

# УЗУМЧИЛИКНИНГ ИҚТИСОДИЁТ ВА ХАЛҚ ХЎЖАЛИГИДАГИ АҲАМИЯТИ.

Абдиев Акбар Нарзикулович – ТКТИ Шаҳрисабз филиали “ООМТ” кафедраси  
ўқитувчиси

Маҳмудов Шахтиёр- ТКТИ Шаҳрисабз филиали 3-19 ВТгуруҳ талабаси

Тўрабоев Ақобир- ТКТИ Шаҳрисабз филиали 3-19 ВТ гуруҳ талабаси

## АННОТАЦИЯ

Ушбу мақолада Ўзбекистонда узумчиликнинг аҳволи, муаммолари, ток ўсимлигининг биологияси, узумчиликнинг халқ хўжалигидаги аҳамияти ҳамда узум навлари баён этилган.

Калит сўзлар: Vitaceae Juss, Vitis, вегетатив, крахмал, вакуум-сусло, бекмес, узум пастаси.

## ANNOTATION

This article describes the situation and problems of viticulture in Uzbekistan, the biology of vines, the importance of viticulture in the national economy and grape varieties.

Keywords: Vitaceae Juss, Vitis, vegetative, starch, vacuum-suslo, bekmes, grape paste.

Ўзбекистоннинг табиий иқлими ҳар қандай узум навларини-эртапишар ва кечпишар узум навларини етиштириш имконини беради. Ток Vitaceae Juss оиласининг Vitis туркумига мансуб қадимий гулли ёки ёпиқ уруғли ўсимлик. Дунёнинг мўътадил, субтропик ҳамда тропик минтақаларида учрайди. Ток ўсимлиги доим яшил тропик ўрмонларда, шунингдек, дарё соҳиллари ҳамда тоғ ёнбағирларида, асосан ёввойи ҳолда ўсади. Маданий ток токдошлар оиласининг вакилларида биридир. Унинг бўйи 2-4 (6-10)м гача етади. Вегетатив

йўл билан кўпайтирилади. Барги оддий узун бандли, панжасимон бўлинган. Гуллари майда, икки жинсли одатда мураккаб шингил деб аталадиган тўпгулда жойлашган. Ўзбекистонда токнинг 500 га яқин нави ўстирилади. Булардан Кишмиш, Каттакўрғон, Қорағўзал, Даройи, Буваки, Ҳилолий, Қирмизи, Ҳусайни, Соҳиби, Ризамат, Чарос, Сояки, Чиллаки каби навлари кенг тарқалган.

Узумнинг барча ампелографик навлари фойдаланишига қараб хўраки, майизбоп ва винобоп турларга бўлинади.

Хўраки узум навлари (*Vitis sylvestris* L.) узумнинг таъмини яхшиловчи қанд кислота ва хушбўй моддаларнинг тенг миқдорда бўлиши билан ажралиб туради. Бу навга мансуб узум меваларининг қобиғи юпқа, нафис, лаҳми ширали, уруғи майда ва жуда кўп бўлади. Хўраки узум навлари бошқа навларга қараганда таркибида қанднинг анча оз - 15% дан 20% гача бўлиши (фақат инверт қанд), шунингдек вино ва олма кислотасининг озроқ миқдорда 0,8 % гача бўлиши билан ажралиб туради. Ўзбекистонда экиладиган Андижанский чёрный, Гузаль кара, Джанджал кара, Нимранг, Ранний Шредера, Ризамат, Сурхак Китабский, Тайфи розовый, Султани, Хурманы кизыл, Хусайне белый, Хусайне мускатный, Хусайни келин бармоқ навлари хўраки узум навларига киради.

Майизбоп узум навлари. Бу нав узумнинг лаҳми зич ва ёпишқоқсимон бўлиши, таркибида қанд кўп (20 % ва ундан кўпроқ), кислота миқдори эса озроқ бўлиши билан характерланади. Майизнинг таъми нордон бўлмаслиги учун майизбоп узум навларида кислота кам бўлиши зарур. Майизбоп узум навлари Ўрта Осиёда ўстирилади. Катта Қўрғон (Ангур калон) ва Вассарга уруғи билан қуритиб майиз қилинадиган энг яхши узум навидир. Оқ ва қора кишмиш навлари – асосан уруғсиз майиз- кишмиш тайёрлаш учун фойдаланилади ва янгилигича ҳам истеъмол қилинади. Катта Қўрғон навлари янги ҳолича 3-4 ой, кишмиш навлари 1-2 ой сақланади.

Винобоп узум навлари. Ошхона винолар тайёрлаш учун таркибида камида 18 % қанд ва 0,6%-0,7 % кислотаси бўлган узум навларидан; ўткир винолар

тайёрлаш учун таркибида камида 23-24 % қанд ва 0,8% кислотаси бўлган: ликёр винолар тайёрлаш учун таркибида камида 35 % қанд ва кислотаси 0,8 % дан ортиқ бўлмаган узум навларидан фойдаланилади. Бундан ташқари, тайёрлаш учун ишлатиладиган узум навлари таркибида таъм ва хушбўй таъм берувчи моддалар маълум миқдорда бўлиши лозим. Винобоп узум навларига Каберни Фран, Ркацители, Рислинг, Саперави, Баян Ширей каби навлар киради.

Узумчилик республикамиз қишлоқ хўжалигининг қадимий сердаромад тармоқларидан бири саналади. Узумнинг меваси ўзининг парҳезлик ва озуқалиги жиҳатидан инсон организми учун энг зарур маҳсулот ҳисобланади. Пишиб етилган узум таркибида, айниқса кишмиш навларида 28-30 % гача организм томонидан тез ўзлаштириладиган қандлар; глюкоза, фруктоза ва сахароза бор. Фруктоза – ошқозон ости безининг иштирокисиз тез сингади. Шу туфайли қанд касаллиги (қандли диабет)нинг олдини олишда муҳим аҳамиятга эга. Шунингдек, янги узилган узум таркибида инсон саломатлиги учун зарур бўлган олма-вино-қахрабо, шавел, чумоли ва бошқа бир қанча органик кислоталар, калий, кальций, фосфор, натрий каби минерал тузлар, мева пўсти таркибида ранг берувчи моддалар (пигментлар), дубил моддалар бор. Узум меваси А, С, РР, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>12</sub> каби витаминларга бой. В гуруҳ витаминлар, аминокислоталарнинг қандай миқдорда сақланиши узум навини пишиш муддатига, ғужумларнинг уруғли ёки уруғсизлигига, ток тупининг ўсиш кучига, об-ҳаво шароитига ҳамда парвариш усуларига боғлиқ. Олимларнинг кузатишига қараганда, В гуруҳига мансуб витаминлар, аминокислоталар ва микроэлементлар кечпишар узум навларида кўпроқ тўпланар экан. Узумнинг шифобахш хусусияти қадимдан маълум бўлиб, табобатда турли касалликлар (сил, камқонлик, камқувватлик, ошқозон-ичак, сийдик йўли, юрак хасталиги ва ҳ.к.)ни даволашда кенг қўлланилган. Узум билан даволашнинг илмий асосланган янги йўналиши – ампелотерапия (юнонча ampelos узум, therapela даволаш) табобатда кенг қўлланилади. Узум шарбати, айниқса ёш болалар ва кексалар учун бебаҳо озуқа. У организмда моддалар алмашинувини яхшилаш, қон томирларини кенгайтириш,

юрак мускулларини озиклантириш, қонни тозалаш ва кўпайтиришдек хусусиятларга эга. К.В. Смирнов ва бошқа олимларнинг маълумотларига қараганда 1 литр янги узум шарбатининг қувватини таққослаганда 1,7 литр сугир сутига, 650 гр мол гўштига, 1 кг балиққа, 300 г бринзага, 500 гр нонга, 3-5 дона тухумга, 1,2 картошкага, 3,5 кг помидорга, 1,5 кг олма, нок ёки шафтолига тенг келар экан. Узум майизи таркибида 80 % гача қанд моддаси бўлиб, асосан, у глюкоза ва фруктозадан иборат. Шунингдек, азотли ва ошловчи (дубил) моддалар, органик кислоталарга ҳам бой. Майизнинг қимматлилиги яна шундаки, уни узок муддат сақлаш, олис жойларга бориш ёки жўнатиш мумкин. Узок сафар (экспедиция)га борувчилар учун организмга қувват берувчи, толиқишдан асровчи бебаҳо озик ҳисобланади. Айрим давлатларда майиз давлат захирасидаги армияга бериладиган озик-овқат маҳсулотлари қаторига киритилган. Узумдан тайёрланадиган маҳсулотлар ишлатилиши ва тайёрланиш технологияси бўйича виночилик маҳсулотлари (вино, коньяк, шампан ва ҳ.к.), шарбат маҳсулотлари (табиий ва айрим фабрикат ҳолдаги шарбатлар ва ҳ.к.); концентратлар (узум асали, вакуум – сусло, бекмес ва ҳ.к.); консервалар (компот, маренатлар, мураббо, жэм, узум пастаси ва ҳ.к.) ҳамда узумнинг дастлабки ишлашдан ҳосил бўлган чиқиндилардан иборат иккиламчи маҳсулотларга бўлинади. Масалан, узум турпидан озуқа уни, пўстидан вино кислотаси буёқлар, уруғидан танин, мой, шунингдек, узум дрожжаларидан спирт, озуқа дрожжалари, озик-овқат ва кондитер маҳсулотларини тайрлаш учун фойдаланилади. Узумчиликнинг озик-овқат саноати билан узвий боғлиқлиги ҳам мана шунда. Узум маҳсулотларининг сифати, асосан, узумнинг нав хусусиятларига, уни парваришига, табиий иқлим шароитига боғлиқ. Токнинг бошқа мевали ўсимликларга нисбатан афзаллиги ана шундаки, уни кўпайтириш қулай, кўчати ўтказилгач, 2-3 йилда ҳосилга киради ва қулай шароитда яхши парвариш қилинса 100, ҳатто ундан кўп йил яшаб ҳосил бериши мумкин. Ток илдиз тизими бақувват бўлгани учун у курғоқчиликка анча чидамли. Ундан тоғ ва тоғ олди ерларини ўзлаштириш, қумли ерлар ва жар ёқаларини мустаҳкамлашда ҳам фойдаланиш мумкин. Уни бошқа мевали дарахтлар ўсиши анча қийин бўлган, шўрланган, тошлоқ, ер ости суви яқин (1-1,5

метр ерларда ҳам ўстириб ҳосил етиштириш мумкин. Узумчилик аслида сердаромад соҳа. Районлаштирилган узум навлари жойнинг тупроқ-иқлим шароитларига тўғри танланиб жойлаштирилса, тупроққа ишлов бериш ва ўсимликларнинг парвариши билан боғлиқ барча агротехника ишлари ўз вақтида ва сифатли бажарилса узумчилик ўсимликшуносликнинг юқори рентабелли, иқтисодий кўрсаткичлари юксак тармоғига айланади.

#### ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР:

1.В.Г. Сперанский, Г.С. Инихов, Р.И. Монтицкий, М.И. Соболева “Дон-ун, мева-сабзавот, кондитер ва лаззатли маҳсулотлар товаршунослиги” 1969 йил Тошкент “Ўқитувчи” нашриёти 296-297 бетлар.

2.Ш. Темуров “Узумчилик” “Ўзбекистон миллий энциклопедияси”.Давлат илмий нашриёти. Тошкент – 2002 6-7 бетлар.