



## VITIS L. ---- NOYOB TAN DARMONDORISI.

<sup>1</sup>Azimova A.Q., <sup>2</sup>Islomov A.X.

1. Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston Milliy universiteti;  
2.O'zR FA akademik O.S.Sodiqov nomidagi Bioorganik kimyo instituti;

### ANNOTATSIYA

Ushbu maqolada Vitis L. o'simligi hamda uning shifobaxshligi,uzum navlari, tibbiyotda ishlatalishi haqida ma'lumotlar keltirilgan.

**Kalit so'zlar:** Vitis L., yurak xastaligi, uzum mevasi, mayiz, fruktoza, glyukoza, pektin, murabbo, kompot, shinni, uglevodlar va boshqalar.

Vitis L. mahalliy aholi tilida tok deb atalib, u - qimmatbaho subtropik o'simlik hisoblanadi. Tegishli adabiyotlarda keltirilishicha, uzumning shifobaxsh xususiyati qadimdan ma'lum bo'lib, tabobatda bir qator, misol uchun sil, kamqonlik, kam quvvatlilik, oshqozon-ichak, siydik yo'li, yurak xastaligi kabi kasalliklarni davolashda keng qo'llanilgan.

Uzumdan turli maqsadlar (iste'mol qilish, qayta ishslash va h.k)da foydalaniladi. Asosan, iyul oyidan noyabr oyigacha yangiligicha iste'mol qilinadi. Maxsus sovitkichlarda saqlanganlarini mart-aprel oylarida ham tansiq va shifobaxsh meva sifatida iste'mol qilish mumkin. Shuningdek, yangi uzumdan murabbo, kompot, shrabatlar, shinni, konsentratlar, yuqori sifatli vinolar ham tayyèrlaniladi. Mayizbop navlari quritilganda o'ta to'yimli, shifobaxsh mahsulot beradi.. Uzum mayizi tarkibida 80% gacha qand moddasi bo'lib, asosan, u glyukoza va fruktozadan iborat. Shuningdek, azotli va oshlovchi (dubil) moddalar, organik kislotalarga ham boy. Mayizning qimmatliligi yana shundaki, uni uzoq muddat saqlash, olis joylarga olib borish yoki jo'natish mumkin. Uzoq safar (ekspeditsiya)ga boruvchilar uchun ham organizmga quvvat beruvchi, toliqishdan asrovchi beba ho oziq hisoblanishi qayd etilgan. Hattoki, ayrim davlatlarda mayiz, davlat zaxirasidagi armiyaga beriladigan oziq-ovqat mahsulotlari qatoriga kiritilar ekan.

Shunisi ham qiziqliki, tokning boshqa mevali o'simliklarga nisbatan yana bir afzalligi bo'lib, uni ko'paytirish qulay, ko'chati o'tqazilgach, 2-3 yili hosilga kiradi va qulay sharoitda yaxshi parvarish qilinsa 100, hatto undan ko'p yil yashab hosil berishi mumkin. Tok ildiz tizimi baquvvat bo'lgani uchun, u qurg'oqchilikka ancha chidamli. Bundan tashqari, undan tog' va tog' oldi yerlarini o'zlashtirishda, qumli yerlar va jar yoqalarini mustahkamlashda ham foydalanish mumkin. Uni boshqa mevali daraxtlar o'sishi ancha qiyin bo'lgan sho'rangan, toshloq, yer osti suvi yaqin (1-1,5 m) yerlarda ham o'stirib hosil yetishtirish mumkin sanaladi.

Shunday ekan, quyida bir qator turkum:uzum navlарини ма'lum bir tatribga solingan

nomlanishini ko'rish mumkin:

t/r	Navning nomi	t/r	Navning nomi
1.	<a href="#">Aleatiko</a>	39.	<a href="#">O'zbekiston muskati</a>
2.	<a href="#">Aleksandriya muskati</a>	40.	<a href="#">Parkent (uzum)</a>
3.	<a href="#">Aligote</a>	41.	<a href="#">Parvana</a>
4.	<a href="#">Andijon qora uzumi</a>	42.	<a href="#">Pushti kishmish</a>
5.	<a href="#">Andre</a>	43.	<a href="#">Qora kishmish</a>
6.	<a href="#">Anzob (uzum navi)</a>	44.	<a href="#">Qora korinka</a>
7.	<a href="#">Arevshat</a>	45.	<a href="#">Qorajanjal</a>
8.	<a href="#">Askariy</a>	46.	<a href="#">Rasmi</a>
9.	<a href="#">Asl qora</a>	47.	<a href="#">Risling</a>
10.	<a href="#">Asma</a>	48.	<a href="#">Rizamat</a>
11.	<a href="#">Bastardo</a>	49.	<a href="#">Rkatsiteli</a>
12.	<a href="#">Baxtiyoriy</a>	50.	<a href="#">Saperavi</a>
13.	<a href="#">Bayan shirey</a>	51.	<a href="#">Shreder ertagisi</a>
14.	<a href="#">Bihishti</a>	52.	<a href="#">Shuturangur</a>
15.	<a href="#">Budeshuri tetri</a>	53.	<a href="#">Siranush</a>
16.	<a href="#">Buvaki</a>	54.	<a href="#">Sohibi</a>
17.	<a href="#">Charos</a>	55.	<a href="#">Soyaki</a>
18.	<a href="#">Chillaki</a>	56.	<a href="#">Sug'diyona kishmishi</a>
19.	<a href="#">Daroyi</a>	57.	<a href="#">Sultoniy</a>
20.	<a href="#">Dili kabutar</a>	58.	<a href="#">Tagobi</a>
21.	<a href="#">Echkiemar</a>	59.	<a href="#">Tagui</a>
22.	<a href="#">Go'zal qora</a>	60.	<a href="#">Tanako'zi</a>
23.	<a href="#">Hasayni</a>	61.	<a href="#">Tarnov (meva turi)</a>
24.	<a href="#">Husayni</a>	62.	<a href="#">Taroni</a>
25.	<a href="#">Jo'rauzum</a>	63.	<a href="#">Tatevi</a>
26.	<a href="#">Kattaqo'rg'on (uzum)</a>	64.	<a href="#">Tavkveri</a>
27.	<a href="#">Kishmish</a>	65.	<a href="#">Tog'uzum</a>
28.	<a href="#">Kitob surxagi</a>	66.	<a href="#">Toifi</a>
29.	<a href="#">Magarach</a>	67.	<a href="#">Tuyatish</a>
30.	<a href="#">Marmar kishmish</a>	68.	<a href="#">Vassarg'a</a>
31.	<a href="#">Morastel</a>	69.	<a href="#">Venger muskati</a>
32.	<a href="#">Murvedr</a>	70.	<a href="#">Vir</a>
33.	<a href="#">Muskat uzumi</a>	71.	<a href="#">Vir kishmishi</a>
34.	<a href="#">Narekatsi</a>	72.	<a href="#">Xaliliy</a>
35.	<a href="#">Nimrang</a>	73.	<a href="#">Xishrov kishmishi</a>



36.	<a href="#">Obaki</a>	74.	<a href="#">Xoja ahroriy</a>
37.	<a href="#">Oq kishmish</a>	75.	<a href="#">Xurmoy</a>
38.	<a href="#">O'zbekiston (uzum)</a>	76.	.....

Shu o'rinda aytish mumkinki, respublikamizda uzumning ko'pgina mahalliy, noyob navlari yetishtirilmoqda, ya'ni "Pushti toyfi", "O'zbekiston muskati", "Kattaqo'rg'on", "Parkent", "Rizamat", "Nimrang", "Husayni kelin barmoq" kabi bir qator navlari ulardan namuna hisoblanadi. Buni quyida keltirilgan va tegishli vazirlikning zahira manba ma'lumotlaridagi asos bilan bayon etamiz.



### Foydalilanilgan adabiyotlar

- 1.Temurov Sh. Uzumchilik. Toshkent, 2002 yil. B. 199.
- 2.Djavakyans Y.M., Gorbach V.I. Vinograd Uzbekistana. Tashkent, 2001.g. S.240
- 3.Mirzaev M.M., Rizaev R.M. Rekomendachii po sushke vinograda v fermerskix xozyaystvax. Tashkent, 2011 g. B. 6-21.
4. E. A. Shreder., K. I. Baymetov., Sh. M. Axmedov O'zbekiston fermer xujaliklarida uzum kuchatlarini kupaytirish texnologiyasi bo'yicha tavsiyalar. Tashkent, 2015.y. B. 4-11.
5. Хельд, Г.-В. Биохимия растений/ Г.-В. Хельд. - М.: Бином, 2011. – 471 с. - ISBN 978-5- 94774-795-9.
6. D.A. Muraveva. Farmakognoziya, Moskva, Meditsina, 1991.
7. R.Yunusov, K.Umarov, B.Karimov "Bog'dorchilik" O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rtta maxsus ta'lif vazirligi tomonidan kasb-hunar kollejlari o'quvchilari uchun o'quv qo'llanma sifatida tavsiya etilgan. Toshkent – 2016. B (168).
8. Azimova A.Q., Islomov A.X. //Uzum mevasidan shinni tayyorlash usullari va kimyoviy tarkibi hamda tibbiyotda ishlatalishi // Scientific Journal Scholar ISSN:2181-4147. Volume 1, Issue 1, 2023/1 januaru. B. 101-105. <https://zenodo.org/record/7548920#.Y9JFd3ZBzcd>
9. Google.uz