

МОШНИНГ (PHASEOLUS AUREUS PIPER) ТАКРОРИЙ ЭКИН СИФАТИДА ЎРНИ ВА АҲАМИЯТИ

Идрисов Х.А., к.х.ф.ф.д (PhD)

ФарДУ Мевачилик ва сабзавотчилик кафедраси мудир

Солиев. А

ФарДУ УМС кўшма факультети Анорчилик таълим йўналиши

4-босқич талабаси

Email: idrisovhusanzon@gmail.com

Аннотация; Ушбу мақолада энг мухим озиқ-овқат экинларидан бири бўлиб ҳисобланадиган мош тўғрисида батафсил ва атрофлича маълумотлар келтирилган холда, такрорий экин сифатидаги қиммати ва аҳамияти тадқиқотлар мисолида аниқ таҳиллар билан баён этилган

Калит сўзлар; мош, ловия, соя, нўхот, оқсил, тупроқ, туганак, азот

Серкўёш заминимизда жуда кўплаб ноз-неъматлар пишиб етилиши учун зарур шарт-шароитлар мавжуддир. Она Ватанимизнинг қулай географик жойлашув, барча фаслларнинг ўз вақтида келиши, бир йилда 250-280 кун қуёшли куннинг борлиги, еримизнинг унумдорлиги, мазасини ҳеч бир ерда учрамайдиган меваларимиз, сабзавот ва поллизлар экинлари, ранги кўзни оладиган қирмизи донларимиз, ранги қордек опшоқ оқ олтин пахтаимиз, аёл-қизларнинг севимли кийими атласу-адрасга бебаҳо хом-ашё бўлмиш кумуш толамиз ҳақида қар қанча гапирсак оздек туюливеради. Лекин айна ҳақиқат шуки далаларимизнинг бор бабини кўсатадиган ҳосил кўпроқ деҳқоннинг омилкорлигига жуда ҳам боғлиқ. Буни асло унутиб бўлмайди. Шу ўринда алоҳида таъкидлаб ўтмоқчи бўлганим тилла ранг ловия ёки мош ҳақида

билишимиз керак бўлган маълумотлар талайгинадир. Буни айниқса ўзини ҳақиқий деҳқон ҳисоблаган фермерларимизга асқотади.

Юқорида бежиз тилларанг ловия иборасини келтирмадим. Сабаби айтилган гулга кирган маҳал олтинни эслатиб юборувчи гулларини кўрган киши беихтиёр олтинни эслайди. Гуллари кўзни қувнатувчи сариқ рангда товланаётгандек одамни ўзига тортади. Фермерларимизнинг кузги буғдойни йиғиштириш тараддуди кўриш билан бирга такрорий экин учун қайси экинни экишни кераклиги борасида мутахассислар билан маслаҳатлашгиси келади албатта.

Республикамиз шароитида кузги буғдойдан 60-70 ц/га, такрорий экин сифатида етиштириладиган мош экинидан эса 15-20 ц/га дон ҳосили етиштирилиб, бир мавсум давомида етиштириладиган дон ҳосилини 75-90 ц/га етказиш имкониятлари мавжуд. Ер юзида дуккакли-дон экинлари 135 млн.гектар майдонга экилади. Дуккакли-дон экинлари орасида мош экиладиган майдон ҳажми жиҳатидан жаҳонда соядан (дунё бўйича соя майдони 74 млн гектарга яқин) кейин иккинчи ўрин (25 млн гектарга яқин) ни эгаллаб, учинчи ўринда нўхот (дунёда жами 10 млн гектарга яқин) туради. Расмий маълумотларга қараганда юртимизда етиштириладиган мошнинг умумий майдони 18-20 минг\га ташкил этади. Асосан кузги буғдойдан сўнг такрорий экин сифатида етиштириб келинади.

Марказий Осиё ва Кавказorti республикаларида мошдан озик-овқат саноатида кенг фойдаланилади. Мошдан тайёрланган ун макаронга кўшилса унинг тўйимлилиги янада ортади. Мош дуккакли-дон экинлар гуруҳига мансуб бўлиб, донида кўп миқдорда 24-28 % оқсил тўпланади. Ундан озик-овқат саноати билан бирга чорва хайвонлари учун тўйимли ем-хашак ҳам етиштириш мумкин. Шунингдек мошнинг илдизларида туганак бактерия ривожланиб, эркин азотни ўзлаштириб, тупроқ унумдорлигини оширади.

Инсоннинг овқатланиши унинг ёши, жинси ва меҳнат фаолиятига боғлиқ бўлган ҳолда турлича бўлиши лозим. Кундалик рационда инсон оқсил, углеводлар, витаминлар, минерал моддалар ва бошқаларни истеъмол этиши

лозим. Инсон қанчалик турли-туман озикланса, унинг ҳаёт фаолияти шунчалик фаол, организм эса шунчалик соғлом бўлади. Таъкидлаш лозимки, инсон организми маромда фаолият кўрсатиши учун оқсилга талаб бир кунда унинг вазнининг ҳар бир килограмми учун 0,7 гр дан кам бўлмаслиги лозим.

Озиқ-овқат учун ишлатиладиган дуккакли-дон экинлари орасида мош дони озиқалик қиммати, оқсил ва витаминларга бой бўлиши, калориясининг кўплиги билан ажралиб туради. Мош озиқалик қиймати билан буғдой, ловия, нўхат, кўк нўхат ва жавдар донларидан 1,5-2 баравар, тўйимлилиги бўйича эса 1,5 баравар устун туради. Мош таркибидаги оқсилнинг ҳазмланиши 86% га етади. Мош таркибида оқсил 24-28%, лизин 8%>, аргинин 7%> бўлади, В ва РР витаминлар кўп бўлади .

Ундан ташқари мош дони аминокислоталар ва магний, кальций, олтингугурт, натрий, темир, марганец, мис, бор, кобальт, никель, йод, фосфор тузларига бой. Айрим мамлакатларда ҳам мош донидан салат тайёрланади, Макарон ва кондитер саноатида мош унидан 30% қўшилса сифати тубдан яхшиланади. Ем-хашак сифатида етакчи ўринлардан бирини эгаллайди. Мош пичани таркибида ўртача 15% оқсил бўлади. Мош сидерат сифатида анғизда етиштирилса, ундан 200-250 ц/га кўк масса олиш мумкин.

Мош-энг яхши сидерат экин ҳисобланади, у кўкат ўғит сифатида ишлатилганда тупрокда 70 ц.га курук модда тўпланади. Бу 100 азот демакдир. Мош маккажухори, сабзавот ва бошка экинлар экиладиган ерларда энг яхши сидерат ҳисобланади. Мош ерда азот тўпловчи сифатида дон, техника экинлари ва сабзавотлардан олдин экиладиган энг яхши экинлардан бири. Уни баҳорда ёзда ҳам экиш мумкин. Мош ер ости сувлари юза жойлашганлигидан зарарланмайди, тез ўсади, ерни яхши соялайди ва бегона ўтлардан тозалайди.

Қишлоқ хўжалиги ўсимликларида ривожланишини чекловчи омиллардан бири-уларнинг азотли бирикмалар билан етарли даражада таъминлаб турилмаслигидир. Бундай яъни азот танқислиги шароитида ўсимликлар атмосфера ҳавосининг қарийб 80% ини ташкил этадиган молекуляр азот

куршовида бўлади. Дуккакли дон ўсимликлари ўзида азот тўпловчи хусусиятига эга. Дуккакли дон экинлари ерда кўп миқдорда органик моддаларни тўплайди, бу билан деҳқончиликдаги азот балансини яхшилаб уларнинг айримлари қийин эрийдиган фосфатларни ўзлаштирадиган шаклда айлантиради. Дуккакли ўсимликлар илдизлари туганакларидаги туганак бактериялар ёрдамида атмосфера азотини бириктириб олиб, азот билан тупроқни бойитади. Умуман, дуккакли дон экинлари деҳқончиликда учта асосий вазифани: ўсимлик оқсил масаласини, дон етиштиришни кўпайтириш ва тупроқ унумдорлигини оширишга ёрдам беради.

Шу ўринда яна бир фактни келтириш ўринлидир. Тупроқда жуда кўп микроорганизмлар учрайди, яъни бир 1г тупроқда миллионлаб ёки миллиардлаб бактерия бўлади. Ҳаво ва сувга нисбатан тупроқда бактериялар кўп учрайди. Тупроқ асосий манба бўлиб, ундан микроблар ҳаво ва сувга ўтиб туради. Таҳлилларга кўра, 1 га ҳайдаладиган ернинг 25 см чуқурликкача бўлган қатламида 3-5 тоннагача бактерия бўлади. Бактерияларнинг тупроқда тарқалиши тупроқнинг хусусиятига боғлиқдир.

Илмий манбалардан маълум бўлишича, мош вегетация даври давомида тупроқда 50-100кг\га биологик азот ва органик моддалар тўплаб, ернинг табиий унумдорлигини ошириши билан бирга оқсил ва витаминларга бой бўлган шифобахш дон берадиган экиндир.

Мустанов.С.Б, Хамдамов И. Х ва Джумаев М. Мларнинг маълумотларига қараганда, туганаклар турли катталик ва шаклда бўлади. Улар ўсимлик илдизида қанчалик кўп ва катта бўлса, тупроқда шунчалик кўп биологик азот тўпланади. Ўсимликлар ҳосил қилган азотнинг 60-75 фоизини ўзлаштириб, қолган 25-40% қисмини анғиз қолдиқлари билан органик модда ҳолда тупроқда қолдиради. Бир қисми денитрификация жараёнида йўқолади. И.Е.Елагин, П.Ш.Шукурулаевларлар келтирган маълумотларга кўра ўсимлик илдизидаги туганак бактериялар асосан гуллаш давригача интенсив ривожланади. Гуллашнинг бошланиши даврида углеводларнинг баргдан

илдизга ўтиши сусаяди, углеводлар гул ва мева ҳосил бўлиши учун сафарбар бўлади, шунинг учун гуллагандан сўнг бактериялар ўлиб туганак емирилиб, унинг азотли органик моддалари тупроқда тўплана бошлайди. Ундан ташқари уруғ таркибида ҳосил бўлган оксил моддаси ўртача 5-7 % туганаклар ҳисобида бўлади. М.М.Гуковнинг ёзишича об-ҳавонинг жазирама иссиқ кунларида (32°C) дуккакли ўсимликларнинг атмосферадан эркин азотни ўзлаштириб олиши қийинлашади, натижада ўсимликда азот етишмаслик ҳоллари кузатилади.

Дуккакли-дон ўсимликлари илдизида яшаб, ҳаводаги эркин ҳолдаги азотни ўзлаштирувчи туганак бактерияларнинг фаолияти ва фаоллиги хўжайин ўсимлик ҳаёти билан чамбарчас боғлиқ бўлиб, уларнинг фаоллиги экинларни қай даражада парвариш қилишга, агротехник тадбирларни ўз вақтида ўтказишга, айниқса тупроқ-иқлим шароитидан келиб чиққан ҳолда уларни экиш муддатлари ва меъёрларини тўғри белгилашга боғлиқдир.

Фойдаланилган адабиётлар

- 1.Атабаева Х.Н, Саттаров М.А, Идрисов Х.А Суғориладиган майдонларда мош етиштиришнинг интенсив технологияси бўйича тавсиянома. Тошкент 2019
- 2.Атабаева Х.Н, Худойкулов Ж.Б Ўсимликшунослик.Т “Фан ва технология”. 2018