



## ЗНАЧЕНИЕ БОБОВЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

Рузимова Л.Ш, Бабаджанова Ш.К

*Ургенчский государственный университет имени Абу Райхана Беруни*

[layloruzimova1986@g.mail.com](mailto:layloruzimova1986@g.mail.com), [shirinka\\_74@mail.ru](mailto:shirinka_74@mail.ru)

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada sug'oriladigan o'tloqli allyuvial tuproqlari sharoitida takroriy ekin sifatida mosh yetishtirishning o'ziga xos xususiyatlari, tuproq unumdorligini oshirish va oziq-ovqat havfsizligini ta'minlash haqida bayon qilingan.

**Kalit so'zlar:** mosh, biomassa, samaradorlik, tuproq unumdorligi, tugunak bakteriya

**Аннотация:** В статье описываются особенности выращивания маша как повторной культуры на орошаемых луговых аллювиальных почвах, а также его потенциал в повышении плодородия почв и обеспечении продовольственной безопасности.

**Ключевые слова:** фасоль золотистая, биомасса, эффективность, плодородие почвы, клубеньковые бактерии

**Annotation:** The article describes the features of growing mung bean as a secondary crop on irrigated meadow alluvial soils, as well as its potential in increasing soil fertility and ensuring food security.

**Key words:** mungbean, biomass, efficiency, soil fertility, nodule bacteria

В условиях продолжающегося прироста населения мира срочно требуется гораздо больше усилий и инноваций для того, чтобы неистощительным образом повысить производительность сельского хозяйства, сократить объем потерь продовольствия и пищевых отходов и обеспечить доступ всех людей, страдающим от голода и недоедания, к полноценному питанию. В цели в области устойчивого развития «Ликвидация голода, обеспечение продовольственной безопасности и улучшение питания и содействие устойчивому развитию сельского хозяйства» (ЦУР 2) признается взаимосвязь между поддержкой устойчивого сельского хозяйства, расширением возможностей фермеров, здорового образа жизни, борьбой с изменением климата и другими вопросами, которые затрагиваются в 17 целях в области устойчивого развития. Помимо



**«EKOLOGIYA VA ATROF MUHIT MUHOFAZASI  
MUAMMOLARI VA ULARNING INNOVATSION YECHIMLARI»  
mavzusidagi xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya**



потребления достаточного количества калорий, надлежащее питание предусматривает и другие заслуживающие внимания аспекты, включая получение питательных микроэлементов и здоровый рацион. Учитывая нынешние масштабы деградации земель повсюду в мире, их восстановление может принести огромную пользу в плане обеспечения продовольственной безопасности и смягчения последствий изменения климата. Ухудшение глобальной экологии, нехватка продовольствия, дефицит белка и так далее все эти причины ставят задачу перед современной наукой разработку новых технологий продуктов питания отвечающих современным требованиям с минимальными затратами, много функциональными свойствами, а также способные поддержать здоровье человека. Кормовые проблемы в сельскохозяйственной промышленности в Республике, а также недостаток в большинстве сфер в пищевой промышленности сахара, консервантов, улучшителей структуры эмульгаторов и стабилизаторов, а также проблема импорта муки из-за рубежа нехватка сырья в масложировой промышленности и так далее все эти проблемы ставят задачу перед учеными решение хотя бы части этих проблем. Для решения всех этих проблем могут сыграть важную роль сырьевые источники продуктов обработки растений дикой и культурной флоры, целебные, диетические, экологически чистые овощные культуры, фрукты, овощи и т.д. С этой точки зрения бобовые в данной ситуации могут быть идеальным сырьевым решением. Из-за того, что их сухая масса состоит из белков, жиров и минеральных веществ, крахмала, сахара, пектиновых веществ и др. Если к вышеуказанным добавить ещё и лечебные свойства, то не остается вопросов оспаривания выбора этого сырья. Использование бобовых в народной медицине, кулинарии берет свое начало еще с древних времен. Растение как в свежем, так и в высушенном виде богата ценными для пищи органическими соединениями и неорганическими веществами. В бобовых имеется очень много фолиевой кислоты, а она является совершенно незаменимым полезным веществом который способствует усилению репликация дезоксирибонуклеиновой кислоты это является профилактикой онкологии и она необходима беременным женщинам потому что помогает образованию клеток и поддержанию как бы вообще здоровье наших клеток организма поэтому суточный рацион фолиевой кислоты в организме человека 400 микрограмма в 100 грамм бобовых содержат примерно



«EKOLOGIYA VA ATROF MUHIT MUHOFAZASI  
MUAMMOLARI VA ULARNING INNOVATSION YECHIMLARI»  
mavzusidagi xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya



90% суточной нормы поэтому это совершенно изумительный продукт. Высокая концентрация в зёрнах бобовых белков и жиров предают им огромную питательную ценность, что являлось причиной их использования до нашей эры. Белок в бобовых считается близким по своему биологическому содержанию и сбалансированному составу аминокислот к животным белкам. Бобовые растения являются ценным источником минеральных веществ, при сравнении с другими растениями видно, что в составе бобов преобладают количество фосфора, калия и железа. Перспективный растения являются одним из главных природных факторов почвообразования, поэтому фитомелиоративный подход позволяет с высокой эффективностью воспроизводить плодородие почв при минимальных затратах антропогенной энергии, снизить себестоимость продукции сельскохозяйственных культур в рамках адаптивно-ландшафтной системы земледелия. Вы использование бобов в кулинарии и на производстве в пищевой промышленности. Широкое распространение в мире сердечно-сосудистых и онкологических заболеваний вызывают особенную озабоченность. Установлено что появление всех вышеуказанных заболевания зависит от рациона питания. Например, одной из причин возникновения сердечно-сосудистых заболеваний является холестерин содержащихся в продуктах питания, в копченых продуктах канцероген и нитроз амины являются причиной образования рака, глюкоза может выступать в роли инициатора возникновения диабета и др. Однако большинство исследований показывают, что употребления в пищу «здоровых» продуктов могут ограничить или предотвратить некоторые из этих заболеваний. Таким образом, новые научные информации о взаимосвязи между здоровьем и отдельными пищевыми компонентами привели к возникновению научного направления в науке о питании. Одна из них - концепция позитивного питания, иногда называется, как здоровое питание и часто как функциональное питание. В составе функциональных продуктов питания есть все компоненты для поддержания здоровья человека, повышения его сопротивляемости, улучшения большинства физиологических процессов в течение длительного времени, при активном образе жизни. Эти продукты имеют широкий спектр применения обладают обычным внешним видом и должны использоваться на регулярной основе в составе нормальных пищевых рационов. Нужно уделять внимание здоровью детей их рациональному питанию. Ввиду ухудшения экологии питание



«EKOLOGIYA VA ATROF MUHIT MUHOFAZASI  
MUAMMOLARI VA ULARNING INNOVATSION YECHIMLARI»  
mavzusidagi xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya



должно также оберегать организм человека от воздействий внешней среды. Также должны разрабатываться новые виды продуктов с функциональным назначением на основе новых рецептур с использованием биотехнологических и инновационных методов. Представителями бобовых растений является следующие: соя, горох, маш, фасоль, содержание в них большого количества белков, нужнейших аминокислот и других. Помимо этого, в семенах некоторых представителей бобовых есть также большое количество жира в составе сои, минеральные вещества и витамины (А, В, С, Е РР и другие). Все перечисленные свойства повышают их питательная ценность. В индустрии продуктов питания существует обширный ассортимент продовольствия изготовленных из бобовых культур (консервы из гороха и фасоли, мука гороховая и др.) Из видов фасоли азиатского происхождения практическое значение в Узбекистане имеет один вид - фасоль золотистая или маш. Это растение со многими прекрасными характеристиками. Фасоль золотистая содержит большое количество полезных элементов: калия, кальция, фосфора, натрия, железа, цинка, меди, магния, а также богата белковыми соединениями. Энергетическая ценность маша в расчете на сто грамм продукта: белки: 23.5 г. Зерно маша является экологически чистым и качественным сырьем, широко применяемым в пищевой промышленности. Это растение как в натуральном, так и в высушенном виде очень богато важными для продуктов питания органическими соединениями и неорганическими веществами. Также главной особенностью этого растения является то, что оно оставляет в почве чистый азот.

Укрепление способности местных продовольственных систем противостоять потрясениям будет иметь решающее значение для предотвращения масштабных дефицитов продовольствия в будущем и обеспечения продовольственной безопасности и полноценного питания для всех.

### **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

1. Жученко А.А. Фундаментальные и прикладные научные приоритеты адаптивной интенсификации растениеводства в XXI веке. - Саратов, 2000. – 270с.
2. Кирюшин В.И. Экологизация земледелия и технологическая политика. - М.: МСХА, 2000. - 473 с.



«EKOLOGIYA VA ATROF MUHIT MUHOFAZASI  
MUAMMOLARI VA ULARNING INNOVATSION YECHIMLARI»  
mavzusidagi xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya



3. Geetika, Collins, Marisa Canopy and reproductive in mungbean (*Vigna radiata*(L) 2006
4. Н. Атабейева, О. Қодирхо'жаев "Осимликшunoslik" Toshkent 2006
5. Шотт П.Р. Рациональное использование азота почвы, атмосферы и удобрений—основа эффективного производства продукции растениеводства// Технологическая политика в современном земледелии: Материалы науч. - практ. конференции по общему земледелию.— Барнаул 2000.— С. 130-132.

