

## MƏTBƏX ÇUĞUNDURUNUN SAĞLAM QİDALANMADA ƏHƏMİYYƏTİ VƏ MƏHSULDARLIĞIN FORMALAŞMASINDA BƏZİ TEXNOLOJİ VƏ BİOLOJİ ASPEKTLƏR

Z.A. Əliyeva

“Tərəvəzçilik Elmi Tədqiqat İnstitutu” publik hüquqi şəxs, Bakı, Azərbaycan  
info@teti.az, <http://orcid.org/0009-0009-2560-1869>

### XÜLASƏ

Tərəvəz bitkiləri içərisində istifadə edilməsinə, təsərrüfat əhəmiyyətinə, qidalılığına, tibbi faydalılığına görə heç də digər tərəvəz növlərindən geri qalmayan mətbəx çuğunduru qiymətli ərzaq məhsuludur və onun özünə məxsus yeri vardır. O, yüksək pəhriz və müalicəvi xüsusiyyətlərə malik olmaqla, əhali tərəfindən böyük tələbatla istifadə olunur. Buna görə də institutun seleksiyaçı alimləri qarşısında yüksək məhsuldar, seçilmiş və yaxşılaşdırılmış, keyfiyyətli yeni sortların yaradılması məqsədi durur. Hal-hazırda geniş çeşiddə xarici ölkələrdən gətirilərək seçilmiş, xalq seleksiyası yolu ilə əldə edilmiş yerli sortlarla tədqiqat işləri aparılır. Onların bioloji, morfoloji xüsusiyyətləri, məhsuldarlığı, kimyəvi tərkibi və digər keyfiyyətləri öyrənilir. Öyrənilmiş sortnünunələr içərisindən yerli şəraitə uyğunlaşmış nümunələr aşkar edilərək qiymətləndirilmişdir.

**Açar sözlər:** dünya kolleksiyası, mətbəx çuğunduru, sortnünunələr, fenoloji və morfoloji əlamətlər.

### Giriş

Azərbaycanın bölgələrinin əlverişli torpaq-iqlim şəraiti, emal sənaye müəssisələrinin xammala olan tələbatının yerli məhsul hesabına ödənilməsi imkanları və ixrac potensialının artması respublikada tərəvəzçiliyin daha da səmərəli inkişafına əlverişli şərait yaradır.

Ətraf mühitin, torpaq bitki örtüyünün çox böyük müxtəlifliyinin əmələ gəlməsinə şərait yaradan müxtəlif iqlim tiplərinin mövcudluğu, günəş radiasiyasına və istiyə malik olması tərəvəz bitkilərinin də becərilməsinə əlverişli şərait yaratmışdır.

Bazar iqtisadiyyatı şəraitində kənd təsərrüfatı qarşısında duran ümdə vəzifələrdən biri də respublika əhalisini bol və keyfiyyətli ərzaqla təmin etməkdən ibarətdir. Elə buna görə də Müstəqil Azərbaycan dövlətinin ərzaq təhlükəsizliyinin və əhalinin sağlam qida ilə təmin edilməsində ətraf mühit və torpaq-iqlim şəraitinin böyük rolu vardır.

Hələ qadim zamanlardan (bizim eradan min illərlə əvvəl) insanlar yarpaq halda olan yabanı çuğundur bitkisindən istifadə etmişlər. Orta əsrlərdən başlayaraq kökümeyvəli çuğundur geniş yayılmışdır.

Öz yayılma mənşəyini Yunanıstan və Balkan dövlətlərindən alan çuğundur Qərbi Avropaya, oradan da Rusiyaya keçmişdir.

Tarixi araşdırmalar göstərir ki, çuğundurun yayılması tarixi Qərbi Avropada XV-XVI əsrlərə, Zaqafqaziya respublikaları və Aralıq dənizi ölkələrində isə daha qədim dövrə, yəni X əsrdən əvvəllərə təsadüf edir.

Hal-hazırda kənd təsərrüfatında çuğundurun 4 növü: şəkər, mətbəx, yarpaq və yem çuğunduru əkilir.

Kökümeyvəli tərəvəz bitkilərinin əsas növlərindən biri mətbəx çuğundurudur.

Becərilən tərəvəz bitkiləri arasında əkin sahəsinin miqdarına görə mətbəx çuğunduru V, məhsuldarlığına görə isə IV yeri tutur..

Ölkəmizdə əhalinin hər nəfərinə düşən çuğundurun illik norması 10 kq-dan çoxdur.

Yaxşı qalmaq qabiliyyəti ondan ilboyu istifadə olunmasını təmin edir. Onun əsasən kökümeyvələrindən istifadə olunur. Çuğundurun kökümeyvələri sulu karbonlar, azotlu maddələr, vitaminlər, mineral və üzvi maddələr, amin turşuları, üzvi turşular, bioloji aktiv maddələr, dəmir, kalsium, maqnezium, fosfor, mis, kükürd, manqan, molibden, yod, brom və kobaltla zəngindir. Onun tərkibində P vitamininin olması qan damarlarının elastikliyinə artırır və ürək-damar sistemində sklerotik xəstəliklərin qarşısını alır. Çuğundur üçün xarakterik olan maddələrdən biri də yüksək bioloji aktivliyə malik Betaindir. Bu da qanın tərkibindəki xolesterinin miqdarını azaldan xolsin maddələrinin mənbəyidir, eyni zamanda qaraciyərdə piylənmənin qarşısını alır [1,2].

Çuğundurun tərkibi C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, PP, B<sub>6</sub> vitaminləri ilə zəngindir. Mətbəx çuğundurunda piqmentlərin və antosian maddələrinin olması onun əsas xüsusiyyətlərindən biridir. Bu maddələr çuğundurda boyaq maddələrinin toplanmasına təsir edir. Boyaq maddələri çuğundurun sortundan, becərilmə şəraitindən asılı olaraq müxtəlif miqdarda toplanır.

Çuğundurun tərkibində olan boyaq maddələrindən yeyinti sənayesində, biskvit və qənnadı məhsullarının istehsalında istifadə oluna bilər.

Mətbəx çuğundurunun tibbi əhəmiyyəti də diqqətəlayiqdir. Keçmiş SSRİ Tibb Elmləri Akademiyasının verdiyi məlumatlara görə, çuğundurun tərkibindəki maddələr yüksək bioloji aktivliyə malikdir. Həkimlər miokard infarktı, hipertoniya, qan dövranının pozulması, mədə-bağırsaq, xora və piylənmə xəstəliklərinə tutulan xəstələrə çuğundur şirəsi içməyi tövsiyə edirlər. Bir neçə dəfə durulaşdırılmış çuğundurun şirəsi və zəif qatılıqda hazırlanmış çuğundur şorabası mədə şirəsinin ifrazını gücləndirir, qidanın həzm olunmasını asanlaşdırır. Kliniki şəraitdə mətbəx çuğundurunun xərcəng xəstəliyinə qarşı təsirini də müəyyən etmişlər. Belə ki, mədə divarlarının toxumaları zədələnmiş xəstələrə gün ərzində 250 q-dan 1,0 kq-a qədər mətbəx çuğunduru yedizdirilmiş və onun zərərsiz təsiri müəyyən olunmuşdur. Son vaxtlar elmi təbabətdə mətbəx çuğundurunun təzə yığılmış köklərindən press altında sıxmaqla şirə alıb xərcəng xəstəliyinin müalicəsində istifadə edilir. Xalq təbabətində qırmızı çuğundurun köklərindən alınan şirədən babasil, vərəm, hipertoniya, mədə-bağırsaq, və s. xəstəliklərin müalicəsində qədimdən istifadə edilmiş və bu gündə edilməkdədir. Bu xüsusiyyətlər mətbəx çuğundurunu kimyəvi üsulla alınan dərman preparatlarından fərqləndirir və onun üstünlüyünü təsdiq edir.

## **Tədqiqatın aparıldığı şərait**

Mətbəx çuğunduru ikiillik bitkidir. Birinci il rozet yarpaqları və kökümeyvəsi, ikinci il isə gövdə, çiçək və toxum əmələ gətirir. Çiçəkləri xırda, yaşılımtıl, ikicinsli olub, çarpaz tozlanandır.

Uzun gün bitkisidir, işığa tələbkardır. Toxumları 4-6<sup>0</sup>C-də cücərməyə başlayır, 15-18<sup>0</sup>C-də isə 5-6 günə kütləvi cücərir. Vegetasiyanın əvvəlindən, kökümeyvənin əmələ gəlməsinə qədər 15-18<sup>0</sup>C istilikdə daha yaxşı böyüyür. Çiçəkləmə və toxumların yetişməsi dövründə isə 18-25<sup>0</sup>C temperatur optimal hesab olunur. Bu bitki üçün münbit, yüngül torpaqlar ən yaxşı hesab edilir. Vegetasiya dövründə torpağın optimal nəmliyi 60-70% hesab edilir.

Çuğundur bitkisi mineral və üzvi gübrələrə çox həssasdır. Azot gübrələri çuğundurun

məhsuldarlığını və azotlu maddələrin miqdarını artırır. Lakin unutmaq olmaz ki, çuğundur sahəsinə normadan artıq verilən azot gübrələri çuğundurun saxlanma qabiliyyətini azaldır. Kalium gübrəsinin təsirindən isə əksinə, şəkərlərin toplanması güclənir, çuğundurun saxlanma qabiliyyəti yaxşılaşır.

Çuğundurun becərilməsində mikroelementlərin rolu böyükdür. Bor, maqnezium və manqanın birlikdə təsirindən mətbəx çuğundurunda şəkərlərin miqdarı artır və bitkinin xəstəliyə davamlılığı yüksəlir. Bundan başqa mikroelementlərin təsirindən nereoksidaza və katalaza fermentlərinin aktivliyi yüksəlir, C vitamininin, karbohidratların miqdarı artır.

Azərbaycanda rayonlaşmış yeganə Bordo-237 sortu demək olar ki, bütün bölgələrdə istər xüsusi, istərsə də fermer təsərrüfatlarında geniş şəkildə əkilib becərilir. Çünki çuğundur il boyu istifadə edilən çox qiymətli, təsərrüfat əhəmiyyətli tərəvəz bitkilərindən biridir [1].

Çox böyük əhəmiyyətə malik, şəfaverici bitkinin daha geniş becərilməsi və istifadəsi son dərəcə vacib məsələlərdən biridir.



## **Tədqiqatın müzakirəsi**

Yuxarıda göstərilənləri nəzərə alaraq, “Tərəvəzçilik ET İnstitutu” publik hüquqi şəxsə 2015-ci ildən mətbəx çuğundurunun yüksək məhsuldar, hər cür abiotik, xəstəli və zərərvericilərə qarşı davamlı sortlarının yaradılması üçün seleksiya tədqiqatı işinə başlanılmışdır.

Tədqiqatın proqramı kolleksiya materiallarının yığılması, öyrənilməsi və qiymətləndirilməsindən ibarətdir.

Öyrənilmiş və qiymətləndirilmiş sortnümunələr seleksiyanın qanunauyğunluqlarına müvafiq olaraq müxtəlif pitomniklərdə yerləşdirilmişlər (cədvəl 1).

### **Tədqiqatda iştirak edən seleksiya nümunələri**

Tədqiqat işi 20 sortnümünə üzərində aparılmış və onlar haqqında məlumat aşağıdakı cədvəl 1-də verilir.

Nəzərdə tutulmuş tədqiqat işi Abşeronda və Xaçmaz TS-da aparılmışdır. Çuğundur üçün münbit, qumlu və qumsal torpaqların seçilməsi məqsəduyğundur. Torpağın hazırlanması sahənin seçilməsi, təmizlənməsi, üzvi və mineral gübrələrin (P, K) verilməsi və 27-30 sm dərinlikdə aparılmış dondurma şumu ilə başlanır. Növbəti ilin səpinqabağı vaxtında sahə yenidən 18-20 sm dərinlikdə şumlanır, şırımlar və su kanalı açılır. Payız-qış və yazda istifadə üçün avqust ayının I dekadasının sonlarında toxum arat olunmuş sahələrə səpilməlidir.

**Cədvəl 1.**

Sıra sayı	Dünya kolleksiyasının kataloq nömrəsi	TETİPhş-in kataloq nömrəsi	Müxtəlif pitomniklərdə yerləşən sortnünümələrinin adı	Mənşəyi
<i>Seleksiya pitomniki</i>				
1	A-0463	7	Nesravnennaya A-0463	ÜİTBS və Tİ
2	K-3124	12	Bordo-60	ÜİTBS və Tİ
3	K-1968	3	Zelenolistnaya-42	Kırım TS-1
4	-	14	Odnorusskovaya Q-1	ÜİTBS və Tİ
5	K-250	19	Severnıy şar	Polyarnaya TS-1
8	K-201	8 (nəz.)	Bordo-0237	ÜİTBS və Tİ
<i>Nəzarət pitomniki</i>				
7	K-3595	5	Green top	Kanada
8	-	13	Red Kland F <sub>1</sub>	Vir-Puşkin lab-1
9	-	15	Ranneye Çudo	ABŞ
10	K-460	2	Early Model	ABŞ
11	K-3674	6	Uspex	Rusiya
12	-	11	Tezier	Rusiya
13	-	1	Donskaya Ploskaya	Biryuçek. TS-1
14	-	17	Krosbi eqipetskaya	Ukrayna
15	AO-473	9	Qribovskaya Ploskaya AO-473	ÜİTBS və Tİ
8	K-201	8 (nəz.)	Bordo-0237	ÜİTBS və Tİ
<i>Müsabiqəli sort-sınaq pitomniki</i>				
16	-	10	Yerli Lerik	Azərbaycan
17	-	18	Naxçıvan-11	Naxçıvan
18	-	16	Lukoperlikom	Litva-Mey. Tər. TS-1
19	-	4	Forono	Danimarka
20	K-A-474	20	Gədəbəy-1	Yerli Gədəbəy
8	K-201	8 (nəz.)	Bordo-0237	ÜİTBS və Tİ

Toxumlar cərgəvi üsulla 50x20sm sxemində 3-6 sm dərinliyə səpilir. Hər hektara səpin norması 16-18 kq-dır. Mətbəx çuğundurunun toxumu 5-10<sup>0</sup>C temperaturda və toxumun nəmliyi 8-12% olduqda cücərmə qabiliyyətini 7-10 il saxlaya bilər [3].

Səpin üçün toxumun sort təmizliyi 90%-dən, əsas bitkinin toxumu isə 97%-dən az olmamalıdır. Tədqiqatda sortnünümələrin üzərində fenoloji müşahidələr, biomorfoloji ölçmələr, aprobasiya əlamətlərinin təyini və s. öyrənilmişdir.

Abşeronda seleksiya materiallarının toxumlarının səpini 8-10.VIII-da aparılmış, 16-20.VIII-da ilk cücərtilər alınmış, ilk həqiqi yarpaqların əmələ gəlməsi avqust ayının sonlarına təsadüf etmişdir. Qeyd etmək lazımdır ki, dəstə tərəvəz kimi yığım kökümeyvələrin diametri 3-4 sm olduqda aparılır. Kökümeyvələrin diametri 5-12 sm olduqda onlar əmtəlik məhsula aid edilir. Noyabr ayının III ongünlüyündə kökümeyvələr yığılır, seçilir, toxum materialı üçün əkin materialı saxlanılır və növbəti ilin fevral ayının sonlarında toxum almaq üçün əkilir.

Sort yaradılması işində qarşıda duran əsas vəzifələr aşağıdakılardır:

-yaradılacaq sortun təsnifatında morfoloji əlamətlərin öyrənilməsi;

-bitkinin böyümə və inkişafında bioloji xüsusiyyətlərin, sortun təsərrüfat əlamətlərinin və onların aqrotexniki şəraitdən asılı olaraq dəyişkənliyinin, vegetasiya müddətinin uzunluğunun, torpaq və hava şəraitinə olan münasibətin öyrənilməsi.

Mətbəx çuğunduru bitkisinin inkişafının bütün dövrlərində sahədə sort qarışıqlarından xəstə və zəif bitkilərdən təmizlənməli, əkin vaxtı yumrular çox dərinə basdırılmalıdır. Əkin materialı

almaq üçün toxumların səpin müddəti əmrəliyi kindən 10-15 gün gec olmalıdır.

Bitkilərin birinci cərgə budaqları üzərində 30-40% toxum yetişdikdə (mum yetişkənlik vaxtı) toxumun yığılmasına başlamaq olar. Yığılmış toxumlar açıq sahədə 10-15 gün saxlanılıb, qurudulur, sonra təmizlənilib götürülür [4,5].

Tədqiqat işində bütün fenoloji və biomorfoloji göstəricilər- kökümeyvədən çıxan gövdələrin sayı, gövdənin hündürlüyü və forması, toxum yuvacıqlarının forması və rəngi, toxum yuvacıqlarında toxumun sayı, 1000 ədəd toxum yuvacığının çəkisi, bitki toxumluqlarının yatması vaxtı toxum zoğunun əmələ gəlməsi, qönçələmə fazası, qönçənin çiçəkləmə fazası və s. qeyd edilməlidir. Toxumluqlar iyunun 25-dən iyulun 2-5-nə qədər yığılaraq təmizlənməlidir. May ayının əvvəllərində bitkilərdə zoğ əmələ gəlmə prosesi, III ongünlükdə isə çiçəkləmə başlayır.

Mətbəx çuğunduru sortnünunələrinin toxumçuluğu hərtərəfli aprobeasiya edilməli və fenoloji müşahidələr aparılaraq, məlumatlar təcrübə jurnalında qeyd edilməlidir. Öyrənilmiş sortnünunələrin fenoloji və təsərrüfat qiymətli əlamətləri haqqında aşağıda məlumat verilir (cədvəl 2).

**Cədvəl 2.** Öyrənilmiş seleksiya nümunələrinin fenoloji və təsərrüfat qiymətli əlamətləri

Sıra sayı	TETİPhş-in kataloq nömrəsi	Kütləvi çıxış	İlk yarpağın əmələ gəlməsi	Kütləvi yarpağın əmələ gəlməsi	Yetişkənlik	Əmtəəlik kökümeyvənin kütləsi, q-la	Yığım vaxtı	Məhsuldarlıq, s/ha
<b>Hibrid sahəsi</b>								
1	№ 10x16	11-14.VIII	19.08	25.08	10-15 noyabr	350-500	27-28 noyabr	370-500
2	№ 20x4	11-14.VIII	19.08	26.08		340-510		350-495
6	8 (nəz.)	14-19.VIII	23.08	31.08		200-475		280-380
<b>Seleksiya pitomniki</b>								
1	7	13-17.VIII	22.08	30.08	20-25 noyabr	150-375	27-28 noyabr	300-500
2	12	14-17.VIII	22.08	30.08		200-430		310-490
3	3	14-19.VIII	23.08	30.08		350-480		330-490
4	14	13-16.VIII	22.08	29.08		301-500		340-500
5	19	13-16.VIII	23.08	30.08		150-320		250-420
6	8 (nəz.)	14-19.VIII	23.08	31.08		200-475		280-380
<b>Nəzarət pitomniki</b>								
7	5	12-16.VIII	22.08	29.08	20-25 noyabr	375-400	27-28 noyabr	300-450
8	13	13-17.VIII	23.08	28.08		260-350		300-420
9	15	14-18.VIII	23.08	29.08		280-400		405-455
10	2	14-18.VIII	23.08	28.08		205-405		310-480
11	11	13-17.VIII	23.08	29.08		310-450		307-410
12	6	13-17.VIII	21.08	29.08		195-310		330-400
13	1	12-17.VIII	21.08	29.08		280-480		280-305
14	17	14-18.VIII	23.08	30.08		300-500		290-400
15	9	14-19.VIII	29.08	30.08		160-320		405-550
6	8 (nəz.)	14-19.VIII	24.08	31.08		200-475		280-380
<b>Müsabiqəli sort-sınaq pitomniki</b>								
16	10	12-16.VIII	19.08	29.08	20-25 noyabr	380-525	27-28 noyabr	400-580
17	18	11-16.VIII	19.08	30.08		300-400		200-280
18	16	10-14.VIII	20.08	31.08		200-380		270-405
19	4	09-1.VIII	17.08	29.08		390-545		440-600
20	20	09-13.VIII	17.08	29.08		220-360		190-380
6	8 (nəz.)	14-19.VIII	20.08	30.08		200-475		280-380

Mətbəx çuğunduru sortnünunələrinin biokimyəvi göstəriciləri öyrənilərək qiymətləndirilmişdir (cədvəl 3).

**Cədvəl 3.** Seleksiya nünunələrinin bəzi biokimyəvi göstəriciləri

Kataloq nömrəsi	Sortnünunələrinin adı	Biokimyəvi göstəricilər			
		Quru maddə, %	Şəkər, %	Ekstraktiv maddələr, %	Nitratlar, mq/kg
1	Qribovskaya ploskaya	14,6	10,9	12,2	459,3
2	Yerli Lerik	13,1	9,7	10,9	402,0
3	Fezier	12,0	7,9	9,1	494,8
4	Bordo-60	15,7	12,7	13,5	378,6
5	Red Kland-F <sub>1</sub>	15,1	11,1	12,3	446,8
6	Lukoperlikom	11,7	8,0	8,9	515,3
7	Naxçıvan-11	15,7	12,6	13,0	441,3
8	Forono	16,6	11,3	12,3	356,8
9	Zelenolistnaya -42	16,1	12,7	13,6	444,3
10	Odnorostkovaya	12,0	8,8	9,5	458,3
11	Donskaya ploskaya	15,7	12,0	12,6	370,4
12	Early Model	13,7	9,8	16,0	412,8
13	Ranneye Çudo	13,7	10,2	11,1	390,0

Öyrənilmiş sortnünunələr içərisində məhsuldarlığına (400-600 s/ha), əmtəlik kökümeyvənin kütləsinə (370-500 q) görə Zelenolistnaya-42, analoji olaraq Green top (400-600 s/ha), (385-454 q), Ranneye Çudo (550-650 s/ha), (275-400 q), Forono (450-700 s/ha), (390-600 q) və Gədəbəy-1 (486-620 s/ha), (240-360 q) fərqlənmişlər. Biokimyəvi göstəricilərdən quru maddənin (21,2%), şəkərin (16,4%) miqdarına görə Ranneye Çudo, analoji olaraq Gədəbəy-1 (21,8%), (16,1%), Forono (19,5%), (15,4%), Lukoperlikom (20,4%), (15,8%), Naxçıvan-11 (15,7%), (12,6%), ekstraktiv maddələrin (hüceyrə şirəsində həll olan maddələr) (12,1%), (13,8%) miqdarına görə fərqlənmişlər.

**Qeyd:** keyfiyyət göstəriciləri institutun funksional analizlər laboratoriyasında yerinə yetirilmişdir.

## Nəticələr

1. “Tərəvəzçilik Elmi Tədqiqat İnstitutu” publik hüquqi şəxsin alimləri tərəfindən sağlam qida mənbəyi olan mətbəx çuğunduru ilə aparılan tədqiqat işlərini genişləndirmək üçün kolleksiya materialları öyrənilmişdir.

2. Bu materiallar ÜmumRusiya Bitkilərin Genetik Ehtiyatlar İnstitutunun Federal Tədqiqatlar Mərkəzindən, xalq seleksiyası yolu ilə alınmış yerli nünunələrdən ibarət olmuşdur.

3. Nünunələr üzərində fenoloji müşahidələr aparılmış, metodikaya uyğun olaraq biomorfoloji əlamətləri, qiymətli-təsərrüfat xüsusiyyətləri öyrənilmiş, seçilmiş və keyfiyyət göstəriciləri də analiz edilərək qiymətləndirilmişdir.

4. Dünya kolleksiyasından seçilmiş Zelenolistnaya-42, Green top, Ranneye Çudo, Forono, yerli sortnünunələrdən Gədəbəy-1, Naxçıvan-11 yuxarıda göstərilən əlamətlərə görə fərqlənmişlər.

5. Öyrənilmiş tədqiqatları nəzərə alaraq, üstün cəhətlərinə görə fərqlənən mətbəx çuğunduru

---

sortnümünələrinin seleksiya işlərində istifadə edilməsi məqsədəuyğundur.

## Ədəbiyyat

1. Tərəvəzçiliyin inkişaf etdirilməsində elmin rolu. //Bakı, Qanun, XIV cild, 2018//TETİRHŞ-in elmi əsərlərinin tematik məcmuəsi, səh. 28-37.
2. Tərəvəzçinin sorğu kitabı. //Bakı-Qanun, 2009. səh. 78-103
3. Агапов, С.П. // Семеноводство столовой и кормовой свеклы, Москва, 1968.
4. Красочкин, В.Т. //Столовая свекла, Сельхоз гиз, 1972.
5. Столовые корнеплоды. //Практический справочник овощевода, Москва, 2017.

## THE IMPORTANCE OF BEETROOT IN HEALTHY NUTRITION AND SOME TECHNOLOGICAL AND BIOLOGICAL ASPECTS IN THE FORMATION OF PRODUCTIVITY

Z.A. Aliyeva

Scientific Research Institute of Vegetable Growing, Baku, Azerbaijan  
info@teti.az, <http://orcid.org/0009-0009-2560-1869>  
“Tərəvəzçilik Elmi Tədqiqat İnstitutu” publik hüquqi şəxs, Bakı, Azərbaycan  
info@teti.az, <http://orcid.org/0009-0009-2560-1869>

### ABSTRACT

Kitchen beetroot, which does not lag behind other types of vegetables due to its use among vegetable crops, economic importance, nutritional value, and medical benefits, is a valuable food product and has its own place. It is used in great demand by the population, having high dietary and healing properties. Therefore, the breeder scientists of the institute have the goal of creating high-yielding, selected and improved, high-quality new varieties. Currently, research works are being carried out with a wide variety of local varieties imported from foreign countries and selected through folk selection. Their biological, morphological characteristics, productivity, chemical composition and other qualities are studied. Among the studied variety samples, the samples adapted to local conditions were discovered and evaluated.

**Keywords:** world collection, beetroot, varieties, phenological and morphological characters.

## ЗНАЧЕНИЕ СВЕКЛЫ В ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ И НЕКОТОРЫЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ И БИОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ В ФОРМИРОВАНИИ ПРОДУКТИВНОСТИ

З.А. Алиева

Научно-Исследовательский Институт Овощеводства, г. Баку, Азербайджан  
info@teti.az, <http://orcid.org/0009-0009-2560-1869>

### АБСТРАКТ

Кухонная свекла, которая по своему использованию среди овощных культур, хозяйственному значению, пищевой ценности и медицинской пользе не отстает от других видов овощей, является ценным пищевым продуктом и имеет свое место. Он пользуется большим спросом у населения, обладая высокими диетическими и лечебными свойствами.

---

Поэтому перед учеными-селекционерами института стоит цель создать высокоурожайные, селекционированные и улучшенные, высококачественные новые сорта. В настоящее время ведутся исследовательские работы с широким спектром местных сортов, завезенных из зарубежных стран и отобранных путем народной селекции. Изучены их биологические, морфологические характеристики, продуктивность, химический состав и другие качества. Среди изученных сортовых образцов были выявлены и оценены образцы, адаптированные к местным условиям.

**Ключевые слова:** мировая коллекция, столовая свекла, сорта, фенологические и морфологические признаки.