

УДК 634.2

ПЛОДОВЫЕ КУЛЬТУРЫ СОГДИЙСКОЙ ОБЛАСТИ ТАДЖИКИСТАНА

*Гаффаров А.А., Неъматов А.А., Худжов А.А., студенты 2 курса ФАЗРиПП
Научный руководитель — Решетникова С. Н., к.с.-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

Ключевые слова: *плодовые культуры, косточковые культуры, Таджикистан.*

В статье перечислены культивируемые плодовые культуры Согдийской области Таджикистана.

Среднеазиатские республики и, прежде всего, Таджикистан, не зря считаются настоящим фруктовым раем. Господствующий климат просто идеально подходит для выращивания фруктовых деревьев и способствует получению максимального урожая. Большое количество тепла и света положительно сказывается на вкусе местных фруктов. Традиционные для Средней Азии культуры, такие, как яблоки, груши, виноград, вишня и черешня растут и в Средней полосе России. Другие культуры Средней Азии можно считать экзотическими.

Плоды абрикоса очень сочные и сладкие, а мякоть обладает целебными свойствами. Плод абрикоса содержит большое количество витаминов: почти вся группа В, витамины А, РР, С, Н и Е. В составе мякоти имеются микроэлементы, такие как железо, йод, цинк, марганец, молибден, хром, фтор, бор, алюминий, кремний, ванадий, никель и кобальт. Макроэлементы представлены кальцием, магнием, натрием, калием, фосфором, хлором и серой. Цвет плода зависит от количества каротина в нём: чем его больше - тем ярче и насыщеннее окрас [1]. Абрикосы произрастают на всей территории Таджикистана, но для Согдийской области это наиболее характерная культура, её жители по праву считают себя профессионалами выращивание абрикосов. Некоторые деревья, которые встречаются в садах Согдийской долины, имеют возраст свыше 80 лет и достигают 7-8 метров в высоту.

Айва – фрукт, который можно встретить только на Кавказе и в Средней Азии. Плоды айвы, выращенные в Таджикистане более мелкие, но с лучшими вкусовыми качествами. В Таджикистане айва более урожайна. Плоды айвы отлично подходят для консервирования.

Инжир – растение из рода фиговых деревьев, которые относятся к долгожителям. Средняя продолжительность жизни инжира составляет

200 лет. Ее разведение в больших масштабах возможно далеко не везде. В основном, это курортные зоны Ближнего Востока, но и в Таджикистане можно найти инжирные плантации значительных площадей.

Плоды инжира обладают очень нежной мякотью и тонким изысканным вкусом. Традиционно, инжир не только употребляют в свежем виде, но также используют для приготовления варенья, повидла, пастилы и даже вина. Считается, что чем мельче плод, тем он вкуснее. Плоды хорошего сорта не должны содержать менее 900 семян. Но есть и совершенно бессемянные сорта. Их достоинство в том, что они не нуждаются в опылении, но их плоды не пользуются популярностью у местных жителей, так как обладают весьма посредственным вкусом.

При этом инжир невероятно полезен – его широко применяют в нетрадиционной Восточной медицине для лечения самых разных заболеваний. Например, хорошо помогает инжир при кашле и различных простудных заболеваниях, а концентрация железа в его плодах на порядок выше, чем в яблоке, так что регулярно употреблять инжир рекомендуется тем, кто страдает анемией.

Алыча – это разновидность плодовой сливы. Разница состоит в размерах плода. Алыча имеет приятный аромат и очень полезна. Из нее готовят различные компоты, соусы и варенья. А её сортов существует огромное множество.

Дикая алыча имеет в своем составе большое количество витаминов и минералов. Так, в плоде присутствуют такие витамины: А, В₁, В₂, С, Е, РР. В 100 г продукта содержится 13 мг аскорбиновой кислоты.

Если говорить о минеральном составе, то в плоде содержится калий, кальций, магний, натрий, железо и фосфор. Больше всего в алыче калия. Так, в 100 г плода содержится 188 мг данного минерала.

Очень полезной считается спелая алыча, которая имеет плотную кожицу и отчетливый приятный запах. Если плод очень мягкий, то лучше отказаться от него, так как он может быть испорченным [2].

Гранат, его полезные свойства были замечены еще в древности. В спелом фрукте содержатся витамины, фруктоза, глюкоза, антиоксиданты, органические кислоты, дубильные вещества, а также калий, кальций, йод, железо и кремний. Отвары из зерен и кожуры граната обладают желчегонными свойствами, помогают при болезнях сердцах и при желудочно-кишечных заболеваниях. Употребляемый гранатовый сок способствует сопротивляемости организма к инфекционным заболеваниям, повышает гемоглобин, улучшает аппетит и поднимает настроение.

Хурма, её великолепные вкусовые качества можно полностью оценить только в том случае, если она была правильно собрана. Секрет в том, что после съема плодов с дерева до их употребления должно пройти не меньше месяца. Только тогда хурма из твердой и невкусной становится мягкой, душистой и невероятно сладкой. Это лиственное дерево до 10 метров высотой, красивое декоративное дерево с опущенными ветвями и листвой.

Листья очередные, простые, яйцевидные и до 17 см в длину и 4 см в ширину. Незаметные цветы в пазухах листьев. Женские цветки одиночные и кремового цвета, а мужские цветки розового оттенка. Деревья хурмы, как правило, мужского или женского пола, но некоторые деревья имеют как мужские и женские цветки. Многие сорта партенокарпические и образуют плоды без косточек и опыления. Плоды хурмы восточной содержат (в мг на 100 г): гликозиды – 68, флавоноиды - 0,53, натрий - 15, калий - 200, кальций - 127, магний - 56, фосфор - 42, железо - 2,5, йод - 49,7, свинец, медь. Плоды содержат также глюкозу и фруктозу, дубильные вещества галловой группы, пектин 50% от общей массы, вяжущие вещества – 12 - 15%. Хурма является отличным источником провитамина А и витамина С [3].

Всего за время изучения в Согдийской области Таджикистана нами было отмечено 11 видов плодовых культур, упоминаемых в этой статье.

Библиографический список:

1. <https://agronomu.com/bok/1087-poleznye-i-celebnye-svoystva-abrikosa.html>
2. <http://profermu.com/sad/derevia/alycha/poleznye-svoystva-a.html>
3. http://oblepiha.com/milk_and_egg_food/645-23.426.html

FRUIT PLANTS OF THE SUGHDIAN REGION OF TAJIKISTAN

Gaffarov A.A., Neamatov A.A., Khudzhov A.A.

Key word: *fruit crops, fruits, Tajikistan.*

The article lists the cultivated fruit crops of the Sughd region of Tajikistan.