

FARG'ONA VODIYSI SHAROITIDA QALAMPIRYALPIZ YETISHTIRISH TEXNOLOGIYASI

Mirzayeva Fotima Alimardon qizi

*FarDU, Dorivor o'simliklarni yetishtirish va qayta ishlash texnologiyasi
mutaxassisligi 1-bosqich magistranti*

Annotatsiya: Ushbu maqolada Farg'ona vodiysi agroiklim sharoitida qalampiryalpiz (*Mentha piperita* L.) yetishtirish texnologiyasining asosiy jihatlari yoritib berilgan. Mintaqaning iqlim, tuproq tarkibi va suv ta'minoti xususiyatlari o'simlikning o'sishi va efir moyi hosildorligiga ta'siri nuqtayi nazardan tahlil qilingan. Qalampiryalpizni ekishga tayyorlash, ko'chat yetishtirish, agrotexnik tadbirlar, sug'orish tizimi, o'g'itlash me'yori, begona o't va zararkunandalarga qarshi kurash choralari bosqichma-bosqich bayon qilingan. Shuningdek, yuqori sifatli xomashyo olish uchun o'rim-terim muddatlari, quritish va saqlash texnologiyalari ko'rsatib o'tilgan. O'rganish natijalari Farg'ona vodiysi sharoitida qalampiryalpizning samarali yetishtirish modeli va resurs tejamkor texnologiyalarni qo'llash bo'yicha tavsiyalar ishlab chiqishga imkon berdi.

Kalit so'zlar: Qalampiryalpiz, *Mentha piperita*, Farg'ona vodiysi, agrotexnologiya, efir moyi, o'g'itlash, sug'orish, agroiklim sharoiti, ko'chat yetishtirish, hosildorlik, dorivor o'simliklar.

Farg'ona vodiysi, qolaversa butun Markaziy Osiyodagi barcha ekosistemalarga tushayotgan antropogen ta'sirlarning kulami ortib bormokda. Bu ta'sirot ayniqsa kam tarqalgan, hamda endem turlari ko'proq o'zining salbiy ta'sirini o'tkazmoqda. Shuningdek ushbu guruhlariga xalq tabobatida keng qo'llaniladigan shifobahsh o'simliklar, manzarali va ozuqabop turlar kiradi. Qariyb barcha ekosistemalarda me'yoridan ortiqcha chorva mollarini boqilishi o'simliklarning tur va fitosenotik tarkibini kamayishi olib kelmoqda. O'tloqzorlar, pichanzorlar, keng bargli buta va daraxtlardan iborat o'rmonzorlar va archazorlarning tabiiy tiklinishi zaiflashmoqda. Bu salbiy jarayonlarning yillab davom etishi sababli yuqoridagi o'simliklar jamoalarini areallari va maydonlarini kamayishga omil bo'lmoqda. Viloyatimiz hududidagi Sirdaryo va boshqa daryolar vohalaridagi to'qayzorlarga, ayniqsa antropogen ta'sirlarning ta'siri ortib bormoqda. Bunga ayniqsa Qo'qon o'rmon xo'jaligi tasarrufiga qarashli Abdusamat to'qayzori turang'izorlarining shafqatsiz ravishda kesib yuborilishi yaqqol misol bo'ladi. Daryolar terassalari, hamda vohalardagi daraxtzorlar kesilib, ularning maydonlari haydalib yuborilmoqda. Xuddi shunga o'xshash Markaziy Farg'ona yerlaridagi to'qayzorlar ham o'zlashtirilib cho'l zonasiga xos o'simliklar jamoalari maydonlari keskin kamayib ketmoqda. Bu xolat foydali qushlarimizning in qurish joylarini kamayishiga olib kelmoqda.



Qalampiryalpiz — *Mentha piperita* L., yasnotkadoshlar — Lamiaceae (labguldoshlar — Labiatae) oilasiga kiradi. Ko'p yillik, bo'yi 30—100 sm ga yetadigan o't o'simlik. Poyasi bir nechta, tik o'suvchi, to'rt qirrali, tuksiz yoki siyrak tukli. Bargi oddiy, cho'ziq tuxumsimon yoki lansetsimon, o'tkir uchli, qirrasi o'tkir arrasimon. Barglar poyada qisqa bandlari bilan qarama-qarshi joylashgan. Gullari mayda, pushti, och binafsha yoki qizil-binafsharangda, poya va shoxlar uchida g'uj joylashgan boshqochasimon gul to'plami hosil qiladi. Gulkosachasi naychasimon, binafsha rangli, besh tishli bo'lib, meva bilan birga qoladi. Gultojisi biroz qiyshiq, voronkasimon, to'rt bo'lakli (boshqa labguldoshlardan farqi); otaligi 4 ta, onalik tuguni 4 bo'lakli, yuqorida joylashgan. Mevasi — kosachabarg bilan birlashgan 4 ta yong'oqcha.

Geografik tarqalishi. Qalampiryalpiz yovvoyi holda uchramaydi. U *Mentha aquatica* L. bilan *Mentha spicata* Gilib.ning o'zaro chatishishidan vujudga kelgan, deb faraz qilinadi. Qalampiryalpiz asosan, Ukraina, shuningdek, Krasnodar o'lkasida, Belarus va Moldova respublikalarida o'stiriladi. Qalampiryalpizning ikki turi bor: qora qalampiryalpiz va oq qalampiryalpiz. Oq qalampiryalpizning poya va tomirlari oqyashil, qora qalampiryalpizning poya va tomirlari esa qizilbinafsharangda bo'ladi.



Dorivor mahsulot sifatida, asosan, qora qalampiryalpiz tur xili o'stiriladi. Yalpizning oq turining hidi nozik va yoqimli bo'lgani uchun u parfumeriya (atir-upa) va oziq-ovqat sanoati uchun o'stiriladi. Seleksionerlar qalampiryalpizning ko'p efir moyi va mentol beradigan serhosil 541-sonli, „Prilukskaya — 6“, „Krasnodarskaya — 2“ va boshqa navlarni yetishtirdilar. Bu navlar sovuqqa chidamli bo'lib, zamburug'lar bilan deyarli kasallanmaydi. bo'lmagan mentol asetat murakkab efiriga to'g'ri keladi) bo'lishi lozim.

Efir moyi sovitilsa, uning stearoptini — mentol kristall holida ajraladi. Moy tarkibida 41—70% mentol, 6—25% menton, limonen, sineol, pulegon hamda 4—9% mentolning sirka, valeriana kislotalar bilan hosil qilgan efirlari va boshqa birikmalar bo'ladi. XI DF ga ko'ra, efir moyi tarkibida erkin va murakkab efir holidagi mentolning umumiy miqdori 50% dan kam bo'lmasligi kerak.

Qalampiryalpiz tarkibida efir moyidan tashqari, 40 mg% karotin, flavonoidlar, 0,3% ursol va 0,12% oleanol kislotalar bor.

Ishlatilishi. Qalampiryalpiz bargi preparatlari, efir moyidan tayyorlangan yalpiz suvi va nastoykasi ko'ngil aynishiga va qusishga qarshi hamda ovqat hazm qilish jarayonini yaxshilashda ishlatiladi.

Bundan tashqari, yalpiz suvi og'iz chayqash va miksturalar ta'mini yaxshilash uchun qo'llaniladi. Efir moyidan ajratib olingan mentol quloq, burun, nafas yo'llari kasalliklarida hamda tish og'rig'ini qoldirish uchun ishlatiladi.

Mentoldan bosh og'rig'ini qoldiradigan migren qalami tayyorlanadi. Mentol preparati — validol ko'krak qisish (stenokardiya) kasalligida ishlatiladi.

Efir moyi va mentol oziq-ovqat hamda parfumeriya sanoatida ham qo'llaniladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YHATI:

1.Абу Райхон Беруний. Китоби-ас-сайдана, танланган асарлар, том V, Тошкент 1973

2.Дикоратушие лекарственное растение и ех ресурсъ Ташкент 1977

3.Биологические особенност и распространение перспехтивних лекарствиних растени.Тошкент 1956

4.Сахобиддинов С.С. Изучение лекарственнъх растений Узбекистиъе. 13 кн: Учение записи Ферганского государсовенного исдагогического института, серия сстетвеннъх наук, том V, вим I. Фергана, 1964.

5.Иванова-наротискиа М,И Дикоратушие лекарствини растение Узбекистан Тошкент 1949

6.Ибн Сино. Тиб конунларию. 7 том Тошкент. 1956

7.Холматов Х.Х. Дикоратушие лекарственнъе растения Узбекистоне, Ташкент.1991 й.

8.Холматов Х.Х. Хабибов Х.З. Олимхужаева Н.З. Узбекистонинг шифобахш
ўсимликлари .тошкент 1991