WORLD FORUM ON ACADEMIC INNOVATION AND DIGITAL LITERACY

MAXSARNING SAHRO MALIKASI NAVINI ETISHTIRISHNING AHAMIYATI

S.G'.Qadamova mustaqil tadqikotchi

Abu Rayhon Beruniy nomidagi Urganch davlat universiteti, *Urganch*

I.I.Abitov, PhD dotsenti ilmiy rahbar

Navoiy davlat konchilik va texnologiyalar universiteti, *Navoiy*

Annotatsiya. *Maqolada, Xorazm viloyating o'rtacha sho'rlangan tuproqlari sharoitida Sahro malikasi navini haqida ma'lumotlar keltirilgan.*

Аннотация. *В статье представлены сведения о сорте Sahro malikasi в условиях среднезасоленных почв Хорезмской области.*

Annotation. *The article presents information on the* Queen of the Desert *variety under the conditions of moderately saline soils in the Khorezm region.*

Maxsar murakkabguldoshlar oilasiga mansub bo'lib, chuqur kirib boruvchi ildizga, tikanli kichik barglarga ega [3].

Maxsarning to'pguli diametri 1,5 dan 3,5 sm gacha bo'lgan savatcha shaklida bo'lib, shakli konussimon, gumbazsimon yoki yassi bo'ladi. Savatchasidagi gullari naychasimon, beshta alohida gultojli. 1 tup o'simlikda 5-60 ta savatcha (o'rtacha 18 ta) hosil bo'lishi mumkin. Savatchada naviga qarab 25 tadan 60 tagacha, ba'zan 150 tagacha urug'cha hosil bo'ladi, ularning o'rami qo'shaloq bo'ladi [4].

Maxsar mevasi qattiq, qiyin ochiladigan po'stli urug'chadan iborat. Urug' massasining 4-50% qobiqqa to'g'ri keladi, 1000 dona urug'ning massasi 20 dan 50 g gacha. Urug'lar to'liq pishib yetilganda, o'simlik ildizda uzoq turishi mumkin, chunki ularning to'kilishi sodir bo'lmaydi. Maxsarning moyliligi 32 dan 38% gacha, tozalangan urug'larida esa 60% dan ortiq bo'ladi. Urug'larning to'pgulda, shuningdek, o'simlikdagi to'pgulning qaerda joylashganiga qarab, urug'lardagi moy miqdori 18 dan 40% gacha o'zgarib turadi. Turli adabiyot manbalarida urug'lardagi moy miqdori

17 foizdan 60 foizgacha o‘zgarib turadi [2].

O‘rtacha hisobda maxsar urug‘ining kimyoviy tarkibi taxminan 16,2% oqsil, 8% BEK, 30% yog‘, 3,2% kul va 34% kletchatkadan iborat [1].

Shuningdek, uning urug‘laridan tibbiyotda ham foydalaniladi. Maxsar gulining gulbarglariga kelsak, ular qadimdan to hozirgi kungacha pazandachilikda ishlatilib kelinadi, sariqdan qizil ranggacha bo‘lgan tabiiy oziq-ovqat bo‘yog‘i hisoblanadi [5].

Ilmiy tadqiqotlar 2025 yilda Xorazm viloyating Urganch tumanida joylashgan “Jumanzar Boynazar” fermer xo‘jaligida tajriba qo‘yiladi. Asosiy ekinda maxsarning Sahro malikasi navi ekildi.

Tadqiqot uslublari. Tadqiqotlar dala va laboratoriya sharoitlarida olib borilib, bunda dala tajribalarni joylashtirish, hisoblash va kuzatuvlar “Dala tajribalarni o‘rganish uslublari” (2007), «Metodika Gosudarstvennogo sorta ispытaniya selskoxozyaystvennыx kultur» (1985) uslubiy qo‘llanmalari asosida olib borilgan. Olingan natijalarning statistik tahlili B.A.Dospexovning «Metodika polevogo opыta» (1985) uslubiy qo‘llanmasi asosida amalga oshirilgan.

Tadqiqot natijalari. Tajriba dalasidan amal davri boshida agrokimyoviy tahlil uchun konvert usulida besh nuqtadan tuproq namunalari olinib laboratoriya sharoitida tahlil qilinadi va tuproqning kimyoviy unsurlar bilan ta’minlanganlik daraja aniqlandi. Dala tajribalari asosiy ekin sifatida ekilib jami maydoni 0,5 gektarni tashkil etadi. Bunda maxsarning Sahro malikasi navida nazariy ko‘chat qalinligi Tor qatorlab ekish qator orasi -15 sm, 300, 350 va 400 ming. dona./ga va keng qatorlab, ekish qator orasi -60 sm 200, 250, 300 ming. dona./ga qilib ekildi.

Tor qatorlab ekish qator orasi -15 sm, 300, 350 va 400 ming. dona./ga ekilganda o‘simlikning bo‘yi 40-58 sm bo‘lganligi aniqlandi.

Keng qatorlab, ekish qator orasi -60 sm 200, 250 va 300 ming. dona./ga qilib ekilganda o‘simlikning bo‘yi 50-80 sm bo‘lganligi kuzatildi.

Xulosalar

Xorazm viloyating o‘rtacha sho‘rlangan tuproqlari sharoitida asosiy ekin sifatida yetishtirilayotgan maxsarning Sahro malikasi navini ekishda maqbul ekish usuli va me’yorlari hisobiga o‘sishi va rivojlanishi hisobiga o‘simlik bo‘yi ortdi.

Adabiyotlar

1. Алабушев В.А., Алабушев А.В., Зеленская Г.М. Растениеводство//- Ростов изд. центр «Март», 2001. - 383 с.
2. Андриюк А.В., Иванюшин Е.А. Сафлор – новая масличная культура в Курганской области// Международная научно - практическая конференция. Инноватsионные технологии в пищевой промышленности: наука, образование и производство. – 2013. – С. 251-255.
3. Андриюк А.В. Сафлор в Курганской области//Аграрная наука, образование, производство: актуалные вопросы. Сборник трудов всероссийской научно-практической конференции с международным участием. – 2014. – С. 135-138.
4. Кузнецов Н.П., Габибов М.А., Жевнина Е.Я. Ассоциативные азотфиксирующие бактерии и продуктивност озимой пшеницы// Агрохимический вестник. – 2000. - №2. – С. 31-32.
5. Рудометова, Н.В., Лебедева Н.В., Кубышкина С.В. Исползование отходов масличного растения Carthanustinctorius L. как источника пищевых натуралных красителей // Пищевые ингредиенты: сыре и добавки. - 2012. - №2. - С. 59.