik jarayonlar asosini tashkil etadi.

Xulosa. Muxtasar qilib aytadigan bo'lsak, shuni ta'kidlash o'rinliki, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bilan bog'liq normativ-hujjatlarda xalqaro standartlarga mos qoidalar o'rnatilgan bo'lsada, ularning ijrosini ta'minlashga yetarlicha xato va kamchiliklarimiz bor. Buni Britaniyaning "Economist" jurnali tomonidan har ikki yilda tuzilgan oziq-ovqat xavfsizligi darajasi reytingidagi o'rnimiz ham buni ko'rsatib turibdi. O'zbekiston 2017-yil natijalariga ko'ra, mazkur reytingda 113 davlat orasidan 78-o'rinni egallagan bo'lib, 2016-yilgi natijasidan 14 pog'onaga pastlagan.

ADABIYOTLAR:

1. Baxtiyorov T. Sifatli mahsulot. O'zbekiston qishloq xo'jaligi jurnali 4 - son, 2011 yil, 2-3 -betlar.
2. Doliyev T. Modernizasiya qishloq xo'jaligi taraqqiyotida muhim omildir. O'zbekiston qishloq xo'jaligi» jurnali 4 son, 2011 yil, 1-bet.
3. Ismoilov A., Murtazayev O. Qishloq xo'jaligi iqtisodiyoti. - T.: Moliya, 2005 - 474 b.
4. Murtazayev O., G'aniyev I., Axrorov F., Hasanov Sh. Agrar siyosat va qishloq xo'jalik bozorlarill- Samarqand, 2009y.
5. Teshayev Sh. To'liq ko'chat- mo'l va sifatli hosil garovi O'zbekiston qishloq xo'jaligi» jurnali 4- son, 2011 yil, 2-3 -betlar.
6. Toshboltayev M., Astonaqulov K. Don nobudgarchiligining oldini olish. O'zbekiston qishloq xo'jaligi jurnali. 5-son, 2010 yil, 8-9 betlar.

UO'T: 632.9

MIKROBIOLOGIK PREPARATLARNING SHIRALARGA (*APHIDIDAE*) QARSHI BIOLOGIK SAMARADORLIGI

Turdiyeva Gulbaxor Abduvaxidovna,

Andijon qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti "O'simliklar karantini va himoyasi" kafedrası assistenti.

Annotatsiya. Maqolada mikrobiologik preparatlarning shiralarga ta'sirini aniqlash natijalari aks etgan. Laboratoriya sharoitida Bioslip BT va Bioslip BW preparatlarining 0,1%; 0,2%; 0,3% eritmasining biologik samaradorligi, hisobning 7-14 kunlari mos ravishda 55,7-68,3%; 80,9-92,5%; 91,3-100,0%, va 64,5-85,7%; 84,8-96,8% tashkil etdi. Dala sharoitida esa Bioslip BT biopreparatini 1,0kg/ga va 1,5kg/ga sarf me'yorida, biologik samaradorligi 52,2-75,3%; 58,1-86,2% ni, Bioslip BW preparatining 3,0 l/ga va 3,5l/ga sarf me'yoridagi biologik samaradorligi esa mos ravishda 61,6 - 79,8% va 72,4-81,9% tashkil qildi.

Kalit so'zlar: Biopreparat, shiralalar, loviya, biologik samaradorlik, Bioslip BT, Bioslip BW.

Аннотация. В статье отражены результаты изучения влияния микробиологических препаратов на тлей. Биологическая эффективность препаратов Bioslip BT и Bioslip BW в концентрации 0,1% 0,2%; 0,3% в лабораторных условиях на 7-14-й день расчета составляет 55,7-68,3%; 80,9-92,5%; 91,3-100,0% и 64,5-85,7%; 84,8-96,8%, соответственно. Биологическая эффективность биопрепарат Bioslip BT в полевых условиях при нормах расхода 1,0 кг/га и 1,5 кг/га, составляет 52,2-75,3%; 58,1-86,2%, а препарата Bioslip BW из расчета 3,0 л/га и 3,5 л/га составляет 61,6-79,8% и 72,4-81% соответственно.

Ключевые слова: Биопрепарат, тли, фасол, биологический эффективность, Биослип БТ, Биослип БВ.

Abstract. The article reflects the results of a study of the effect of microbiological preparations on aphids. Biological effectiveness of Bioslip BT and Bioslip BW at a concentration of 0.1% 0.2%; 0.3% in laboratory conditions on the 7-14th day of calculation is 55.7-68.3%; 80.9-92.5%; 91.3-100.0% and 64.5-85.7%; 84.8-96.8%, respectively. The biological effectiveness of the Bioslip BT biological product in field conditions at application rates of 1.0 kg/ha and 1.5 kg/ha is 52.2-75.3%; 58.1-86.2%, and Bioslip BW at the rate of 3.0 l/ha and 3.5 l/ha is 61.6-79.8% and 72.4-81%, respectively.

Key words: Biopreparation, apfids, beans, biological efficiency, Bioslip BT, Bioslip BW.

Dunyo qishloq xo'jaligining asosiy tarmog'i hisoblangan dukkakli don ekinlari inson uchun eng zarur oqsil, yog' va uglevodlarga boy bo'lganligi sababli inson organizmi tomonidan ko'p talab qilinadigan oziqa mahsuloti hisoblanadi. Shunga ko'ra, dukkakli don ekinlari keng miqdorda yetishtiriladi va unga zarur keltirayotgan zararkunandalarga qarshi ekologik bezarar samarali mikrobiologik kurash choralarini ishlab chiqish va amaliyotga tatbiq etish borasida olib borilayotgan ilmiy tadqiqotlarni amalga

oshirish dolzarb vazifalardan hisoblanadi.

So'nggi o'n yilliklarda agrosanoat majmuasida hosilni oshirish va mahsulot sifatini yaxshilash uchun qo'llaniladigan texnologiyalarning ekologik xavfsizligi muammosi ayniqsa keskinlashdi. Shu maqsadda o'simliklarni biologik himoya qilish bo'yicha mutaxassislar yetishtiriladigan mahsulotlar va biosfera tozaligi uchun umumiy kurashga qo'shildilar [2].

O'zbekistonning iqlim sharoiti nafaqat turli qishloq xo'jaligi