



## Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> July, 2023

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

### ВЕШЕНКА ЕТИШТИРИШДА ИНОВАЦИОН ТЕХНОЛОГИЯЛАР ИШЛАБ ЧИҚИШ

Xushnazarova Nurpari Dilshodjon qizi

Jizzax davlat pedagogika universiteti talabasi

E-mail: xushnazarovanurpari@gmail.com

#### Аннотация:

В статье изучено искусственно выращивание грибов, и может быть использовано при культивировании съедобных высших базидиальных грибов, в частности вешенка. Способ выращивания грибов включает приготовление и термообработку лигноцеллюлозных отходов сельского хозяйства и лесопереработки, внесение мицелия и формирование грибных блоков.

**Ключевые слова:** базидиальный гриб, инокуляция, вешенка, мицелий, термообработка.

#### Abstract:

The article studies the artificial cultivation of mushrooms, and can be used in the cultivation of edible higher basidial mushrooms, in particular oyster mushrooms. The method of growing mushrooms includes the preparation and heat treatment of lignocellulose waste from agriculture and timber processing, the introduction of mycelium and the formation of mushroom blocks.

**Keywords:** basidial fungus, inoculation, oyster mushroom, mycelium, heat treatment.

XXI аср техника асри бўлигина қолмай ер куррасида аҳоли сони ортиб бориши билан ҳам характерланади. Ортиб бораётган аҳолининг озиқ-овқат, кийим кечак ва бошқа эҳтиёж маҳсулотларига бўлган талаби ҳам ортиб бормоқда.

Аҳолининг озиқ-овқатга бўлган эҳтиёжини самарали қондиришда арzon ва сифатли маҳсулотлар билан таминлаш асосий масалалардан бири ҳисобланади.

Сунний озиқ-овқат маҳсулотларига қараганда табиий озиқ-овқат маҳсулотларининг киймати ва самараси инсон саломатлиги учун қулай ва

# Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> July, 2023

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

сифатлидир. Енг арzon ва сифатли қўзиқорин маҳсулотларининг бири бу Вешенка туркумига мансуб қўзиқоринлардир.

Вешенка қўзиқорини жуда технологик, юқори ўсиш суръатларига ва ташки микрофлорага нисбатан сезиларли рақобатбардошлиқка эга қўзиқоринлардан биридир. Вешенка туридаги қўзиқоринлар оқсилга бойлиги жихатидан гўшт маҳсулотлари даражасига тенглашади, витаминлар ва пантотеник кислота миқдори бўйича эса сабзавот, мева, гўшт, сут ва балиқдан юқори ўринга эга . Витаминлар миқдори бўйича оқсилга бой қўзиқорин гўшт маҳсулотлари даражасида, пантотеник кислота миқдори бўйича эса сабзавот, мева, гўшт, сут ва балиқдан юқори. Биотин миқдори бўйича вешенка қўзиқорини бу витамин таркибидаги энг бой таомлардан бири ҳисобланади (8-76 микрограм 100 г). Вешенкада В гурухи витаминларининг бутун мажмуаси бор ва унинг таркибида В6 витамини (пиридоксин) балиқ ва сабзавотларга қараганда кўпроқ. Вешенка қўзиқоринлари витамин PP таркибига кўра йетиштирилган қўзиқоринлар орасида тенги йўқ, бу қон айланишини яхшилайди, қон томирларида қон томирларни шаклланишига тўсқинлик қиласи ва жигар ва ошқозон фаолиятини яхшилайди. Вешенка қўзиқоринларида санаб ўтилган витаминларга қўшимча равишда С, Д, Е витаминлари мавжуд.

Сўнгги 2 йил ичидаги дунё бўйича қўзиқорин ишлаб чиқариш тезлашди, вешенкага бўлган талаб таклифлар сезиларли даражада ошиб бормоқда. Охирги йилларда қўзиқорин ишлаб чиқариш кўрсаткичи Россияда 100 минг тонна, АҚШ 167 минг т. Хитойда 400 минг тоннадан ортиб бормоқда. Жаҳонда 2020 йилда 2019 йилга нисбатан қўзиқорин ишлаб чиқариш эса 10 миллион тоннадан ошган.

Агар ривожланган мамлакатларда йиллик қўзиқорин истеъмоли бир кишига тўрт килограммни ташкил этса СНГ давлатларида, 220 грамни ташкил этмоқда. Турли ўсма рак касаликларига чалинганлар сони СНГ давлатларида юқорилигича қолишини ҳам кўришимиз мумкин. Бу маълумот тахлили бўйича айтишимиз мумкинки қўзиқориннинг антиоксидантлик ҳусусияти ўсма рак касаликларига чалинишни ҳам олдини олади.



## Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> July, 2023

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com



1 расм. Вешенка инокуляциядан сўнг



2 расм. Иккинчи бор субстратда  
вешенка ўсиш

Вешенка туридаги қўзиқоринга талаб ортиб бораётган бир пайтда уни янги биотехнологияларда ишлаб чиқариш муҳим аҳамият қасб этади. Бизнинг тадқиқотларимизда вешенка инокуляция жараёнида доимий микроиқлимини таъминлаш учун ҳарорат 23-26 0C ва ҳаводаги оптимал қарбонат ангидрид микдорини CaO билан 0,06 % камайтиришга эришилди. Култивация ва инокуляция тадбирлари пайтида ушбу параметрлар сезиларли даражада ўзгариши вешенка ўсиш жараёнига таъсири ўрганилди. Қўзиқоринларни ўстирадиган хонада вентиляция ёзда совутиш учун кондиционер ва қишида иситиш тизимлари ўрнатилди. Вешенка инокуляциядан сўнг ўсиши учун 25-28 градус ҳарорат сақланишига эришилди. Вешенка қўзиқоринлари нисбий намлик, ёруғлик ва ҳароратнинг ўзгариши каби параметрларга жуда сезир бўлмаганлиги сабабли, бу қўзиқоринларни етиштиришга қисқа муддатда эришилди. Шу жихатлари билан вешенка етиштиришда кам харажатли техникаларни талаб қилинади. Хонани ёзда совутишга кондиционер ва қишида исиқлик учун печлар ва турли датчиклар бўлса вешенка туридаги қўзиқоринларга ажойиб иқлимий шароитни яратиб кўп микдорда хосил олиш имконияти катта. Агар шу шароитсиз биз оддий хонада хам баҳор ва куз бошида ўстиришимиз мумкин. Осиёнинг иссиқ ёзи ва суронли қишида мавсумларида бу маҳсулотни қўзиқорин етиштириш учун маҳсус шароит қилинса, вешенкадан йил бўйи тўрт фаслда хам юқори хосил олинади.



## Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> July, 2023

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

Ушбу маҳсулот етиштиши ошириш орқали аҳолининг шу турдаги озик-овқатга бўлган талаби қондирилишига эришилади ва шу билан биргаликда вешенка истемол қилган инсонлар организмида зарур бўлган макро ва микроэлементларга талаби қондирилади, рак касаликлари камайиши хам кузатилади..

### Фойдаланилган адабиётлар

1. Babieva I.P. Xamirturush biologiyasi / I.P. Babeva, I. Yu. Chernov. M.: KMK ilmiy nashrlari, 2004.
2. Barsukova T.N. Botanika bo'yicha kichik seminar / T.N. Barsukova, G.A. Belyakov,  
V.P. Proxorov, K.L. Tarasov. M.: "Akademiya" nashriyot markazi, 2005.
3. Belyakova G.A. Botanika: 4 jildda V. 1. Yosunlar va qo'ziqorinlar / G. A. Belyakova, Yu.T. Dyakov,  
K.L. Tarasov. M.: "Akademiya" nashriyot markazi, 2006.
4. Belyakova G.A. Botanika: 4 jildda V. 2. Yosunlar va qo'ziqorinlar / G. A. Belyakova, Yu.T. Dyakov,  
K.L. Tarasov. M.: "Akademiya" nashriyot markazi, 2006.
5. Bilay V.I. Umumiy mikrobiya asoslari / V.I. Beelai. Kiev: Vishcha maktabi, 1989