

SALAT BARGINI GIDROPONIKADA YETISHTIRISH VA QADOQLASH

<https://doi.org/10.5281/zenodo.6598596>

Sharipova Maftuna Yunusbek qizi

*Urganch Davlat Universiteti Bioinjeneriya
va oziq-ovqat xavfsizligi fakulteti*

Annotatsiya : *Salat bargi, vitaminlar, tarkibi, foydalilik xususiyatlari, iste'mol qilinishi, o'ziga xos xususiyatlari.*

Kalit so'zlari : *bargi, poyasi, vitaminlari, foydasi, tarkibi, ekilishi, chidamliligi, sabzavotlar..*

Abstract: *Lettuce leaves, vitamins, composition, useful properties, consumption, specific properties.*

Keywords : *leaves, stems, vitamins, benefits, composition, planting, hardiness, vegetables.*

Реферат: *Листья салата, витамины, состав, полезные свойства, потребление, специфические свойства.*

Ключевые слова: *листья, стебли, витамины, польза, состав, посадка, зимостойкость, овощи.*

Salat, salat latuk (*Lactuca sativa L.*) — murakkabguldoshlar oilasiga mansub bir yillik o'simliklar turi, sabzavot ekini, 5 xili: barg S, uziladigan S, boshli S, romen yoki rim Sti va sarsabil S. Bor. Jahondagi barcha dehqonchilik mintaqalarida ekiladi. Yosh barglari, poyasi, boshchasi iste'mol qilinadi. Bargi vitaminlar (V, S, RR), karotin, kaliy, fosfor, temir tuzlariga boy. Ildizi o'q ildiz. Avval to'pbarg , gul, so'ng 60—120 sm uzunlikda sershox gulpoya hosil qiladi. Gullari ikki jinsli, mayda, sariq, ro'vaksimon to'pgulga yig'ilgan, o'zidan changlanadi. Sovuqqa chidamli, yorug'sevar, suvgalabchan. Salat bargi tarkibidagi vitaminlar majmuasi tufayli uni eng foydali sabzavotlardan biri deb atash mumkin. Sabzavotlar orasida tarkibida eng yuqori darajada kaltsiy hamda ismaloqdan keyin minerallar mavjud. Noyob tarkibi: minimal kaloriya va maksimal qiymatlar salat – bu past calorili mahsulot (100 g tarkibida faqat 16 kkal mavjud), unga quyidagilar kiradi: vitamin C, PP, E, B1, B2, B6, B9, K, H, kolin, beta- karotin, kaliy, magniy, xlor, kaltsiy, oltingugurt, fosfor, rux, selen, temir, uglevodlar, kul, shakar, azotli moddalar, yog'lar, suv, kraxmal, oqsillar, xun tolasi.B guruhining vitaminlari.

Ahamiyati. Salat ko'p miqdorda organik kislotalarni ayniqsa olma, limon hamda aromatik moddalarni mavjudligi ishtahani yaxshilashga va ovqatni singdirilishiga imkon beradi. Uning tarkibida fitonsidlar, antibakterial xususiyatiga ega bo'lgan

moddalar bo'lib, ular oshqozon ichak yo'llarini zararsizlantirishda, organizmni yuqumli (infeksion) kasalliklarga chidamliligin oshirishda muhim ahamiyatga ega.

Ekish uchun tavsiya etiladigan navlar. Salat bargni Krupnok-achanniy, Ko'k-shox va Ayzberg kabi navlari ekiladi.

Yangi hosil qilingan marul urug'lari, boshqa ko'plab o'simliklar singari, harakatsizdir. Salat urug'larida bir yillik saqlashdan keyin uyqusizlik yo'qoladi, lekin hatto eski urug'lar ham 24 ° C dan yuqori muhit haroratida uyqu holatiga qaytishi mumkin. Urug'larning heterojen o'sishi yoki to'liq unib chiqmasligining eng ko'p uchraydigan sababi yuqori haroratdir. Havoning va substratning harorati 23

° C ga yetishi bilanoq, ishlov berilmagan urug'larning unib chiqishi pasayadi. Davolanmagan urug'lar iliq, nam sharoitda saqlanganida hayotiyigini osonlikcha yo'qotadi. Eng yaxshi urug'lanish 20 ° C va undan past atrof-muhit haroratida erishiladi. Issiq davrlarda ishlov berilgan urug'lardan foydalanish afzalroqdir, chunki davolash urug'lar unib chiqadigan harorat oralig'ini kengaytiradi. Biroq, eslash kerak Urug'lar ochiq qopda saqlansa va havodagi suvni o'zlashtira olsa, o'z hayotiyigini yo'qotadi. Urug'larni paketni ochgandan so'ng darhol ekish kerak. Nihol paytida muammolarning yana bir sababi substratning notekis namlanishi bo'lishi mumkin, bu ayniqlsa kasetlarda ekish paytida keng tarqalgan. Unutmangki, marul urug'lari unib chiqishi uchun yorug'likka muhtoj, shuning uchun ular ekishdan keyin substrat bilan sepilmaydi yoki ular juda nozik bir qatlam bilan sepiladi. Maxsus qoplama bilan qoplangan urug'larga yorug'lik ham kiradi, chunki qoplama uchun ishlataladigan material ozgina namlikni yutgandan keyin bo'linadi. Nihol paytida muammolarning yana bir sababi substratning notekis namlanishi bo'lishi mumkin, bu ayniqlsa kasetlarda ekish paytida keng tarqalgan. Unutmangki, marul urug'lari unib chiqishi uchun yorug'likka muhtoj, shuning uchun ular ekishdan keyin substrat bilan sepilmaydi yoki ular juda nozik bir qatlam bilan sepiladi. Maxsus qoplama bilan qoplangan urug'larga yorug'lik ham kiradi, chunki qoplama uchun ishlataladigan material ozgina namlikni yutgandan keyin bo'linadi.

Gidroprikidaning òsish jadvallari:Havo harorati kechasi 16°, kunduzi 18-20°. Yozda kun davomida havo harorati ko'tarilishi mumkin, ammo salatingiz yaxshi xususiyatlarini saqlab qolishini istasangiz, u 25 ° C dan yuqori bo'lmasligi kerak. Oqim gidroprikinasining marul liniyasida marul qishda taxminan 3 hafta turadi, keyin esa muddat kamayadi. Yozda marul soyaga muhtoj. Shamollatish haroratni pasaytirish

uchun eng ko'p ishlataladigan va samarali vositalardan biridir. CO₂ dan foydalanish o'simliklarning rivojlanishini tezlashtiradi va boshning massasini oshiradi, lekin ba'zida marul ekinlari uchun iqtisodiy jihatdan foydali emas. Bundan tashqari, salat uchun CO₂ tarkibida aralashmalar bo'lmasligi kerak. Shuning uchun CO₂ni boyitish asosan faol shamollatish yordamida sodir bo'ladi.

Qadoqlash. Past haroratda saqlash vaqtida qadoqlash usullarining barg salatlarining sifat ko'rsatkichlariga ta'siri o'rganildi. Beshta tijorat qadoqlash turidan foydalangan holda: teshilmagan PP (polipropilen) plyonkali paketlar, PP plyonkali rulon, teshilgan PP plyonkali paketlar, PET (polietilentereftalat) tovoqlar va mikroteshilgan LDPE plyonkali sumkalar, rangi o'zgarishi, nafas olish tezligi va vazn yo'qotish. Bargli salatlar tekshirildi. Teshilmagan PP plyonkali qoplarga qadoqlash saqlash vaqtida rang o'zgarishini va vazn yo'qotishini minimallashtirdi. Beshta qadoqlash varianti orasida teshilgan bo'lмаган PP plyonkali qoplarga qadoqlangan bargli marullar yaxshi tashqi ko'rinishga ega bo'lib, ichki bozorda eng katta savdo salohiyatini taklif qildi. Biroq, turli yo'llar bilan qadoqlangan marullarning nafas olish tezligida aniq farqlar yo'q edi. PET patnis barg salatlarini jismoniy shikastlanishdan juda yaxshi himoya qildi. Natijalar marullarning sotilishi qo'llaniladigan qadoqlash usullariga bevosita ta'sir qilishi mumkinligini ko'rsatadi va optimal qadoqlash teshilmagan PP plyonkali paketlar bo'lishi mumkin; Bular past haroratda saqlash vaqtida marullarni yangi saqlaydi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Sheraliyev A.Sh., Umumiy va qishloq xo'jalik fitopatologiyasi, (Darslik). Talqin" nashryoti. Toshkent, 2004.
2. Xolmurodov E.A. va boshqalar. Qishlok xo'jalik fitopatologiyasi.(Darslik) "Navro'z" nashryoti. - Toshkent, 2014.
3. Sattarova R.K., Xolmurodov E.A., Xakimova N.T.,Allayarov A.N. Umumiy fitopatologiya. (Darslik) "Navro'z" nashryoti. -Toshkent, 2017.
4. George N.Agrios. plant pathology. Elsevier Academic press, Florida, 2004.qo'shimcha adabiyotlar:
5. Mirziyoyev Sh.M. Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz. Toshkent, "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 56 b.
6. Mirziyoyev Sh.M. Qonun ustuvorligi va inson manfaatlarini ta'minlash yurt taraqqiyoti va xalk farovonligining garovi. "O'zbekiston" NMIU,2017.- 47.



7. Mirziyoyev Sh.M. Buyo'q kelajagimizni mard va olижаноб xalqимиз билан бирга quramiz. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 485 b.
8. Mirziyoyev Sh.M. Tanqidiy tahlil, qat'iy tartib-intizom va shaxsiy javobgarlik-xar bir raxbar faoliyatining kundalik qoidasi bo'lishi kerak. "O'zbekiston" NMIU, 2017. – 103 b.