OSH LAVLAGI O‘SIMLIGI VA URUG‘INI FIZIOLOGIK TASNIFLASH

Kamoliddin Muhammadumarov Fahriddin o‘g‘li
Elektr muhandisligi kafedrasi tadqiqotchisi
Namangan davlat texnika universiteti
https://doi.org/10.5281/zenodo.23254258

Annotatsiya. Ushbu maqolada osh lavlagi o‘simligining kelib chiqishi, umumiy tuzilishi, osh lavlagi urug‘ining fiziologiyasi, mahsulotni yetishtirish hajmi haqida ma’lumotlar keltirilgan. Tahlil natijalaridan ko‘rinib turibdiki osh lavlagi o‘simligi sabzavotlar orasida o‘zining shifobaxshligi bilan yuqori o‘rinni egallaydi. Bundan tashqari tarkibida bir qancha xildagi vitaminlar: B_1, B_2, PP, C, ko‘plab minerallar kaliy, magniy, temis va fosfor mavjudligi qishloq xo‘jaligi va oziq-ovqat sanoatida qanchalik muhim o‘rin egallashini anglatadi.

Kalit so‘zlar: osh lavlagi, saralovchi qurilmalar, urug‘, ildizmeva

Kirish. Dunyo mamlakatlarida iqtisodiy o‘sishni ta’minlash sharoitida asosiy strategik masalalar yechimini hal qilishda oziq-ovqat va dori-darmon sanoati muhim ahamiyat kasb etmoqda. Ushbu mahsulotlariga bo‘lgan talabning keskin ortib borishi, bir tomondan, mavjud resurslardan samarali foydalanish, ikkinchi tomondan esa, ishlab chiqarishning samaradorligi va raqobatbardoshligini innovasion texnologiyalar asosida ta’minlash sharoitida kechmoqda.

Osh lavlagi o‘simliklar dunyosining noyob vakillaridan bo‘lib, qishloq xo‘jaligi, oziq ovqat va sanoat sohalarida katta ahamyatga ega. Bu o‘simlik urug‘idan olinadigan moy tabiiyligi va shifobaxshligi bo‘yicha boshqa ekinlar orasida birinchi o‘rinni egallaydi va yuqori shifobaxshligi, foydali moddalari va ko‘plab ijobiy xususiyatlari tufayli dunyo bo‘ylab keng qo‘llaniladi.

Osh lavlagi o‘simligining vatani Shimoliy Afrika davlatlari bo‘lib, ikkilamchi kelib chiqish markazi esa O‘rta yer dengizi bo‘yi davlatlari hisoblanadi. O‘zbekistonga osh lavlagi Yaqin Sharq va Kavkaz orqali kirib kelgan.

Ilmiy manbalarda berilgan ma’lumotlar bo‘yicha Markaziy Osiyoga osh lavlagi X-XIII asr boshlarida kirib kelgan bo‘lib, hozirda deyarli barcha respublikalarda etishtirilmoqda.

Dunyoning 80 ga yaqin mamlakatlarida osh lavlagi urug‘i yetishtiriladigan yer maydonlari 300 ming gektarni tashkil qilib, o‘rtacha hisobda 4-6 ming tonna osh lavlagi urug‘i olinganligi haqida FAOning 2023 yil hisobatlarida keltirilgan[1].

O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 23 oktyabrdagi “O‘zbekiston Respublikasi qishloq xo‘jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo‘ljallangan strategiyasini tasdiqlash to‘g‘risida”gi PF-5853-sonli farmonida “qishloq xo‘jaligi ekinlarini joylashtirish tartibini qayta ko‘rib chiqish va yetishtirishda resurstejamkor texnologiyalarni qo‘llash” bo‘yicha berilgan ko‘rsatmalariga asosan bugungi kunda respublikamizning 15 ming gektar maydonida osh lavlagi yetishtirib kelinmoqda[2].

Markaziy Osiyo mamlakatlarida keng tarqalgan Amarantdoshar oilasiga mansub osh lavlagi o‘simligi bir yillik o‘simlik hisoblanadi. Uning 10 turi ma’lum bo‘lib, ekiladigan hamma navlar madaniy osh lavlagi turiga kiradi. O‘zbekistonda osh lavlagining davlat reyestriga kiritilgan 3ta asosiy Diyor, Yagana va Bordo-237 navlari yetishtiriladi. Bugungi kunda yurtimizda yetishtirilayotgan osh lavlagi mahsuloti Belarus Respublikasi, Qozog‘iston, Qirg‘iziston, Rossiya kabi mamlakatlarga eksport qilinmoqda.

© 2026 Worldly Knowledge.

Mualliflik huquqi egasi tomonidan ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.

Osh lavlagi urug‘i qimmatbaho moy beradigan mahsulot hisoblanadi. Urug‘ tarkibida 48-65% moy, 16-19% oqsil, 15,7-17,5% eriydigan uglevodlar saqlanadi. Bundan tashqari unda bir qancha xildagi vitaminlar: B_1, B_2, PP, C, ko‘plab minerallar kaliy, magniy, temis va fosfor mavjud.



1-rasm. Osh lavlagi urug‘ining ko‘rinishi

Osh lavlagi urug‘da tabiiy antioksidantlardan sezamalin sezamin va sezamollar uchraydi. Osh lavlagi urug‘i moyida moy kislotalardan 46-49% olein va 38-48 % linol, 8-9% palmitin va 4-5 % stearin, 0,4-1 % araxin bo‘ladi.

Osh lavlagi tuproqda 1,2-1,5 m chuqurlikgacha kirib boradi ammo asosiy ozuqa oluvchi ildiz qismi va ildizmevaning o‘zi tuproqning yuqori (20–30 cm) qatlamida joylashadigan o‘qildizga ega o‘simlik. Poyasining uzunligi 40-60 sm shakli tuxumsimon ostki qismi tukli bo‘ladi. Tuklari nav xususiyatiga qarab zich yoki siyrak bo‘lishi mumkin.

Ildizmevasi qizil, silliq, dumaloq ko‘rinishida. Osh lavlagi urug‘i mayda, burchakli, do‘ng, g‘adir-budur va burishgan yong‘oqchasimon shaklda bo‘lib, bo‘yi 5 mm eni 4 mm gacha, 1000 donasining og‘irligi umumiy holda 12 gr dan 20 gr gacha bo‘ladi. Urug‘ning rangi to‘q jigarrang, sariq-jigarrang tusda bo‘ladi.

© 2026 Worldly Knowledge.

Mualliflik huquqi egasi tomonidan ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.



2-rasm. Osh lavlagi o‘simlikning umumiy ko‘rinishi.

Osh lavlagidan sovuq presslash yo‘li bilan moy olinganda, moyning rangi och-sariq, ta’mi xushbo‘y bo‘ladi. Bu moy konditer mahsulotlari, fazmosevtika, bo‘yoq olishda ishlatiladi. Juvozda osh lavlagi moyi olinadi va bu moy to‘g‘ridan to‘g‘ri oziq –ovqat va tibbiyot sanoatida ishlatiladi. Yuqori sifatli bo‘yoqlar tayyorlanadi.

Xulosa. Bugungi kunda osh lavlagi urug‘idan moy ajratib olish va uni qayta ishlash texnologiyalarini rivojlantirish respublikamizda mahalliy va eksportbop mahsulotlar turlicha assortimentini ko‘paytirish hamda farmatsevtika va oziq-ovqat sanoati ehtiyojlarini qondirishda yuqori iqtisodiy samaradorlik beradi. Shunday ekan bu kabi mayda urug‘larni saralovchi qurilmalarni ishlab chiqish bugungi kun talabi hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. https://www.weforum.org/organizations
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni, 23.10.2019 yildagi PF-5853-sonli “O‘zbekiston respublikasi qishloq xo‘jaligini rivojlantirishning 2020 2030 yillarga mo‘ljallangan strategiyasini tasdiqlash to‘g‘risida”gi farmoni.
3. R.O.Oripov, N.X.Xalilov “O‘simlikshunoslik” O‘zbekiston faylasuflari milliy jamiyati nashriyoti Toshkent-2007.

© 2026 Worldly Knowledge.

Mualliflik huquqi egasi tomonidan ushbu material Creative Commons Attribution 4.0 (CC BY 4.0) litsenziyasi asosida tarqatiladi.