

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASIDA QO'ZIQO'RINCHILIKNI RIVOJLANTIRISH

S.Sh.Oripov

*Farg'ona viloyati O'simliklar karantini va himoyasi boshqarmasi
Ichki fitosanitar nazorat va monitoring bo'limi boshlig'i*

Annotatsiya. Yersharidagi insonlarning soni tobora ortib bormoqda. Bu butun dunyoda oziq-ovqatga bo'lgan talabni yuzaga keltirmoqda. Insonlarning asosiy ozuqasi bu o'simliklardan olinadigan mahsulotlar hisoblanadi. Lekin dunyo ekologiyasi buzulganligi sababli o'simliklardan hosil olish qiyinlashmoqda. Bunday vaziyatda insonlarga yordamga quyosh nuriga ehtiyoj sezmaydigan zamburug'lar yordamidan foydalanamiz. Oqsilga boy bo'lgan va to'yimli ozuqa hisoblangan qo'ziqorinlarni yetishtirishning yangi texnologiyalarini mamlakatimizda yo'lga qo'yishimiz kerak. Natijada xalqimiz dasturxonini bundanda ziyoda bo'ladi.

Kalit so'zlar: Spora, sho'lx, vishinka, ohak, xlor, salafan qop, suv purkagich.

Kirish. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Respublika oziq-ovqat sanoatini jadal rivojlantirish hamda aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan to'laqonli ta'minlashga doir chora-tadbirlar to'g'risida" 2020-yil 9-sentabrdagi PQ-4821-son qarorining ijrosini ta'minlash hamda oziq-ovqat sanoat mahsulotlarini ishlab chiqarish bo'yicha yangi tashkil etilayotgan istiqbolli loyihalarni yanada qo'llab-quvvatlash maqsadida Vazirlar Mahkamasi qaror qabul qildi. Qonun doirasida joylarda amaliy ishlar olib borilmoqda.

O'zbekistonda qo'ziqorinning 100 dan ortiq turi o'sadi. Shundan atigi 25 turigina iste'molga yaroqli, ya'ni zaharsiz hisoblanadi. Qo'ziqorin quritilgan, qaynatilgan, qovurilgan, tuzlangan, marinadlangan ko'rinishda iste'mol qilinadi. O'rmon hududlarida yashaydigan mamlakatlarda qo'ziqorinni hatto xomligicha iste'mol qilish usullarini o'rganib olishgan. Antibiotik sifatida ishlatiladigan penitsillin dorisi qo'ziqorindan olingan. Bugun ham bu o'simlik ekstrakti farmatsevtikada keng qo'llaniladi. O'zida gelvelat kislotasi mavjud zamburug'lar, jumladan, veshanka va shampinon kabilarni oldin suvda qaynatib, so'ng bemalol turli taomlar tayyorlab iste'mol qilish mumkin. Madaniy sharoitda yetishtirilgan qo'ziqorinlar sanitariya-epidemiologiya xizmati laboratoriyalarida tekshiruvdan o'tkazilib, zararsiz deb topilgandan keyingina sotuvga chiqariladi. Odamlar o'zi bilar-bilmas terib olgan qo'ziqorinlarni ovqatga ishlatishdan ehtiyot bo'lishi kerak. Qo'ziqorinlarning foydali xususiyatlari juda ko'p. Misol uchun, bu mahsulot immunitetni mustahkamlashga hissa qo'shadi. Ulardagi letsetin moddasi tomirlarni tozalash va xolesterinni kamaytirishga yordam beradi, aterosklerozning oldini oladi. Qo'ziqorin tarkibida biologik antibiotik

moddalar bor. Shu sababdan farmakologiyada undan tabiiy antibiotiklar tayyorlanadi. Shuningdek, shampinonlardan olingan birikmalar yiringli yaralarni davolashda, govorushka nomli turidan olingan dorivor moddalar sil kasalligiga qarshi preparatlarda ishlatiladi. Yomg'irdan keyin chiqadigan (dojdevik) qo'ziqorinlar ekstraktidan tayyorlangan surtmalar kesilgan, timdalangan jarohatlarni davolashda yaxshi samara beradi.

Jigar uchun foydasi

Tarkibidagi RR vitamini qon hosil bo'lish jarayonida muhim rol o'ynab, tomirlar devorini mustahkamlaydi. Bu vitamin qo'ziqorinda mol jigaridan ham ko'proq. Qo'ziqorin, ayniqsa, jigar uchun eng zarur mahsulot sanaladi. Organizm mineral moddalar hamda V va S vitaminiga ehtiyoj sezganda iste'mol qilish tavsiya qilinadi. Qo'ziqorin asab tizimi uchun ham foydali bo'lib, ortiqcha hayajon va ziqlikdan xalos qiladi. Iste'molga yaroqli zamburug'larni me'yorida iste'mol qilish aqliy qobiliyatni kuchaytirishga ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Ortiqcha vazndan qutulmoqchi bo'lganlar dastlab o'zida qo'ziqoringa allergiya yo'qligiga ishonch hosil qilishi, keyin parhezshunos maslahati asosida haftasiga 2 marta ovqatlanish ratsionga kiritishi tavsiya qilinadi. Chunki u ochlikni tez qondiradi va uzoq vaqt to'q tutadi. Qo'ziqorin tanada radioaktiv moddalarni to'plamaydi, aksincha, ularni organizmdan chiqarib yuboradi. Oq qo'ziqorin teri, soch va tirnoqlar salomatligini yaxshilashga ko'maklashadi. Shuningdek, qalqonsimon bez faoliyati buzilishining oldini oladi. Shampinon deb ataluvchi qo'ziqorinlar shifokorlarning ta'kidlashicha, bosh og'rig'ini davolashda samara beradi. Oyster nomli qo'ziqorinlar immunitetni ko'tarib, inson organizmini har xil kasalliklardan himoya qiladi. Bu xususiyat ular tarkibidagi RR vitamini bilan bog'liq. Shiitake qo'ziqorinlari inson salomatligi uchun juda foydali hisoblanadi. Yaponiyada ulardan saraton va boshqa o'sma kasalliklarining oldini olish hamda davolash uchun qo'llaniladi. Xitoy tabobatida qo'ziqorin qadimdan saraton va diabet xastaliklari bilan kurashishda, qon aylanishini faollashtirish, ichaklarni tozalash maqsadlarida ishlatilgan. Mazkur mahsulot oshqozonda kraxmalli taomlarni parchalashga ko'maklashadi. Rus xalq tabobatida yurak-qon tomir kasalliklarida foydaliligi tan olingan. O'rta Osiyo tabiblari qoldirgan yozuvlarda, ayniqsa, Ibn Sino manbalarida qo'ziqorinlar qondagi yomon xolesterin miqdorini pasaytirishi, tomirlardagi tiqilmalarni ochishi aytib o'tilgan. Zamonaviy tibbiyotda ham ularning tabiiy insulin va fermentlarga boyligi aniqlagan, shu bois qandli diabet kasalligida juda yaxshi ozuqa bo'lishi aytiladi. Mamlakatimiz hududida qo'ziqorin yetishtirish va uyushmagan yoshlarni ish bilan taminlash maqsadida kichik loyihalar amalga oshirilmoqda. Bunga uy sharoitida istemolga yaroqli qo'ziqorinning (Veshinka) turini yetishtirish texnologiyasini sizlarga tanishtiramiz.

Kerakli mahsulotlar:

- 1) 100 kg urug'
- 6) Spirt

- 2) 1000 kg sho'lx
- 3) 350 ta salafan qop
- 4) 20 kg ohak
- 5) 60 kg parashok
- 7) Klyonka
- 8) Idish 4 ta 200 l
- 9) Perchatka
- 10) Xlor

>Ekishdan oldin qo'lingizni spirtlang, perchatka kiying idishlarni yaxshilab chaying.

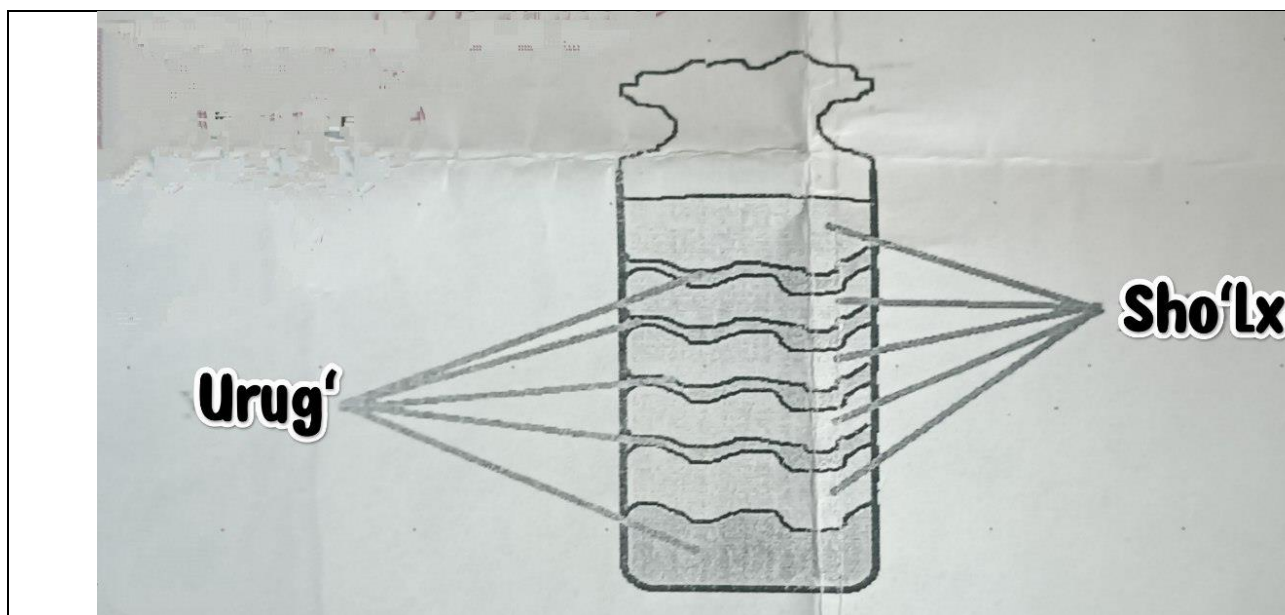
>Alohida idishga yarimdan baland suv quyamiz, 5 kg ohak va 20 kg parashok solib aralastiramiz, sutdan quyuv qaymoqdan suyuq bo'ladi.

>Idishga yarimdan baland qilib suv quying 4 l tayyorlagan parashokli suvingizdan quyung 10 kg sho'lx solamiz kayin yana parashokli suv quyamiz keyin yana sho'lx solib yaxshilab bosamiz, preslash shart emas. Oxirida yana 4 l parashokli suv quyung. Ustini marli bilan yoping. Agar 200 l idishga ivitsangiz 1 soat kutasiz.

> Ekishdan oldin ekiladigan joyingizga 4 metr salafan solamiz, unga ivitilgan sho'lxani to'kamiz bir oz suvni oqizdiramiz. 2 pachka urug'ni bitta idishga maydalab solamiz va 7 ta kosaga bo'lamiz, har bir kosa bitta qopchaga ekiladi.

> Qopcha tagiga ozgina urug' sepiladi 3 kosa sho'lx solinadi, sho'lxani qo'lingiz bilan tekislab ustiga yana bir hovuch urug' sepiladi, urug' asosan qopsing chetlariga tushishi kerak. Yana 3 kosa sho'lx, yana urug', shunday qilib 4 qavat qilinadi. Tagidagi bilan 5 qavat urug' bo'ladi. Urug'lar qopdan chiziqday ko'rinib turadi. Xuddi rasmdagidek

- Qopni joyida teshiladi. Ortiqcha suv oqib ketadi.
- Ekilgan hamma qoplar quruq joyga qo'yiladi. Suv oqib ketishi nuchun 2 soatga.
- Xonaga olib kirishdan oldin xonaga parashok sepiladi. Hasharotlar va mikroorganizmlardan saqlash uchun. 20kv.m ga qoplarning orasi 20 santimetrdan qilib qoyiladi.
- Ekilgan kunning ertasiga 9 ta joyidan xuddi rasmdagidek qilib 3 santimetrdan qilib lezvada kesasiz, lezvani spirtlab olasiz. Urug'ni qatoriga yaqinroq qilib kesasiz.



- Xonani eshik va derazalariga marlidan parda qilinadi, xonaga kirishdan oldin oyoq kiyim almashtiriladi.
- 1 sutkadan so'ng qoplarni ag'darib qo'ying, qoplarni qornidan aslo ushlamang 1 sutkadan so'ng yana o'z holatiga qaytarib qo'yiladi.
- Joyni bir haftagacha yani qoplarni tagi quriguncha 2 kunda bir marotaba almashtirib turing.
- Tongda quyosh chiqquncha pardalarni ko'taring 1 soat shamollating.
- Shamol yoki shaboda bo'lsa eshik derazalarni yopib qo'ying.
- Xonaning namligini taminlash uchun idishlarda 5 yoki 6 ta joyga suv bilan to'ldirib qo'ying.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Dams B. va boshqalar. Havo qo'shimchalarini ishlab chiqarish uchun tsement ohaklarini ishlab chiqish // Amaliy fanlar. - 2023. - T. 13. - Yo'q. 1. - S. 641.
2. Papoutsis K. va boshqalar. Meva, sabzavotlar va qo'ziqorinlar a-amilaza va a-glyukozidazani inhibe qilish xususiyatiga ega bo'lgan ekstraktlarni tayyorlash uchun: ko'rib chiqish // Oziq-ovqat kimyosi. - 2021. - T. 338. - S. 128119.
3. Vunduk J. va boshqalar. O'zgartirilgan atmosfera qadoqlashning Agaricus bisporusning tanlangan funktsional xususiyatlariga ta'siri // Yevropa oziq-ovqat tadqiqotlari va texnologiyasi. - 2021. - T. 247. - S. 829-838.
4. Moliszewska E., Nabrdalik M., Dikkenson J. Qo'ziqorinlar lazzat va hid manbalari sifatida // Makrofungidagi yutuqlar. - CRC Press, 2021. - B. 252-284.
5. Tolibjonov Oxunjon Odiljon o'g'li (2022) Anorni zararkunandalardan himoyalash Agro ilim 34-35
6. Tolibjonov Oxunjon Odiljon o'g'li (2022) Anorni zararkunandalardan himoyalash Oriental Renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences 956-959