MIRZO ULUG‘BEK NOMIDAGI
O‘ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETI
JIZZAX FILIALI



"BIOTEXNOLOGIYANING RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI"

MAVZUSIDAGI RESPUBLIKA MIQYOSIDAGI ILMIY-TEXNIK ANJUMAN TO‘PLAMI





28-29-MART
2025-YIL

doi

Google Scholar

O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR VAZIRLIGI

MIRZO ULUG‘BEK NOMIDAGI O‘ZBEKISTON MILLIY UNIVERSITETINING JIZZAX FILIALI

BIOTEXNOLOGIYANING RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI VA MUAMMOLARI

RESPUBLIKA ILMIY ANJUMANINING TEZISLAR TO‘PLAMI

28-29 mart 2025 y

***

МИНИСТЕРСТВО ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И ИННОВАЦИЙ РЕСПУБЛИКИ УЗБЕКИСТАН

ДЖИЗАКСКИЙ ФИЛИАЛ НАЦИОНАЛЬНОГО УНИВЕРСИТЕТА УЗБЕКИСТАНА ИМЕНИ МИРЗО УЛУГБЕКА

СБОРНИК ТЕЗИСОВ РЕСПУБЛИКАНСКОЙ НАУЧНОЙ КОНФЕРЕНЦИИ

«ПЕРСПЕКТИВЫ И ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ БИОТЕХНОЛОГИЙ»

28-29 марта 2025 г.

JIZZAX – 2025

KARTOSHKA NAVLARINING ORGANOLEPTIK KO‘RSATKICHLARI TAHLILI

Xo‘janazarova M.Q.
Toshkent davlat agrar universiteti dotsenti

Annatotsiya: Maqolada kartoshkaning organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha sifatini baholash natijalari keltirilgan. Olib borilgan tahlillar baholanganda organoleptik ko’rsatkichlar “Gala” navida 92,4 ball “Sante” navida 93,2 ball, “Pikasso” navida 92,6 ball, “Ramano” navida 91,3 ball, “Red Skarlet” navida 93,5 ball va Bog‘zag‘on navida esa 87,6 ballni tashkil etganligi aniqlandi. Organoleptik ko'rsatkichlardan tashqi ko'rinish, hid, ta'm, eng katta ko'ndalang diametr, tuproqqa yopishgan zamin mavjudligi aniqlangan. Ushbu kartoshka navlari tuganaklari ekspertlar tomonidan baholanganda eng yuqori ko‘rsatkich Red Skarlet va Sante navlarida kuzatilgan bo‘lsa eng past ko‘rsatkich Bog‘zag‘on navida kuzatilganligi qayd etilgan.

Kalit so‘zlari: “Gala”, “Sante”, “Pikasso”, “Ramano”, tuganak, biologik faol modda, ishchi eritma, Zamin-M, sifat, mahsulot, mahsuldorlik.

Kirish: Qishloq xo‘jaligi xom ashyosini saqlash sanoatning eng muhim vazifasi aholini sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta’minlashdan iborat. Bunda mahalliy xomashyodan, xususan, mamlakatimizda yetishtiriladigan kartoshkaning turli navlaridan foydalanish ayniqsa muhim ahamiyat kasb etadi [1.2].

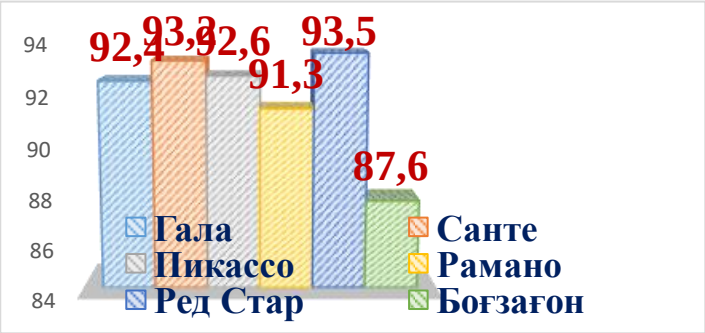
Kartoshka (*Solanum tugunakosum* L.) — bu asosiy asosiy va dunyodagi to'rtinchi eng katta oziq-ovqat ekinidir, asosan Lotin Amerikasi qit'asida o'sadi va asosiy donli ekinlarga nisbatan gektarga nisbatan ko'proq mahsulot hosil qiladi. Dunyo bo'ylab u bug'doy, guruch va makkajo'xori kabi boshqa oziq-ovqat ekinlari bilan birga to'rtinchi o'rinda turadi [3]. U mazali, ozuqaviy va juda yoqimli sabzavot bo'lib, tarkibida 75% suv mavjud. Kartoshka shuningdek, flavonollar, anthocyanidins va turli fenolik kislotalarni o'z ichiga olgan ko'plab fenolik birikmalarga ega. Ushbu yuqori qiymatli birikmalar, hujayralarni degenerativ kasalliklardan va oksidlanish stressi tufayli yuzaga keladigan mumkin bo'lgan shikastlanishlardan himoya qilishda muhim rol o'ynaydi. Kartoshkada tabiiy ravishda uchraydigan antioksidantlarni funktsional ingredient sifatida ishlatish, maxsus oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda juda foydali bo'lishi mumkin[4.5.6].

Tadqiqot usullari va metodlari. Tadqiqot uchun kartoshkaning Galla, Sante, Pikasso, Ramano, Red Skarlet va Bog‘zog‘on navlari tanlab olingan. Tadqiqot predmeti sifatida Kartoshka tuganaklarini davolash davri tugaganda maxsulotning

maxsuldorlik ko‘rsatkichlariga ta’sir etuvchi flokulyant bilan immobillangan “Zamin-M” biopreparatining turli konsentarsiyali ishchi eritmalari xizmat qiladi.

Tadqiqot natijalari. Kartoshka tuganaklarining sifat ko‘rsatkichlari tahlil etishda statistik usuldan foydalanib sifatni ta’minlashda bu saqlash jarayonni boshqarishda zamonaviy saqlash omborlarida jixozlangan qurilmalardan keng foydalanish imkoni mavjud. Saqlash usullari ish jarayonida doimo texnologiyaning zaxira aniqligini saqlab turishiga imkon yaratadi, ya’ni texnologik joizlik T_g doirasidan chiqmasligini ta’minlash zarar bo‘ladi (1-rasm).

Nuqtaviy namunalar yoki qadoqlash birliklaridan olingan kartoshka birlashtirilgan namunaga qo'shiladi va uning massasini aniqlashadi. Sifatni tekshirgandan so'ng, tanlangan namunalar nazorat ostidagi partiyaga qo'shiladi. Zarar ko'rgan qadoqlash birliklaridagi kartoshkaning sifatini alohida tekshiradilar va natijalar faqat shu qadoqlash birliklaridagi kartoshkaga taalluqli bo'ladi. Tajribalarimiz davomida o‘rganilgan kartoshka navlari tuganaklarini turli ko‘rsatkichlarini orgonaleptik baholashda ekespertlar tomonidan taqdim etilgan ballarni jamlash asosida o‘rganilgan kartoshka navlari tuganaklarini umumiy bahosi statistik tahlil etildi.



1-rasm. Kartoshka navlari tuganaklarini orgonaliptik ko‘rsatkichlariga ekspertlar tomonidan umumiy berilgan o‘rtacha ball ko‘rsatkichlari (2024-2025y.y).

Unga ko‘ra o‘rganilayotgan kartoshka navlari tuganaklariga ekspertlar tomonidan turlicha ball berilganligi aniqlandi. Kartoshka navlari aro taqqoslanganda ball ko‘rsatkichlari turlicha bo‘lganligi aniqlandi.

Tajribalarimizda 7 kishidan iborat ekspert guruhi tuzilib kartoshka navlari tuganaklarini har bir navida 10 kg dan namunalar olinib turli ko‘rsatkichlari bo‘yicha tahlil etilib o‘rtacha ball berildi. Ball berish jarayonida har bir ekspert tomonidan kartoshka navlari tuganaklariga berilgan balllar to‘planib o‘rtacha ball ko‘rsatkichlari aniqlandi.

Xulosa: Manbalardan ma’lumki kartoshka navlari tuganaklarini organoleptik baholash - bu uning sifatini baholashning umumlashtirilgan natijasi bo‘lib, mutaxassislardan tuzilgan ekspertlar yordamida amalga oshiriladi. Ushbu baholash

mezonlari degustatsiya vaqtida mahsulotlarni turgorlik darajasini tavsiflash uchun ayniqsa muhim hisoblanadi. Kartoshka navlari tuganaklarining baholashda birinchi navbatda tashqi ko‘rinishi, shakli, rangi va boshqa xususiyatlarini muhim hisoblanadi

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Картофелеводство : сб. науч. тр. / РУП «Науч.-практ. центр НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству» ; редкол.: С.А. Турко (гл. ред.) [и др.]. — Минск, 2017. — Т. 25. — С. 5–12.
2. Мазур, А. М. Научно-практические основы технологии сухого картофельного пюре / А. М. Мазур // Вестник Могилевского государственного университет продовольствия. - 2013. - №1 (14). - С. 8-13.
3. Сорта картофеля белорусской селекции. Каталог / В. Л. Маханько [и др.]. — Минск: РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовощеводству». - 2018. - С. 55.
4. Симаков, Е. А. Перспективы селекции сортов картофеля для диетического питания /А. Е. Симаков, И. М. Яшина // Картофелеводство: сб. науч. тр. /РУП «Науч.-практ. центр НАН Беларуси по картофелеводству и плодоовщеводству». - Минск, 2012. - Т. 14. - С. 304–316.
5. M. Sobirova, S. Muradova, M. Khojanazarova, Kh. Kiryigitov. Extraction of “Elicitor” and determination of volatile organic substances contained in the elicitor. E3S Web of Conferences 389, 01044 (2023)
6. Sobirova M., S Murodova, X Kiryigitov, M Halkuzieva, and D Kuvondikova. The influence of plant growth-promoting rhizobacteria (PGPR) on the cultivation of Cynara Scolymus L. under salinity stress. E3S Web of Conferences 434, 03006 (2023) ICECAE 2023

MICROBIOLOGICAL MONITORING OF THE DRY BOTTOM AREAS OF THE ARAL SEA

[1]Жамалова У.У., [2]Tojiyev B.B., [1]Raxmatullayeva J.J., [1]Normurodova K.T.
[1]National University of Uzbekistan named after M.Ulugbek, Tashkent
[2]Institute of Microbiology of the Academy of Sciences of the Republic of Uzbekistan
e-mail: umarjonqizi@gmail.com

Annotation. This article investigates the microbiological monitoring of highly saline, residual marshy, solonchak, and sandy desert soil-ground layers formed in the dried bed of the Aral Sea. The presence of various microorganisms was identified in the collected soil samples, and their ability to survive in extreme conditions and resist salinity was studied. Strains capable of synthesizing