

**O‘ZBEKISTON JANUBIDA ILMIY O‘RGANILAYOTGAN PATISSON
O‘SIMLIGI NAV NAMUNALARI**

¹ Kenjayeva To‘lg‘onoy Rahmonovna

Sabzavot, poliz ekinlari va kartoshkachilik ilmiy-tadqiqot instituti

2-bosqich tayanch doktoranti

Telefon: +99-899-572-91-33

Kenjayeva67@mail.ru

² Saparova Feruza Ruzibayevna,

³ Arabxonov Saidjavohir O‘ktamxon o‘g‘li

Issiqxona xo‘jaligini tashkil etish va yuritish

ta‘lim yo‘nalishi 3-bosqich talabalari

Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti

Annotatsiya. Sabzavot va poliz ekinlari alohida ahamiyatga ega bo‘lgan eng qimmatli oziq-ovqat mahsulotlaridir. Sabzavot va poliz ekinlarining ovqatlanishdagi ahamiyati va uning ajralmas qismi ekanligi shundaki, ular tirik organizmning normal faoliyati uchun zarur bo‘lgan uglevodlar, vitaminlar, efir moylari, mineral tuzlarni asosiy yetkazib beruvchilari hisoblanadi. Sabzavot turlarini kengaytirish, mahsulot olish va ularni yoz-kuz davrida iste‘mol qilishda patisson, kabachki va qovoq ekinlariga katta qiziqish uyg‘otadi. Mamlakatimizning ko‘plab hududlari uchun an‘anaviy bo‘lgan patisson o‘simligini o‘rganishga katta e‘tibor qaratilmoqda. Mutaxassis tibbiyot xodimlarining buyrak kasalliklari, jigar kasalliklari, shuningdek, oshqozon yarasi va ateroskleroz uchun qovoq iste‘mol qilishni tavsiya etayotgani ham muhim rol o‘ynaydi.

Абстрактный. Овощи и бобовые имеют важное значение в питании и являются его неотъемлемой частью, поддерживают выработку углеводов, эфирных

масел и минеральных солей, необходимых для нормального функционирования организма. В производстве видов овощей, получении продукции и последующем ее потреблении летом и осенью большое значение имеет культура тыквы. Это также играет роль в том, что тыкву рекомендуют есть при заболеваниях диетологического лечения, заболеваниях печени, пищевых язвах и атеросклерозе.

Abstract. Vegetables and pulses are the most valuable food products available in the market. Vegetables and legumes are important in nutrition and an integral part of it, they maintain the production of carbohydrates, essential oils, and mineral salts necessary for the normal functioning of the body. In the production of vegetable species, obtaining products and their subsequent consumption in the summer and autumn, the culture of squash, pumpkin and pumpkin arouses a lot. Pumpkin culture, which is traditional for many opportunities of our country, is now experiencing a rebirth. The popularity of this valuable vegetable is easy. First of all, soon the number of air gardeners will increase dramatically. It also plays a role in the fact that it is recommended to eat pumpkin for diseases of nutritional treatment, liver diseases, food ulcer and atherosclerosis.

Kalit so'zlar. Patisson mevasi. Chetlari kungurali. 40-45 kunda yetiladi.

Erkak va urg'ochi gullarga ega. Patisson issiqlikka chidamli.

Ключевые слова. Патиссон фруктовый. Края коричневые. Созревает через 40-45 дней. Имеет мужские и женские цветки. Патиссон термостойкий.

Keywords. Patisson fruit. The edges are brown. Ripe in 40-45 days.

It has male and female flowers. Patisson is heat resistant.

Oq rangli patissonlar.

Oq-13. O'rta pishar nav. 55-65 kunda pishib yetiladi. Tup hosil qilib o'sadi. Meva shakli disksimon. Chetlari tishchali. Biologik pishib yetilganda 300-400 gr keladi. Meva eti oq. Juda serhosil. 3-5 sml mevasi iste'mol uchun uziladi. Hosildorligi 4-5 kg/m².



1-rasm. Oq-13

Patisson Disk. Erta pishar nav. Poyasi tup hosil qiladi. Mevasining shakli disksimon. Chetlari sezilar-sezilmas darajada tishchalarga ajralgan. Meva eti oq. O'ziga xos yaltiroq. Biologik yetilganda 350-400 gr keladi. Mazasi yoqimli. Transportbop. 3-5 sml 2-3 kunlik mevasi istemolga yaroqli. Konservalash uchun hamda salatlar tayyorlashda ishlatiladi. Hosildorligi 5,8-6,4 kg/m². Tuproqqa 3-5 sm chuqurlikka ekiladi.

Letayushaya tarelka. Erta pishar nav hisoblanadi. 38-50 kunda yetiladi. Mevasi kichikligida uziladi. Shakli disk shaklida. Chetlari kungirador. Mevasining og'irligi 270-540 gr keladi. Tashqi tomoni oq silliq. Ildizi qisqa. Meva eti oq. Aprel-may oylarida ekiladi. 3-5 sm chuqurlikka ekiladi. 70x70 sm masofada ekiladi. Tup hosil qiladi. Bargi yashil, o'rtacha kattalikda.

Nejnaya parfe. Erta pishar nav. Meva shakli tarelkasimon. Chetlari bo'laklarga bo'lingan. Meva eti oq. Mazasi yoqimli. Mevasi 5-10 sm bo'lganda uziladi. Konservalashda, ikra tayyorlashda, salatlar va ovqatlar tayyorlashda foydalanish mumkin.

Patisson SUN. 50 kunda pishib yetiladi. Juda serhosil. Rangi oq. Mevasi seret. Vitaminlarga boy. Meva shakli tarelkasimon. Biologik yetilganda 200-220 gr keladi. Hosildorligi 1,5-2,5 kg/m². Kasallikka chidamli.

Patisson Rodeo. Erta pishar nav. Issiqqa va sovuqqa chidamli. Meva rangi oq. 42-47 kunda pishib yetiladi. Mevasi biologik yetilganda 400-900 gr ga yetadi. Hosildorligi 4,0-

4,5 kg/m². Kasallikka chidamli. Meva eti sersuv. Ta'mi yoqimli. Tovarbob. Salatlar va turli xil ovqatlar tayyorlashda ishlatiladi.

Sariq rangli patissonlar.



2-rasm. Karapuz

Karapuz. Erta pishar nav. 40-45 kunda pishib yetiladi. O'simlik tup hosil qiladi. Mevasining og'irligi 80-340 gr keladi. Mevasining diametri 10-14 sm gacha bo'ladi. 3-5 sm chuqurlikda ekiladi. Qator orasi 70x70 sm oraliq masofani tashkil etadi.

Solnishko. Erta pishar nav. Poyasi tup hosil qiladi. Rangi sariq. Meva eti oq. Barglari o'rtacha kattalikda. Guli sariq. Yetilganda 250-300 gr keladi. O'rta pishar navi ham bor. 58-69 kunda yetiladi. Hosildorligi 2,0-2,7 kg/m². Konservalanadi.

Yashil rangli patissonlar.



3-rasm. Marsianin

Marsianin. Erta pishar nav. Mevasi yashil. Meva shakli disk shaklida. Serhosil. Rangi yashil. Hosildorligi 3,5-4,2 kg/m². Meva shakli disk shaklida. Meva eti oq.

Patisson Naf-Naf. Juda mazali nav. Meva shakli noodatiy shaklda. 38-60 kunda yetiladi. Kichik mevasi ishlatiladi. Mevasi 280-350 gr keladi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. X.Ch. Bo'riyev. Sabzavot ekinlari seleksiyasi va urug'chiligi. Toshkent "Mehnat" 1999 y.

2. Kolomiets A.A. Moskva viloyatining allyuvial-o'tloqli tuproqlarida qovoqli o'g'itlar tizimi / S.S. Litvinov, A.A. Kolomiets // Oltoy davlat agrar universitetining xabarnomasi, ilmiy jurnal. - 2014 yil - 8-son. - 9-12-betlar

3. Коломиец А.А. Удобрение патиссона / А.А. Коломиец // Картофель и овощи. Научно-производственный журнал. -2014.-№11.-С. 15-17.

4. Белик, В.Ф. Кабачки и другие тыквенные / В.Ф. Белик М.: 2. изд., перераб.и доп. - 2000. - С. 23-37.

5. Болотских, А.С. Адаптивные технологии выращивания огурца, редьки и тыквы на Украине / А.С. Болотских, Н.Н. Довгань, И.В. Лебединский // Картофель и овощи. 2002. - №8. - С.23-24.

6. И.Борисов, В.А. Оптимизация питания овощных культур / В.А. Борисов // Картофель и овощи. 1997. - № 1. С. 21 - 23.

7. Литвинов, С.С. Качество и лежкость овощей / С.С. Литвинов, В.А. Борисов, А.В. Романова // ГНУ ВНИИО. М.