

ЧОЙ (ТЕА) ЎСИМЛИГИНИ ЕТИШТИРИШ



Жонажон Ўзбекистонимиз ҳақида сўз юритилганда, "Жаннатмонанд юрт", дея таъриф берамиз. Бу бежиз эмас албатта, чунки унинг гўзал табиятидан баҳраманд бўлган киши бунга тўла ишонч ҳосил қилади.

Дарҳақиқат, заминимиздаги пурвиқор тоғлар, яшил водийлар, сўлим ўрмонлар, дарё ва кўллар, ҳатто, бепоён чўлларнинг ҳам алоҳида жозибаси бор. Айниқса, мамлакатимизнинг бир қанча биогеографик ҳудуд кесишган минтақада жойлашганлиги туфайли ўсимлик дунёси ниҳоятда ранг-баранглиги билан ажралиб туради.

Бунда республикаимизнинг тупроқ-иклим, ва гидрологик шароитлари инobatта олиниб, ихтисослаштирилган давлат хўжаликлари ташкил қилингани айнаи муддао. Ушбу хўжаликларда мамлакатимиз табиятида учрайдиган доривор ўсимликларни парваршлашдан ташқари, чет эллардан келтирилган ноёб ўсимлик турларни иқлимлаштиришга алоҳида эътибор қаратилмоқда.

Бунга яққол мисол қилиб Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг "Чой етиштиришни ташкил этиш ва аҳолини мамлакатимизда ишлаб чиқарилган сифатли чой ҳамда чой маҳсулоти билан таъминлаш чора-тадбирлари" тўғрисида 2018 йили 30 июндаги №490 сонли қарорини кўрсатиш мумкин.

Чой (Thea) чойдошлар - (Theaceae) оиласига мансуб кўп йиллик яшил буталар ёки дарахтлар туркуми, икки уруғпаллали ўсимликлар оиласига киради. Доим яшил дарахт ёки буталардан иборат. Барглари оддий, четлари текис ёки тишли, бирин-кетин жойлашган.

Ёнбаргли, баъзан ёнбарсиз. Гуллари тўғри, икки жинсли ёки айрим жинсли.

Косача барглари 5-7 та, тожбарглари 5 та, баъзан 4 та. Меваси кўсакча ёки камданкам резавор. Ҳашаротлар, баъзан шамол ёрдамида чангланади. Чойдошларнинг 30 туркуми, 400 тури маълум, тропик ва субтропик мамлакатларда ўсади.

Чой қадимий, маданий ўсимлик ҳисобланади. Ватани Жанубий Осиё. Хитой, Ҳиндистон, Индонезия, Шри Ланка, Кения, Аргентина асосий чой етиштирувчи мамлакатлар қаторида туради. Жаҳон бўйича экин майдони 2291 минг га, ҳосилдорлиги 1254 кг/га, ялпи ҳосили 2872 минг т (1999). 2 тури бор.



Хитойда (T.sinensis; Жан. Шарқий Осиёнинг тоғли районларида тарқалган) бутасимон, бўйи 1-3 м, сершоҳ, баргининг узунлиги. 10 см гача, шакли понасимон чўзинчоқ.

Ассом чойи (T.assamica; Ҳиндистон ўрмонларида ўсади) дарахт, бўйи тик, шохланган, баргининг узунлиги, 7 см гача. Бу турга Хитой ва ассом чойининг табиий дурагайи бўлган цейлон чойи ҳам киради.

Аннотация. В статье приводятся сведения о чайных растениях, биологии чая, его морфологии, экологии, методы селекции, технологии выращивания и размножения, сроках сбора урожая, влиянии чайных химикатов на организм человека, развитии технологии выращивания этого растения в республике и организации крупных промышленных чайных плантаций в республике.

Annotation. The article provides information on tea plants, tea biology, morphology, ecology, methods of breeding, technology of cultivation and reproduction, timing of harvesting, the influence of tea chemicals on the human body, the development of this plant growing technology in the Republic and the organization of large industrial tea plantations in the Republic.

Калит сўзлар: Дарахт, бута, чой, кўк чой, кора чой, плантация, ўсимлик, қаламча, вегетатив, витамин, танин, кофеин, қанд, хлорофилл, каротин, ксантофил, эфир мойи.

Илдизи ўқилдиз, 1-3 м гача тупроққа кириб боради. Гули қизил, оқ, четдан чангланади, меваси 3-4 уяли чанок, 1000 дона уруғининг вазни 1 кг га яқин.

Чой иссиқсевар ва намсевар ўсимлик, унинг учун оптимал температура +25-30° бўлиб, + 35° ўзини ёмон хис қила бошлайди, бироқ -12° га қадар қисқа совуқларга чидайди. Тропик минтақаларда йил бўйи ўсади. 70 - 100 йил ва ундан ортқ яшайди. Қизил тусли ва сарик тусли тупроқларда яхши ўсади. Уруғи 60-70% намликда ва 20-25° да униб чиқади, 4-5 ёшидан бошлаб ҳар йили гуллайди. Ҳаво ҳарорати 20° ва намлиги 70% бўлган шароитларда яхши ривожланади. Ёш барглари таркибида 72-80% сув ва 20%- қуруқ модда, оксил, танин (8 %), кофеин (2,1-4,2%), қанд, органик ва аминокислоталар ва минерал моддалар (4,7% гача), В, РР, В2, С витаминлари, ферментлар (хлорофилл, каротин, ксантофил), эфир мойи бор.

Чойнинг кимёвий таркиби унинг ёшига, тур хилига, баргининг териш муддатига, новдаларининг ўсиш тезлигига боғлиқ. Ёш баргларда экстрактив моддалар кўп.

Чойнинг организмни тетиклаштирувчи хусусияти унинг таркибидаги кофеин (4%) миқдорига боғлиқ. Чой кофеини қаҳва кофеинига нисбатан организмга енгил таъсир қилади ва организмда йиғилмайди.

Ўзбекистонда асосан кўк чой, Тошкент шаҳар ва Тошкент вилоятида қора чой ишлатилади, организмни тетиклан-

тирувчи хусусияти ва таркибидаги Р витаминининг кўплиги жиҳатидан қора чойдан устун туради. Чойни овқатдан олдин, овқатдан кейин, ҳазми енгилаштирувчи, чанқоқбосар ичимлик сифатида, асосан иссиқ ёки яхна ҳолида ичилади.

Чой етиштириш учун ажратилган майдоннинг тупроғи механик таркибига кўра ўртача, маданийлашган, шўрланмаган, сизот сувлари чуқур жойлашган ва тупроқ муҳити pH -6,5гача бўлиши керак. Танланган дала текис ва унча катта бўлмаган (2-3° гача) нишаблиқда бўлиши лозим. Ер майдони куз ойларида бегона ўтлар қолдиқларидан тозаланади. Далага органик ўғитлар 30-40т/га, фосфорли ўғит Р-200-300, калийли ўғит К-100-120кг/га бериб 30-35см. см чуқурликда ҳайдалади.

Баҳорда танланган дала боронланади ва пушта олинади. Улар уруғ экиш учун калтароқ, баландлиги 20–25 см, кенлиги 50-70 см. Кўчат учун эса 1,25-1,5 x 0,3 бўлиши керак. Экишдан олдин майдон гектарига 600-700 куб/м. микдорда суғорилади.

Экиш. Чойни экишнинг энг мақбул даври баҳор фаслидир Чой асосан вегетатив йўл билан – ёзги ва кузги қаламчаларидан кўпайтирилади. Илдиз олиш даражаси 80-100% гача. Ёзги қаламчаларини тайёрлаш муддати новдаларнинг ҳозорига қараб аниқланади. Новдалар озроқ ёғочлашган бўлиши керак, одатда июннинг охири декадасидан июлнинг ўрталарига тўғри келади. Кузги қаламчалар августнинг охири сентябрнинг бошларида тайёрланади.

Қаламчаларнинг узунлиги 5-10 см қилиб ёки 2-3 куртак қолдириб олинади. Қаламчада 2 та юқориги барглари қолдирилади, пасткилари эса кесиб ташланади. Тайёрланган қаламчалар тупроқ ва торф 1:1 нисбатда тайёрланган юмшоқ субстратга экилади ва пленка билан ёпиб қўйилади.

Ҳар икки кунда бир марта мунтазам суғориб турилса, 3 ҳафтада илдиз чиқаради ва ёш ўсимликлар 10x10 схемада парваришlash майдончасига ўтказилади. Кейинги йил кузда кўчатлар

тайёр бўлади ва уларни доимий ўсиш жойига экиш мумкин. Қаламчаларни ёш новдалардан олинганда ва ўсишини тезлаштирадиган стимуляторлардан фойдаланилганда яхши илдиз олади.



Суғориш. Чой ўсимлигининг ҳосилдорлиги тупроқ намлигига ва ҳавонинг нисбий намлигига боғлиқ. Ўзбекистонда атмосфера ёғинлари йил фаслларида бир хил тақсимланмаган, уларнинг асосий қисми куз, қиш ва баҳор ойларига тўғри келади. Шу билан бир қаторда баҳор ва ёз фаслларида иссиқ ва қуруқ бўлиши суғоришни тўғри ташкил этишни тақозо этади. Шунинг учун чой ўсимлиги етиштирилаётган ерларда тупроқ намлиги ЧДНСга нисбатан 75-80% бўлиши мақсадга мувофиқ. Чой униб чиққандан кейин ер чала, яъни ҳар 10 кунда 2–3 маротаба суғорилади.

Қатор ораларига ишлов бериш. Баҳорда ва кузда қатор оралари культивация қилинади, ҳар 2-3 ҳафтада юмшатилади, ўғитланади. Чой ўсимлиги 2-3 ёшлик бўлганда тупларга шакл берилади, ён шохлар кесилади. 5- 6 ёшга етган ўсимликлардан энг ёш новда учидаги 2-3 та барглари терилади.

Баландлиги ва ўсишини шакллантириш учун чой буталарига кўпинча доимий равишда шакл бериб борилади. Чой хом ашёсини териб олиш қулай бўлиши учун унинг баландлигига алоҳида аҳамият берилади. Чой плантациялари кенг қаторлаб экилади. Қулай шароитларда чой ўсиши фаол давом этади, йил давомида бута 1м гача ўсади.

Чой баргларида чой саноати корхоналарида қадоқланган, барглари ўралган қора чой, кўк чой, кўк ва қора тахта (прессланган) чой маҳсулотлари ишлаб чиқарилади. Баъзи мамлакатларда (Ҳиндистон, Хитой, Япония) сарик ва қизил чой ҳам тайёрланади. Чой

баргининг чиқиндиларидан кофеин, турли витамин препаратлари ва бошқа доривор моддалар олинади. Чойнинг уруғидан олинган мой косметикада, консерва саноатида ва бошқаларда ишлатилади. Хитой ва Мьянмада янги чой барги истеъмол (салат ва ошкўк) қилинади.

Қора олий нав чой тайёрлаш учун чой барги 40-50° (сув буғланиб, маҳсулот эластик бўлиши учун)да сўлдирилади, кейин барглар ўралади ва ферментация қилинади. Ферментлар таъсирида таниннинг аччиқ фракциялари оксидланади. Натижада ёқимли, тахирроқ таъмли таниндан, хушбўй эфир мойлари ҳосил бўлади.

Кўк чой тайёрлаш усули худди қора чойникидек, фақат барглари сўлдирилишидан олдин (баргларнинг кўк рангини сақлаб қолиш ва ферментларнинг парчаланиши учун) ўткир буғ билан (100°) ишланади. Қора тош чой олий навли чой тайёрлашдан чиққан чиқитлардан (125-250 г прессланиб) тайёрланади.

Кўк тош чой, кузги асосий йиғим кампанияси тамом бўлгандан кейин қолган дағал барглардан ёки кўкламги дарахтларни буташ пайтида йиғилган барглардан тайёрланади. Чойнинг асосий маҳсулоти барги ва ундан олинган куруқ чойдир.

Республикамизда ушбу ўсимликни етиштириш технологиясини ишлаб чиқилиб, йирик саноат чой плантацияларини ташкил қилиш йўлга қўйилса, импорт ўрнини босадиган маҳсулотлар ишлаб чиқариш ҳажмларини янада кўпайишига, импорт маҳсулотлар ҳажмларини камайишига, чой етиштиришни ташкил қилиш ва чой маҳсулоти ишлаб чиқаришни такомиллаштириш, аҳолини мамлакатимизда етиштирилган ҳамда ишлаб чиқарилган сифатли чой ва чой маҳсулоти билан таъминланишига замин яратади. Ишонамизки, яқин йилларда республикамиз чой импорт қилувчи мамлакатдан чой экспорт қилувчи мамлакатга айланади.

Х.ШЕРАЛИЕВ, профессор,
ТошДАУ.

АДАБИЁТЛАР:

1. Бобронева, И.В. "Рекомендации по внесению биологически активных добавок в рецептуры функциональных продуктов питания" / И.В. Бобронева // Мясная индустрия. – 2003. – № 5. – С. 27–29.
2. Пучкова, Л.И. "Экстракт зеленого чая – источник биофлавоноидов" / Л.И. Пучкова // Хлебопекарное производство. – 2005. – № 1. – С. 36–37.
3. Adhami V.M. Oral consumption of green tea polyphenols inhibits insulin like growth factor -1 induced signaling in an autochthonous mouse model of prostate cancer / V.M. Adhami, I.A. Siddiqui, N. Ahmad et al. // Cancer Res. – 2004. – Vol. 64. – P. 15–22.
4. <https://lex.uz/docs/3804160>