

5. Botschantzeva ZP (1982) Tulips: taxonomy, morphology, cytology, phytogeography and physiology. CRC Press, Rotterdam
6. Sharipov AH, Pechenitsyn VP, Ashurmetov OA (2002) Wild tulips of Central Asia. In: Tilip and Man. Almaty. Proceedings of the symposium: 37–42.
7. Tojibaev K, Karimov F, Oh BU, Oh SH, Jang CG (2018) A checklist of the geophytes of Fergana Valley, Middle Asia – Monocotyledonous plant and biogeographical analysis. Journal of Asia-Pacific Biodiversity 11 (3): 431–441. <https://doi.org/10.1016/j.japb.2018.06.003>
8. Tojibaev K, Beshko N (2015) Reassessment of diversity and analysis of distribution in *Tulipa* (Liliaceae) in Uzbekistan. Nordic Journal of Botany 33 (3): 224–234. <https://doi.org/10.1111/njb.00616>
9. The Red data book. 2019
10. <http://www.hozir.org/buxoro-davlat-universiteti-ozbekiston-tabiiy-geografiyasi-fani.html?page=139>.

MAHALLIY BUG'DOY NAV- NAMUNALARINING NONBOPLIK XUSUSIYATLARI

Alloberganova Z.B.,

Atajanov A.Y.,

Raximova M.X.

b.f.n.dotsent,

akademik litseyi biologiya fani o'qituvchisi,

2- bosqich talabasi.

Urganch Davlat universiteti

Annotatsiya: Ushbu maqolada Xorazm tuproq iqlim sharoitida yetishtirilgan mahalliy bug'doy nav namunalari Qora - qiltiq navining nonboplik xossalari va nonning sifat ko'rsatkichlari aniqlanlab o'rganilgan.

Kalit so'zlar. Termostat, achitqi, elastik, bijg'ish, kontinental, opara, nonboplik, g'ovaklik, sahro, raqobatbardosh.

Oxirgi paytda Respublikamiz aholisining yuqori sifatli un mahsulotlariga bo'lgan talabi ortib bormoqda. Buni qo'shni Qozog'iston, Rossiya mamlakatlaridan kiritilayotgan yuqori sifatli un mahsulotlari salmog'ining oshib borayotgani bilan ham ko'rish mumkin. Mamlakatimiz ichida ham shu mahsulotlarga raqobatbardosh tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish, chiqarilayotgan un sifatini oshirish davr talabidir.

Bu borada Respublikamizning turli mintaqalarida g'allachilik yo'nalishida qator ilmiy tadqiqot ishlari amalga oshiriloqda. Xorazm viloyati ham shular qatoriga kirib, hududda yetishtirilayotgan bug'doy donlarining sifatini, texnologik va nonboplik xossalarini o'rgangan holda yuqori sifatga ega bo'lgan navlardan un olish yo'llarini takomillashtirish kabi masalarga katta e'tibor qaratilmoqda.

Xorazm vohasi respublikamizning shimolida joylashgan bo'lib, o'zining tuproq-iqlim sharoitlariga ko'ra O'zbekistonning boshqa viloyatlaridan farqlanadi. Xorazm vohasi hududda sahroning kontinental iqlimi hukm suradi, hammasi bo'lib 100 mm atrofida yog'in-yog'ib, qishi qattiq sovuq, qariyb qorsiz bo'ladi.[5]

Anashunday o'ziga xos iqlim sharoitli xududlarda bug'doy yetishtirish va undan yuqori hosil olish uchun ko'p mehnat va xarajat talab qiladi.

Yuqoridagilardan kelib chiqib, bug'doydan yuqori va sifatli don olish maqsadida yetishtirishning kompleks agrotexnologiyalarni ishlab chiqish va yuqori hosilli navlarni tanlab olish va ular ustidan tajribalar olib borish va ishlab chiqarishga joriy qilish muhim ahamiyat kasb etadi.[1]

Xorazm tuproq iqlim sharoitida qadimiy bug'doy nav namunalaridan Qora - qiltiq navi yetishtirilib, donining nonboplik xossalarini tadqiq qilish asosida olinadigan unning va nonning sifat ko'rsatkichlari aniqlanlab o'rganildi.

Bug'doy unining nonboplik xususiyatlari deganda, unning texnologik jarayonni to'g'ri olib boranda yaxshi sifatli non hosil qilishi tushuniladi.[3]

Yaxshi pishgan bug'doy noni, kerakli hajm, to'g'ri shaklga, yoriqlar va yirtilishlar bo'lmagan bir hilda bo'yalgan qobiqqa, bir hilda tarqalgan, mayin g'ovaklikdagi elastik mag'izga ega bo'lishi kerak.

Non xushbo'y va xushta'm bo'lishi kerak. Ma'lum turdagi bug'doy nonining mag'izi qanchalik ochiq rangda bo'lsa, u shunchalik iste'molchilar tomonidan qadirlanadi.

Bug'doy unining u yoki bu sifatli non berish xususiyatiga unning nonboplik xossasi deyiladi. Bug'doy noni uchun unning sifati, hajmi, qobiqning rangi, mag'izning xossalari - elastikligi, g'ovakligi, rangi, ta'mi va hidi kabi ko'rsatkichlar ham muhim ahamiyat kasb etadi. Bug'doy uning nonboplik xossasi asosan uning gaz hosil qilish qobiliyati, ma'lum bir strukturali-mexanik xossali xamir hosil qilish qobiliyati - "unning kuchi", rangi va xamirni tayyorlash jarayonida qorayish xususiyatlari, zarrachalarning o'lchamlari bilan baholanadi.

Tajribaviy non pishirish yo'li bilan bug'doy unining nonboplik xossasi aniqlanadi. Qora - qiltiq bug'doy navidan tortilgan unning nonboplik xossalarini taqqoslash uchun laboratoriya sharoitida 1-navli bug'doy unidan tortilgan undan ham non pishirildi.[2]

Birinchi variantga ko'ra, tadqiq qilinayotgan bug'doy unidan 500 g un, 2,5 g quruq achitqi, 7,5 g tuz qo'shib xamir tayyorlanadi, ikkinchi variantda esa 1-navli undan (500 g) foydalanildi. Xamir oparasiz usulda tayyorlanib, 170-180 minut davomida havoning 80-85% nisbiy namligida va 32°S da termostatda bijg'idi. Bijg'ishning har bir soatida xamir mushtlandi. Yetilgan xamirning og'irligi o'lchanib, 400 g xamir qolipga, 200 g xamir tagdonga qo'yiladi. Bu xamir bo'laklari 50-60 minut davomida tindiriladi. Tayyor xamirlar 225°S haroratda pishirib olindi. Tagdonli non 20-25 minut, qolipli non esa - 40-45 minut davomida pishdi. 1 sutka davomida issiq nonlarning vazni o'lchab olinib sovutildi.[4]

Olingan tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, mahalliy bug'doy nav namunalaridan Qora - qiltiq bug'doy navining donidan tortilgan undan pishirilgan nonning sifat ko'rsatkichlari 1-navli bug'doy unidan pishirilgan nonning sifatidan deyarli farq qilmaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Atabaeva X.N., Xudayqulov J.B. "O'simlikshunoslik". "Fan va texnologiyalar" nashriyoti, Toshkent: 2018.
2. Василенко И. И., Комаров В. И.. Оценка качества зерна: Справочник/ Сост.: Ў-93. М.: Агропромиздат, 1987. С -08.
3. Лавронов Г.А. Пшеница в Узбекистане. Ташкент. 1969 г. 34 С.
4. Normaxmatov R. Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi asoslari.Toshkent, "Tafakkur", 2009.
5. Qurbonniyozov R. Xorazm geografiyasi. Urganch "Xorazm".1997, -115b.

ZIRA (BUNIAM PERSICUM) O'SIMLIGINING APICAL MERISTEMA TO'QIMASIDAN DNK AJRATIB OLISH TEXNOLOGIYASI

Avalboyev Quvondiq Xudoyqul o'g'li

O'zMU Jizzax filiali "Biotexnologiya" yo'nalishi talabasi

Mamatkulova Iroda Ergashevna

O'zMU Jizzax filiali "Biotexnologiya" kafedrasi katta o'qituvchisi