4-SHO‘BA ILMIY G‘OYALAR VA ZAMONAVIY YECHIMLAR

Nukus · 16.10.2026

# Shirin qalampir (Capsicum annuum L.) sabzavotining xalq xo‘jaligidagi ahamiyati va yetishtirish texnologiyasini o‘rganish

**Seilbekov R.B.** «Meva-sabzavotchilik va polizchilik» kafedrasi dotsenti v.b., q.x.f.f.d. (PhD) · **Xojabaev R.** «Sabzavotchilik, polizchilik va kartoshkachilik» mutaxassisligi 1-kurs magistranti

Qoraqalpog‘iston qishloq xo‘jaligi va agrotexnologiyalar instituti

DOI 10.66073/ReFocus-Conf/1610188

**Iqtibos uchun:** Seilbekov R.B., Xojabaev R. Shirin qalampir (Capsicum annuum L.) sabzavotining xalq xo‘jaligidagi ahamiyati va yetishtirish texnologiyasini o‘rganish // Orolbo‘yi hududida suvdan foydalanish samaradorligi va sho‘rlanishning qishloq xo‘jaligi ekinlari hosildorligi hamda aholi hayot faoliyatiga ta’sirini monitoring va nazorat qilish uchun iqlimga chidamli innovatsion texnologiyalarni ishlab chiqish: xalqaro ilmiy-amaliy konferensiya materiallari. – Nukus, 2026. – B. 712–715. – DOI: 10.66073/ReFocus-Conf/1610188

**Annotatsiya.** Ushbu maqolada shirin qalampir (Capsicum annuum L.) sabzavotining ozuqaviy qiymati, insonlar iste’molidagi ahamiyati va foydali xususiyatlari, yurtimiz sabzavotchiligi va eksportidagi o‘rni haqida qisqacha ilmiy tahlil qilinadi. Shu bilan bir qatorda, shirin qalampirning ekishga tavsiya etiladigan mahalliy navlari, ularning ilmiy tajribalar natijasida aniqlangan ekish usullari, ekish muddati va sxemalari bayon etiladi.
**Kalit so‘zlar:** Shirin qalampir, navlar, vitaminlar, minerallar, ekish muddati, ekish sxemalari, norma, kapsaitsin.
**Аннотация.** В данной статье проводится краткий научный анализ пищевой ценности овощей сладкого перца (Capsicum annuum L.), их значения в потреблении людьми и полезных свойств, а также их роли в овощеводстве и экспорте нашей страны. Наряду с этим описываются местные сорта сладкого перца, рекомендуемые для посева, методы посева, сроки и схемы посева, определенные в результате научных экспериментов.
**Ключевые слова:** Сладкий перец, сорта, витамины, минералы, сроки посадки, схемы посадки, норма, капсаицин.
**Abstract.** This article provides a brief scientific analysis of the nutritional value of sweet pepper (Capsicum annuum L.) vegetable, its importance in human consumption and beneficial properties, and its role in our country’s vegetable growing and export. Along with this, local varieties of sweet pepper recommended for planting, their planting methods, planting dates and schemes determined as a result of scientific experiments are described.
**Keywords:** Sweet pepper, varieties, vitamins, minerals, sowing dates, sowing schemes, norm, capsaicin.

## Kirish

Oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlash, butun dunyo global siyosatida muhim bo‘lgani singari, bizning davlatimizda ham ushbu masala eng ustuvor vazifalardan biri bo‘lib hisoblanadi. Buni mamlakatimizda qabul qilingan O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-fevraldagi PF-36-sonli «Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida»gi farmoni yaqqol tasdiqlaydi.

Gap bu masala to‘g‘risida borar ekan, oziq-ovqat sifatida foydalaniladigan yoxud iste’mol qilinadigan har bir mahsulot insonlarning kundalik hayotida o‘z ahamiyati va o‘rniga ega. Shuni inobatga olgan holda ushbu maqolamiz davomida, oziq-ovqat ratsionimizdagi eng kerakli mahsulotlardan biri hisoblangan shirin qalampir sabzavoti to‘g‘risida, adabiyotlardagi muhim ma’lumotlarga asoslangan holda fikr yuritamiz.

**Kelib chiqishi.** Yurtimizda, xalq orasida oddiy tilda «bolgarskiy» deb yuritiladigan bu o‘simlikning vatani Markaziy Amerika hisoblanadi. Kolumb tomonidan Amerika qit’asi kashf

etilgandan keyin shirin qalampir Yevropa, Osiyo va boshqa qit’alarning davlatlariga tez tarqala boshlagan. Dastlab qalampir 15-asrlarda Ispaniya va Portugaliyada yetishtirila boshlandi. Portugaliyaliklar tomonidan boshqa Osiyo davlatlari va Afrika qit’asi davlatlariga yetkazildi. Rossiyaga esa XVI asrda Eron va Turkiyadan kirib kelgan.



**Ahamiyati.** Ma’lumki, shirin qalampir kundalik oziq-ovqat ratsionidagi eng muhim sabzavot mahsulotlarining biri. U vitaminlarga, mineral elementlarga va ishtahani ochuvchi moddalarga boy bo‘lishi bilan boshqa sabzavot turlaridan ajralib turadi. Jumladan, uning tarkibida C, A, B1, B2, B3, B6, B9, P, E vitaminlari va bundan tashqari temir, kalsiy, natriy, magniy, xlor, ftor, marganes, mis, kobalt, sink, fosfor, xrom kabi, odam organizmi uchun juda ahamiyatli hisoblanadigan minerallar mavjud. 100 gr shirin qalampir mevasi 29 kkal. ga ega bo‘ladi.

Bu sabzavot mahsulotining oziq-ovqat sifatidagi eng ijobiy xususiyatlaridan biri shundaki, u ham biologik, ham texnik yetilgan holda iste’mol qilinishi mumkin. Meva hosil bo‘lgandan keyin 35-45 kunda texnik yetiladi. Bu payt meva normal yiriklik, xushbo‘y hid va mazali ta’mga kirgan bo‘ladi. Lekin shuni alohida ta’kidlashimiz joizki, shirin qalampir mevasi biologik yetilganida, o‘zining eng foydali oziqlik xususiyatlariga ega bo‘ladi.



**Yetishtirish texnologiyasi.** Shirin qalampir O‘zbekistonning iqlim sharoitlariga mos keluvchi asosiy bir yillik ekinlardan biri hisoblanadi. Chunki u issiqsevar o‘simlik bo‘lib, urug‘ining unib chiqishi, o‘sib-rivojlanishi va meva tugishi uchun yuqori haroratni talab etadi. Lekin yurtimizdagi yozning o‘ta issiq kunlaridan himoya qilish maqsadida, birmuncha ertaroq ko‘chatlarini yetishtirib olib, qulay sharoit kelishi bilanoq, ochiq maydon yoki himoyalangan maydonlarga ko‘chirib o‘tqazish mumkin. Bu hosilning sifati va mahsuldorligiga ancha ijobiy natija beradi. Har qanday ekin turini ekishdan avval uning ekilish muddati va sxemalariga e’tiborli bo‘lishimiz lozim. Bu faktorlar undan kutiladigan hosilga jiddiy ta’sir ko‘rsatadi. Shirin qalampirni urug‘idan ekish uchun tuproq harorati +14+15°C, havo harorati esa +28°C dan past bo‘lmasligi, tuproqning nisbiy namlik sig‘imi 80-85% atrofida bo‘lishi lozim. Ko‘chatidan ekish uchun janubiy viloyatlarda martning uchinchi o‘n kunligida, markaziy viloyatlarda aprelning ikkinchi-uchinchi o‘n kunligida, shimoliy hududlarda esa aprelning uchinchi va mayning birinchi o‘n kunligida ekish tavsiya etiladi. Ko‘chatlar 70×30 yoki 70×40 sxemalari (qatorlar oralig‘i 70, qator ichidagi o‘simliklar orasi 30-40 sm) tartibida ekiladi. Yer osti suvlari yaqin bo‘lgan joylarda 90×25 sxemada ekish tavsiya etiladi.

Respublikamizda yetishtiriladigan shirin qalampirning bir nechta navlari chet elga eksport qilinadi. O‘z-o‘zidan ko‘rinib turganidek, bu uning ahamiyatini yanada oshiradi. O‘zbekiston shirin

qalampirni asosan Rossiya, Qozog‘iston, Qirg‘iziston, Belorussiya davlatlariga eksport qiladi. Shu bilan bir qatorda, Janubiy Koreya va ayrim Yevropa davlatlariga eksport qilish masalalari ko‘rib chiqilmoqda. Asosiy eksport uchun may oyidan oktabr oyigacha ochiq maydon mahsulotlari chiqariladi. Noyabrdan aprelgacha issiqxona mahsulotlarining eksporti amalga oshiriladi. Bu, albatta, mamlakatimiz iqtisodiyoti uchun qo‘shimcha tushumlarni ta’minlaydi.

**1-jadval.** Biologik yetilib pishgan shirin qalampirning kimyoviy tarkibi

| Suv | Uglevodlar | Oqsillar | Kletchatka | Yog‘lar | Minerallar |
|---|---|---|---|---|---|
| 90-92% | 5-6% | 1% | 1.5-2% | 0.3% | 0.6% |

**2-jadval.** Iste’mol qilinishi (jon boshiga miqdori)

| Kunlik iste’mol | Yillik iste’mol | 100 gr mahs. kaloriyasi |
|---|---|---|
| 35-40 gr | 13-14 kg | 29 kkal. |

**3-jadval.** 100 gr to‘liq pishgan qizil rangli mahsulot tarkibidagi vitaminlar miqdori

| C | A | B1 | B2 | B6 | B9 | E |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 128 mg | 4.60 mg | 0.06 mg | 0.01 mg | 0.3 mg | 46 mkg | 1.6 mg |

**Navlari.** Shirin qalampirni yetishtirishda navlarni to‘g‘ri tanlash undan yuqori va sifatli hosil olishimizni ta’minlaydi. Quyida qishloq xo‘jaligi ekinlari davlat reestriga kiritilgan va ochiq maydonlar uchun mo‘ljallangan mahalliy navlarni ko‘rib chiqamiz.

**4-jadval.** Shirin qalampirning mahalliy navlari



**Nargiza**. Ertapishar nav bo‘lib, 110-120 kunda texnik yetiladi. Bo‘yi o‘rtacha 45-55 sm atrofida bo‘ladi. Meva vazni texnik yetilganda 55-60 gr, biologik (to‘liq) yetilganda esa 85-100 gr keladi. Meva rangi texnik yetilganda och limon rang, biologik yetilganda esa tiniq qizil rangda bo‘ladi.



**Sabo.** Ertapishar nav, 110-120 kunda texnik yetiladi. Bo‘yi o‘rtacha 45-50 sm. Texnik yetilganda, mevasining vazni 55-60 gr, biologik yetilganda esa 75-90 gr keladi. Mevasining rangi – texnik yetilganda och sarg‘ish rang, biologik yetilganda to‘q limon rang.



**Zarya Vostoka.** O‘rta-ertapishar nav, texnik pishgunga qadar o‘suv davri 116-120 kun. Bo‘yi 45-50 sm atrofida, mevasining vazni 64-70 gr. Texnik yetilganda qaymoq rang, biologik yetilganda esa qizil rangda bo‘ladi.



**Dar Tashkenta.** O‘rtapishar nav bo‘lib, o‘sish davri – texnik pishguncha 120-125 kun, biologik pishguncha 140-145 kun. Mevasining o‘rtacha vazni 110-115 gr, texnik yetilganda sarg‘ish, biologik yetilganda qizil rangda bo‘ladi. Turli maqsadlarda ishlatishga yaroqli, issiqqa chidamli nav hisoblanadi.



**Tong**. O‘rtapishar nav, texnik pishgunga qadar o‘sish davri 128 kun, bo‘yi 50 sm. Mevasi o‘rtacha bo‘lib, texnik pishganda och yashil, biologik pishganda och qizil rangli, vazni esa 45 gr.

## Xulosa

Xulosa o‘rnida shuni aytishimiz joizki, shirin qalampir Capsicum (Qalampir) turkumiga mansub, achchiq bo‘lmagan chuchuk tur hisoblanadi. Uning achchiq emasligining asosiy sababi genetik tarkibida kapsaitsin moddasining yo‘qligidir. Bu modda achchiq qalampirlarga o‘tkir ta’m beruvchi asosiy birikma hisoblanadi. Shirin qalampir esa Capsicum turkumidagi ushbu moddani ishlab chiqarmaydigan yagona vakildir. Chunki shirin qalampirda kapsaitsin hosil bo‘lishini bloklaydigan maxsus resessiv gen mavjud. Bu gen sababli o‘simlik achchiq ta’m beruvchi birikmalarni sintez qilmaydi va mevasining achchiqlik darajasi nolga teng. Lekin shuni unutmasligimiz kerakki, agar shirin qalampir achchiq qalampir bilan yonma-yon ekilsa, changlanish natijasida shirin qalampirning urug‘lari biroz achchiq bo‘lib qolishi mumkin. Ammo shunda ham uning mevasining eti chuchukligicha qoladi.







### Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2024-yil 16-fevraldagi PF-36-sonli «Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini ta’minlashning qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida»gi farmoni.
2. B.J. Azimov B.B. Azimov «Sabzavotchilik, polizchilik va kartoshkachilikda tajribalar o‘tkazish metodikasi», darslik. Toshkent-2002. 164-165-b.
3. T.I. Ostonaqulov, B.I. Zuev, O. Qodirxo‘jaev «Sabzavotchilik», darslik Toshkent-2009. 349-353-b.
4. Erejepova G. Jadigerova M. «Sabzavot eginleri biologiyası», darslik. Toshkent-2025. 15-21-b.
5. Nancy Lopez-McHugh «Why Aren’t Bell Peppers Spicy», maqola. // The Spruce Eats, 2023.