

## РЕСПУБЛИКАМИЗДА ЕТИШТИРИЛАЁТГАН ХУРМО МЕВАЛАРИ ТАРКИБИДАГИ ОЗУҚАВИЙЛИК ҚИЙМАТИ

**М. А. Назаров, М. Х. Хакимова**

Тошкент давлат аграр университети

[nazarov@mail.ru](mailto:nazarov@mail.ru)

### АННОТАЦИЯ

Хитой, Япония, АҚШ ва Кореяда хурмо маҳсулотининг асосий қисми етиштирилади. Дунё бўйича хурмонинг 800 дан ортиқ навлари ўрганилиб кўпайтирилган. Бундай нав ва шакллар йирик мевали, серҳосил, уруғчи ва чангчи дарахтлари бир хил муддатда гуллаши билан самарали ҳисобланади.

**Калит сўзлар:**Зенжи-мару, Хиакуме, Хурмони, Касалликлардан бактериоз, чириш, Грузия, Озарбайжон, Тожикистон, Қирим ва Қора денгиз қирғоқларида ўсади.

### КИРИШ

Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2022 йил 28 январдаги “2022-2026 йилларга мўлжалланган Янги Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси тўғриси” ги ПФ-60-сон фармонида “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 етказиш” га алоҳида эътибор қаратилган. Бу борада, Ўзбекистонда хурмо меваларни турли усулларида қуритиш ва қуритилган хурмони сифати кўрсаткичларини таъминлаш бўйича илмий изланишлар олиб бориш долзарб масала бўлиб ҳисобланади.

### АДАБИЁТЛАР ТАҲЛИЛИ ВА МЕТОДОЛОГИЯ

Жаҳон бўйича Хитой, Япония, АҚШ ва Кореяда хурмо маҳсулотининг асосий қисми етиштирилади. Хурмо бутун Яқин Шарқда асосий озиқ-овқат маҳсулоти саналади. Унинг тарихи милоддан аввалги бир неча минг йилдан бошланади. Ҳозирги кунда ФАО нинг маълумотига кўра “дунёнинг 17 та давлатида хурмозорлар мавжуд бўлиб умумий ер майдони 1 млн гектарни ташкил этади. Мазкур боғлар майдонининг 90% Хитой худудига тўғри келади. Хитойда 8419 га майдонга

экилади ва ҳосилдорлик йилига 112854 минг тонна, АҚШда 89406 минг тонна, Эронда 81685 минг тонна, Покистонда 44770 минг тонна ташкил этаган». Дунё аҳолисини сифатли хурмо меваси билан узлуксиз таъминлаш учун уларнинг юқори сифатли меваларини қуритиб сақлаш долзарб муаммолардан бири ҳисобланади.

### **Хурмо мевасининг озукавийлик қиймати**

Қадимдан хурмодан юқори қийматга эга озиқ-овқат сифатида фойдаланилган. Шарқда унинг фойдали жиҳатларини билишган ва уларни истеъмол қилиш саломатликни мустаҳкамлаш ҳамда ўзоқ умрни кўришни ёрдам беради, дея ҳисоблашган. Хурмо ширинликдан кўра кўпроқ нарса саналган. Араб мамлакатларида у «сахро нони» дея аталган, ахир айнан у ҳарбийларга узок юртларга юришларда қувват ва кучни тиклашда ёрдам берган. Хурмода фойдали моддалар кўп. Бу мева таркибида А, Е ва В витаминлари бор. Хурмонинг қадри шундаки, унда инсон организми учун муҳим бўлган ва бошқа меваларда учрамайдиган аминокислоталар бор. Бундан ташқари, хурмо кальций ва фосфор, калий ва магний, темир ва цинк, марганец ва селенга бой. Бу мева юрак қон-томир тизимини мустаҳкамлайди, жигар ва буйрак фаолиятини фаоллаштиради. Хурмо иммунитетни паст одамлар учун ҳам фойдали. Уни юқумли инфекция ва йўталда рационга қўшиш керак. Камқонликка учраган беморлар учун бебаҳо мева. Шунингдек, у чарчокни олишда аъло воситадир. Унинг таркибидаги модда ва витаминлар организмга фаоллик беради.

Мевачиликнинг халқ хўжалик аҳамияти, асосан, меванинг инсон озиқланишида, қатор касалликларнинг олдини олиш ва даволашда юқори қиймати билан белгиланади. Улар витаминлар, минераллар манбаи бўлиб, метаболизмда муҳим физиологик рол ўйнайди (Омаров, Омарова, 2008).

Мевалар иккиламчи синтезнинг имтиёзли локализатсия зоналари бўлиб, озук моддаларини этказиб беришда ётқизилади.

Ўсимликнинг қолган аъзолари билан солиштирганда, мевалар ва айниқса уларнинг перикарплари (перикарп) антиоксидант салоҳияти юқори бўлган органлар сифатида ишлайди.

Меваларда полифенол гуруҳининг моддалари, каротиноидлар ва иккиламчи синтезнинг бошқа маҳсулотлари кўпроқ тўпланади. Бироқ, уларнинг баъзилари антосиянин гуруҳининг ташувчиси, бошқалари каротиноидлар, учинчиси эса иккаласининг ташувчиси ҳисобланади. Бу функционал ихтисослашув вегетатив органларга нисбатан меваларнинг жуда муҳим хусусиятидир. Антиоксидант салоҳияти нуқтаи

назаридан мевалар ҳайвонлар дунёси билан эволютсияда янада қимматли тузилишга айланди.

Амалий карпологиянинг назарий асоси сифатида мева биогенезининг асосий қонуниятлари, уларни шакллантириш ва сақлаш сифатини таъминлаш муаммоларини ўз ичига олган, амалиётчилар ўзларининг кундалик ишларида имкон қадар кўпроқ эътиборга олишлари керак (Матвиенко, 1990).

Кўпгина меваларнинг истеъмол қилинадиган қисмида 0,4-0,9% минераллар мавжуд, шу жумладан организм учун ҳам тўқималар ва органларни қуриш, ҳам физиологик функцияларни бажариш учун зарур бўлган 60 дан ортиқ макро ва микроэлементлар мавжуд. Мева таркибидаги шакар фруктоза, глюкоза ва сахароза билан ифодаланади, улар таркибида органик кислоталар ҳам мавжуд. Мевалар гидроксиди бирикмаларнинг манбалари бўлиб, кислоталарни зарарсизлантиради ва организм томонидан оқсилларни яхшироқ сўрилишини таъминлайди.

Витаминлар инсоннинг овқатланишида жуда муҳим рол ўйнайди. Уларсиз организмдаги нормал метаболизм вазифаларини бажаради. Мевалар А<sub>б</sub> В<sub>б</sub> В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, витаминлари, аскорбин кислота манбаларидир.

Кўп турли хил витаминлар мавжуд, уларнинг ҳар бири танамизда қатъий белгиланган функцияга эга.

Томорқа ва фермер хўжаликлари ҳисобидан мева етиштириш сезиларли даражада ошганига қарамай, Хозирги кунда хурмога бўлган талаб тўлиқ қондирилмаяпти. Агар илгари оқсиллар, ёғлар ва углеводлар каби озиқ моддаларга асосий эътибор қаратилган бўлса, энди организмнинг метаболик ва ҳимоя фаоллигини, унинг асаб ва қон айланиш тизимларининг ҳолатини тартибга солувчи биологик фаол моддалар ҳам кам аҳамиятга эга. (Омарова, 2004).

Россия Федерацияси Тиббиёт фанлари академиясининг Озиқлантириш институти маълумотларига кўра, катталар ўртача ҳисобда 100-130 кг мева истеъмол қилиши кераклиги аниқланган, лекин аслида у 15-20 кг истеъмол қилади. Булар асосан олма, нок, шафтоли, олхўри, олча, узум ва бошқалар.

Субтропик мевали экинлар орасида хурмо жуда муҳим ўрин тутади.

Шарқ хурмосининг мевалари ўзининг озуқавий қиймати ва таъми бўйича, айниқса тўлиқ пишганида, бошқа кўплаб экинларнинг меваларидан устун туради.

Шарқда бундай мева муносиб ҳурматга эга. Шундай қилиб, шарқ одамлари шифокорларни унутиш учун кунига битта хурмо истеъмол қилиш кифоя деб таъкидлашади. Ва

лотин тилидан таржимада, юқорида айтиб ўтилганидек, хурмо "Худоларнинг таоми" деб таржима қилинган.

Хурмо меваларини турли шаклларда истеъмол қилиш мумкин: янги, қуритилган, консервалар, мураббо ва бошқалар.

Меваларда шакарнинг масса улуши 13 дан 20% гача, пектин моддалари - 0,5-0,6; тола - 0,5%).

Шакарлар глюкоза, фруктоза ва сахароза билан ифодаланади, уларнинг нисбати хилма-хиллиги, этуклиги ва келиб чиқиши мамлакати билан белгиланади. Мевалардаги оксилларнинг масса улуши 0,4-0,8% га, ёғлар 0,1-0,3% га этади.

Хурмо меваларининг жиддий камчиликларидан бири пишмаган ҳолатда танинларнинг юқори миқдори бўлиб, уларнинг таъмини сезиларли даражада камайтиради. Меванинг бириктирувчи таъми улардаги танинлар ва бошқа танинлар мавжудлиги билан боғлиқ, ранги ликопен ва каротиндир. Аммо меванинг бу ҳолати мева пишиши билан йўқолади. Уларнинг таркибидаги танинлар ошқозон-ичак касалликларига, шу жумладан саратонга ижобий таъсир кўрсатади. Шу муносабат билан Шарқ халқлари, хусусан японлар, агар улар озгина тўқилмаса, хурмо емайдилар. Мевалар кўп (3-каротин, унинг таркибида (1,6-6,8 мг / 100 г) барча мевалардан устун туради. Таркибида (3-каротин ва криптоксантин, битта хурмо меваси А витаминига бўлган кунлик эҳтиёжни қондира олади. 100 г меванинг энергия қиймати 63,0-69,0 ккал тенг. (Ларина, 2002).

Хурмо жуда кўп ёдни ўз ичига олади. Халқ табобатида хурмо қадим замонлардан бери ишлатилган. Анъанавий тиббиёт ва бизнинг давримизда хурмо анемия, камқонлик, касалликдан кейин тикланиш учун фойдаланади.

Қуритилган мевалар гипертензияни даволаш учун ишлатилади. Шарқий хурмо унинг 2-3 мевасида истеъмол қилинса, валокордин ўрнини босиши мумкин. Хурмо мевалари сурункали диарея ва ошқозон-ичак трактининг бошқа касалликларини энгишга ёрдам беради.

Хурмо саратон, ўпка касалликлари ва буйрак тошларига қарши профилактика ҳисобланади. У диуретик ва тоник таъсирга эга, асаб касалликлари, ёмон кайфият, депрессия учун тавсия этилади. Хурмо кўриш қобилиятини мустаҳкамлайди ва тананинг қаришини олдини олади.

Парҳезшунослар хурмони паст калорияли парҳез мева сифатида тавсия қиладилар. Хурмо косметологияда юзнинг терисини ёшартириш учун ниқоблар шаклида ишлатилади.

Шамоллаш ва йўталда битта пишган шарқ хурмо мевасининг шарбати билан 3,5 ош қошиқ илиқ сув билан чайқаш фойдалидир.

## ХУЛОСА

Шундай қилиб, хурмо мевалари шифобахш, декоратив хусусиятларга эга бўлган кўп миқдордаги биологик фаол моддаларни ўз ичига олади, бу уни Республикамизнинг жанубида, хусусан, Сурхондарё ва Қашқадарё вилоятларида кенг миқёсда етиштирилиши керак бўлган қимматли субтропик мевали экин ҳисобланади.

## REFERENCES

1. Орипов А., Аброров Ш. Хурмо етиштириш технологияси- 2013.- 3-4 б.
2. Бобоев И.А. Биоэкологические и физиологические особенности *Punica granatum L.* И *Diospyros lotus L.* в условиях. Диссертация Қозон - 2014 С 6.
3. Габибов Т.Г., Рост и плодоношение интродуцированных сортов хурмы восточной в Южном Дагестане. Махачкала – 2012. С 4.
4. Гафизов Г.К. и др. Способ получения пищевого продукта из выдержанной размягченной хурмы. Вақ, Azərbaycan, 2015.-С-17-20-б
5. Гафизов Г.К., Мамедов Н.А., Технология получения пищевого продукта из выдержанной размягченной хурмы: функциональные возможности и перспективы коммерциализации //Modern economy success № 1, 2017. – С. 25.

