

DOI: <http://www.doi.org/10.36719/2707-1146/18/10-13>

Əlizaman Talib oğlu Rəsulov
AMEA Torpaqşünaslıq və Aqrokimya İnstitutu
aqrar elmlər üzrə fəlsəfə doktoru
agrochemistry@yandex.ru

“ÇƏHRAYI TAYFI” SÜFRƏ ÜZÜM SORTUNUN KEYFİYYƏTİNƏ AQROTEKNİKİ TƏDBİRLƏRİN TƏSİRİNİN ELMİ ƏSASLARI

Xülasə

Saxlama və nəql olunma üçün yetişdirilən keyfiyyətli süfrə üzümü istehsal etmək üçün aqrotekniki tədbirlərin tətbiqinin xüsusi əhəmiyyəti vardır. Bu nəzəriyyəni təcrübəvi öyrənmək üçün biz Xələc qəsəbəsində “Hacı Ələddin fermer MMC” 100 hektar çoxillik üzüm bağında “Çəhrayı tayfi” sortu üzümlük sahəsində təcrübə qoyduq. Tədqiqat vasitəsilə müəyyən edilmişdir ki, saxlama və nəql olunmaya yararlı məhsul, təcrübə tənəklərində artıq yaşıl tağların birinci budanmasından sonra 40 yaşıl zoğ və quru budama vaxtı bar zoğlarını 12-15 gözcük uzunluğunda budadıqda yetişdirilir.

Üzümü quru havada yığırlar. Həddindən artıq qızmar günəş altında və çiskin yağışlı buludlu havada yığılan üzümün saxlamağa və nəqliyyata davamlığa müqaviməti azalır. Süfrə üzümünü seçmə yolu ilə salxımlar tədricən yetişdikcə yığılır. Üzüm, yığılı vaxtı əvvəlcədən sortlaşdırılır və taralara yığılır. Yığım vaxtı tam yetişməmiş və yetişməsi ötmüş salxımlar yığılmır. Üzümün optimal yığım müddəti sortla məxsus şəkərlik dərəcəsinə görə müəyyən edilir.

Açar sözlər: Süfrə üzümü, sort, keyfiyyət, məhsuldarlıq, şirənin şəkərliyi, turşuluq

Alizaman Talib Rasulov

Growing quality table grapes for the storage and transport

Abstract

The application of agro-technical measures has particular importance for the production of quality table grapes grown for storage and transportation. In order to study this theory experimentally, we conducted an experiment in the vineyard of the “Pink Tayfi” variety in the 100-hectare perennial vineyard of Haji Aladdin Farmer LLC in Khalaj settlement. The study found that the product, which is suitable for storage and transportation, is grown in experimental vines after the first pruning of green arches, when 40 green shoots and dry pruning time bar shoots are pruned to a length of 12-15 buds.

They pick grapes in dry weather. Grapes harvested under extreme heat and rainy cloudy weather have reduced resistance to storage and transport. By selecting table grapes, clusters are harvested as they gradually ripen. Grapes, harvesting time is pre-sorted and collected in containers. Immature and overripe clusters are not harvested at harvest time. The optimal harvesting time of grapes is determined by the degree of sugar content of the variety.

Keywords: Table grapes, variety, quality, productivity, sugar content of the juice, acidi

Giriş

Beynəlxalq üzümçülük və şərabçılıq təşkilatı 1955-ci ildə sessiyada qərar qəbul etmişdir ki, təzə halda istifadə olunan üzüm xüsusi sortların məhsuludur.

Süfrə üzümünün salxımı və gilələri iri, salxımları nisbətən seyrək, simmetrik, gilələri ləziz və gilələrin rəngi əmtəə görkəmi verməlidir. Eləcə də gilələr salxımda bir ölçüdə, gilənin rəngi tam əhatəli və gilənin saplağı tez qurumamalıdır. Süfrə üzümünün saxlamaya və nəql olunmağa yararlığı gilənin saplağının giləyə birləşmə bərkliyindən də müəyyən qədər asılır. Keyfiyyətli süfrə üzümü yetişdirməkdə ayrı-ayrı aqrotekniki tədbirlərin tətbiq olunması vacibdir. Tənəklərdə quru və yaşıl budama vaxtı qoyulan yük norması, bar zoğlarının budama uzunluğu, qidalanma işlərinin aparılması aqrotekniki tədbirlərin ən vacibidir. Məhsulun saxlanması və nəql olunması keyfiyyəti əsasən bu tədbirlərdən asılıdır.

Tədqiqat aparılan sahə və tədqiqat metodu

“Hacı Ələddin fermer MMC” “Çəhrayı tayfi” üzüm bağında 5 variant 3 təkrarda təcrübə qoyduq. Tənklərin optimal normasını təyin etmək sahəsində təcrübə aşağıda göstərilən qaydada qoyulmuşdur. I variant – təcrübə tənəklərində artıq zoğların birinci yaşıl budamasında sonra saxlanılıb 25 yaşıl zoğ (nümunə)

II variant – 30 yaşıl zoğ

III variant – 35 yaşıl zoğ

IV variant – 40 yaşıl zoğ

V variant – 45 yaşıl zoğ

Bar zoğlarının quru budama vaxtı uzunluğu gözcüklərin sayı nisbətində

I variant – bar zoğları 5-6 gözcük uzunluğunda budama (nümunə)

II variant – 6-8 gözcük

III variant – 8-10 gözcük

IV variant – 10-12 gözcük

V variant – 12-15 gözcük

Nəticə və təhlil

Tənəklərə yük norması təcrübə tənəklərinin boy artımı nəzərə almaqla qoyulmuşdur. Belə ki, tənəyin yük norması artdıqca salxımların və gilələrin keyfiyyəti aşağı düşür və saxlamada tullantı (keyfiyyətsiz, əzilmiş gilələr və salxım darağı) çoxalır [7]. Bizim təcrübədə məlum olmuşdur ki, 3,5x2,6 m qida sahəsində “Çəhrayı tayfi” sortunun tənəklərində quru budama vaxtı 60-80 gözcük və artıq yaşıl zoğların birinci yaşıl budamasından sonra 35-40 yaşıl zoğ saxlandıqda yüksək keyfiyyətli, saxlamağa və nəqlolunmağa yararlı məhsul alınır. Məhsuldarlıq və məhsulun ləziz olması quru budama vaxtı bar zoğlarının budamam uzunluğundan da asılıdır. Belə ki, “Çəhrayı tayfi” sortunun bar zoğlarını 10-15 gözcük uzunluğunda budadıqda tənəklərdə sorta alıcılıq görkəmi olanlar alınır. Bu salxımların gilələrində şəkər toplanması müşahidə olunmuşdur.

Artıq yaşıl zoğları qopararkən güclü boy atan sortlarda bir barlı zoğa bir barsız zoğ saxlanmalıdır. Bu nisbət zəif boyatan sortlarda 2:1 nisbətində bərabərdir [8]. Süfrə üzümünün keyfiyyəti məhsulun yığım üsulundan və yığımdan xeyli asılıdır.

Üzümü quru havada yığırlar. Həddindən artıq qızmar günəş altında və çiskin yağışlı buludlu havada yığılan üzümün saxlamağa və nəqliyyata davamlığa müqaviməti azalır. Süfrə üzümünü seçmə yolu ilə salxımlar tədricən yetişdikcə yığılır. Üzüm, yığılı vaxtı əvvəlcədən sortlaşdırılır və taralara yığılır. Yığım vaxtı tam yetişməmiş və yetişməsi ötmüş salxımlar yığılmır. Üzümün optimal yığım müddəti sorta məxsus şəkərlik dərəcəsinə görə müəyyən edilir.

Süfrə üzümü salxımın böyüklüyünə, formasına, rənginin ahənginə, gilələrin böyüklüyünə və zədələnməsinə görə sortlaşdırılır.

Üzümün qablaşdırılması qaydası saxlanmağa və uzaq məsafəyə göndərilməyi keyfiyyətinə mühüm dərəcədə təsir göstərir. Yaxın məsafəyə göndərməkdə və yerli istifadə üçün yığılan üzüm məhsulu 8-10 kq –lıq taralara 2-3 cərgə yığırlar. Saxlanmağa və uzaq məsafəyə nəql etmək üçün yığılan məhsulu 5-8 kq-lıq taralara bir cərgə yerləşdirirlər. Qablaşdırma vaxtı diqqət etmək lazımdır ki, tam yetişməyən qeyri standart və gilələri əzilmiş salxımlar taralara qablaşdırılmasın.

Z.V. Korabkina və A.İ.Koçurova müəyyən etmişlər ki, saxlama və göndərmək üçün 12-18 kq tutan çəlləklərdən də istifadə etmək olar. Göndərilən məhsulun mənzil başına keyfiyyətli çatdırılması məsuliyyətli işdir. Məhsul göndərilməsi üçün ən əlverişli nəqliyyat növü su nəqliyyatı və avtomaşınla göndərmədir ki, bu nəqliyyatlarla məhsul qısa müddətdə təyinatına çatdırılır. Belə göndərmə üsulları baha başa gəlsə də belə halda məhsulun itgisi az olur və maliyyə zərəri də az əhəmiyyətlidir.

Məhsulun göndərilməsi ən çox üzümün sortundan, gilənin qabığının təzyiqlə dözümlülüyündən, lət hissəsinin sıxlığından və saplağın giləyə bərkiməsindən asılıdır. Nəqlolunma üçün ən yararlı məhsul yetişməyə az qalmış yığılır, nəinki yetişməsi keçmiş.

Üzümün sortlarının müxtəlif vaxtlarda yetişməsi nəticəsində əhalinin təzə üzümlə təmin etmək 2-3 ay mümkün olur. əhalini üzümlə 4-5 ay təmin etmək üçün üzümün saxlanmasını təşkil etmək lazımdır.

Üzümün müxtəlif üsullarla saxlayırlar. Çoxlu miqdarda üzüm böyük soyuducularda 5-8 kq tutumlu taralarda $-0,5^{\circ}$ -1° C temperaturda saxlanılır. Hər taraya üzümün çürüntü kifləri ilə zədələnməməsi üçün

ağac kəpəyinin içinə 5 qr natriumbisulfat tableti atırlar. Üzümü ev şəraitində də saxlamaq olar. Bunun üçün 5-8 kq tutumu olan taralar tam yetişməmiş məhsul yığıb içinə 2-3 tablet natriumbisulfat atmaq lazımdır. Ev şəraitində saxlanılan məhsul olan sahədə temperatur 1⁰ C-dən 5⁰ C- qədər olmalıdır.

Üzüm qida maddəsi kimi dietik və müalicə əhəmiyyətə malikdir. A.M. Neqrul məsləhət görür ki, bir ildə hər adam 25 kq –a qədər üzüm yeməlidir. Bununla əlaqədar olaraq əhalini il boyu təzə üzümlə təmin etmək üçün üzümün saxlanması təşkil etmək lazımdır.

Saxlanmağa və nəql olunmağa yararlı keyfiyyətli süfrə üzümü yetişdirmək üçün yüksək aqrotexniki tədbirlər aparılmalıdır. Bu tədbirlərə xüsusi əhəmiyyət kəsb quru budana vaxtı tənəyə forma vermə, tənəyin yükünü və bar zoğlarının uzunluğunu düzgün müəyyən etmək lazımdır.

Tənəyin yükünü yaşıl zoğlarla müəyyən etmə:

“Çəhrayı tayfi” süfrə üzüm sortundan olan təcrübə sahəsində tənəklərin yükünü yaşıl zoğların birinci budaması vaxtı müəyyən etmək üçün təcrübə qoyduq. Məqsəd saxlamağa və nəql olunmağa yararlı keyfiyyətli məhsul istehsal etməyin elmi əsaslarla öyrənilməsi olmuşdur. Alınan nəticə cədvəl 1-də göstərilmişdir.

Cədvəl 1

Yük normasının süfrə üzümünün keyfiyyətinə təsiri

Yaşıl zoğlarla tənəyin yükü, ədəd	Salxımın orta çəkisi, qram	Hektardan məhsuldarlıq, s/ha	Şirənin şəkərliliyi, %	Şirənin turşuluğu, qr/mol	Saxlamağa yararlı məhsul, %	Nəqlolunmada itgi, %	Saxlamada itgi, %
25	480,0	95,0	17,2	6,7	81,9	2,0	10,3
30	390,0	172,0	17,6	6,7	83,0	2,2	10,4
35	365,0	180,0	18,0	5,5	87,0	2,6	10,6
40	325,0	195,0	19,5	5,0	87,9	2,8	10,9
45	300,0	182,0	19,0	5,0	86,0	3,0	11,0

Cədvəldən görüldüyü kimi tənəyin yükünü 25-dən 45 yaşıl zoğla artıranda hər hektardan məhsuldarlıq 100 s artır. Yəni orta hesabla hər artırılan 20 yaşlı zoğa məhsuldarlıq 20 s artır. Amma tənəyin məhsuldarlığı 40-dan 45 yaşıl zoğa artırılarda məhsuldarlıq 13 s artır. Belə nəticəyə gəlmək ki, tənəyin potensial imkanı 40 yaşıl zoğ yükündən sonra azalmağa başlayır. Eləcə də saxlamağa yararlı məhsul müvafiq olaraq 1,9% azalır. Bu göstəricilərdən nəticə çıxarmaq olur ki, “Çəhrayı tayfi” sortunun yaşıl zoğlarla normal yükü hər tənəkdə 40 zoğ saxlamağa uyğunlaşmalıdır.

Yerli və xarici alimlərin təcrübəsindən məlumdur ki, məhsula düşən üzüm tənəyində bar zoğlarının istənilən gözcüyü barlı ola bilər. Bu gözcüyün formalaşması şəraitindən və sortun bioloji xüsusiyyətindən asılıdır. Gözcüklərin müxtəlif keyfiyyətə malik olması belə bir zərurət yaradır ki, mövcud şəraitdə bar zoğunun hansı hissəsində daha çox məhsuldar gözcüyün olmağını təyin etmək məqsədi ilə bar bar zoğlarını 6 müxtəlif uzunluqda təcrübə qoyduq.

Cədvəl 2.

Bar zoğlarının budama uzunluğunun “Çəhrayı tayfi” süfrə üzümünün keyfiyyətinə təsiri

Bar budaqlarının budama uzunluğu	Salxımın orta çəkisi, qramla	Məhsuldarlıq s/ha	Şirənin şəkəri, %	Şirənin turşuluğu, qr/mol	Saxlamağa yararlı məhsul, %	Nəqlolunmada itgi, %
5-6	160,5	65,0	16,7	5,15	76,0	2,2
6-8	281,0	82,0	17,3	4,9	77,0	2,3
8-10	320,4	140,0	17,6	4,3	81,6	2,8
10-12	374,0	150,0	18,2	4,2	85,0	2,9
12-15	380,0	160,6	19,1	4,0	85,9	3,1
15-18	346,0	148,0	20,0	4,0	79,6	4,5

Cədvəldən göründüyü kimi bar zoğunun budama uzunluğunu 5-6 gözcükdən 12-15 gözcüyə qədər budadıqda salxımın orta çəkisi 220 qr və hektardan məhsuldarlıq 95 sentner artmışdır. Bar zoğunun uzunluğu 15-18 gözcüyə budadıqda salxımın orta çəkisi 36 qr, hektardan məhsuldarlıq 12,6 sentner azalmasına baxmayaraq, saxlamağa yararlı məhsul 5,35% azalmış, nəqliyyatda itgi isə 1,4% artmışdır. Alınan nəticədən məlum olur ki, saxlamağa və nəqlounmağa yararlı məhsul bar zoğlarını 12-15 gözcük uzunluğunda budadıqda alınır.

Nəticə

Elmi tədqiqat işindən nəticədən məlum olur ki, saxlanmağa və nəqlounmağa yararlı “Çəhrayı tayfi” sortunun məhsulu bar zoğunu 12-15 gözcük uzunluğunda budadıqda alınır.

Ədəbiyyat

1. A.J. Unkler. Vиноградство. СŞА. Москва 1966, Колос. 650 s.
2. C.S. Süleymanov, R.Ə. Məmmədov. Üzümçülük. Bakı, 1982. 383 səh.
3. P.B. Zamanov. Bitkilərin məhsuldarlığına gübrələrin təsirinin aqronomik əsasları. Bakı, 2013. 266 səh.
4. K.V. Smirnov, T.İ. Kalmıkova, Q.S.Morozova Vиноградство. 1987. Aqrpromizdat 362 səh.
5. S.Y. Ceneev, K.V.Smironov. Proizvodstvo stolovoqo vinoxrada kışmişa i izyoma Moskva 1992. Kolos. 171 s.
6. Z.V.Korobkina, A.İ.Koçurova. Perevozka i xranenie vinoxrada. Moskva, 1977. Ekonomika 77 c.
7. A.M. Neqrul Vinoxradstvo. Qosudarstvennoe İzdatelstvo selskoxozyaystvennoy literaturı Moskva, 1959 q. 298 s.
8. P.И. Litvinova. Biblioteka aqrnoma. Киев, 1978, Urojay 358 s.
9. F.H. Şərifov. Üzümçülük. Bakı 2012, 583 səh
10. Ə.T. Rəsulov. Üzümçülük. Bakı 2011, 392 səh.
11. Ə.T. Rəsulov. Süfrə üzümü. Bakı 2013, 160 səh.

Göndərib: 10.02.2022

Qəbul edilib: 17.03.2022