

UDK:632.4

РОМЕН САЛАТИНИ ҶСТИРИШ ХУСУСИЯТЛАРИ**Санаев Собир Тойирович-профессор., СамАТИ****Эргашев Жавахир Искандар ўгли-таянч докторант., СамДУ**

Аннотация. Ушбу мақолада ромен салати нав намуналарининг биокимёвий таркиби, яъни унинг таркибидаги куруқ модда, қанд, С витамини ва нитратлар миқдори таҳлил қилинган ва ҳосилдорлик кўрсаткичлари келтирилган.

Аннотация. В данной статье представлены биохимический состав образцов сортов салата ромен, то есть количество в его составе сухого вещества, сахара, витамина С и нитратов, а также показатели урожайности.

Annotation. This article presents the biochemical content of romaine lettuce samples, that is, the amount of dry matter, sugar, vitamin C and nitrates in its content, as well as yield indicators.

Калит сўзлар. Кўкат сабзавотлар, Ромен салат, нав, баргларилинг ўсиши, бош ўраши, салат бош, биокимёвий таркиби, куруқ модда, минерал тузлар, қанд, витаминлар, нитратлар, ҳосилдорлик.

Ключевые слова. Зеленые овощи, салат Ромен, сорт, рост листьев, кочан, кочан салата, биохимический состав, сухое вещество, минеральные соли, сахар, витамины, нитраты, продуктивность.

Keywords. Green vegetables, Romaine lettuce, variety, leaf growth, head starting, mature lettuce, biochemical composition, dry matter, mineral salts, sugar, vitamins, nitrates, yield.

Кириш. Инсон саломатлигида сабзавотлар алоҳида аҳамиятга эга бўлиб, улар таркибидаги минерал тузлар ва витаминларни ўзгаришсиз ва йўқотмасдан ўзлаштирилади[1]. Сабзавотлар одамлар томонидан яхшироқ ва тўлиқ ассимиляция қилинади, гўшт, балиқ ва бошқа маҳсулотларни яхшироқ ўзлаштиришга (ферментацияга) ҳисса қўшади. Бунда салат каби кўкат сабзавотлар муҳим аҳамият касб этади[4].

Кўкат сабзавотлардан салат бугунги кунда Республикамизда жадал ривожланаётган экинлардан бири ҳисобланади, салатнинг тур хиллари ва навларини етиштириш, янги навларини яратиш ва интродукция қилиш борасида кенг кўламли илмий тадқиқотлар олиб борилмоқда. Лекин, шу кунга қадар республикамиз тупроқ иқлим шароити учун етиштиришга мос бўлган ромен салатининг нав ва дурагайлари яратилмаган. Шу боис ромен салатининг янги яратилган нав ва дурагайлари интродукция қилиш, уларнинг ўсиши-ривожланиши ўрганиш, етиштириш технологиясининг муҳим элементларини, яъни мақбул экиш муддати, экиш схемаси, озиклантириш меъёрларини аниқлаш шунингдек мос нав ҳамда дурагайлари танлаш лозим.

Олинган натижалар ва уларнинг таҳлили. Ромен салат-тупбарги йирик, тик ўсади ва узунчоқ барглardan иборат вертикал жойлашган йирик тупбарги ичида зичлашмаган салатбош ҳосил бўлади. Ромен салатининг ўсув даври нав ва дурагайлара 70-100 кун давом этади. Салат совуққа чидамли ўсимлик бўлиб, баргларилинг ўсиши ва бош ўраши учун 15-20⁰С ва кечаси 12-15⁰С қулай ҳарорат ҳисобланади. Унинг ўсиши учун физиологик минимум ҳарорат 5⁰С дан иборат[2].

Ромен салат, одатда, кузда, қишда ишлатиш учун етиштирилади. Бу салат кўчатдан ёки бевосита уруғдан ўстирилади. Ромен салат ноябр ойида, илдизи билан кўчириб олинади. Унинг йирик бошлари истеъмолчиларга кузда тарқатилади.

Қолганлари эса тўла етиштириш ва қишда ишлатиш учун ертула, кўчатхона ёки теплицаларга кўмилади. Тўла етиштирилган салатнинг ҳар 1 м² дан 8-10 кг гача ҳосил олинади[3].

Ромен салатнинг барглари тўламидан иборат бўлган салатбоши озиқ-овқат мақсадида кенг ишлатилади, шу боис тажрибаларимиз давомида ўрганилган навларнинг биокимёвий таркиби, яъни унинг таркибидаги қуруқ модда, қанд, С витамини ва нитратлар миқдори таҳлил қилинди.

Олиб борилган тадқиқотларимизнинг биринчи йилида Ромен салати навларининг таркибидаги қуруқ модда ўрганилганда, унинг миқдори навларига 4,90-6,05% ни ташкил этди. Қуруқ модда сақлаш бўйича энг юқори кўрсаткич Актина (6,05), Бацио(6,04) навларида, нисбатан юқори кўрсаткич Сладкий хруст (5,92), Баллон (5,91), Максимус (5,86) навларида ва энг паст кўрсаткич Квинтус (4,96), Денди (4,90) навларида қайд этилди. Шунингдек ушбу навларининг таркибидаги қанд миқдори 2,61 % дан 2,95 % гача ортиб борди. Таркибида қанд миқдорини сақлаш бўйича энг юқори кўрсаткич Бацио навларида қайд этилиб 2,95 % ни ташкил этди. Таркибида қанд сақлаш бўйича нисбатан юқори натижа Баллон (2,93%), Актина (2,91%), Максимус (2,88%) навларида намоён бўлди. Ромен салати навларининг таркибидаги С витамини сақлаш бўйича кўрсаткичларининг кўп ёки кам бўлиши унинг озуқавийлик қимматини белгилайди. Ўрганилган навларининг таркибида С витамини миқдори 12,82 мг% дан 15,71 мг% гача бўлганлиги кузатилди.



1-расм. Ромен салати навларининг ҳосилдорлик кўрсаткичлари, 2023 й

Ромен салати таркибидаги нитратлар миқдори ҳам ўрганилганда навларига бу кўрсаткич 1425-1485 мг/кг ни ташкил этди. Тажрибаларимизда нитратлар сақлаш бўйича энг юқори кўрсаткич Максимус (1485 мг/кг), Баллон (1474 мг/кг) навларида кузатилган бўлса, қуйи кўрсаткич эса Актина (1425 мг/кг), Денди (1427 мг/кг) ва Бацио (1438 мг/кг) навларида аниқланди. Квинтус (1459 мг/кг), Сладкий хруст (1460 мг/кг) навлари оралиқдаги ўринни эгаллаганлиги қайд этилди.

Тажрибада ўрганилган ромен салати нав намуналарида ўртача бир дона тўпбарглардан иборат салатбош кўрсаткичлари ҳам таҳлил қилинди. Шунингдек, ўртача бир дона салатбош вазни нав намуналараро 381,4-537,1 граммни ташкил этди. Тажрибаларимизда энг юқори вазнли салат бош ҳосил қилиш бўйича Сладкий хруст (498,8 г), Актина (521,1 г) ва Бацио (537,1 г) нав намуналари ажралиб турди. Тадқиқотларимизда ромен салати нав намуналарининг ҳосилдорлиги такрорликлар бўйича 25,5 тоннадан 30,9 тоннагача ортиб борди. Ҳосилдорликни бир гектар ҳисобида ортиши ёки камайиши навнинг хусусиятига боғлиқ бўлиб, юқори вазнли салатбош шакллантирган нав намуналарида энг юқори ҳосил олишга эришилди.

Нав намуналари орасида энг юқори ҳосилдорлик кўрсаткич Сладкий хруст (28,2 т/га), Актина (29,0 т/га) ва Бацио (30,9 т/га) кабиларда кузатилган бўлса, энг паст натижа эса Денди (25,5 т/га) ва Квинтус (26,0 т/га) нав намуналарида қайд этилди(1-расм).

Хулоса. Демак, Самарқанд вилоятининг ўтлоқи бўз тупроқлари шароитида ромен салатининг Сладкий хруст (28,2 т/га), Актина (29,0 т/га) ва Бацио (30,9 т/га) каби нав намуналари етиштириш ҳар бир гектаридан 28,2-30,9 тонна ҳосил олишни таъминлар экан.

Фойдаланилган адабиётлар руйхати.

1. Лещук Н.В. Морфобіологічні та господарсько-цінні параметри типової моделі сорту салату ромен (*Lactuca sativa*: var. *longifolia* L.) Український інститут експертизи сортів рослин. Сортовивчення № 1' 2013.62-65.

2. Кондратьев В.М. Биологические особенности и элементы технологии выращивания салата посевного (*Lactuca sativa* L.) в пленочных теплицах Ленинградской области. Ленинград.2014.

3. Остонақулов Т.Э., Зуев В.И., Қодирхўжаев О.Қ. Мевачилик ва сабзавотчилик (Сабзавотчилик). Дарслик. – Т.: 2018. 507-508 бетлар.

4. Турдиева Ф.Т. Андижон вилояти шароитида баргли салат навларини танлаш ва етиштириш технологиясини ишлаб чиқиш. Қ.х.ф.ф.д.(PhD) илмий даражасини олиш учун тайёрланган диссертация автореферати. Т.: 2023. 4-бет.