ЭРТАКИ МУДДАТДА БОШ САЛАТНИНГ НАВ ВА ДУРАГАЙЛАРИНИ ПИШИБ ЕТИЛИШИГА ХАВО ХАРОРАТИНИНГ ТАЪСИРИ

Фахриддин Расулов
Қ.х.ф.ф.д., к.и.х.
Жамшид Шералиев эркин тадқиқотчи
Сабзавот, полиз экинлари ва картошкачилик илмий-тадқиқот институти
https://doi.org/10.5281/zenodo.11001022

Салат турларининг классификацияси. Сабзавот экинлари сирасига бир гуруҳ яшил экинлар, хусусан маданий салат ҳам киради. Кўкат сабзавотлар – бу асосан янги узилган пайтида истеъмол қилинадиган экинлар ҳисобланади [8, 11, 2, 12, 5]. Бу гуруҳга кирувчи сабзавотларни тезпишарлиги ва совуққа чидамлилиги, уларни очиқ ерда ҳам, шунингдек ҳимояланган ерларда ҳам етиштириш мумкинлиги, қиш даврида инсон организмида витаминлар тақчиллиги кузатилганида қимматли кўкатларга эга бўлиш имкониятининг борлиги учун қадрлайдилар [3, 4, 13, 9, 6]. Салат сабзавотларини етиштиришда энг машҳури сифатида яшил сабзавот экинлари гуруҳидан бўлган салат етакчи ўринни эгаллайди. Салат-нинг 100 дан ортиқ тури мавжуд [7, 10, 14].

Навларнинг биологик хусусиятлари. Турли хил фенологик фазаларнинг бошланиш муддатлари ва давомийлиги салат ўсимликларида навнинг биологик хусусиятларига ва йилнинг метеорологик шароитларига боғлиқ. Краснодар ўлкаси шароитларида энг тезпишар баргли ва бош ўрайдиган салат навларида (Московский парниковый, Бёттнер, Бибб, Каменная головка нав типларида) хўжалик учун яроқлилиги ниҳоллар униб чиққанидан сўнг 30-45-кунлардаёқ бошланади; ўртапишар навларда (Берлинский, Бостонский, Парижский) бунинг учун 52-76 кун керак бўлади, кечпишар навларда эса (Вэнград, Нью-Йоркский, Грейт Лейкс) – 57-82 кун. Бу борада ўсимликнинг пояланиши ниҳоллар униб чиққанидан сўнг 42-79 кун ўтгач бошланади, гуллаши-пояланиш бошланганидан сўнг 20-30 кундан кейин ёки ниҳоллар униб чиққанидан сўнг 61-117-кунлари. Уруғлари гуллай бошлаганидан сўнг 15-20 кун ўтгач ёки ниҳоллар униб чиққанидан сўнг 80-133-кунлари пишишни бошлайди [1]. Санкт-Петербург атрофидаги салат коллекциясини ўрганиш натижасида: эртапишар навларида 46-63 кунда, ўртапишар навларида – 65-90 кунда, кечпишар навларида – 90-116 кунда йиғиштириб олишга тайёр бўлган.

Тадқиқотнинг долзарблиги. Бош салатни маҳаллий иқлим шароитларига мослашган нав ва дурагайларини танлаш ва уларни етиштириш технологиясини асосий элементларини ишлаб чиқиш, республикада сабзавот турларини (ҳилма-хиллигини) яънада кўпайтиришга, экспорт салохиятини оширишга ҳамда аҳолини овқатланиш сифатини яхшилашга, шунингдек, озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашга ва фермер хўжаликларининг иқтисодиётини мустаҳкамлашга имкон берадиган долзарб масалалардан бири ҳисобланади.

Тадқиқотларда 1990 йилда Давлат реестрига киритилган Россия селекциясига мансуб, республикада кўп йиллардан буён ишлаб чиқаришда фойдаланилаётган бош салатнинг “Крупнокачанный” нави ва “Барселона F_1” дурагайи стандарт сифатида танлаб олинди. Шунингдек, бош салатнинг республикамиз тупроқ иқлим шароитида ўрганиш учун Россиядан 9 та, Испания 4 та нав ва дурагайлардан тадқиқот учун фойдаланилди.

Эртаги мавсумда бош салатнинг стандарт “Крупнокочанний” навини ўсиб-ривожланиш фазасида таҳлил қилинганда 01/III экиш муддатида экилгандан то бош ўрай бошлагунча – 30 кунни ташкил қилган бўлса, унга нисбатан 1 кун эрта “Айс квин” навини экилгандан то бош ўрай бошлагунча – 29 кун ёки 30/III да бошлагани, аксинча, “Грейт лайкс 659”, “Салат айсберг”, “Колобок”, “Салат айсберг”, “Колобок” навлари ва “Salad Express F_1” дурагайи – 3 кун ҳамда “Барселона F_1” (st), “Робинзон F_1” ва “Мадрид F_1” дурагайларда эса 5 кун кечроқ бошланганлиги маълум бўлди. Шунингдек, бошқа навларда “Крупнокочанний” нави каби экилгандан то бош ўрай бошлагунча – 30 кун талаб этилганлиги аниқланди.

Бу борада, бош салатнинг “Крупнокочанний” (st), “Алабама”, “Айс квин”, “Патриций” ва “Русский размер” навларида экилгандан то бош ўрай бошлагунча 393,0°С фойдали ҳаво йиғиндисида (ФҲЙ) шаклланганлиги аниқланди. Стандарт “Крупнокочанний” навига (393,0°С) нисбатан “Русский богатырь” нави – 16,8°С, “Грейт лайкс 659”, “Колобок” ва “Салат айсберг” навлари ҳамда “Salad Express F1” дурагайи – 50,5°С, шунингдек, “Барселона F1” (st), “Мадрид F1” ва “Робинзон F1” дурагайлари – 84,2°С юқори фойдали ҳаво йиғиндиси талаб қилинганлиги маълум бўлди.

Бош салат навларида бош ўрай бошлаганидан то ҳосил йиғиб олингунгача энг қисқа 17 куни “Грейт лайкс 659” нави бўлиб, стандарт “Крупнокочанний” навига (35 кун) нисбатан “Айс квин” нави (22 кун) – 13 кун, “Салат айсберг” ва “Колобок” навлари (29 кун) – 6 кун, “Барселона F1” (st), “Робинзон F1” ва “Мадрид F1” дурагайлари (33 кун) – 2 кун олдин бўлганлиги аниқланди. Аксинча, стандарт “Крупнокочанний” навига (35 кун) нисбатан “Патриций”, “Русский богатырь”, “Русский размер” ва “Алабама” навлари (42 кун) – 7 кун ҳамда “Salad Express F_1” дурагайи (56 кун) – 21 кун кечроқ карамбошилар шаклланганлиги аниқланди. Бош салатнинг “Грейт лайкс 659” навида энг кам 372,3°С фойдали ҳаво йиғиндисида бош ўрай бошлаганидан то ҳосил йиғиб олингунгача бўлганлиги аниқланди (1-жадвал қаранг).

Бош ўрай бошлаганидан то ҳосил йиғиб олингунгача фойдали ҳаво йиғиндиси стандарт “Крупнокочанний” навида – 746,6°С ни ташкил қилиб, унга нисбатан “Айс квин” нави (421,8°С) – 324,8°С, “Салат айсберг” нави (1137,0°С) – 390,4°С, “Колобок” (619,8°С) – 126,8°С ҳамда “Барселона F_1” (st) (738,5°С), “Робинзон F_1” (738,5°С) ва “Мадрид F_1” (738,5°С) дурагайлари – 8,1°С га кам бўлганлиги аниқланди.

References:

1. Oreshkin E.N. Improving the elements of technology for cultivating head lettuce and Chinese cabbage in film greenhouses under the conditions of the 3rd light zone // Abstract of the dissertation for the scientific degree of candidate of agricultural sciences. – Moscow, 2004. – 21 p.
2. Oh M., Carey E., Rajashekar C. B. Antioxidant phytochemicals in lettuce grown in high tunnels and open field // Hort. Environ. Biotechnol. – 2011. – №52 (2). – P. 133-139.