

ЮМШОҚ ВА ҚАТТИҚ БУҒДОЙ НАВЛАРИНИНГ ДОН СИФАТ КЎРСАТКИЧЛАРИ

Жанубий дехқончилик илмий тадқиқот институти

Лаборатория мудири: қ.х.ф.ф.д.: Аллаева Д.

Кичик илмий ходим: Тўхтаев Ў.

Аннотация: Ушбу мақолада Жанубий дехқончилик илмий тадқиқот институтида сўнги йилларда яратилган юмшоқ буғдойнинг 9 та ва қаттиқ буғдойнинг 2 та навларининг ун чиқими, лаборатория шароитида ўтказилган тадқиқот натижалари акс эттирилган.

Калит сўзлар: юмшоқ буғдой, қаттиқ буғдой, ун чиқими, жанубий минтақа, нав, технологик сифат кўрсаткичлар

Аннотация: В статье представлены результаты лабораторных исследований выхода муки из 9 сортов мягкой пшеницы и 2 сортов твердой пшеницы, созданных в последние годы в Южном НИИСХ.

Ключевые слова: мягкая пшеница, твердая пшеница, выход муки, южный регион, сорт, технологические показатели качества

Кириш: Жаҳонда бугунги кунда тўйиб овқатланмасликнинг тарқалиши каби муаммолар мавжуд бўлган шароитда аҳолининг озиқ-овқатга бўлган эҳтижойлари ўзгариб бормоқда. Статистик маълумотларга кўра 2020-йилда аҳоли орасида тўйиб овқатланмасликнинг тарқалиши Ўзбекистонда 2.6 фоизни ташкил қилган. Ўтган 2018- йилга (6 фоиз) нисбатан 2.5 баробарга қисқарган. Бунга сабаб мамлакатда озиқ-овқат хавфсизлигини таъминлашга қаратилган ислохотларни олиб борилаётганлигидан далолат беради. Мамлакатимиз аҳолисининг сифатли озиқ-овқат маҳсулотларига ва қайта ишлаш саноати хомашёсига бўлган эҳтиёжини қондириш мақсадида, қишлоқ хўжалиги маҳсулотлари таъминоти ва сифатини тубдан яхшилаш ҳамда уни узлуксиз давом эттириш давр талаби ҳисобланади. Айниқса, бу борада сабзавот ва полиз маҳсулотлари, дон ва дуккакли ҳамда мойли экинлар, мева-узум, картошка маҳсулотларини сақлаш, қайта ишлаш ва сифатига етарлича алоҳида эътибор бериш долзарб масалалардан биридир.

Тадқиқот услублари: Тадқиқотлар, “Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини сақлаш, қайта ишлаш ва ялпи таҳлиллар” лабораториясида олиб борилди. Тадқиқотларда, Жанубий дехқончилик илмий тадқиқот институтида яратилган юмшоқ буғдойнинг 9 та навида (Юксалиш, Шамс, Шукрона, Кеш 2016, Сарбон, Рохат, Хисорак, Турон ва Истикбол), қаттиқ буғдойнинг 2 та (Мусаффо ва Зилол)

навларида ун чиқими ва уннинг оқилик даражаси ўрганилди. Бунда, юмшоқ буғдой навларида ун чиқими (доннинг намлиги 14%) “Лабораторий Милл РМ 1300” лаборатория тегирмонида, уннинг оқилик даражаси эса “Скиб-м” асбоби ёрдамида ГОСТ 26361, ГОСТ 52189 ва ГОСТ 7454 бўйича таҳлиллар олиб борилди. Уннинг оқилик даражасини аниқлашда, “Скиб-м” асбоби олий навли ун учун 54,0 бирликдан юқори, биринчи навли ун учун 36,0-54,0 бирлик оралиғида, иккинчи навли ун учун эса 12,0-36,0 бирлик оралиғида бўлиши лозим бўлади.

Ҳозирги вақтда дунё аҳолисининг юқори сифатли озиқ-овқат маҳсулотларига бўлган эҳтиёжининг ортиб бориши ва уни бартараф этишда илмий асосланган ишланмалар долзарбдир[1].

Буғдой донининг таркибида унинг навига, экиш шароитига қараб 11,0 % дан 18-19 % гача оксил моддаси бўлади. Буғдой нонидаги оксилни ҳазм бўлиши 95 % ни ташкил қилади. Бундан ташқари, буғдой донидан ёрма тайёрланади, унинг уни макарон ва кондитер саноатида ишлатилади [2].

Тадқиқот натижалари: Лаборатория шароитида юмшоқ ва қаттиқ буғдойнинг 11 та навида ун чиқими бўйича тадқиқотлар олиб борилганда, юмшоқ буғдой навларида ун чиқими 75,1-79,5 % гачани ташкил қилганлиги аниқланди.

Буғдойнинг озиқ-овқат экини сифатидаги устунлиги, унинг таркибидаги оксил сув билан биргаликда эластикликка эга бўлган, чўзилувчан масса, яъни клейковина ҳосил қилиш хусусиятига эга. Клейковина нон тайёрлашда асосий каркас ҳисобланади [3].

Қаттиқ буғдойнинг Мусоффо ва Зилол навларида, ун чиқими бўйича энг паст кўрсаткич қаттиқ буғдойнинг Зилол навида 70,2 % ни ташкил қилган бўлса, энг юқори ун чиқими Мусоффо навида 72,4 % юқори натижани қайд этгани маълум бўлди (**1-жадвалга қаранг**).

1-жадвал

Юмшоқ буғдой ва қаттиқ буғдой навларида ун чиқими, %

№	Нав номлари	Ун чиқими, %
1	Шукрона	75,1
2	Шамс	76,2
3	Юксалиш	77,3
4	Сарбон	77,6
5	Кеш-2016	75,4
6	Истикбол	78,1

7	Хисорак	79,5
8	Рохат	75,6
9	Турон	77,8
10	Мусоффо	72,4
11	Зилол	70,2

Буғдой энг кўп тарқалган асосий донли экинларидан бири ҳисобланади. Бутун дунё халқларининг ярмидан кўпроғи озиқ-овқат сифатида буғдой нонидан фойдаланади.

Юқори сифатли 100 грамм буғдой унидан қарийб 1000 см³ гача сифатли нон тайёрлаш мумкин. Бундай ун фақат озиқа моддалар манбаи бўлибгина қолмай, балки бошқа турдаги унларнинг катализатори ҳам ҳисобланади [4].

Буғдой нонининг таркибида оксил ва крахмал кўп, оксил моддалар асосан клейковина таркибида бўлганлиги учун унинг унидан сифатли нон тайёрланади. Буғдой нони ўзининг таъми, тўйимлилиги ва ҳазм бўлиши билан юқори баҳоланади.

Хулоса: Лаборатория тадқиқотлари натижаларига кўра юмшоқ буғдойнинг янги яратилган 9 та навлари орасида энг юқори ун чиқимиға эга бўлган Хисорак нави бошқа навларга нисбатан 1,4 %; ун чиқими юқори эканлиги аниқланди. Қаттиқ буғдой навлари орасида Мусоффо навида ун чиқими юқори бўлди, қаттиқ буғдойнинг Зилол навиға нисбатан 2,2 % юқори бўлганлиги лаборатория таҳлиллари натижаларида аниқланди. Ҳозирги кунда кластир ва фермер хўжаликларида етиштириладиган буғдой донлари юқори синифларга жовоб бермаслиги бу буғдой навларини танлаш ва юқори агратехник тадбирларини амалга оширмасликдан далолат беради, агар юқори сифатли буғдой етиштиришда янги навлар ҳамда инновацион агротехнологияларда фойдаланган ҳолда ёндашилса 1-2-3 синиф буғдайларини етиштириш билан юқорида келтирилган муоммоларни ечими бўлади.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1. Р.О.Орипов, Н.Х.Халилов “Ўсимликшунослик” Тошкент 2007 й. – Б. 80-104.
2. Алимова Г.Р., Дон сифати, асосий ко‘рсаткичлари ва уларни аниқлаш усуллари. Международный научный журнал № 6 (100), част 1 «Новости образования: исследование в ХХИ веке». 2023 й. – Б. 59-62.
3. Х.Н.Атабаева, Ж.Б.Худойкулов “Ўсимликшунослик” Тошкент. 2018 й. – Б. 82-90
4. С.С.Равшанов “Дон намлиги ва унинг технологик аҳамияти” Тошкент. 2020 й. Б 6-7