

DUNYODA ZAYTUN (*OLEA EUROPAEA* L.) YETISHTIRILISHI, ATROF MUHIT VA INSONGA FOYDASI

Komilova Nozimaxon

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15272892>

Annotatsiya: Zaytun daraxti (lotincha: *Olea europaea*) - zaytundoshlar oilasiga mansub, bo'yi 4 - 12 metr ga boradigan, doim yashil subtropik daraxt. Yetishtiradigan asosiy mamlakatlar Yaqin Sharq va O'rta dengiz mamlakatlari — Ispaniya (2 mln. ga dan ortiq), Italiya (1,5 mln. ga), Gretsiya (500 ming ga) va Portugaliyadir. Ozarbayjon, Gruziya, Qrim, Turkmaniston, Rossiyaning Krasnodar o'lkasida ham zaytunzorlar bor.

Kalit so'zlar. Zaytun (*Olea europaea* L.), yetishtirish, zaytun moyi, to'yinmagan yog' kislotalar, yog'ochlari, zaytun mevasi.

Dunyodagi eng qadimgi madaniy o'simliklardan biri sifatida ma'lum bo'lgan zaytun (*Olea europaea* L.) Oleaceae oilasiga, Olea jinsiga kiradi. O'rta yer dengizi havzasida muqaddas sanalgan va Anadolu (Hatay Mardin-Qahramanmaraş) nomi bilan mashhur bo'lgan zaytun (*Olea europaea* L.) bu gen markazidan dunyoga tarqalib, O'rta yer dengizi madaniyatining ramziga aylandi. Zaytun yetishtirish birinchi odamlardan boshlangani qabul qilingan va "Zaytun barcha daraxtlarning birinchisidir" deyilgan. Bundan tashqari, zaytun birinchi yetishtirilgan meva turlaridan biri bo'lib, geologik va arxeologik topilmalar zaytun miloddan avvalgi 3000 yilga to'g'ri kelishini ko'rsatadi. U miloddan avvalgi 6000 yildan beri insonning ovqatlanishi va sog'lig'ida muhim o'rin tutadigan qishloq xo'jaligi mahsuloti sifatida ishlatilgan.

Zaytun yetishtirish iqtisodiy jihatdan mintaqada 30-45 shimoliy va janubiy kengliklar oralig'ida amalga oshiriladi. Dunyoning 38 ta mamlakatida, shimoliy yarim sharda 30 ta va janubiy yarimsharda 8 ta mamlakatda taxminan 10 million gektar maydonda 1 milliardga yaqin zaytun daraxti bor. Zaytun o'simligi, ayniqsa, O'rta yer dengizi iqlim zonasi hukmron bo'lgan hududlarda (yoz quruq va issiq, qishi yumshoq va yomg'irli) keng tarqalgan. Iste'molchi talablariga muvofiq, jahon zaytun ishlab chiqarish 2022-yilda 22,775,407 tonnaga etdi, bu 2017-yilda 20,875,520 tonnaga ko'tarildi va bu ishlab chiqarishning 97 foizi O'rta er dengizi havzasida joylashgan mamlakatlar tomonidan amalga oshiriladi. Dunyo zaytun ishlab chiqarishining taxminan 2 million tonnasi istemol zaytunlari uchun qayta ishlanadi va qolgan qismi yog' ishlab chiqarish uchun ajratiladi va o'rtacha 3 million tona zaytun moyi beradi. Bu ishlab chiqarishda o'z so'zini bildirgan davlatlar orasida Ispaniya 6 million 549 ming 499 tona ishlab chiqarish bilan birinchi o'rinda, 2 million 720 ming 488 tona bilan

Gretsiya va 2 million 576 ming 891 tonna bilan Italiya ikkinchi, Turkiya esa 2 million 100 ming tonna ishlab chiqarish bilan 4-o'rinda.

Dunyodagi ba'zi mamlakatlarda zaytun yetishtirish miqdori (tonna) (FAO, 2022).

Mamlakatlar	2017	2018	2019	2020	2021	2022
Ispaniya	3.849.300	3.849.300	3.849.300	3.849.300	3.849.300	3.849.300
Gretsiya	2.764.017	2.764.017	2.764.017	2.764.017	2.764.017	2.764.017
Italiya	3.017.537	2.940.545	1.963.676	2.732.894	2.092.175	2.576.891
Turkiya	1.820.000	1.676.000	1.768.000	1.700.000	1.730.000	2.100.000
Marokash	1.315.794	1.181.676	1.573.206	1.144.238	1.416.107	1.039.117
Misr	563.070	541.790	565.669	698.927	694.309	927.595
Tunis	963.000	1.100.000	376.000	1.700.000	700.000	896.807
Jami:	17.683.520	22.025.129	16.208.881	19.340.999	19.267.493	20.875.407

Iqlim talablari nuqtai nazaridan, zaytun ko'p yog'ingarchilik, issiq va quruq yoz, qisqa bahor va uzoq kuz bilan yumshoq qishga muhtoj. Zaytun daraxti 40 °C dan -7 °C gacha bo'lgan haroratga bardosh bera olsa ham, yillik harorat 15-25 °C bo'lgan joylarda yaxshi o'sadi va rivojlanadi. Yiliga o'rtacha 200-800 mm yog'in tushadigan joylarda o'sadigan zaytun daraxtining rivojlanishi bu yog'ingarchilikning yil davomida taqsimlanishiga bog'liq.

Zaytunni quruq sharoitda etishtirish uchun yil davomida 400-800 mm yog'ingarchilik yaxshi taqsimlanishi kerak. Aks holda, sug'orish yozgi davrlarda amalga oshirilishi kerak. Zaytun o'simlik yorug'likni yaxshi ko'rganligi sababli, zaytun bog'i o'rnatiladigan joylar 600 metrdan yuqori bo'lmasligi kerak.

Zaytun yetishtirishdan olinadigan ikkita asosiy mahsulotdan biri nonushtaning ajralmas mahsuloti bo'lgan dasturxon zaytun, ikkinchisi esa zaytun moyidir. O'rta er dengizi parhezining asosiy elementi bo'lgan zaytun moyi faqat jismoniy usullar yordamida olinadigan, o'ziga xos ta'mi va xushbo'yligi bilan tabiiy holatda iste'mol qilinadigan, qayta ishlashni talab qilmaydigan yagona o'simlik moyidir. Qayta ishlash jarayonida olinmaslik uning tarkibida mavjud bo'lgan va sog'liq uchun foydali bo'lgan ko'plab birikmalarning yog'da qolishiga yo'l qo'ymaydi va uning noyob ta'mi va tuzilishini yaratadigan birikmalarning yo'qolishining oldini oladi. Zaytun mevasi tarkibidagi mono to'yinmagan yog' kislotalari bilan bir qatorda yurak-qon tomir sog'ligi uchun yaxshi bo'lgan va saraton kasalligiga qarshi ijobiy ta'sir ko'rsatadigan antioksidant moddalar ham zaytun moyi iste'molining katta o'sishiga sabab bo'ldi.

Zaytun va zaytun moyining sog'likka foydali ta'siri qadim zamonlardan beri ma'lum. Ilmiy tadqiqotlar ko'rsatgan eng muhim haqiqat shundaki, zaytun polifenollari bu ta'sir uchun katta yordam beradi. Zaytun mevasida fosfor, kaliy, kalsiy va magniy kabi elementlardan tashqari, ko'z salomatligi uchun muhim bo'lgan A vitaminlari (retinol), tabiiy antioksidant xususiyatlarga ega E (tokoferol), qon ivishiga yordam beruvchi K (naftoxinon) va salomatlik uchun muhim nutrient bo'lgan D (xolekalsiferol) mavjud.

Zaytun mevalari yashil, pushti va qora yetuklik bosqichlarida yig'ib olinishi, turli usullar bilan qayta ishlanishi va stol zaytunlari sifatida ishlatilishi mumkin. Yashil zaytunlarning bir qismi chuqurchaga bo'linadi va chuqurga qizil qalampir, sabzi yoki bodom solinadi. Zaytun mevasidan olinadigan boshqa qo'shimcha mahsulotlar zaytun moyi va yog'ochdir. Uning pomasi o'g'it yoki yoqilg'i sifatida ishlatiladi, yog'ochlari esa mebel ishlab chiqarishda ishlatiladi. Zaytun moyi sovun tayyorlashda ham ishlatiladi.

Zaytun yog'i foydasi eng ko'p bo'lgan mahsulotlardan biri sifatida qadimdan mashhur. Undan tibbiyot, dietologiya va kosmetologiya sohasida faol foydalanilmoqda.

Zaytun mevasi mikroelementlarga qanchalik boy ekanini hatto tasavvur ham qilmagan qadimgi yunonlar va misrliklar zaytunning noyob xususiyatlarini qadrlashgan va zaytun daraxtini ilohiy kelib chiqishiga ega deb hisoblashgan.

Zaytun moyini muntazam ravishda iste'mol qilish — yurak-qon tomir kasalliklarini oldini olishning yaxshi usuli: u tomirlarni mustahkamlaydi va ularni yanada elastik qiladi.

Qon bosimini pasaytirishga yordam beradigan ko'plab dorilar zaytun daraxtining bargi asosida yaratilgan. Bundan tashqari, zaytun moyi suyak to'qimalariga ijobiy ta'sir ko'rsatadi va kaltsiy yo'qotilishini oldini oladi, o'simlikning bu xususiyati uni bolalar uchun ayniqsa qimmatli qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Afechtal, M., and Mounir, M., 2020. Preliminary evaluation of the status of olive-infecting viruses in Morocco. *Mor. J. Agri. Sci.*, 1(1):59-61, January 2020.
2. Alabi, O. J., DiazLara, A., Erickson, T. M., Rwahnih, M. A., 2021. *Olea europaea* geminivirus is present in a germplasm repository and in California and Texas olive (*Olea europaea* L.) groves. *Archives of Virology*, 166:3399–3404.
3. Mahammadiyev, J. N., Raxmonov, V. N., Amonov, B. S., Abduqahhorov, J. M., & Maxammadiyev, M. N. (2021). MICROCAPSULATION COATING MATERIALS AND ITS APPLICATION IN FOOD TECHNOLOGY. In *Archive of Conferences* (pp. 58-60).



4. Çelik, F., H., 2019. Farklı Lokasyon ve Farklı Hasat Yıllarının Gemlik Tipi Siyah Sofralık Zeytin ve Zeytinyağlarının Kalite Özelliklerine Etkisi. Doktora Tezi. Çukurova Üniversitesi, Fen Bilimleri Enstitüsü, Gıda Mühendisliği Anabilim Dalı, Adana. 139 s.
5. Mahammadiyev, J., Abdivoitova, S., Erkinova, Z., & Toshqulov, T. (2025). ARTISHOK (CYNARA L.) TURLARINING BIOLOGIK FAOLLI GI VA KLINIK TADQIQOTLAR. Естественные науки в современном мире: теоретические и практические исследования, 4(4), 74-77.
6. FAO, 2024. The World Olive Economy. <http://www.fao.org/faostat/en/#data>
7. Nurmanova, I., & Mahammadiyev, J. (2023). APPLICATION OF MICROENCAPSULATION TECHNOLOGY IN THE FIELD OF TEXTILES. International Bulletin of Applied Science and Technology, 3(6), 712-715.
8. Keçeli, T. M., Harp, F., 2014. The antioxidative role of olive leaves at different harvest time for olive oil stability. Quality Assurance and Safety of Crops & Foods, 6:141-149.
9. Мухаммадиев, Ж. Н., Абдусаломов, Ж. Т., Насимов, Х. М., Курбонова, Д. А., & Холмурзаев, Ф. Ф. (2021). Важность Микрокапсул Для Скрытия Вкусов И Запахов Веществ. Central Asian Journal of Medical and Natural Science, 2(6), 336-338.

