

SALAT BARGI (LACTUCA SATIVA L) O'SIMLIGNING YETISHTIRISH VA EKSTRAKT AJRATIB OLIISH**Raximova Muxlisa Kamoliddin qizi¹**¹Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston Milliy Universiteti Jizzax filiali "Biotexnologiya" yo'nalishi talabasi**Sobirova Muqaddas Botirovna²**²Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston Milliy Universiteti Jizzax filiali "Biotexnologiya" kafedrasida biologiya fanlari nomzodi, PhD.

Annotatsiya: Ushbu maqolada salat bargi o'simligini issiqxonalarda yetishtirish hamda undan ekstrakt ajratib olish bo'yicha bir qancha manbalarda foydalangan holda ma'lumotlar keltirilgan. Salat bargi (*Lactuca sativa* L) o'simlik bargida foydali birikmalar juda ko'p ajratib olib, ularning oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibiy qismlar sifatida ishlatilishi sababli alohida qiziqish uyg'otib o'simligidan ekstrakt ajratib olishning eng qulay usullaridan bir etanol orqali amalga oshirilgan..

Kalit so'zlar: *Lactuca sativa* L etanol, karotin, foli kislotasi, supernatant, gidroponik, filtr, kalsiy.

Salat bargi (*Lactuca sativa* L) - ko'katlar oilasiga mansub bir yillik o'simlik, bo'lib odatda balandligi 15 dan 30 sm gacha kengligi tarqalib poyasi qalin, juda shoxlangan, gullaydigan, balandligi 60-120 sm ga yetadi. Salat bargi turli xil shakl va tuzilishga ega bo'lib, zich aysberg tipidagi boshlardan tortib, bargli navlarning qirrali, yoki jingalak barglarigacha bo'lib bu o'simliklarida asosiy ildiz va kichikroq ikkilamchi ildizlar tizimdan iborat. Bu o'simlik, ayniqsa Qo'shma Shtatlar va G'arbiy Evropada keng tarqalgan, uzun, tor ildizlar va kichik ikkilamchi ildizlar to'plamiga ega bo'lib, uzunroq ildizlar va ko'proq shoxlangan ikkilamchi tizimlardan ega navlari Osiyoda juda ko'p uchraydi [3]. Salat bargi (*Lactuca sativa* L) o'simligi asosan yashil vitamin sifatida va barglari, karam boshlari qalin bo'lgan sababli poyalari oziq-ovqat uchun ishlatiladi. Buning barglarda vitaminlarga, kaliy, temir, fosfor va boshqa elementlarning tuzlari, karotin, shakar va limon, foliy kislotalarini o'z ichiga olib, unda karotin va askorbin kislotasi ko'pigi tufayli qimmatli hisoblanadi. O'simlikning barglaridagi askorbin kislotaning o'rtacha miqdori xilma-xilligiga qarab 100 g uchun 153 dan 291 mg gacha yetishi mumkin. ba'zi navlari hatto nisbatan sovuq iqlim sharoitida somon qatlami ostida Salat bargi (*Lactuca sativa* L) bardoshli yillik o'simlik bo'lib sovuqda qishlashi ham mumkin va ko'pincha issiqxonalarda yetishtiriladi. Buni ekishda quyoshda, bo'shashgan, azotga boy tuproqda pH 6,0 dan 6,8 gacha yaxshi o'sadi. Issiqlik odatda 24 C dan yuqori haroratlarda yomon o'sib, past haroratlar yaxshi hosil olishga yordam beradi, 16 dan 18 C gacha bo'lgan haroratga yaxshi rivojlana boshlaydi. Kunning eng issiq vaqtida qisman soya berilgan issiq joylarda o'simliklar sekinroq o'sib 27 C dan yuqori harorat odatda urug'larining yomon o'sishiga yoki umuman rivojlanishiga olib kelishi mumkin, O'rim-yig'imdan so'ng, salat 0 C va 96% namlikda eng uzoq vaqt saqlanadi. Salatning yuqori suv miqdori (94,9%) o'simlikni saqlab qolishda muammo tug'diradi - uni muzlatish, konservalash yoki quritish mumkin emas va yangi iste'mol qilish kerak. Lekin bu o'simlikni gidroponik yetishtirish usullari suv sarfini deyarli ikki darajaga kamaytirishi mumkin [2].

Olingan natijalar

Salat bargi (*Lactuca sativa* L) ekstrakti tayyorlash L: Salat barglari 7 kun davomida 40 C da havoda quritilib O'n gramm chang barglari 100 ml 40% etanol (o'simlik: erituvchi, 1:10 nisbat hajm) yordamida 30 daqiqa davomida qayta oqim ostida ekstraksiya qilindi. Sovugandan so'ng, ekstraktlar filtrlanadi va quruq qoldiq hosil bo'lgan past bosim ostida

bug'lantirib ekstrakt bo'lgan supernatant tushirildi va foydalanilgunga qadar 4 C da saqlanadi [1].

Xulosa

Salat bargi (*Lactuca sativa* L) o'simligidan ajratilgan ekstrakt juda foydaligi tufayli uni eng samarali erituvchida etanol bilan olinib uning afzaligi ko'p sondagi ishchi kuchni talab qilmaydi va yuqori mahsuldorlikka ega bo'lgan ekstraktni olish imkonini beradi. Hozirda bu o'simlikni yetishtirish texnologiyasini mamlakatimizda ham joriy etishimiz kerak.

Foydallanilgan adabiyotlar

1. Hefnawy Taha M. Hefnawy, Mohamed Fawzy Ramadan. Protective effects of *Lactuca sativa* ethanolic extract on carbon tetrachloride induced oxidative damage in rats. *Asian Pac J Trop Dis.* 2013 Aug; 3(4): 277–285.
2. Anna Selini Petropoulou, Bart van Marrewijk. Lettuce Production in Intelligent Greenhouses - 3D Imaging and Computer Vision for Plant Spacing Decisions. *Sensors (Basel)* 2023 Mar 8;23(6):29-32
3. E.Křístková, I.Dolezalova, A.Lebeda, V.Vinter, A.Novotná. Description of morphological characters of lettuce (*Lactuca sativa* L.) genetic resources. September 2008 *Horticultural Science (HORTSCI)* 35(3):113-129