

Tariqning kelib chiqishi va qishloq xo'jaligidagi ahamiyati

Qoraqalpog'iston qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti

Agrokimyo mutaxassisligi Tayanch doktoranti

Mirzamuratova Gu'lshat Iqlasbay qizi

G.V. Korenkov, P.I. Podgorniy, S.N. Sherbak ma'lumotlar bo'yicha tariq ósimligining kelip chiqishi Qitoy va Orto Osiyo. Vatani Qitoy ekanligi ilmda ton olingan va eramizda avvalgi III ming yillar avval ekilgan. Tariq Qitoyda hozirgi kunda ham ekilip kelinmoqta. Ózbekiston va Qozoqston Respublikalarida tariqning avvaldan ekilip kelyotkani arxeologik topilmalarida tasdiqlangan.

Kembrij universiteti arxeologlari shu ósimlikning planetamizda tarqalishi bilan bog'liq bolgan bir qancha izlanishlar ótkizgan. Tariqni madaniylashtirish Osiyo va Evropa kontinentlarida sezilarli ózgarishlar olip keldi, ayniqsa uni yetishtirishda dáslapki kóchmachilar kóz qarashidan bu don bir qancha abzoliklarga ega bóldi.

Panicum miliaceum L bir yillik ekin bólib, siyrak ósimliklar qatoriga kiradi. va bizning eramizdan avvalgi 4-5 ming yil avval Orta Osiyoda yetishtirila boshlagan.

Tariqni yetishtirish bóyicha shet ellik ilm izlanuvchilardan Koreya respublikasidan Xondjakdji, Rossiyalik ilm izlanuvchilardan F.M. Pruchkov, P.P. Vovilov, G.V. Korenkov, V.A. Fedotov kóplab malumotlar keltirib ótkan.

Tariq Orto Osiyo xaliqlarida "Shariqning noni" dep ham ataladi.

Tariq o'simligini qaysi mamlakkata yetishtira boshlaganligi tugrisida izlanuvchilarning fikiri har xil. Izlanuvchilar bir qismi tariqni Hindistonnan bizga kelgan o'simlik dep hisoblaydi. Boshqalari, birinchi marataba bu turdagi donni Qitoyda yetishtirila boshlagan dep korsatadi.

Qozoqstonli ilm izlanuvchilari tariq ósimligini va uning donining ko'karuvchangligin eng yaqshí darajada saqlash uchun M. Qoyshibaev uning namligini 15% ga havo temperaturasi kamida +15⁰S ga bolishí kerakligini atab o'tgan.

R.P. Amanova, K.P. Aman, óz izlanishlarida tariq ósimligi haqida bohali materiallarni nashirdan chiqargan.

O'zbekistonda X.N. Atabaeva, I.V. Massino, O. Qodirhojaev X.N. Atabaeva, N.S. Umarova, K.A. Kosnazarov, D.U. Alimbetov, D. Ermatova va boshqalarning tariq haqida ilimiy mehnatlari nashirdan chiqarilgan.

Tariqning chiqindi qoldiqlari yerik shohli mollar uchun yaqshí oziq ovqat bóladí. Doni putin túrida yoki digirmonnan ótkazilip yirik shoqli mollarga, echki, qóylarga, qushlarga beriladi. 1 kg donida 0,97 a.b., paxaliniń 1 kg da 0,51 a.b., samonida 0,42

a.b. bóladi. Tariqning paxoli va samoniga mos turda 3,9 hám 7,9 % belok, 38,6 va 39,5 AEM, 33,9 va 32,4 % kletchatka, 1,8 va 2,9 yod, 5,8 hám 19,6 % kul bor. Oning 5,1 kg yoshıl massası bir ozuqa birligiga teng. Donida kraxmal muǵdarı 57,6 %, yormasında (psheno) 71 % ke yetadi. Tariqning kraxmalı gurishka solishtirganda tez qontqa aylanadi.

Tariqning tarqalishi yangi tur resurslarni yaratilishiga olib keldi va hatto ekilgan hududlarni dehqonshilik qilishini osonlashtirdi. Shu sababli, tariq dehqonchiligini órganish daslabki madaniyatlarning rivojlanishi va qadimgi Xitoy tsevilizatsiyasining shakillanishi shuningdek, Evroosiyo bóylab tarixtan oldingi madaniy ózaro tásirlerini tushunish uchun muhim yondoshuvni berdi.

Shimoliy Xitoydagi loss tuproqlarda organik moddalarning osishiga tez yoqalishi va kam azot miqdori tariqlarini osishiga sezilarli sheklovlar bólib qolmoqta.

Evropa va Osiyoning qadimgi xalqlari tariqni yaqshi bilgan. Uni madaniy nomlari tasdiqlaydi. Xitoyda mitsizi, Gretsiyada meline, milium-lotin. Mangoliya, Hindistonva Pokistonda har qil tariqni turari belgili bolgan.

N.I.Vavilovning mehnatidan keyin R.V.Kamelin va I.G.Chuxina túrlarning avlodi doirasi, shu hisobdan Hindistonning Xitoy va Orto Osiyo yaqinlaridan kenggiroq kórip chiqadi. Agar siz oddiy insonnan qaysi don hamma insonlar uchun eng kerakli dep hisoblaysiz dep sorasangiz buǵdoy yoki qora buǵdoy degan jabovni olasiz.

Qanday holatta ham tariqni hech bir inson aytmashligi mumkin lekin, olimlar bizning planetamiz tarixida ayniqsa Aziya va Evropada eng katta ahamyatka ega bólgan tariq ekanligini dalillaydi. Tariq juda yoqori unim beradi. Shu paramet bóyicha buǵdoy kam unim beradi.

Tariqni doni tarkibidagi moylar B.P Plechkova redaksiyalashida N.A Emeliyanova va A.G.Tixanova tarafidan, beloklar haqida Z.Z. Bisotskiy redaksiyalashida Botvinikni V.P.Mishina redaksiyalashidagi D.A.Ginizburg va boshqalarnin englis tiliga tarjima qilingan mehnatlaridan keng foydalanadi.

Bobalarimiz avvaldan oq tariq donini quvirip, sok (quvrilgan doni) dep ataladigan toamni va boshqada har qil taqanlarni toyarlagan. Sok va taqanlarni ular kanallar qozish jarayonida yoki shu zomonlarda tez-tezdan yuz berip turadigan uzaq vaqt davom etkan urish davomida yoki olislarga sayohatka shiqqanlarida yetarlishakush quvvat beruvshi va yengil singuvchi toam sifatida istimol qilingan.

Har qil toylarda, norasidalar dunyoga kelganida, kelin kelganida, qiz uzatkanda, harbiy xizmatdan soǵ omon kelganida va boshqa turli yaqshi kunlarida tariq

donini quvirib toyyorlangan sókni sori yoğ bilan qant yoki bol aralashtirib“May sók” dep ataladigan juda mazzali toam toyyorlangan va yeyish uchun usinilgan.

Katta yoshdagi (100 yosh va undan katta) insonlar vofat etkanda hammani marhumning yoshiga yetirsin dep tariq donidan toyyorlangan moy sóklarni janaza vaqtida yigilgan odamlarga yeyish uchun tarqatilgan.Bu milliy dasturimiz hozirgi kunda ham kóp joylarda saqlanp keliniyapti.

Tariqni donidan non tayyorlanada va uzaq vaqt oshqozanni toyindirip turadi.Shu taraflarin hisobga olip,Mongol bosqinchilarining sarkardasi Chingisxon oz askarlarin tariqni noni bilan oziqlandirgan.

Xalq meditsinasida tariqni doni qizdirilip,ichak oğiriqlariga davo bolgan. U sidikni aydovchi qurol sifatida foydalanilgan.

Tariqni donida 10-15% oqsil,81% kraxmal,3,5% moy va0,15% qant muğdori bor.V1 vaV2 vitaminlari boshqa donlar ekinlariga solishtirganda ancha kóp uchraydi,quvvatliliği boyicha(100 gr uni 325 kal) grechixa,guruch va makka uni bilan teng G.V.Korenkov, P.I.Podgorniy, S.N.Sherbak, P.P.Vavilov va boshqalar. Sahroi kabir va Ğarbiy Afrikada bu mahsulitning 28% etishtiradi.

Tariq qurğoqchilik sharoitlariga moslashganligi sababli,ular oziq-ovqat tanqisligi va ocharchilikning oldini olish uchun asosiy ekin bolishi mumkin.

Qoraqolğistonda tariq tarkibidagi lipidlarni va uglevodlarni birinchilardan bólib A.A.Jánibekov, D.U.Alimbetov, Q.A.Qosnazarov, M.A.Agzamova, lar aniqladi. A.A.Jánibekov, D.U.Álimbetov va Q.A.Qosnazarov tariq boyicha fitokimyolik izlanishlar olib bordi. Maydalangan tariq donida(tartilgan jarma) oqsillar va kraxmal, guruch, grechixa, arpa unlaridan kóp bolib, biologiyalik baholiligi makka, lobiya, yer almurti, bugdoy oqsillari bilan teng darajada boladi.Unida olmoshmiydigan aminokislotalar-lizin, metionin,triptofan va boshqalar bor. Tariqta moylar kóp uchramaydi, masalan, donida 2-4,3% uchraydi. Lekin don zarodishida 21-22% toyinmagan linol yáná olien kislotalardan quralgan moy bóladi. Maydalangan uni boshqa donlarni uniga qoshimsha sifotli qamir tayyorlash uchun qoshiladi va u kontiner sonaotida amoliyotta kengnan qollaniladi. Yangi holattagi tariq unidan non,pechine maqsulotlari tayyorlansa, u qálin emas bolip, bir- biriga yaqshi birikmaydi va tez qattiq holatka kelib qoladi. Tariq doni pivo,vino tayyorlash uchun solodka qoshiladi va kraxmal ishlab chiqarish sanoatida qollaniladi. Doni oziq-ovqatta qollanilib qoymastan,yem hashak bolip hisoblanadi. Shu sababdan, tariq hoyvonatlar uchun, ayniqsa qushlar uchun ekiladi,sababi uning doni quramida qimmat boholi aminokislotalar(lizin ,triptofan, metionin,izoleytsin,valin) va boshqalar ushraydi va yosh charva mollarining ósishini táminlaydi.

A.A.Siddikov, D.U.Alimbetov, K.A.Kosnazarov, A.A.Jánibekov, G.A. Bekmuratova tariqning uglevodlik kompleksini va antimikroblik aktivligini aniqlagan.

Tariqning uni tarkibida olmashtiradigan va olmoshtiradigan aminokislotalar 74,3-85,8% ga deyin bóladi va ú chóchqalar uchun konsentirlangan yem hashak, karpa baliqlari uchun kombikorm komponentini tayyorlashda qóllaniladi. Tariq donini texnologiyalik qayta ishlashdan qolgan chiqindisini, zarodishi va endospermasining mayda bólakshalari proteinga, moyga va vitaminlarga boy bóladi G.V. Podgorniy va ular xishloq-xójaligi hayvonlarini oziqlantirishga foydalaniladi [6;.298-b.], G.V.Korenkov, P.I.Podgorniy, S.N.Sherbak [46;.512-b.], [58;.336-b.], senaj va silos bostirishda]

Tariq júda yoqari unim beradi va kech muddatta ekilganda hoyvonlar uchun yoshil yem-hashak tayyorlashda senaj va silos bostirishda, vitaminli ósimlik unini va samonini yetishtirishda zarurli ekin sifatida qóllaniladi va ekiladi. Tariq katta ozuqaga ega em-hashak. Ósimlikning 1kg yashil massasi toza túrida 0,16 a.b., 17 g singguvchi proteinga ega. Bir ozuqalik birligiga tariqning 5,1kg yashil massasi, viko-suluning-5,5 kg ga teng keladi. 1a.b. 106 g singguvchi proteinga teng. U katta quramli uglevodlarga ega (1,5-3,0% qantli), yangi turida ham dukkakli (noqat, vikalar bilan) aralashma turida siloslanganda ham ortacha achchiqni táminlaydi.

Yirik shoqli mollarning ratsioniga tariq em-hashaklarin qoshish ularning unimdorligini va sifatini orttiradi. G.V.Korenkov, P.I.Podgorniy, S.N.Sherbak. Tariq AQShning yarim quróqchilik baland tegisliklardagi quruq bugdoy yetishtiriladigan kópchilik hududlarga eng mos almashlab ekishka móljallangan ekin hisoblanadi.