



## UZUMCHILIK.UZUMCHILIKNING XALQ XO`JALIGIDAGI AHAMIYATI

*Qarshi davlat texnika universiteti*

**Baxtiyorov Ozodbek Botir o`g`li**

**Annotatsiya:** Mazkur maqolada uzumchilik va mevachilikning xalq xo`jaligidagi ahamiyati haqida fikr-mulohazalar yuritilgan. Shuningdek, uzumchilikni rivojlantirishning nazariy asoslari bayon etilgan va O`zbekiston iqtisodiyotida uzumchilikning tutgan o`rnini va ahamiyatini tahlil qiladi. Unda uzumchilikning mamlakatning qishloq xo`jaligi, sanoat va eksport salohiyatiga qo`shgan hissasiga alohida e`tibor qaratilgan. Maqolada, shuningdek, uzumchilikning qishloq hududlarida yangi ish o`rinlari yaratish va aholini daromadini oshirishda muhim ro`li ham yoritilgan.

**Kalit so`zlar.** Uzumchilik, mayizchilik, xalq xo`jaligi, bog`dorchilik, meva, rezavor meva, vitaminlar, eksport, tok, mineral moddalar, organik kislota, tok o`simliklari, iqtisodiyoti.

**Abstract:** This article discusses the importance of viticulture and fruit growing in the national economy. It also outlines the theoretical foundations of the development of viticulture and analyzes the place and importance of viticulture in the economy of Uzbekistan. It pays special attention to the contribution of viticulture to the country's agricultural, industrial and export potential. The article also highlights the important role of viticulture in creating new jobs in rural areas and increasing the income of the population.

**Keywords.** Viticulture, raisin cultivation, national economy, horticulture, fruit, berries, vitamins, export, vine, mineral substances, organic acids, vine plants, economy.

**Аннотация:** В статье рассматривается значение виноградарства и плодоводства в экономике Узбекистана. Излагаются теоретические основы



*развития виноградарства, анализируется место и значение виноградарства в экономике Узбекистана. Особое внимание уделяется вкладу виноградарства в аграрный, промышленный и экспортный потенциал страны. Также отмечается важная роль виноградарства в создании новых рабочих мест в сельской местности и повышении доходов населения.*

**Ключевые слова:** Виноградарство, изюмоводство, национальная экономика, садоводство, фрукты, ягоды, витамины, экспорт, виноградная лоза, минеральные вещества, органические кислоты, виноградные растения, экономика.

Uzumchilik mamlakatimiz agrar sohasining qadimiy serdaromad tarmoqlaridan biri sanaladi. Uzumchilik o'simlikshunoslik sohasining bir bo'limi sifatida uzum yetishtirish bilan shug'ullansa, fan sifatida tokdan muttasil mo'l va sifatli hosil yetishtirish uchun uning o'sishi va rivojlanishini boshqarishning turli usullarini ilmiy nazariy va ilg'or tajribalar asosida ishlab chiqadi hamda o'quv fani sifatida ularni talabalar va soha mutaxassislari o'rganadi.

Markaziy Osiyo o'lkasida xususan, O'zbekistonning qulay tuproq-iqlim sharoitida uzumning turli muddatlarda, ya'ni eng erta va eng kech pishadigan navlarini yetishtirish imkoniyati mavjuddir va ulardan yuqori hosil olinmoqda.

Tok — qimmatbaho subtropik o'simlik hisoblanib, inson umrini uzaytirishga juda katta hissa qo'shuvchi mahsulot turlaridan biri bo'lib, uning mevasi o'zining parhezlik va oziqaviy tarkibi jihatidan inson organizmi uchun eng zarur mahsulot sanalanadi. Pishib yetilgan uzum tarkibida, ayniqsa u z u m n i n g kishmish navlarida 28-30%gacha odam organizmi tomonidan tez o'zlashtiriladigan qandlar— glyukoza, fruktoza va saxaroza mavjud bo'lib, qon tarkibini yaxshilanishida va almashlab turilishida muhim ahamiyat kasb etadi.

Yangi uzilgan uzum mevasi tarkibida inson salomatligi uchun zarur bo'lgan olma, vino, limon, qahrabo, otquloq, chumoli va boshqa bir qancha organik kislotalar,



kaliy, kalsiy, fosfor, natriy kabi mineral tuzlar, mevasining po'sti tarkibida rang beruvchi moddalar (pigmentlar), dubil moddalari mavjud.

Uzum mevasi tarkibida A, S, R, RR, V1 V2, V6, V12, kabi darmondorilar ham mavjud. Shuningdek, V guruh vitaminlari, aminokislotalarning qanday miqdorda saqlanishi uzum navining pishish muddatiga, g'ujumlarning urug'li yoki urug'sizligiga, tok tupining o'sish kuchiga, tuproq-iqlim va ob-havo sharoitiga hamda parvarishlash usullariga bog'liqdir. Uzumshunos olimlarning kuzatishlariga qaraganda, V guruhiga mansub vitaminlar, aminokislotalar va mikroelementlar kechpishar uzum navlarida ko'proq, to'planishi ko'pgina o'tkazilgan tadqiqot natijalaridan aniqlangan. Uzumning shifobaxshlik xususiyati qadimdan ma'lum bo'lib, tabobatda turli kasalliklar (sil, kamqonlik, kam quvvatlik, oshqozon-ichak, siydik yo'li, yurak xastaligi, urug'i buyrak toshlarini eritishda va h.k.)ni davolashda keng qo'llanilgan va yuqori samara berilgan.

Uzum mahsulotlari bilan insonlarni davolashning ilmiy asoslangan yangi yo'nalishi— ampeloterapiya (yunoncha ampelos- uzum, therapela- davolash) tabobatda keng tarqalgan davolash usuli hisoblanadi.

Uzum sharbati, ayniqsa yosh bolalar va keksalar uchun bebaho, xushta'm oziqa manbaidir. U odam organizmida moddalar almashinuvini tubdan yaxshilaydi, qon tomirlarini kengaytirib, jigar faoliyatini yaxshilaydi, yurak muskullarini oziqlantirib, qon tarkibini tozalaydi va kupaytiradi.

Uzum mevasidan turli maqsadlar (sarxil mevalarini iste'mol qilishda, qayta ishlash, mevasini quritish va h.k.)da foydalaniladi. Uzum mevasi asosan, (janubiy viloyatlarda juda ertapishar navlari iyun oyining 2-o'n kunligidapishadi) iyul oyidan noyabr oyigacha yangiligicha iste'mol qilinadi. Maxsus sovitgichlarda saqlangan uzumlarni mart-aprel oylarida ham sarxil va taru-toza va shifobaxsh meva sifatida iste'mol qilish mumkin. Shuningdek, yangi uzumdan murabbo, kompot, sharbatlar, shinni, konsentratlar, yuqori sifatli vino, shampanlar ham tayyorlanadi. Mayizbop navlari quritilganda, o'ta to'yimli, shifobaxsh mahsulot olinadi. Mayiz (kishmish, garmiyon va h.k.)qadimdan to'yimli va shifobaxsh oziqa sifatida qadrlanib, parhyezlik xususiyatiga ega bo'lgan mahsulot hisoblanadi.



Quritilgan mayiz tarkibida 80% gacha qand moddasi bo'lib, asosan, u glyukoza va fruktozadan iborat. Shuningdek, uzum tarkibi azotli va oshlovchi (dubil) moddalar, organik kislotalarga ham boy hisoblanadi. Mayizning qimmatliligi yana shundaki, uni uzoq, muddat saqlash va olis joylarga olib borish, jo'natish mumkin. Uzoq safar(ekspeditsiya)ga boruvchilar uchun organizmga quvvat beruvchi, toliqishdan asrovchi bebaho oziqa hisoblanadi.

Ayrim davlatlarda mayiz davlat zaxirasidagi armiyaga beriladigan oziq-ovqat mahsulotlari qatoriga kiritilgan va ayni paytda keng sohalarda foydalanib kelinmoqda. Tok eng qadimiy gulli o'simliklar gruppasiga kiradi. Tokning avlodi quyosh nuri yaxshi tushib turadigan ochiq maydonlarda buta holida o'stirilgan. Shuning uchun tok yorug'sevlar o'simliklar gruppasiga kiradi. Tabiat o'zgarishi natijasida yorug'lik uchun kurashib chirmashib o'sadigan - Liana shakliga aylanib o'rmonlarda ham yashashga moslashgan.

Vitis avlodi vakillari oldin yer sharini iqlimi bir temperaturalar issiq bo'lgan arktika zona oldida o'sgan muzlik davri boshlangandan so'ng shu arktika zonasidagi toklarning ko'p qismi sovuqdan zararlanib nobud bo'lgan bir qismi esa janubga qarab siljigan. Shimoliy Amerika, Sharqiy Osiyoda vitisning qadimgi turlari va janubiy yevropada esa vitis vinifera turlari saqlanib qolgan. Muzlik davri boshlanishi natijasida va yer sharining bo'linishi natijasida vitis avlodi 3 gruppaga yaqin shimoliy Amerika, Sharqiy Osiyo va Yevropa Osiyo gruppasiga bo'linib ketadi.

Taxminan 4-6 ming yil ilgari tok Zakavkaziya, O'rta Osiyoda, Suriya va Misrda ekilgan. Ikki yarim, uch ming yil ilgari esa Gretsiyada qora dengiz, O'rta asr dengiz sohillarida, Fransiya va Italiyada o'stirilgan. 18-19 asrlarda tok janubiy Amerika, Avstraliyada, Yaponiyada tarqaladi va shundan so'ng yer sharini deyarli barcha mamlakatlarida ekila boshlaydi. 17-18 asrlarda Yevropa mamlakatlarida tokchilik va vinochilik yaxshi rivojlanadi. O'rta Osiyo respublikalarida uzumchilik tarixi uzoq asrlardan boshlangan.

O'rta Osiyo zonasida tok Aleksandr Makedonskiy yurishi boshlagandan oldin ekila boshlagan. 1 asrlarda ya'ni greklar O'rta Osiyoni bosib olishida tokchilik va vinochilik yaxshi rivojlangan. Farg'ona vodiysida feodallar tokchilikni yaxshi



rivojlantirib ulardan yuqori sifatli vinolar tayyorlaganlar. Bu vinolarni 10-15 yil saqlaganlar. Arab hukumdorlari UP-USh asrlarda O'rta Osiyo qit'asiga Arabistondan, Hindistondan va Erondan ko'p miqdorda xo'raki navlarni olib kelib ekkanlar. Tok o'simligi O'rta Osiyoni sun'iy sug'oriladigan Toshkent, Farg'ona, Samarqand, Zarafshon vodiysida, Qashqadaryoda va Xorazmda ko'p ekilgan. Tokdan tayyorlangan mayiz, shinnilarni qo'shni sharq mamlakatlarga va Volga bo'yi rayonlarga olib borib sota boshlaganlar. XSh asrda Mongollarni O'rta Osiyoga xujumi dehqonchilikni xarobaga aylantiradi. Shu jumladan tokchilik butunlay yakson bo'ladi. Lekin XU asrdan boshlab tokchilik sekin astalik bilan tiklanadi va shu asrning 2 chi yarmida O'rta Osiyodagi feodal davlatlarda yoki Xorazmda, Buxoro, Quqonlarda musulmon diniga asosan vino ichish man etiladi. Natijada vinobop tok navlarini tuplari bilan olib tashlanadi. Lekin hozirgi vaqtgacha vinobop sortlardan Baxtiyoriy, Obak, Vasarg'a va Buvaki navlari hozirgacha uchraydi. O'rta Osiyoning Rossiyaga qo'shilishi bilan xo'raki sortlar va undan tayyorlangan mayizlar rossiyani bozorlariga olib borib sotila boshlaydi va shuning bilan bir qatorda vinochilik tez suratlar bilan rivojlanadi.

Qrim, Moldaviya, Kavkaz respublikalaridan O'rta Osiyoga yangi navlar olib kelib ekila boshlaydi. Ayniqsa vino tayyorlaydigan sortlar ana shulardan: Bayan Shirey, Saperavi, Muskat vengerskiy va boshqalar. Bu navlar O'rta Osiyo respublikalarida o'zining 2 chi vatanini topib oladi va yaxshi o'sadi, mo'l hosil beradi. O'rta Osiyo uzumchiligini rivojlanishida Rossiya bog'dorchiligi katta rol uynagan. Keyinchalik Turkiston bog'dorchilik, uzumchilik zonasiga aylantiriladi. 1911 yildan boshlab tokchilikni rivojlantirishda kasallik va zararkunandalarga qarshi kurashda yangi tokchilik ko'chatlarini tashkil etishda va agrotexnika tadbirlarni hosilga kirgan tokzorlarda qo'llashda judayam katta ahamiyatga ega bo'ladi.

1924 yildan boshlab O'rta Osiyoda tokchilik va vinochilik tezda rivojlanadi. Vinochilik sanoati uchun asosiy xom ashyo bazasi hisoblanadigan uzumchilik sovxozi Bulung'ur 1, Bulung'ur 2, Parkentda, so'qoqda, Qibray sovxozi tashkil qilinadi. Keyinchalik ko'chatlarni sifatleri yaxshilanadi va birinchi marotaba hosilga kirgan tokzorlarga sim bag'azli shpalera o'rnatiladi. Shuning bilan bir qatorda



tokzorlarni parvarish qilish yildan yilga yaxshilanadi va natijada hosildorlik oshib boradi. O'zbekistonda tokchilikni rivojlantirishda ilmiy tekshirish muassasalari ya'ni Shreder nomidagi ilmiy tekshirish ishlab chiqarish birlashmasi shuning bilan bir qatorda Samarqand uzumchilik instituti, VIRni ishtiroki bilan bir qatorda Toshkent va Samarqand qishloq xo'jalik institutlari mevachilik va uzumchilik kafedralari katta rol uynaydi.

Hozirgi vaqtda O'zbekistonda tokzorlar barpo etish uchun imkoniyatlar juda katta. 1000 gektarlab sug'orilmaydigan pastliklar, tog' bag'irlarda toshlik va shag'al yerlarda yer osti suv yaqin bo'lgan uchastkalarda va yangi o'zlashtirilayotgan Mirzacho'l, qarshi va boshqa uchastkalarda yangi tokzorlar barpo etilmoqda.

O'zbekistonda mevachilik va uzumchilikning rivojlanishida Bog'dorchilik, vinochilik va uzumchilik ilmiy-tadqiqot instituti hamda uning viloyatlarda joylashgan fillialidagi olim va mutaxassislari mehnatining o'rni beqiyosdir. Bu ilmiy maskanlarda akademik M.M.Mirzayev, fan doktori A.Ribakov, S.Ostrouxova, O.Kulkov, V.I.Gorbach, fan nomzodlari Y.M.Djavakyants, M.Mirzayev, M.Mirzohodov va boshqalar bog'dorchilik sohasining rivojlanishida o'z hissalarini qo'shgan.

**Xulosa:** O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2022-yil 7-martdagi 101-F-son Farmoyishiga asosan respublika hududlarida mevachilik va uzumchilikning rivojlantirish bo'yicha qator ishlar olib borilmoqda. Xususan; Farg'ona viloyatining oltiariq tumani o'zining uzum bog'lari, navlari bilan tanilgan. Oltiariq tumanida deyarli barcha turdagi uzum navlari yetishtirilib eksport qilinmoqda. Uzumchilik-xalq xo'jaligining foydali va istiqbolli tarmoqlaridan biri bo'lib, mamlakat iqtisodiyotini rivojlantirishda hamda eksport hajmini oshirishda muhim ahamiyatga ega. Shu sababli uzumchilikni yanada rivojlantirish va uni ilmiy asosda tashkil etish bugungi kunning dolzarb vazifasidir.



## Foydalangan adabiyotlar ro`yxati:

1. A.A.Ribakov , S.A.Ostrouxova -<<O`zbekiston mevachiligi>> T.:<<O`qituvchi>>1981.
2. M.M.Mirzaev ,M.Q.SOBIROV - <<Bog`dorchilik>> T.: <<Mehnat>> 1987.
3. V.M.Kurennoy, V.F.Koltunov - <<Plodovodstvo>> M.: <<Agropromizdat>> 1985.
4. Mirzayev M. va boshqalar , << Bog` va tokzorlardan yuqori hosil olish omillari>>.-Toshkent .-1998
5. Ma`murov F. << Uzumchilikning zamonaviy asoslari>>, 2020.
6. Mirzayev M.M , Sobirov M.Q. <<O`zbekiston tokchilik>> . Toshkent .1979.