

ZAMIN-M BIOPREPARATII YORDAMIDA KARTOSHKANING SAQLASH DAVRINI UZAYTIRISH TEXNOLOGIYASI

Bazarbayeva Karomat Sultonbayevna

Toshkent Davlat Agrar Universiteti Qishloq xo‘jalig fitofatalogiyasi va
Agrobiotexnologiya kafedrası meva-sabavotchilikda biotexnologiya mutaxassisligi
magistranti

karomatbozorbayeva@gmail.com

ANNOTATSIYA

“Zamin-M biopreparatii yordamida kartoshkaning saqlash davrini uzaytirish texnologiyasi” mavzusi bo‘yicha Zamin-M (*Bacillus subtilis*, *Bacillus megaterium* va *Pseudomonas stutzeri* shtammlari asosidagi) biopreparati bilan ishlov berishning saqlash davriga ta’siri va saqlash davrini uzaytirish texnologiyasiga oid ma’lumotlar keltirilgan. Kartoshka tuganagini biopreparat bilan ishlov berib saqlash davrining harorat rejimiga bog‘liqligi ko‘rsatib berilgan.

ANNOTATION

In this article, information has been given about the effect on the shelf life and the technology of prolonging the shelf life of potato tubers grown on saline soils of Tashkent State Agrarian University on the technology of storage of biopreparation Zamin-M (based on strains of *Bacillus subtilis*, *Bacillus megaterium* and *Pseudomonas stutzeri*) listed. The dependence of the storage period on the temperature regime of the treatment of potato tuber with biopreparation has been shown.

Kalit so‘zlar: kartoshka, tinim davri, biopreparatlar, Zamin-M, davolash davri, saqlash davri

Keywords: potato, dormancy period, biopreparations, Zamin-M, treatment period, storage period.

O‘zbekiston Respublikada kartoshka yetishtirishni kengaytirish va urug‘chiligini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risidagi qonuniga ko‘ra Respublikada iste‘mol va urug‘lik kartoshka yetishtirishni oshirish, kartoshkachilik sohasida klaster va kooperatsiya mexanizmlarini kengaytirish hamda zamonaviy texnologiyalarni joriy etishni davlat tomonidan yanada qo‘llab-quvvatlash, shuningdek, kartoshkaga bo‘lgan ichki bozor talabini to‘liq qondirish masalalari belgilab berilgan bo‘lib kartoshkachilikda ekologik toza texnologiyalardan foydalanish muhim masalalardan biri hisoblanadi.

Saqlash maqsadi . Keyingi vegetasion davrda ekinga to‘liq tayyorlangan sog‘lom urug‘li material olishdan iborat. Bu esa o‘z navbatida faqat belgilangan nam haroratli rejimga amal qilgandagina muvaffaqiyatlidir.

Muammoning o‘rganilganlik darajasi. Urug‘li kartoshkachilikda kasalliklardan himoyalash maqsadida biofungisidlar bahorda ekish oldidan qo‘llaniladi. Bundan tashqari kimyoviy himoya vositalarini ko‘p marta ishlatishdan agrosenoza pestisidli yuklama oshadi. Pestisid yuklamani kamaytirish, urug‘li ildizlarini sifatini oshirish uchun saqlash texnologiyasiga kuzgi ko‘miladigan urug‘li materialga fizik, kimyoviy va biologik usullarni yangilangan ishlanmalari joriy qilinmoqda. Ulardan biri-an‘anaviy fungisid bilan qayta ishlash, bu esa kartoshka ildizlarini ekishdan oldingi qayta ishlashdan ozod qiladi. Kartoshka kraxmali oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlashda kulinariyada, to‘qimachilik sanoatida, turli texnik maqsadlarda, kimyoviy yo‘l bilan glyukozid, dektrin va kraxmalni sodda xillarini ishlab chiqarishda foydalaniladi.

Tadqiqotning ob‘yekt. Kartoshka ekinlari va ularning mahaliy Aqrab, To‘yimli hamda xorijdan Santa navlari.

Tadqiqotning predmeti. Kartoshka va sabzavot ekinlarini saqlash davrini uzaytiruvchi Zamin-M, Yer malhami, Bist biopreparatlari.

Odatda kartoshka va sabzavotlar doimiy omborlarda saqlanadi. Kartoshka saqlashga joylashtirilgandan so‘ng 10-15 kun 15-20⁰C temperaturada, havoning nisbiy namligi 90-95% bo‘lgan sharoitda aktiv ventilyasiyalash rejimi qo‘llaniladi.

Keyinchalik saqlash 2-4⁰C temperaturada davom ettiriladi. Ma'lumki kartoshka va sabzavotlarni saqlash iqtisodiy jihatdan samarali soha hisoblanadi, chunki kartoshka va sabzavotlar yilning muayyan mavsumidagina etishtiriladi. Aholini mazkur mahsulotlarga bo'lgan talabini mavsumdan tashqari muddatlarda ham qondirib turishda Zamin-M biopreparati yordamida kartoshkaning saqlash davrini uzaytirish texnologiyasining ahamiyati beqiyosdir. Kartoshkalarni saqlash davrida imkoniyati boricha isrof miqdorini kamaytirish to'g'risida tasavvurga yega bo'lishi mahsulotlarni saqlash muddatini uzaytirish va sifatini yanada yaxshilash ko'zda tutiladi.

Kuzatilayotgan natijalar asosida shunday xulosaga kelish mumkinki, "Zamin-M" biopreparatidan kartoshka o'simligi saqlash muddatini uzaytirishda foydalanish kartoshkalarning sifati, ko'p miqdorda biomassa miqdorining ham yuqori bo'lishiga sabab bo'ladi.

Kartoshkani saqlash vaqtida yo'qotishlarni kamaytirishning eng muhim omili-tuganaklarning sifati: u qanchalik yirik bo'lsa, yaxshi saqlanish ehtimoli ko'proq-birinchi navbatda istemolbop kartoshkani saqlash uchun muhim ahamiyatga ega.

Kartoshka navi	Saqlashdan oldingi vazni, kg	Saqlashdan keying vazni, %	Berilgan nisbiy namlik, %
Evolyushn	3,5	91	85-95
Evolyush(biopreparat)	4,7	92	85-95
Arizona	2,15	82	85-95
Arizona (biopreparat)	2,20	94	85-95

Zamin-M biopreparat bilan 1:1000 nisbatda kartoshka tuganaklariga ishlov berish saqlash vaqtida tuganaklar tabiiy massasining (aprel-iyul) kamayishi ga (%) ta'siri o'rganilganda Evolyushn kartoshka navida nazoratga nisbatan 1 % yuqori bo'ganligi kuzatildi, Arizonada navida esa 12 % yuqori bo'lganligi aniqlandi. Tajribadan ko'rinib turibdiki, ishlov berilgan kartoshka navlari ichida Arizona navi uchun qo'llanilganda biopreparat eng yuqori natijani ko'rsatdgan.

Biopreparat yordamida kartoshkani saqlash texnologiyasining davolash davrida preparatlar bilan ishlov berish uchun yangi purkagich qurilmaning texnologik chizmasi ishlab chiqilgan va undan foydalanish parametrlari asosida tavsiyanoma berilgan.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Ўзбекистон республикаси президентининг 2020 йил 6-майдаги ПҚ-4704-сон «Республикада картошка етиштиришни кенгайтириш ва уруғчилигини янада ривожлантириш чора-тадбирлари тўғрисида» ги қарори
2. Toshkent davlat sharqshunoslik universiteti. Kartoshka yetishtirish. 2-kitob. Tarjimonlar: . “Tarjima va til markazi” tarjimonlar guruhi. 100 bet. 24 bet)
3. Волкинд, И.Л. Промышленная технология хранения картофеля, овощей и плодов / .Л. Волкинд. - М.: Агропромиздат, 1987. - 218 с.,
4. Гусев С.А. Температура хранения и сорт. Картофель и овощи.-1972.-№1.- С.11-14.
5. Гусев С.А., Метлицкий Л.В. Хранение картофеля. - М.: Колос, 1982.- 223
6. Дьяченко В.С. Хранение картофеля, овощей и плодов. - М.: Агропромиздат, 1987. - 190с.