

ШАФТОЛИ ЕТИШТИРИШ ВА САҚЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Хатамова Ҳамидахон Комилжоновна

Андижон қишлоқ хўжалиги ва агротехнологиялар институти
“Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини сақлаш ва қайта ишлаш
технологияси” катта ўқитувчиси,

Инобиддинов Шукрулло Махмуджон ўғли,

Болтабоева Гулрух Равшанбек қизи

“Қишлоқ хўжалик маҳсулотларни сақлаш ва дастлабки қайта ишлаш” таълим
йўналиши 1-36 грух талабалари

АННОТАЦИЯ

Ёз ойи келиши билан Ўзбекистонимизда мевалар зарқ пиша бошлайди. Шафтоли меваси ҳам мевалар ичида ўзининг бетакрорлиги ва таъмининг бошқа меваларга ўхшамаслиги билан ажралиб туради. Шафтоли меваларини ўз вақтида териш, сифатли сақлашни тўғри ташкил этиш, аҳолини йил давомида мевалар билан таъминлашга имкон беради.

Калит сўзлар: Шафтоли, етиштириш, қадоқлаш, териш, яшиқлар, сақлаш, харорат, нисбий намлик, терувчилар, саватлар, транспорт воситалари, нарвон.

АННОТАЦИЯ

С прибытием летних месяцев фрукты утонут в утоплении в Узбекистане. Персиковые фрукты также отличаются плодами его уникальности и вкуса, не похожих на других фруктов среди фруктов. Правильная организация персиковых фруктов, качественное хранение позволяет населению предоставлять фрукты в течение года.

Ключевые слова: Персики, выращивание, упаковка, набор, бокс, хранение, температура, крышки, основы, транспортные средства, лестница.

ABSTRACT

With the arrival of summer months, the fruit will drown in the drowning in Uzbekistan. Peach fruits are also distinguished by fruits of its uniqueness and taste not like other fruits among fruits. Proper organization of peach fruits, quality storage allows, allowing the population to provide fruits throughout the year.

Keywords: Peaches, cultivation, packaging, dialing, boxing, storage, temperature, caps, basics, vehicles, stairs.

КИРИШ

Республиканинг шафтоли мевасини етиштириш учун тупроқ-иқлим шароитларининг қулайлиги, серҳосил ва истиқболли шафтоли навларининг мавжудлиги, улардан юқори, мўл ва сифатли ҳосил олиш имкониятини беради.

Шафтолининг ватани шимолий Хитой бўлиб, маълумотларга қараганда, у Европага Италия орқали тарқалган.

Шафтоли меваси сафро ҳайдовчи ва ич сурувчи хусусиятга эга. Унинг таркибидаги органик кислоталар ва эфир мойлари меъда секреция фаолияти ва овқат ҳазм қилишни яхшилади. У иштаҳани очади. Шафтолида минерал моддалар кўплиги сабаб у камқонлик ва гастрит (меъда шиллиқ қавати яллиғланиши)да даво мақсадида қўлланилади. Таркибида калий тузи мавжудлиги боис, у юрак билан боғлиқ касалликларга ҳам тавсия этилади.

Юрак уриши муаммоларида, камқонлик, меъда-ичак хасталикларида, организмда кислота миқдори тушиб кетганда, қорин дам бўлганда овқатланишдан 15-20 дақиқа олдин $\frac{1}{4}$ стакан миқдорида шафтоли шарбати ичиш тавсия этилади. Шунингдек, шафтоли меваси витаминларга бойлиги сабабли грип ва шамоллаш касалликларини олдини олишда, юқумли касалликларда, авитаминозда ҳам қўлланилади.

Мева ишлаб чиқаришни кўпайтиришда ҳосилдор ва тез ҳосилга кирадиган дарахтлар катта аҳамиятга эга бўлиб, улардан бири бу шафтолидир. Шафтоли боғи барпо этилгандан сўнг 2-3 йилда ҳосил бера бошлайди.

Шафтоли дарахти 50-150 кг ва ундан ҳам кўп мева беради. Дарахтнинг ихчамлиги туфайли уни парвариш қилиш ва ҳосилни териш енгиллашади. Етилиш бўйича навларнинг турли вақтида пишиш июнь ойидан октябрь ойи охиригача етилиш, шафтоли мевасидан фойдаланиш имконини беради. Шафтоли мевасининг хуштамлилиги овқатнинг яхши ҳазм бўлишига ёрдам беради. У шифобахш хусусиятга эга бўлиб, организмнинг ҳимоя кучини сақлайди ва мустаҳкамлайди.

МУҲОКАМА ВА НАТИЖАЛАР

Шафтоли мевасининг таркибида 7,3-14,0% гача қанд, 0,33-0,95% турли кислоталар, 0,002-1,17% пектин, 0,1% га яқин ошловчи моддалар, А ва С витаминлар, минерал тузлар бор, гемоглобинни оширади, инсон организми учун жуда фойдали парҳезлик хусусиятига эгадир. Шафтоли мевалари жуда чиройлилиги ва таъмининг юқори сифатлари билан фарқ қилади. Шафтоли янгилигида истеъмол қилинади ва ундан консерва саноатида фойдаланилади.

Шафтоли рентабель маҳсулот ҳисобланади. Шунингдек, унинг қишга чидамлилиги ҳам муҳим роль ўйнайди. Мослашмаган навларни совуқ уради ва кўпинча мева бермайди. Узоқ муддат қишки уйқуда бўладиган навлар ҳар йили ҳосил беради. Шафтолининг қишга чидамлилиги, ҳосилдорлиги ва мева сифатини ошириш мақсадида унинг сортиментини яхшилаш бўйича анча ишлар олиб борилмоқда. Сариқ этли эртаки, таъми юқори сифатли навларни етиштириш ва яратишга алоҳида эътибор қаратилмоқда.

Республиканинг кўпгина ҳудудларида шафтоли боғларидан юқори ҳосил олинмоқда. Шафтолизорлар барпо қилиш учун жой танлашда ушбу ўсимликнинг иссиқсеварлигини ҳисобга олиш керак. Шафтоли асосан, жанубий-ғарб ва ғарбий томонга қараган майдонларга экилгани маъқул. Совуқ шамоллар эсадиган пастқам майдонларда шафтолизорлар барпо қилиш тавсия этилмайди. Чунки, бундай ерларда баҳорги совуқларда шафтолининг гулкуртаклари кўпинча нобуд бўлади, дарахти эса замбуруғ касалликлари билан зарарланади.

Шафтоли дарахтлари қисман рН даражаси (тупроқдаги водород ионлари миқдори) бироз юқори 6,0 ва 6,5 бўлган тупроқларда яхши ўсиб ривожланади. Бу кўрсаткич бир оз кўп ёки кам бўлса ҳам дарахт ўсавериши мумкин, аммо бундай шароит унинг ўсиши ва ҳосилдорлигига салбий таъсир кўрсатади. Шафтоли дарахтлари қумоқ ва сувни яхши ўтказувчан тупроқларда яхши ривожланади. Агар тупроқнинг сув ўтказувчанлиги суст бўлса, унга маҳаллий ўғит қўшиб чуқур чизел қилиб аралаштириш тавсия қилинади. Юқоридаги тупроқ таркибини яхшилашга мўлжалланган маҳсулотларни айнан кўчат экилиши режалаштирилаётган чуқурчага солиш тавсия қилинмайди.

Шафтолининг ҳамма навлари учун енгил ва унумдор тупроқлар қулай ҳисобланади. Лекин яхши парвариш қилинса, бошқа тупроқларда ҳам яхши ўсиб юқори ҳосил беради.

Шафтоли дарахти учун кучли шўрланган ва ботқоқланган ерлар мутлоқо тўғри келмайди, тупроқ кучли шўрланган бўлса, унинг захини қочириш, шўрсизлантириш ва сифатини ошириш керак. Сизот сувлари яқин жойлашган ерларда (1,5-2,0м гача) шафтоли анча юқори ҳосил беради. Айниқса, тупроқ структураси яхшилашини, ўз вақтида юмшатилишини талаб этади.

Соғлом, юқори сифатли, стандарт талабларига жавоб берадиган кўчатлар дарахтларнинг яхши ўсишини ва юқори ҳосилдорлигини таъминлайди.

Шафтоли кўчатини етиштиришда дастлаб шафтолининг данаклари йиғиб олинади, сўнгра сув билан яхшилаб ювилади, ювилган данаклар дарё қуми

билан стратификация қилинади. Стратификация қилинган данакларни октябрь-ноябрь ойларида олдиндан тайёрланган ер майдондаги эгатларга 6-8 см масофада экилади. Данаклар енгил тупроқларда 3-3,5 см, оғир тупроқларда 2-2,5 см чуқурликка экилади. Данак экилгандан сўнг ер юзаси қатқалоқ бўлишини олдини олиш учун дарахт қириндиси (апилка) сепилади ва суғорилади.

Данаклардан униб чиққан ниҳолларга август ойида истиқболли навлардан пайвандлаш ишлари амалга оширилади.

Пайванд қилишдан 3-4 кун олдин ниҳоллар пўстлоғининг яхши ажралиши, ўсимлик танасида шира ҳаракатини кучайтириш мақсадида суғорилади ва пояларининг 15-20 см баландлигигача ён шохлари олиб ташланади.

Пайвандтаг танасида шимолий ёки шимоли-ғарбий томонидан илдиз бўғзи ёнида пўстлоғи “Т” ҳарфи шаклида пайвандлаш пичоғи билан кесилади, пўстлоғи очилиб, унга узунлиги 2-2,5 см келадиган куртак, кўпайтирилаётган навнинг қаламчасидан олинган қобиқ пайвандтагнинг пўстлоғи ичига жойланади. Пўстлоқ қобиққа бармоқлар билан ёпиштирилади ва боғлағич тасма билан ўраб боғланади ва суғорилади. Келаси йили эрта баҳорда шира ҳаракати бошлангунча пайванд қилинган жой очилади, боғлағич тасмалари олиб ташланади ва пайванд қилинган куртакка кесилади.

Баҳорда 120 кг/га азот, 60 кг/га фосфор ва 30 кг/га калий солинади, керак бўлганда 1-2 марта азот билан 60 кг/га миқдорда озиклантирилади. Ёз ойларида суғорилади, қатор оралари юмшатилади.

Кўчатлар кузда, барглар тўкилганидан сўнг ковлаб олинади. Стандарт кўчатларга штаббининг баландлиги 50-60 см бўлган, диаметри 2-2,5 см дан ва асосий шохлари узунлиги 50-60 см дан кам бўлмаган кўчатларни киритиш мумкин. Ковлаб олинган кўчатлар кўмиб қўйилиб, тупроқ билан зичланади, суғорилади. Шафтоли меваларини териш жараёни меваларни қадоқлаш жойига самарали ташишни кўзда тутаяди, мевалар сифатига зарар етказадиган ортиқча ишларни камайтиради. Мева қанчалик кам ушланиб тез қадоқланса унинг сифати шунчалик юқори бўлади.

Боғбонлар терим жараёнида зарур бўладиган барча иш анжомларини тайёр ҳолатга келтириши зарур. Бунда терим саватлари ёки халталари, нарвонлар, ҳосилни ташиш аравачалари, навларга ажратувчи столлар, тарозилар, қадоқлаш материаллари ва бошқалар. Ушбу иш анжомларини олдиндан тахт қилиб қўйиш ҳосил терими самарадорлигини оширади.

Елкага осиладиган тасмага эга терим саватлари ёки халталари терувчилар ишини осонлаштириб, нарвонда ишлаш хавфини камайтира-ди. Ҳосилни ташиш аравачалари ёки бошқа транспорт воситалари узилган меваларни қадоқлаш жойига тез етказишда фойдалидир. Навларга ажратувчи столлар меваларни тартибли равишда турли навларга бўлиш имконини беради.

ХУЛОСА

Ҳосил териш давомида иш барча босқичларда бир маромда бориши лозим. Шафтоли мевалари сифати тез бузилишини инобатга олиб, уларни теришда устма-уст жойлаштириш тавсия этилмайди. Мевалар бир қатор қилиб яшиқларга терилса, уларнинг сақланувчанлиги ошади. Пишган шафтоли меваси хона ҳароратида бир неча кун туриши мумкин. Сақлаш жойини танлашда қоронғи ва иложи борица салқин жойларни танлаш керак. Агар шафтоли юмшоқ бўлса ёки унда чириган дастлабки белгилар пайдо бўлса, унда бир мунча вақт ўтгач у чирий бошлайди. Шунга ўхшаш ҳолат шикастланган мевалар билан содир бўлади. Шафтоли сақлаш учун оптимал ҳарорат режими 0-8 даража деб ҳисобланади. Ушбу режим меваларни музлатгичларда сақлаш учун бўлинмаларда тақдим этилади ва хандакларда ёки ертўлаларда яратилади. Ҳарорат қанча юқори бўлса, шафтолини сақлаш муддати шунчалик қисқаради. 0-8 даражада мевалар пишиб етиш даражасига қараб бир неча ҳафта давомида сақланади.

REFERENCES

1. Р.М Абдуллаев, М.М. Якубов “Шафтоли етиштириш” -57 китоб Агробанк” АТБ – 2021, Нашриёт уйи “Тасвир” – 2021, “Colorpack” МЧЖ – 2021
2. Остонакулов Т.Э. Нарзиева С.Х. Мевачилик асослари. Тошкент – 2010
3. Бўриев Х.Ч, Байметов К.И., Абдикаюмов З.А. Мева экинлари селекцияси ва навшунослигидан амалий машғулотлар. Тошкент: Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2004. – б. 66-72.
4. Мирзаев М.М., Собиров М.Қ. – Боғдорчилик., Т. 1987.
5. Hamidakhon Komiljonovna Khatamova, Kholida Azamovna Kimsanova. (2020).
6. The Peach Propagation Methods. *The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering*, 2(11), 42- 46.
7. Xatamova X.K., Yunusov O.B., (2021). Useful Properties Of Cherries And Cherry Juice. *The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering*, 3(06), 6-12.

8. X.K. Xatamova, Kh.T. Yuldasheva, M.B. Soliyeva, X.A.Kimsanova, Sh.M. Juraboyeva Asian Journal of Multidimensional Research METHODS OF PRESERVING SUBTROPICAL FRUITS (109-115)
9. Soliyeva, M. B., Yuldasheva, K. T., Xatamova, X. K., Kimsanova, X. A., &
10. Isroilova, S. S. (2021). The effect of shelf life of live cocoons on their temperature and quality. *Asian Journal of Multidimensional Research (AJMR)*, 10(3), 254-260
11. Yuldasheva, K. T., Soliyeva, M. B., Xatamova, X. K., & Kimsanova, X. A. (2020). Effect of arbuscular mycorrhiza on micro propagated live. *ACADEMICIA: AN INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY RESEARCH JOURNAL*, 10(12), 1491-1498.
12. ВАХОБОВ, А., СОЛИЕВА, М., & ХАТАМОВА, Х. СОРТА КРАШОКОЧАННОЙ КАПУСТЫ ДЛЯ ПОВТОРНОЙ КУЛЬТУРЫ. *ИРРИГАЦИЯ-МЕЛИОРАЦИЯ*, 57
13. Xatamova, X. K., Soliyeva, M. B., Kimsanova, X. A., Yunusov, O. B., & Yuldashev, R. T. (2021). Methods Of Drying Subtropical Fruits And Their Importance For Human Health. *The American Journal of Applied sciences*, 3(05), 148-154.
14. Vaxobov Alisher, , Komiljonovna, K. H., Botirovna, S. M., & Yulbarsovna, D. S. (2020). БАМИЯ-ШИФОБАХШ ЎСИМЛИК ВА УНИ ЕТИШТИРИШ ТЕХНОЛОГИЯСИ. *PalArch's Journal of Archaeology of Egypt/Egyptology*, 17(6), 3479-3482.
15. Yuldasheva, K. T., Soliyeva, M. B., Xatamova, X. K., & Kimsanova, X. A. (2020). Effect of arbuscular mycorrhiza on micro propagated olive. *ACADEMICIA: AN INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY RESEARCH JOURNAL*, 10(12), 1491-1498.
16. Xatamova X.K. Useful Properties Of Cherries And Cherry Juice The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering 3 (06), 6-12
17. Э.К. Асронов, М Зайнобиддинов “Размножение тутовника на открытой местности древесными черенками” БИОРАЗНООБРАЗИЕ И РАЦИОНАЛЬНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИРОДНЫХ РЕСУРСОВ, 22-24
18. А.А. Музаффаров, Э.К. Асронов, М.З.Т. Зайнобиддинов “Маккажухори урубининг унувчанлиги хиназалон-4 хосилалари таъсирини шрганиш”. *Life Sciences and Agriculture*, 57-59