

PIYOZNING UNUVCHANLIGINI ANIQLASH USULLARI VA UNUVCHANLIK KO`RSATKICHLARNI O`RGANISH

¹*D. Hayitboyev*

²*M. J. Erejeпова*

¹*Qoraqalpog`iston qishloq xo`jaligi va agrotexnologiyalar instituti assistenti*

²*Qoraqalog`iston qishloq xo`jaligi va agrotexnologiyalar instituti assistenti*

Аннотация. В этой статье высказывается как можно определить всхожести семян репчатого лука, о его показаний качеств. Влияние и нормы температур, о продлений анализных дни, методы проведения всхожести семян на термостате. В нем высказывается как можно определить о энергий прорастаний и всхожести семян.

Germination of onion seeds, about its indications of qualities. The influence and norms of seed germination on the thermostat. It expresses how it is possible to determine the energy of germination and germination of seeds.

**Kalit so`zlar.** Piyoz uru`g`li, petriy chashki, urug`larning soni va unuvchanligi, ekish meyorlari, sinov laboratoriyasi.

Ключевые слова. Лук с семенами, чашка Петри, количество и всхожесть семян, критерии посева, испытательная лаборатория.

Keywords. Onion with seeds, petri dish, number and germination of seeds, planting criteria, testing laboratory.

Urug`larning unuvchanligini 2 usulda tekshirganda, orasida deyarli farq bor, ya`ni laboratoriya usulida urug`larning unuvchanligini tekshirganda unda aniq natijaga erishishga bo`ladi va shuning bilan birga ekish meyorida aniqlashga bo`ladi, dala sharoitida bo`lsa unday aniq natijaga erishish qiyin kech.

Biz bu tahlilni o`tkazish ob`ekti qilib, «Agrosanoat majmuida xizmatlar ko`rsatish markaz»i Qishloq xo`jaligi urug`larini ekinboplik sifat ko`rsatkishlarini aniqlash laboratoriyasida olib borildi. Bu tadqiqot davlat standartini normativ xujjatlar asosida olib borildi. Dastlab bosh piyoz urug`i olingan namunadan iflosligidan ajritib, unuvchanligini aniqlash uchun 200 dona subnamuna olamiz

Tajriba o`tkazish tartibi:

Biz laboratoriya sharoitida urug`larning unuvchanligini aniqlash uchun tajriba davomida foydalanilgan Kaba va Qarotal navlarini tahlil qilib ko`rdik.

Eng avvalo, iflosligi aniqlangan urug`lardan 200 dona ya`ni ikkita navdan jami bo`lib 400 dona urug` ajratamiz. Ekish uchun maxsus idishchaga (Petri chashkaga) tagiga filtr qog`ozini to`shaymiz.

So`ng ustiga pipetka yoki leyka bilan shu idishchaga filtr qog`ozni namlaymiz. Namlangan idishga 100 donadan, urug` oralari ochiq holda (bir-biriga tegmaslik kerak) ekish kerak. Idishlarga urug`larni joylab bólib, termostatni tayorlaymiz. TPS -180 markalı termostatni 15-20 °C darajaga qo`yamiz. Termostat ichidagi (kameradagi) issiqlik 15-20 °C bólganda ekilgan idishchadagi urug`larni har polkaga qo`yiladi. Ekilgan vaqti, sanasi daftarchaga yozib qo`yiladi.

Umuman GOST 12038-84 standart talabi bo`yicha bosh piyoz sabzavot urug`ining unuvchangligi 5/12 kun, yaniy 5-kuni o`shish energiyasini tekshiradi, 12-kunga kelib (yaniy 7 kun o`tkandan sóng) unuvchanligini tekshiradi.

1-jadval

Laboratoriya tahlil natijalari

Ekin turi	Naveska, gr yoki dona	Harorat oS	Substrakt	Kuni	Sinfi	Tozaligi, %	Unuvchanligi, %
Bosh piyoz	100x4	15-20	Fil`tr	5/12	1 2	99 95	80 50

Har kuni ekilgan urug`larni shu oldin ekilgan vaqt bo`yicha termostat eshigini ochib (5-10 daqiqa) shamollatiladi, sóng urug` ekilgan idishlarning urug`larin almashtiriladi, yaniy 12 kun davomida termostat ishidagi urug` bor idishlar har bir polka bo`ylab va har bir tochkaga joylab borilishi kerak. Idishlarga ozgina miqdorda suv (qaynatib, sovitilgan, distillangan suv) quyiladi, so`ng termostat eshigi bekitiladi.

Tadqiqot natijalari; Bu jarayon 12 kun davomida birdek vaqtda amalga oshiriladi. 5-kuni bo`lganda urug`larning o`shish energiyasi aniqlanadi.

2-jadval

Lobaratoriya sharoitida piyoz navlarining bazi navlarning tajriba tahlil natijalari

Navlar	№	Ekilgan urug` soni	Urug`larning ósib chiqish energiyasi, dona.	O`shish energiyasi, o`rtacha %
Kaba navi	1-idishcha	100	71	71,75
	2-idishcha	100	70	
	3-idishcha	100	72	
	4-idishcha	100	74	
Qoratal navi	1-idishcha	100	70	69,5
	2-idishcha	100	68	
	3-idishcha	100	71	
	4-idishcha	100	69	

Oq dur navi	1-idishcha	100	70	68
	2-idishcha	100	67	
	3-idishcha	100	69	
	4-idishcha	100	66	
Lione F ₁	1-idishcha	100	61	64,25
	2-idishcha	100	65	
	3-idishcha	100	66	
	4-idishcha	100	65	

2-jadval malumotlardan kelib chiqib quydagi aniqlamalar olindi ya'ni

4-idishga ekilgan urug`larni laboratoriya stol ustiga chiqariladi va har bir idishni alohida-alohida pinset bilan unib chiqqan urug`larni unib chiqmaganidan ajratib boshlaymiz. Demak, piyoz urug`ining o`shish energiyasi Kaba navida 71,75 %, Qoratal navida 69,5 % Lione esa 68 % ni tashkil etdi.

Hali o`shib chiqmagan urug`larni qaytadan suv tomizib yana termostatga joylashtiramiz.

Umuman kuni urug`larning unuvchanligini aniqlaymiz. Buning uchun urug` joylashgan idishlarni laboratoriya stol ustiga qo`yib pinset bilan unib chiqqanini chiqmaganidan ajratamiz

3- jadval

Lobaratoriya sharoitida piyoz navlarining unuvchanlik ko`rsatkichlar

Navlari	№	Ekilgan urug` soni	Urug`larning unuvchangligi, dona.	Umuman unuvchangligi, %
Kaba navi	1-idishcha	100	18	17,75
	2-idishcha	100	19	
	3-idishcha	100	16	
	4-idishcha	100	18	
Qoratal navi	1-idishcha	100	17	16,75
	2-idishcha	100	16	
	3-idishcha	100	18	
	4-idishcha	100	16	
Oq dur navi	1-idishcha	100	16	16
	2-idishcha	100	17	
	3-idishcha	100	15	

	4-idishcha	100	16	
Lione F ₁	1-idishch	100	14	14
	2-idishcha	100	15	
	3-idishcha	100	13	
	4-idishcha	100	14	

Yaniy 4-idishtagi urug'larning o'rtacha unuvchanlik darajasi aniqlaganimizda Kaba navida 17,75%, Qoratal navida 16,75%, Oq dur 16% va Lione esa 14% ni tashkil qildi.

Xulosa qilib aytganda, Kaba navi urug'ining o'sish energiyasi va unuvchanligi o'rtacha $71,75 + 17,75 = 89,5\%$, Qoratal naviniki esa $69,5 + 16,75 = 86,25\%$, Oq dur $68 + 16 = 84\%$, Lione esa $64,25 + 14 = 78,25$ ni tashkil etdi. Demak, bizlar laboratoriya sharoitida sinovga qo'yilgan Kaba navi urug'ining unvchanligi $89,5\%$ bo'lsa, Qoratal naviniki esa $86,25\%$, Oq dur 84% , Lione navi esa $78,25\%$ ni tashkil qildi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Bekdiyorova X.K "Piyoz o'simligiga mineral o'g'itlarning tasiri" Samarqamd, 2012
2. G.Sh. Kambarov "Sabzavot mahsulatlari ishtaha ochish xususiyatlari" Toshkent, 2012
3. Ismoilov A.Q., Murtazaev O.M. Qishloq xo'jalik iqtisodiyoti-Toshkent, 2005.
4. Nuritdinov A.I. Sabzavotchilik, polizchilik va kartoshkachilik spravochnigi. Toshkent, Mehnat; 1997
5. N.N Balalashev, Q.O Zemin "Sabzavotchilik" Toshkent, 2009