



UDK: 633.174

BOSH PIYOZ URUG'INING UNUVCHANLIGINI LABORATORIYA VA DALLA SHAROITIDA ANIQLASH

Matiyakubov Xudoyor¹, Xaytboev Doniyor Komiljon o'g'li²

¹*Qoraqalpog'iston qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti dotsenti q.x.f.n*

²*Qoraqalpog'iston qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti
2-kurs magistranti*

Аннотация. В этой статье высказывается, как можно определить всхожести семян репчатого лука, о его показаний качеств. Влияние и нормы температур, о продлений анализных дни, методы проведения всхожести семян на термостате. В нём высказывается как можно определить о энергии прорастаний и всхожести семян.

Annotation. In this article, it is stated how it is possible to determine the germination of onion seeds, about its indications of qualities. The influence and norms of temperatures, about the extension of the analysis days, methods of seed germination on the thermostat. It expresses how it is possible to determine the energy of germination and germination of seeds.

Kirish

O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020- 2030-yillarga mo'ljallangan strategiyasida belgilangan vazifalarni amalga oshirish bo'yicha "Yo'l xarita"si tasdiqlanganligi sababli, oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligini taminlash va iste'mol ratsionini yaxshilash, talab etiladigan miqdordagi oziq-ovqat mahsulotlari yetishtirishni nazarda tutuvchi oziq-ovqat xavfsizligi davlat siyosatini ishlab chiqish va joriy etish nazarda tutildi. Shu oziq-ovqat sirasiga, bosh piyoz sabzavoti xam eng muhim sabzavot ekinlaridan hisoblanib, oziq-ovqatta katta ahamiyatga ega.

Piyozlar boshi va yashil barglari yil davomida ist'emol qilinadigan sabzavot bo'lib, tarkibida juda ko'p azotli moddalar (1,7-2,5%), efir moylari, fermentlar va hakovzalar mavjud. Aholi jon boshiga piyoz boshlarini ist'emol qilishning o'rtacha yillik me'yor 16-20 kg tashkil etishi lozim [1].



Asosiy bo'lim. Ma'lumki, qishloq xwjalik ekinlari urug'larini ekinboplik sifat kwrsatkishlari 2 usulda aniqlashga bwladi: dala va laboratoriya sharoitida.

Urug'larning wnuvchanligini 2 usulda tekshirganda, orasida deyarli farq bor, ya'ni laboratoriya usulida urug'larning unuvchanligini tekshirganda unda aniq



natijaga erishishga bvladi va shuning bilan birga ekish meyorida aniqlashga bvladi, dala sharoitida bvlasa unday aniq natijaga erishish qiyin kechadi [2].

Biz bu taxlilni wtkazish ob`ekti qilib, «Agrosanoat majmuida hizmatlar ko`rsatish markaz»i Qishloq xo`jaligi urug`larini ekinboplik sifat ko`rsatkishlarini aniqlash laboratoriyasida olib borildi. Bu tadqiqot davlat standartini normativ xujjatlar asosida olib borildi. Dastlab bosh piyoz urug`i olingan namunadan iflosligidan ajritib, unuvchanligini aniqlash uchun 200 dona subnamuna olamiz.

Tajriba wtkazish tartibi:

Biz laboratoriya sharoitida urug`larning unuvchanligini aniqlash uchun Kaba va Qarotal navlarini taxlil qilib kwrdik.

Eng avvalo, iflosligi aniqlangan urug`lardan 200 dona ya`niy ikkita navdan jami bwlib 400 dona urug` ajiratamiz. Ekish uchun maxsus idishchaga (Petri chashkaga) tagiga fil`tr qog`ozini tushaymiz.



Sung ustiga pipetka yoki leyka bilan shu idishchaga fil`tr qog`ozni namlaymiz. Namlangan idishga 100 donadan, urug` oralari ochiq holda (bir-biriga tegmaslik kerak) ekish kerak. Idishlarga urug`larni joylab bo`lib, termostatni tayorlaymiz. TPS -180 markali termostatni 15-20 °S darajaga quyamiz. Termostat ishidagi (kameradagi) issiqlik 15-20 °S bo`lganda ekilgan idishchadagi urug`larni har polkaga qo`yiladi. Ekilgan vaqti, sanasi daftarchaga yozib qo`yiladi.

Umuman GOST 12038-84 standart talabi bo`yicha bosh piyoz sabzavot urug`ining unuvchangligi 5/12 kun, yaniy 5-shi kuni o`shish energiyasini tekshiradi, 12-shi kunga kelib (yaniy 7 kun o`tkandan so`ng) unuvchanligini tekshiradi [2].

Ekin turi	Naveska, gr yoki dona	Harorat oS	Substrakt	Kuni	Sinfi	Tozaligi, %	Unuvchanligi, %
Bosh piyoz	100x4	15-20	Fil`tr	5/12	1	99	80
					2	95	50

Har kuni ekilgan urug`larni shu oldin ekilgan vaqt bo`yicha termostat eshigini ochib (5-10 daqiqa) shamollatiladi, so`ng urug` ekilgan idishlarning urinlari almashtiriladi, yaniy 12 kun davomida termostat ishidagi urug` bor idishlar har bir polka buylab va har bir tochkaga joylab borilishi kerak. Idishlarga ozgina miqdorda suv (qaynatib, sovutilgan, distillangan suv) quyiladi, so`ng termostat eshigi bekitiladi.



Tadqiqot natijalari. Bu jarayon 12 kun davomida birdek vaqtda amalga oshiriladi. 5-shi kuni bo'lganda urug'larning o'sish energiyasi aniqlanadi.

(1-jadval)

Navi	№	Ekilgan urug' soni	Urug'larning o'sib chiqish energiyasi, dona.	O'sish energiyasi, wrtacha %
Kaba navi	1-idishcha	100	71	71,75
	2-idishcha	100	70	
	3-idishcha	100	72	
	4-idishcha	100	74	
Qoratal navi	1-idishcha	100	70	69,5
	2-idishcha	100	68	
	3-idishcha	100	71	
	4-idishcha	100	69	

Bunda 4 idishga ekilgan urug'larni laboratoriya stol ustiga chiqariladi va har bir idishni alohida-alohida pincet bilan unib chiqqan urug'larni unib chiqmaganidan ajratib boshlaymiz. Demak, bosh piyoz urug'ining o'sish energiyasi Kaba navida 71,75 %, Qoratal navida esa 69,5 % ni tashkil etdi.



Xali o'sib chiqmagan urug'larni qaytadan suv tomizib yana termostatga joylashtiramiz.

Umuman 12-shi kuni urug'larning unuvchanligini aniqlaymiz. Buning uchun urug' joylashgan idishlarni laboratoriya stol ustiga qoyip pincet bilan unib chiqqanini chiqmaganidan ajratamiz (2-jadval).

Navi	№	Ekilgan urug' soni	Urug'larning unuvchanligi, dona.	Umuman unuvchanligi, %
Kaba navi	1-idishcha	100	18	17,75
	2-idishcha	100	19	
	3-idishcha	100	16	
	4-idishcha	100	18	
Qoratal navi	1-idishcha	100	17	16,75
	2-idishcha	100	16	
	3-idishcha	100	18	



	4-idishcha	100	16	
--	------------	-----	----	--

Yaniy 4-idishtagi urug'larning o'rtacha unuvchanlik darajasi aniqlaganimizda Kaba navida 17,75%, Qoratal navida esa 16,75% ni tashkil qildi.

Xulosa qilib aytganda, Kaba navi urug'ining wsish energiyasi va unuvchanligi wrtacha $71,75+17,75=89,5\%$, Qoratal naviniki esa $69,5+16,75=86,25\%$ ni tashkil etdi. Demak, bizlar laboratoriya sharoitida sinovga qwiylgan Kaba navi urug'ining unvchanligi 89,5 % bwlsa, Qoratal naviniki esa 86,25 % ni tashkil qildi. Ikkalasi xam 1-sinf talablariga javob berdi.

Foydalangan adabiyotlar

1. Ostanauqulov T.E. // Sabzavot etishtirish texnologiyasi - 2003 yil, b. 358-359.
2. Hakimov R.A., Hakimova A.S., Toshmuxammedov A.A. // Sabzavot va poliz ekinlari urug'chiligi – 2003. B. 14,24.