

DONLARNING GURUHLANISHI: BOSHOQLI VA DUKKAKLI EKINLARNING TAVSIFI

Qodirova Shahlo Ilhomjon qizi

Farg'ona Politexnika instituti

Kimyo-texnologiya fakulteti 3-bosqich talabasi

Annotatsiya: Mazkur maqolada donlarning guruhlanishi, ya'ni botanik ozuqaviy hamda qaysi maqsadda ishlatilishi, boshhoqli va dukkakli ekinlarning tavsifi xususida so'z yuritilgan.

Kalit so'zlar: don, boshhoqli ekinlar, dukkakli ekinlar, bug'doy, javdar, ozuqaviy qiymat, efir- moyli urug'lar, botanik qiymat.

Don ekinlarini asosan uch belgilari bo'yicha guruhlariga ajratiladi: botanik, ozuqaviy qiymati va qaysi maqsadda ishlatilishiga qarab.

Botanik xususiyatlariga ko'ra don ekinlari asosan uch guruhga bo'linadi: boshhoqli, dukkakli va grechixa ekinlari. Asosiy boshhoqli ekinlarga bug'doy, javdar, makkajo'xori, sholi, arpa, tariq va sulini kiradi. Dukkakli ekinlar oilasidan oziq-ovqat ahamiyatiga ega bo'lganlari no'xat, loviya, mosh, yasmiq, soya hisoblanadi. Uchinchi guruhga kiruvchi don ekini grechixa hisoblanadi.

Donlarning ozuqaviy qiymatiga qarab esa ularni to'rt guruhga bo'lishadi.

Kraxmalga boy don ekinlari. Bularning tarkibida kraxmal miqdori 50-80% ni tashkil etadi. Bu guruhga bug'doy, javdar, sulini, arpa, tariq, makkajo'xori, guruch va grechixa donlari kiradi.

Oqsillarga boy dukkakli ekinlar. Bu dukkakli ekinlari doni tarkibida oqsillarning miqdori 22-32% ni tashkil etadi. Ba'zi birlarida esa, masalan soyada oqsil miqdori 50% gacha bo'lishi mumkin.

Yog'ga boy moyli urug'lar. Bu urug'lar tarkibida yog'lar miqdori 20-60% tashkil etadi. Bularga kungaboqar, soya, yeryong'oq, paxta, raps, kunjut kabi urug'larni kiritish mumkin.

Efir-moyli urug'lar. Bu urug'lar tarkibida moylardan tashqari ma'lum miqdorda (0,5-0,6%) efir moylari bo'ladi. Bularga koriandr, zira, ukrop, shalfey kabi urug'larni kiritish mumkin.

Qaysi maqsadda ishlatilishiga qarab don va urug'larni un, yorma olinadigan, yem ishlab chiqarishga mo'ljallangan va texnik maqsadlarda ishlatiladigan guruhlariga ajratiladi.

Bug'doy. Bug'doy asosan non sanoatida ishlatiladigan asosiy boshqoli ekin hisoblanadi. Dunyoda ekin maydonlari va ishlab chiqarish hajmi bo'yicha bug'doy boshqa boshqoli ekinlar ichida birinchi o'rinni egalaydi.

Respublikamizda ham bug'doy yetishtirishga alohida e'tibor berilmoqda. Mamlakatimizda ham g'alla ekin maydonlarining asosiy qismini bug'doy ekinlari tashkil etadi. Bu borada keyingi yillarda Andijon g'allachilik institutida bug'doyning serhosil navlarini yaratish borasida olib borilayotgan ilmiy-tadqiqot ishlari alohida diqqatga sazovordir.

Bugungi kunda dunyo miqyosida katta hajmda bug'doy yetishtirayotgan mamlakatlar qatoriga Rossiya Federatsiyasi, AQSH, Kanada, Avstraliya, Argentina, Italiya, Fransiya, Qozog'iston kabi mamlakatlarni kiritish mumkin.

Ekish muddatiga qarab bug'doy bahorgi va kuzgi bug'doylarga bo'linadi. Bug'doy botanik xususiyatlariga, ya'ni poyasining tuzilishi, shakli, poyada boshqolarning joylashishi, tashqi ko'rinishi va boshqa belgilariga qarab 22 ta turga bo'linadi. Shulardan ishlab chiqarish ahamiyatiga ega bo'lganlari yumshoq va qattiq bug'doy hisoblanadi. Yumshoq bug'doy dunyo miqyosida va bizning Respublikamizda ham eng ko'p miqdorda yetishtiriladigan bug'doy turi hisoblanadi. Yumshoq bug'doyning konsistensiyasi (zichlik darajasi) shishasimon bo'lib, doni dumaloq yoki oval shaklida, murtak tomonga sal kengaya borgan bo'ladi. Don sirtida aniq ko'rinib turadigan tuklari va chuqurgina ariqchasi borligi bilan ajralib turadi. Bu tur bug'doylarning doni oq, qizil yoki sariq rangda ham bo'lishi mumkin.

Qattiq bug‘doy yumshoq bug‘doydan birmuncha farq qiladi. Uning poyasi zich, donlari uzunchoq shaklda, tuklari deyarli bilinmaydi, ariqchasi don ichiga kam kirib turadi. Donning kesimi ko‘pchilik hollarda shishasimon, tiniq bo‘ladi. Bunday bug‘doylarda oqsil, qand va mineral moddalarning miqdori yumshoq bug‘doydagiga qaraganda nisbatan ko‘proq bo‘ladi. Qattiq bug‘doydan tayyorlangan unlar asosan makaron mahsulotlari ishlab chiqarish-da ishlatiladi va ulardan yumshoq bug‘doy tortilgan unlarning nonboplik xususiyatlarini yaxshilash maqsadida ham foydalanish mumkin bo‘ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Норммахматов Р. Озиқ-овқат маҳсулотлари товаршунослиги. Тошкент, «Шарқ» нашриёт-матбаа акциядорлик компанияси бош муҳаррияти, 2002.
2. Норммахматов Р., Вакил М.М. Ценность плодов хурмы. Ж. Сельское хозяйство Узбекистана, 1998, №1, с. 22-23.
3. Норммахматов Р. Абрикосы и персики – источник каротина. Ж. Сельское хозяйство Узбекистана, 1998, №5-6, с. 47.
4. Норммахматов Р. Макро и микроэлементы в плодах граната и хурмы Узбекистана. Ж. Хранение и переработка сельхоз сырья, 2001, №6, с. 37-38. Российская Академия сельскохозяйственных наук.
5. Норммахматов Р., Отамурадов К.О., Ахмеджанова Ф.А., Мальсудов Т.М. Товаршунослик. Тошкент, Меќнат, 2004 й.
6. www.ziyonet.uz