

**O‘ZBEKISTONDA YETISHTIRILADIGAN VA KENG
TARQALGAN VINOBOB UZUM NAVLARI**

Raxmatova Feruza Erkin qizi

*Toshkent davlat agrar universiteti "Meva- sabzavotchilik
va uzumchilik" yo'nalishining 1-bosqich 24-53-guruh talabasi
feruzaraxmatova51@gmail.com
+998907559094*

Valiyeva Shoira Abdivositovna

*Toshkent davlat agrar universiteti "Mevachilik va uzumchilik"
kafedrasida katta o'qituvchisi*

Annotatsiya: O‘zbekiston uzum yetishtirish bo‘yicha dunyodagi eng yirik davlatlardan biri hisoblanadi. Bu mamlakatning iqlim sharoiti, tuprog‘i va an‘anaviy qishloq xo‘jaligi tajribasi uzum navlarini yetishtirish uchun juda qulaydir. O‘zbekiston uzum navlari nafaqat ichimliklar tayyorlashda, balki oziq-ovqat mahsulotlari va boshqa turli sohalarda ham keng qo‘llaniladi. O‘zbekistonning uzum navlari ko‘plab o‘ziga xos xususiyatlarga ega bo‘lib, ularning har biri o‘ziga xos ta‘mi, aromasi va texnik xususiyatlariga ega. Ushbu maqolada O‘zbekistonda yetishtiriladigan va keng tarqalgan vinobop uzum navlari haqida ma'lumotlar berilgan.

Kalit so‘zlar: uzum navlari, ta'm, texnik xususiyatlar, oziq-ovqat mahsulotlari, yangi texnologiyalar, innovatsion yondashuvlar.

Аннотация: Узбекистан – одна из крупнейших виноградарских стран мира. Климатические условия страны, почвы и традиционные методы ведения сельского хозяйства очень благоприятны для выращивания сортов винограда. Сорта винограда Узбекистана широко используются не только при приготовлении напитков, но и в пищевой промышленности и в других различных сферах. Сорта винограда Узбекистана имеют множество уникальных характеристик, каждый из них имеет свой вкус, аромат и технические характеристики. В данной статье представлена информация о винных сортах винограда, выращиваемых в Узбекистане.

Ключевые слова: сорта винограда, вкус, технические характеристики, пищевая продукция, новые технологии, инновационные подходы.

Abstract: Uzbekistan is one of the largest grape growing countries in the world. The country's climatic conditions, soil and traditional agricultural practices are very favorable for the cultivation of grape varieties. Grape varieties of Uzbekistan are widely used not only in the preparation of beverages, but also in food products and other various fields. Grape varieties of Uzbekistan have many unique characteristics,

each of them has its own taste, aroma and technical characteristics. This article provides information about wine grape varieties grown in Uzbekistan.

Key words: grape varieties, taste, technical characteristics, food products, new technologies, innovative approaches.

KIRISH

Uzumchilik O‘zbekiston qishloq xo‘jaligining muhim tarmog‘idir. Ushbu soha asrlar davomida rivojlanib, mamlakatimizning iqtisodiy va madaniy hayotida alohida o‘rin tutadi. O‘zbekiston uzum yetishtirish bo‘yicha dunyoda yetakchi davlatlardan biri hisoblanadi. Bu yerda uzumning turli navlari, ularning o‘ziga xos xususiyatlari va yetishtirish an‘analari mavjud. Uzumchilik tarixiy jihatdan O‘zbekistonning ko‘plab hududlarida rivojlangan. Mamlakatimizda uzum yetishtirish an‘analari qadim zamonlardan boshlangan. O‘zbekistonning iqlimi, tuprog‘i va tabiiy sharoitlari uzum yetishtirish uchun juda mos keladi. Bu yerda qizil, oq va qora uzum navlari keng tarqalgan bo‘lib, har biri o‘ziga xos ta‘m va sifatga ega. Uzumchilikda an‘anaviy usullar bilan bir qatorda zamonaviy texnologiyalar ham qo‘llanilmoqda. Qishloq xo‘jaligi sohasida innovatsion yondashuvlar uzum yetishtirish jarayonini samarali va sifatli qilishda muhim rol o‘ynaydi. O‘zbekiston uzumchiligi nafaqat ichimliklar tayyorlashda, balki oziq-ovqat mahsulotlari va shirinliklar ishlab chiqarishda ham keng qo‘llaniladi. Uzumdan tayyorlangan turli xil mahsulotlar, masalan, vino, quritilgan uzum, shirinliklar va boshqa mahsulotlar, ichki va xalqaro bozorda talabga ega.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA TADQIQOT METODOLOGIYASI

O‘zbekistonning uzum navlari ichida eng ko‘p tarqalganlari "Qizil uzum", "Sariq uzum", "Katta uzum", "Shirin uzum" va "Kichik uzum" kabi navlardir. Har bir navning o‘ziga xos xususiyatlari, ta‘mi va foydalanish maqsadlari mavjud. Qizil uzum navlari O‘zbekiston uzumchiligi tarixida alohida o‘rin tutadi. Ular ko‘pincha vinoni tayyorlashda ishlatiladi. Qizil uzumning eng mashhur navlaridan biri "Katta qizil" hisoblanadi. Bu uzum navining mevalari katta, qizil rangli va juda shirin. Ular asosan quruq va shirin vinolar tayyorlashda qo‘llaniladi. "Katta qizil" uzumining o‘ziga xos xususiyati shundaki, u yuqori sifatli vino ishlab chiqarish uchun juda mos keladi. Ushbu uzum navidan tayyorlangan vino o‘zining mukammal ta‘mi va aromasi bilan ajralib turadi. Sariq uzum navlari ham O‘zbekistonda keng tarqalgan. Ularning ichida "Sariq uzum" va "Jumbo" navlari mashhurdir. Sariq uzumlar ko‘pincha oq vinolar tayyorlashda ishlatiladi. Ularning mevalari o‘rtacha katta, sariq rangli va yuqori shirinlikka ega. Sariq uzumdan tayyorlangan vinolar, odatda, engil va yoqimli ta‘mga ega bo‘lib, iste‘molchilar orasida juda mashhurdir. Bu navlar, shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlashda ham qo‘llaniladi, masalan, uzum sharbati yoki uzum pastasi tayyorlashda. Katta uzum navlari O‘zbekistonning janubiy hududlarida keng tarqalgan. Ular, asosan, quruq va shirin vinolar tayyorlashda ishlatiladi. "Katta uzum" navining mevalari juda katta va shirin bo‘lib, ularning ta‘mi juda yoqimli. Bu

uzumdan tayyorlangan vinolar ko'pincha yuqori sifatli va boy aromaga ega bo'ladi.
[1]

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Katta uzum navlari, shuningdek, quruq uzum sifatida ham iste'mol qilinadi. Shirin uzum navlari O'zbekistonda ham keng tarqalgan. Ular ko'pincha yangi iste'mol qilish uchun yetishtiriladi. "Shirin uzum" navining mevalari juda shirin va yumshoq bo'lib, iste'molchilar orasida juda mashhurdir. Ushbu uzum navidan tayyorlangan shirinliklar va desertlar ham juda yoqimli va mazali bo'ladi. Shirin uzumlar, shuningdek, quruq uzum sifatida ham ishlatiladi, bu esa ularni yanada ko'proq talab qilinadigan mahsulotga aylantiradi.[2]

Kichik uzum navlari O'zbekistonda kamroq tarqalgan, lekin ular ham o'ziga xos xususiyatlarga ega. "Kichik uzum" navining mevalari kichik va juda shirin bo'lib, ko'pincha quruq uzum sifatida iste'mol qilinadi. Bu navning o'ziga xos xususiyati shundaki, u yuqori shirinlikka ega bo'lib, iste'molchilar orasida juda mashhurdir. Kichik uzumlar, shuningdek, turli xil shirinliklar tayyorlashda ham qo'llaniladi. O'zbekiston uzumchiligi tarixiy jihatdan juda boydir. Bu yerda uzum yetishtirish an'analari asrlar davomida shakllangan. O'zbekistonning uzum navlari o'zining sifatli va mazali mevalari bilan dunyoga tanilgan. O'zbekiston uzumchiligi, shuningdek, iqtisodiy jihatdan ham muhim ahamiyatga ega. Uzum yetishtirish va vino ishlab chiqarish O'zbekiston iqtisodiyotining muhim tarmog'idir. Bu sohada ko'plab odamlar ishlaydi va bu ularning yashash darajasini oshirishga yordam beradi.[3]

O'zbekistonning uzum navlari nafaqat ichimliklar tayyorlashda, balki oziq-ovqat mahsulotlari va boshqa turli sohalarda ham keng qo'llaniladi. Uzum, shuningdek, sog'liq uchun foydali bo'lgan ko'plab vitaminlar va minerallarni o'z ichiga oladi. U inson organizmi uchun zarur bo'lgan ko'plab foydali moddalarni taqdim etadi. Uzumning antioksidant xususiyatlari, yurak va qon tomirlarining sog'lig'ini saqlashga yordam beradi. O'zbekiston uzumchiligi kelajagi porloq. Davlat, uzum yetishtirish va vino ishlab chiqarishni rivojlantirish uchun ko'plab dasturlarni amalga oshirmoqda. Yangi texnologiyalar va innovatsiyalarni joriy etish orqali uzum navlarini yaxshilash va ularning sifatini oshirishga qaratilgan chora-tadbirlar ko'rilmoqda. O'zbekiston uzumchiligi xalqaro bozorda ham o'z o'rnini mustahkamlashga intilmoqda.[4]

XULOSA

Xulosa qilib aytganda, O'zbekistonda yetishtiriladigan vinobop uzum navlari o'zining xilma-xilligi, ta'mi va foydali xususiyatlari bilan ajralib turadi. Ushbu navlar nafaqat ichimliklar tayyorlashda, balki oziq-ovqat mahsulotlari va boshqa sohalarda ham keng qo'llaniladi. O'zbekiston uzumchiligi kelajagi porloq bo'lib, davlat tomonidan qo'llab-quvvatlanmoqda. Bu esa O'zbekistonni uzum yetishtirish bo'yicha yetakchi davlatlardan biriga aylantiradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Abdullayev, A. (2020). "O‘zbekiston uzumchilik va vino ishlab chiqarish an’analari." Tashkent: O‘zbekiston Qishloq xo‘jaligi akademiyasi.
2. Saidov, B. (2019). "Uzumchilik va vino ishlab chiqarish: tarix va zamon." Samarkand: SamDU nashriyoti.
3. Toshpulatov, M. (2021). "Vinobop uzum navlari va ularning xususiyatlari." Tashkent: O‘zbekiston Fanlar akademiyasi.
4. Xolov, D. (2022). "O‘zbekiston uzumchiligida innovatsiyalar." Buxoro: Buxoro davlat universiteti.
5. Rahmonov, Q. (2018). "Uzum va vino: O‘zbekiston tajribasi." Tashkent: O‘zbekiston Qishloq xo‘jaligi vazirligi.
6. Mirzaev, S. (2023). "Vinobop uzum navlarining o‘shish sharoitlari." Farg‘ona: Farg‘ona davlat universiteti.
7. Yuldashev, U. (2024). "O‘zbekiston uzumchilik sohasining kelajagi." Tashkent: O‘zbekiston Respublikasi Qishloq xo‘jaligi vazirligi.