

## GOJI MEVASINING XUSUSIYATLARI VA QURITISH TEXNOLOGIYASI

**Aralova Minavvar Nomoz qizi**

Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalari instituti assistenti

[minavvararalova@gmail.com](mailto:minavvararalova@gmail.com)

**Abdurahmonova Lazokat Abduvohid qizi**

Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalari instituti talabasi

[abdurahmonovalazokat@gmail.com](mailto:abdurahmonovalazokat@gmail.com)

### **ANNOTATION**

*Goji o'zining bir qancha xususiyatlari bilan ajralib turadi. Goji o'simligining mevasi ildiz qobig'i bilan birgalikda tibbiyotda foydalaniladi. Goji mevasi asosan quritilgan qoqi holatida istemol qilinadi, xo'li holatida zaharli bo'lishi mumkin. Goji dorivorlik xususiyati yuqori bo'lgani uchun narxi qimmat bo'lgan mahsulot. E'tiborlisi shundaki, mazkur o'simlik sho'rlangan tuproqlarda ham o'sadi. Maqolada Goji mevasinining xususiyatlari va quritish jarayoni tahlil qilingan.*

**Key words:** *Goji, Lucium, Lhasa, Chinese goji, window, goji, plaster, sorting, blanching, hybrid product, free state*

### **АННОТАЦИЯ**

*Годжи отличается несколькими свойствами. Плоды годжи вместе с корой корня используются в тибийет. Годжи является дорогим продуктом из-за его высоких лечебных свойств. Примечательно, что это растение растет и на засоленных почвах. В статье анализируются свойства плодов годжи и процесс сушки.*

**Ключевые слова:** Годжи, Люциум, Лхаса, китайские годжи, окно, годжи, штукатурка, сортировка, бланширование, гибридный продукт, свободное состояние

### **ABSTRACT**

*Goji is distinguished by its several properties. The fruit of the goji plant together with the root bark is used in tibiyot. Goji is an expensive product due to its high medicinal properties. It is noteworthy that this plant also grows in saline soils. The article analyzes the properties of Goji fruit and the drying process*

**Kalit so‘zlar:** *Goji, Lucium, Lhasa, Xitoy goji, dereza, qoqi, shivobaxsh, saralash, blanshirovka, gibrid mahsulot, xo‘li holati*

### **KIRISH**

Goji mevasi ekstrakti Solanaceae oilasining Lucium deb ataladigan o‘simliklar turiga mansub Luciub chinense Mill.dan olingan. Goji ko‘p yillik buta bo‘lib,u Loess soyligida va chuqur tuproq qatlami bilan tog‘ yonbag‘irlarida o‘sadi.Mahsuloti sifatli bo‘lib asosan eksport qilinadi. Har yuz gramm Goji mevasida 4,49 gramm xom protein, 2,33 gramm xom yog‘, 9,12 gramm uglevod, 96 mg karotinoidlar, 0.053 tiamin shuningdek kaliy, kalsiy, natriy, magniy,temir,mis,marganis,rux va 22 turdagi aminokislotalar va vitaminlarga boy. Samarali komponent Goji polisakkaridlaridir. Meditsinada alohida o‘rni bor pushti rangi bor va bir oz bizning mayizga o‘xshaydi. Ularning o‘ziga xos o‘ziga xos nordon ta’mi har kimga yoqmaydi, lekin bu qiziqarli mahsulotni sinab ko‘rgan insonlar turli ta’mgaga xilma-xilligini qayd etadilar.

### **ADABIYOTLAR TAHLILI**

Rus tilida sirli goji rezavorlari va ilmiy "dereza" deb ataladi. Aslida goji rezavorlarini faqat meva deb hisoblash mumkin dereza xitoy(Lycium chinense) yoki d) oddiy yoki vahshiylik(L. barbarum). Odamlar orasida dereza bo‘ri mevasi deb ham ataladi (lekin bu nom bir qator turli xil o‘simliklarga, shu jumladan zaharli

bo'lmaganlarga, masalan, derezaga berilgan), jozibasi. Siz "Tibet zirk" nomini tez-tez eshitishingiz mumkin, ammo dereza va zirk (Berberis) butunlay turli o'simliklar turli oilalardan - chalkashtirmang! Siz goji niqobi ostida zirk ko'chatlarini siljitishingiz mumkin. "Goji" (Goji) nomi paydo bo'ldi ingliz tili xitoy kashfiyoti tufayli, goji berries zamonaviy dunyoda juda mashhur bo'ldi. Ularning lahjalaridan - Xitoyda dereza shunday deb ataladi.

Dereza xitoylari Xitoyning shimoli-g'arbiy qismidagi Tibet platosining sharqiy chekkasida joylashgan Ningxia Hui avtonom viloyatidan keladi. Aynan u uzoq umr ko'rgan rohiblar haqida ko'plab afsonalar va mish-mishlarni keltirib chiqardi.

Oddiy dereza xossalari bo'yicha deyarli tovardan kam emas, lekin uning tarqalish maydoni kengroq - siz bu rezavorni Xitoyning sharqida va markazida, butun dunyoda topishingiz mumkin. Janubi-Sharqiy Osiyo, biz ham shunday qilamiz: Markaziy Osiyo, Kubanda, Primoryeda, Kavkazda, Ukrainada, in o'rta bo'lak Rossiya. Dereza tungi soyalar oilasiga tegishli bo'lib, balandligi uch metr ga etadi, osilgan tikanli shoxlari va mayda barglari bilan bargli buta. Tojning diametri 6 m gacha yetishi mumkin. Ildiz tizimi ko'plab ildiz avlodlarini hosil qiluvchi chuqur kuchli ildizlarga ega kuchli o'simlikdir. O'simlik, agar o'stirilsa, juda bezaklidir: shoxlari yoqimli och sariq rangga ega, barglarning rangi yuqorisi och yashil bo'ladi.

## METOD VA NATIJALAR

Goji o'simligi iyun oyida gullashni boshlaydi va oktyabrgacha ko'zni quvontiradi. Pushti, binafsha, ba'zan hatto jigarrang-binafsha gullar ham yumshoq yoqimli hidga ega.

Rezavorlar cho'zinchoq, to'q sariq, qirmizi-qizil, uzunligi 2 sm gacha, surgunning sochilgan konvertiga o'xshaydi. Ekilganidan keyin 3 yildan boshlab meva bera boshlaydi, ba'zan ertaroq.

Gojining ko'payishi: urug'lar bilan yaxshi tarqaladi. Ular bahorda tabaqalanishsiz issiqxonada ekilgan va qishga qoldirilgan. Ko'chatlar o'sishni boshlaganda, butaning zichligi uchun asirning yuqori qismini chimchilab qo'ying.

Vegetativ ravishda ko'payishi taxminan 10 sm uzunlikdagi yarim lignified so'qmoqlar bilan ko'paytirilishi mumkin, ammo kurtaklar ustida eski yog'och borligini ta'minlash uchun ehtiyot bo'lish kerak. Buning uchun kesmaning bir qismini "Kornevin" va ichiga botirib oling iyul-avgust issiqxonada yoki plyonka ostida o'simlik. Chig'anoqlangan so'qmoqlar bilan ko'paytirilganda, u tezroq ildiz otadi. Kuzdan qishning oxirigacha salqin joyda yoki salqin, ammo izolyatsiya qilingan balkonda ildiz otishingiz mumkin. Kavkazda dereza ko'pincha o'z-o'zidan ekish orqali tarqaladi.

Goji ekish uchun tuproq reaksiyasi zaif kislotali-kuchli gidroksidi bo'lishi mumkin, lekin printsiptial jihatdan u har qanday tuproq tarkibida o'sishi mumkin.

Goji ko'chati ostida biz 50-60 sm kengligida va taxminan 40 sm chuqurlikdagi teshik tayyorlaymiz. Bir-biridan 1,5-2 metr masofada bir nechta o'simliklar uchun chuqurlarni joylashtiramiz. Biz 150-200 g superfosfat, 8-10 kg kompost (gumus, torf), 30-40 g kaliy sulfat yoki qo'shamiz. yog'och kuli va yaxshilab aralashtiramiz. Ko'chatlarni biroz chuqurlashtirish kerak. Ekishdan so'ng, yaxshilab sug'orib, torf yoki gumus bilan mulchalang. Goji parvarishi

Sug'orish: Derezani faqat ekishdan keyin va yozning quruqligiga qarab haftada 2 martadan ko'p bo'lmagan sug'orishingiz mumkin.

Goji mevalarining shifobaxsh xususiyatlari shundan iboratki, goji rezavorlari tarkibida C vitamini, ko'plab turli minerallar va polisakkaridlar, B vitaminlari, shuningdek, muhim ahamiyatga ega ekanligidadir.. Bundan tashqari, ular juda ko'p miqdordagi oqsillarni o'z ichiga oladi va shu bilan hatto donni ham ortda qoldiradi. Goji rezavorlaridan tayyorlangan qaynatma tanani tozalaydi, ehtimol oqsillar bilan birgalikda tonik xususiyatlari tufayli, xitoycha. xalq tabobati kuchli tabiiy afrodisyak sifatida ishlatiladi.

Goji mevalari Odatda quritilgan holda ishlatiladi. Siz yalang qo'lingiz bilan rezavorlarni olmaysiz, chunki bo'ri mevalarining yangi sharbati terini bezovta qilishi mumkin (masalan, yangi ananas sharbati kabi).

Xom ashyoning shifobaxsh xususiyatlariga ega bo'lishi uchun rezavorlar teri tozalana boshlaguncha quritilishi kerak. Siz faqat quritishingiz mumkin tabiiy ravishda, pechlar va konservantlardan foydalanmasdan.

### **Goji mevalarining navlari**

Hozirgi kunda eng mashhur manzarali xilma-xillik "Yangi katta" (NEW BIG) - Polsha tanlovining asosi. Mevalari yumaloq, yirik va shirin. Zo'r asal zavodi va shahar sharoitlariga (shamol, issiqlik, tutun) yaxshi qarshilik ko'rsatadi. O'rta chiziqda etishtirish uchun mos bo'lgan boshqa ikkita nav - goji "Lhasa" ("Lhasa") va "Xitoy Goji" ("Lyciet"). "Xitoy Goji" yuqori hosildorlikka ega, o'rta mavsumda. Goji "Lhasa" erta meva bera boshlaydi - ekishdan keyingi ikkinchi yilda, 3-4-yilda hosil olib keladigan boshqa navlardan farqli o'laroq. Bu erta pishgan nav katta rezavorlar bilan.

Bugungi kunda sotiladigan ko'plab narsalar ham bor. gibrid navlari(ularning belgilari asosan qachon uzatiladi vegetativ ko'payish, va urug'lar orqali emas), masalan, "NR1 Lifeberry" - sovuqqa chidamli va kasalliklar va zararkunandalarga chidamli. Umid qilamanki, ushbu maqola sizga bunday foydali va mashhur goji rezavorlarini etishtirishga yordam beradi. Omad Endi goji haqida faqat dangasalar bilishmaydi. Vitaminlar, minerallar va antioksidantlarga boy shirin va nordon qizil rezavorlar ko'pchilik tomonidan yaxshi ko'riladi, ayniqsa, bunga intilayotgan odamlar. sog'lom turmush tarzi hayot.

Goji mevasining quritish texnologiyasi quydagicha bo'ladi. Goji mevasi takibida 20 dan ortiq moddalar va 18 dan ortiq aminokislotalar mavjudligi va ular inson organizimi uchun muhim dorivorlik xususiyati etiborga olingan holda soyaki usulda quritiladi. Mahsulotni quritish uchun olingan namunalar saralanib 2-3 marotaba sovuq suvda yuviladi so'ngra qaynatilgan suvda 1-1.5 minut oralig'ida blansirovka qilinadi. Ishqordan tozalash uchun takroran sovuq suvda yuviladi. Yuvilgan mahsulot tashqi muhit sharoitida 30-35 C haroratda bir sutka keyinchalik xona haroratida quritilgan mahsulotni kimyoviy namligi 18% bo'lgunicha quritiladi. Tayyor mahsulot o'zini rangi, mazzasi, hidi va kimyoviy tarkibi to'liq saqlanganligi sensorik usulda

aniqlanadi. Tahlillarga ko‘ra 1 kilogramm xo‘l mevdan 320-350 gramm quritilgan mahsulot olinadi. Quritilgan mahsulot istemolchi talabiga muvofiq 30-100 grammgacha qadoqlanadi.

**XULOSA:** Yer yuzida ko‘pgina dorivor o‘simliklar bor shular qatrida Goji o‘zining bir qancha xususiyatlari bilan ajralib turadi. Goji o‘simligining mevasi ildiz qobig‘i bilan birgalikda tibiiyotda yo‘talda va isitma chiqqanda qaynatib iste‘mol qilinadi. Siydik haydovchi vosita sifatida ham foydalaniladi. Goji mevasi asosan quritilgan qoqi holatida istemol qilinadi, xo‘li holatida zaharli bo‘lishi mumkin. Goji dorivorlik xususiyati yuqori bo‘lgani uchun narxi qimmat bo‘lgan mahsulot.

#### ***FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI: (REFERENCES)***

1. *X.Ch.Bo‘riyev, A.T.Merganov, SH.I.Umidov va boshqalar “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”-Toshkent 2022-yil, 24 bet.*
2. *X.B SHomurodov,S.Y.Islomov . Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarni saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – Toshkent: 2020,200 bet.*
3. *Tursunov.S O‘simlishunoslik. “Ijod –press”, 2019-yil*
4. *O‘zbekiston respublikasi ekish uchun tavsiya etilgan qishloq xo‘jaligi ekinlari davlat restiga kiritilgan navlarning tavsifi. T 2006 yil*
5. *Shaumarov X.B. Islamov S.Y. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – (darslik) Toshkent, 2011.*
6. *Bo‘riyev X.Ch., Jo‘rayev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish. – T.: O‘zME, 2004*