

“BIOLOGIYANING ZAMONAVIY TENDENSIYALARI: MUAMMOLAR VA YECHIMLAR”

Respublika ilmiy-amaliy konferensiyasi, 2023-yil 25-noyabr.

O‘ZBEKISTON JANUBI SHAROITIDA BROKKOLI KARAMINI YETISHTIRISH ISTIQBOLLARI

Musayeva Dilrabo Avazovna

Termiz davlat pedagogika instituti magistranti

Xasanovfaxriddin520@mail.com

Annotatsiya: Maqolada brokkoli karamining botanik tasnifi, biologik xususiyatlari va uni O‘zbekiston janubi sharoitida yetishtirish imkoniyatlari va istiqbollari haqida qisqacha ma’lumotlar keltirilgan.

Kalit so‘zlar: Sabzavot, brokkoli, botanik tasnif, nav namunalari, duragay, biokimyoviy tarkib, introduksiya

Аннотация: статье приведены краткие сведения о ботанической классификации капусты брокколи, ее биологических особенностях, а также возможностях и перспективах ее выращивания на юге Узбекистана.

Ключевые слова: Овощи, брокколи, ботаническая классификация, сортообразцы, биохимический состав, интродукция.

Annotation: The article provides brief information about the botanical classification of broccoli, its biological characteristics, as well as the possibilities and prospects for its cultivation in the south of Uzbekistan.

Key words: Vegetable, broccoli, botanical classification, varieties, biochemical composition, introduction.

Sabzavot ekinlari orasida karam turlarini yetishtirish, ayniqsa, kam tarqalgan karam turlarining morfobiologiyasini o‘rganish va yetishtirish agrotexnologiyalarini ishlab chiqish va yangi nav namunalari yaratish xalqimiz dasturxonidagi sabzavot turlarini ko‘paytirish hamda bozorlarimizda sabzavot ekinlari assortimentini kengaytirish imkonini beradi.

Shunday karam turlaridan brokkoli karamini respublikamiz aholi tomorqa va fermer xo‘jaliklarida yetishtirish, aholini yangi vitaminlarga boy karam mahsuloti bilan to‘la ta‘minlashda muhim ahamiyatga ega.

Bu ekinlarni mamlakatimiz janubida kuzgi-qishki-bahorgi mavsumda yetishtirib, mahsulotini eksportga chiqarish imkoniyatlari juda katta. Shuning uchun ushbu karam turini mamlakatimiz sharoitiga introduksiya qilish, ularni yetishtirish texnologiyasini ishlab chiqish va yangi nav namunalari yaratish birinchidan sabzavotlar assortimentini ko‘paytirishga, ikkinchidan ularni oraliq ekin sifatida yetishtirib mahsulotini eksport qilishga imkon beradi.

Brokkoli (*Brassica botrytis* subsp. *italica*) – karamdoshlar oilasiga mansub bir yillik o‘simlik hisoblanadi. Brokkoli karamining botanik tasnifi bo‘yicha yagona fikr mavjud emas. O‘simliklarning yangi navlarini muhofaza qilish xalqaro ittifoqi ma’lumotiga ko‘ra ayrim tadqiqotchilar uni gulkaram (*Brassica oleracea* L. convar. *botrytis* (L.) Alef. var. *cymosa* Duch.) ning bitta tur xili deb hisoblasa, boshqa tadqiqotchilar alohida tur (*Brassica botrytis* subsp. *italica*) deb hisoblaydi.

“BIOLOGIYANING ZAMONAVIY TENDENSIYALARI: MUAMMOLAR VA YECHIMLAR”

Respublika ilmiy-amaliy konferensiyasi, 2023-yil 25-noyabr.

Hozirgi vaqtda brokkoli yetishtirish G'arbiy Yevropa, Amerika, Kanada va Yaponiyada sezilarli darajada ko'paygan. Ushbu davlatlarda brokkoli yetishtiriladigan maydon bo'yicha gulkaramni ortda qoldiryapti va yana kengayishda davom etmoqda. Mamlakatimizda brokkoli noan'anaviy, kam tarqalgan sabzavot ekinlariga kiradi. Uni ayrim havaskor sabzavotkorlar cheklangan miqdorda yetishtirmoqdalar.

Brokkolli gulkaram kabi gul to'plamlari oziq-ovqatga ishlatiladi. Uning gul to'plamlari gulkaramnikiga o'xshash, lekin rangi to'q yashil siyohrang, ko'k va ayrim navlari oq tusli bo'lishi mumkin (Kononkov va b., 1985).

Brokkoli gulkaramdan poyada ko'plab yon shoxlar hosil bo'lishi va ularda kichik gul to'plamlari (boshchalar) shakllantirishi bilan farq qiladi. Bu o'z navbatida hosil yetishtirish davri davomiyligini uzaytiradi.

Brokkoli sovuqqa chidamli ekin bo'lib, o'sib rivojlanishi uchun unchalik ko'p issiqlik talab qilmaydi (16-25 °C). Karamning ushbu turi uchun dala sharoitida optimal harorat 18-22 °C hisoblanadi.

Brokkoli karamida gul to'plamlar (boshchalar) hosil bo'lish jarayoni va ularning sifatiga haroratning ta'siri juda katta (Titley, 1985, 1987). Ushbu davrda eng maqbul havo harorati 16-18 C⁰ hisoblanadi.

Bugungi kunda brokkoli karami nafaqat biokimyoviy tarkibi balki tarkibidagi oziq moddalarning inson organizmi uchun oson o'zlashtiriladigan shaklda ekanligi bilan iste'molchilar, sabzavotkorlar va dietolog vrachlar e'tiborini tobora ko'proq o'ziga jalb qilmoqda. Brokkoli karamboshchalari ko'plab davolash-profilaktik dietalarda qo'llaniladi. Adabiyotlarda ushbu dietalar natijasida miokard infarkti (Cornelis va b., 2007) va boshqa yurak qon-tomir kasalliklaridan (Zhang va b., 2011) o'lim darajasining kamayganligi haqidagi ma'lumotlar mavjud. Oziq-ovqatda brokkoli iste'mol qilinishi erta qarishning oldini oladi.

Brokkoli karamining kelib chiqishi, morfologik belgilari va tashqi muhit omillariga bo'lgan munosabati gulkaramga o'xshashligi mamlakatimizda uni yetishtirish istiqbolli ekanligini ko'rsatadi. Ekinni serhosil, mahalliy iqlim sharoitlariga moslashgan nav va duragaylarini tanlash va ularni yetishtirish texnologiyasi asosiy elementlarini ishlab chiqish, shuningdek, uning mahalliy tuproq-iqlim sharoitiga mos nav namunalari yaratish sabzavot turlarini yanada ko'paytirish imkonini beradi.

“BIOLOGIYANING ZAMONAVIY TENDENSIYALARI: MUAMMOLAR VA YECHIMLAR”

Respublika ilmiy-amaliy konferensiyasi, 2023-yil 25-noyabr.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Kononkov, P.F. Новые овощные растения / P.F. Kononkov, M.S. Bunin, S.N. Kononkova. – M.: Rosselkhozizdat, 1985. – 61 s.
2. Cornelis, M.C., El-Sohemy, A., Campos, H. GSTT1 genotype modifies the association between cruciferous vegetable intake and the risk of myocardial infarction / M.C. Cornelis, A. El-Sohemy, H. Campos // American Journal of Clinical Nutrition. – 2007. – Vol. 86. – P. 752–758.
3. Davlatovna, Hayitova Shahlo. "Donadagi urug'larning oziqlanishi fonida qiymatlar F1-F2 iqtisodiy xususiyatlarning korrelyatsiyasi". *Ijtimoiy va gumanitar fanlar bo'yicha Osiyo tadqiqot jurnali* 11.10 (2021): 334-336
4. Zhang, X. Cruciferous vegetable consumption is associated with reduced risk of total and cardiovascular disease mortality/ X.O. Shu, Y.B. Xiang, G. Yang, H. Li, J. Gao, H. Cai, Y.T. Gao, W. Zheng // American Journal of Clinical Nutrition. – 2011. – Vol. 94. – P. 240-246.