

ПИЁЗ (*Allium*) НИНГ ҲАЛҚ ХЎЖАЛИГИДАГИ АҲАМИЯТИ ВА ШИФОБАХШЛИГИ

Хо‘jaxonova Dilshunosxon Musayevna

Toshkent davlat agrar universiteti “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta
ishlash” kafedrası professorı

E-mail: aktam.azizov@mail.ru talabasi.

Аннотация

Мазкур мақолада, озиқ овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, аҳолини озиқ овқат хавсизлигини таъминлашда муҳум ўрин тутадиган маҳсулотлардан бири, пиёзнинг Республикамизда бугунги кундаги, ўрни, келиб чиқиш тарихи теримдан кейинги жараёнларда уни аҳоли томонидан фойдаланиш усуллари, пиёзнинг кимёвий таркиби, унинг инсон саломатлиги учун фойдали ва хавфли жиҳатлари, ушбу маҳсулотни нес нобуд қилмасдан аҳолига етказиш жаҳарёнларининг муҳумлиги пиёзни сақлаш ва қайта ишлаш жараёнлари муоммоларни ечиш бўйича илмий тадқиқотларни олиб бориш тадбирлари бўйича маълумотлар келтирилган.

Калит сўзлар. Пиёз, озиқ овқат хавсизлиги, кимёвий таркиби, фойдали хусусиятлари, сақлаш ва қайта ишлаш жараёнлари, илмий тадқиқот ишлари.

Аннотация

В данной статье рассматривается один из продуктов, играющий важную роль в производстве пищевых продуктов, обеспечении продовольственной безопасности населения, роль и история лука в нашей республике сегодня, способы его использования населением в послеуборочные процессы, химический состав лука, его польза и опасность для здоровья человека, важность доставки этого продукта населению без его уничтожения,

представлены сведения о деятельности по проведению научных исследований по проблемам хранения и переработки лука

Annotation

This article discusses one of the products that plays an important role in food production, ensuring food security of the population, the role and history of onions in our republic today, ways of using them by the population in post-harvest processes, the chemical composition of onions, their benefits and dangers to human health, the importance of delivering this product to the population without its destruction, information is provided on scientific research activities on the problems of storage and processing of onions

Кириш. Сўнги йилларда дунё аҳолиси сонини ортиб бориши билан уларни озиқ овқат маҳсулотларига бўлган талаби ҳам ортиб бормоқмоқда. Жаҳон озиқ-овқат хавсизлиги (ФАО) ташкилоти тмонидан берилган статистик маълумотларга қараганда, бугун дунё бўйича қарийиб (1 млрд) га яқин аҳоли қорни тўйиб овқат ейиш имкониятига эга эмас. Шундай экан мутахассислар зиммасига озиқ овқат маҳсулотлари, жумладан мева ва сабзавот маҳсулотлари миқдорини ошириш уларни истемолчиларга нес нобуд қилмасдан етказиб бериш вазифаси долзарб масала бўлиб қолмоқда.

Шу сабабли сўнгги йилларда Республикамиз аҳолисини сифатли озиқ-овқат маҳсулотлари билан таъминлаш билан бир қаторда экспорт салоҳиятини тубдан оширишга алоҳида эътибор берилмоқда. Ушбу тадбирларни ривожлантириш бўйича Ўзбекистон Республикасининг “2022-2026 йилларга мўлжалланган Янги Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси”да “Қишлоқ хўжалигини илмий асосда интенсив ривожлантириш орқали деҳқон ва фермерлар даромадини камида 2 баравар ошириш, қишлоқ хўжалигининг йиллик ўсишини камида 5 фоизга етказишда, айниқса, 2026 йилга бориб озиқ-

овқат маҳсулотлари ҳажмини 7,4 млн тоннага, қайта ишлаш даражасини мева-сабзавот бўйича 28 фоизга етказишга дастур қабул қилинди. Юқорида таъкидлаб ўтилган вазифалар ижросини таъминлаш, мутахассисларга мева сабзавотчилик жумладан аҳоли тамонидан севиб истемол қилинадиган пиёз (*Allium*) сабзавотидан олинадиган ялпи ҳосилни аҳолига нес нобуд қилмасдан етказиб бериш бўйича илмий-тадқиқот ишларини олиб бориш долзарб вазифа ҳисобланади. Адибиётларда келтирилишига қараганди пиёзнинг ватани-Ўрта Осиё, Афғонистон. Табиатда пиёзнинг тўрт юз навидан ортиқ нави маълум бўлиб, улардан икки юз юздан ортиғи МДХ давлатларига тўғри келади [1].

Услублар. Бугунги кунда пиёзни етиштириш очик далаларда ва маҳсус иссиқ хоналарда амалга оширилмоқда. Таъкидлаш жоизки иссиқ хоналарда етиштирилган пиёзлар асосан яшил ҳолатида териб олиниб аҳолини йил давомида кўкатларга бўлган эҳтиёжини қондирилишига имкон беради. Очик далаларда етиштирилганлари эса сақлаш ва чуқуур қайта ишлашга яроқли маҳсулотлар ҳисобланади.



а-бош пиёз



б – кўкат пиёз

1-расм. Пиёз сабзавотининг кўриниши

Пиёзни йиғиштириб олиш муддатларини аниқлаш унинг тепа қисимларининг сарғайиши билан бошланади, аммо ҳали ҳам сувли бўлиб

турган бўлиши керак. Шу билан бирга, пишмаган бўлади Одатда, пиёз ер юзасида ўсади, шунинг учун уни қўлларингиз билан тортиб олишингиз ёки махсус техникалар ёрдамида териб олишингиз мумкин бўлади.

Natijalar va ularning muhokamasi: Пиёзларнинг кимёвий таркиби уларнинг пишиб етилганлик даражасига боғлиқ маълумки, пиёзлар яшил ҳолатда яъни пишиб етилмаган, кўкат пиёз ва бош пиёз яъни мевасининг устки қисми сарғайиб туганаклари шаклланган даврдаги бош пиёзлардаги кимёвий таркиби бир биридан фарқ қилади.

Қуйида келтирилган маълумотлар, бош пиёзнинг кимёвий таркиби келтирилган бунда: унинг тақрибидаги (100 % қуруқ моддалар ҳисобида) 8-14 % гача углеводлар (фруктоза, сахароза, малтоза, полисаккарид инулин), (1,5—2 %) гача оксиллар, бундан ташқари витаминлар (аскорбин кислотаси), флавоноид, ферментлар, сапонинлар, калий, фосфор, темир ва бошқаларнинг минерал тузлари, фитонцидлар мавжуд.

Бош пиёзнинг инсон организмидаги фойдали хусусиятлари. Пиёзнинг фойдали хусусиятлари кўп қиррали. Бу ички ва ташқи инфекцияга қарши самарали курашадиган кучли микробларга қарши воситадир. Пиёз вирусларга қарши, антибактериал, гижжаларга қарши, турли замбруғларга қарши ва дезинфекцияловчи хусусиятларга эга. Инсонлардаги шамоллаш ҳолатлари кузатилганида, нафақат уни истемол қилиш бундан ташқари хонада кесилган ҳолатда сақланиши ҳам ҳавони зарарсизлартирилишига ёрдам беради. Уни тиш милки тўқималарини яллиғланиш (цинга) касаллигини даволашда фойдаланилади.

Шу билан бир қаторда пиёзнинг хавли хусусиятлари ҳам учрайди. Бунда асосан биринчи навбатда, пиёз шарбатининг ошқозон ва ичак шиллик қаватини тирнаш хусусияти билан боғлиқ. Пиёзнинг ўзи ва унинг шарбатини кўп истемол қилиш ошқозон-ичак тракти ва овқат ҳазм қилиш тизими муаммолари бўлган одамлар учун тавсия этилмайди. Таомларга пиёз қўшишдан олдин, нафас олиш тизими билан боғлиқ муаммолар, бронхиал астма ташхиси

кўйилган инсонларга баъзи юрак-қон томир касалликлари бўлган одамлар учун ҳам зарарли ҳисобланади.

Хулоса қилиб айтганда, сўнги йилларда аҳолини сифатли озиқ-овқат маҳсулотларига, уларнинг assortименти хилма хиллигини ошириш долзарб масала бўлиб қолмоқда. Шунга кўра, етиштирилган пиёз маҳсулотларини истемолчиларга етказиш усуллари такомиллаштириш, улардаги инсон саломатлиги учун фойдали бўлган моддаларни сақлаб қолган ҳолда турли маҳсулотлар ишлаб чиқариш бўйича мавжуд муоммоларни илмий тадқиқотлар орқали амалий ечимини излаб топиш муҳум вазифа деб ҳисоблаймиз.

Фойдаланилган адабиётлар

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2021-yil 28-iyuldagi PQ-5200-sonli qarori.
2. US National Nutrient Database, <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddetails/170000/nutrients>
3. US National Nutrient Database, <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/fooddetails/170006/nutrients>
4. Azizov A.Sh., Islamov S.Ya., Suvanova F.U., Abduqayumov Z. “Saqlash omborlari va qayta ishlash korxonalarini loyihalashtirish asoslari va jixozlari”.- Toshkent, 2014
5. Салманов, М. М. Новое в технологии хранения винограда / Т.А. Исригова // Пищевая технология. – 2004. – №1. – С. 57.