

ASALARICHILIKNING XALQ XO'JALIGIDAGI AHAMIYATI

Rustamov Otabek Yunusovich

Buxoro viloyati Vobkent tumani 2-son kasb-hunar maktabi

Annotatsiya

Mazkur maqolani yoritish jarayonida asalarichilik sanoatini yanada kengaytirish, mamlakatimizda asalarichilikni rivojlantirishga qaratilgan prezidentimiz farmoyishlari, asaldan va asalari zahirasidan samarali foydalanish jarayonlariga keng izoh berildi.

Kalit soʻzlar: asalarichilik uyushmasi, tezkorlik, eksport, import, qishloq xoʻjaligi.

KIRISH

Oʻzbekistonda qishloq xoʻjaligi sohasida juda kata islohatlar olib borilmoqda.

Shu jumladan qishloq xoʻjaligida asalarichilikni rivojlantirish toʻgʻrisida chora-tadbirlar ishlab chiqilmoqda. Mamlakatimiz Prezidenti Shavkat Mirziyoyev asalarichilik tarmogʻini boshqarish tizimini tubdan takomillashtirish, tarmoqda naslchilik, ishlarini ilmiy asosda tashkil qilish, asalarichilik xoʻjaliklari faoliyati samaradorligini oshirish, asal mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi va turlarini yanada koʻpaytirish, asalni qayta ishlash boʻyicha zamonaviy texnologiyalarni joriy etish, sohaning eksport salohiyatini oshirish, shuningdek asalarichilik sohasidagi ilgʻor tajribalarni resublikamizning barcha hududlarida tatbiq etish maqsadida Oʻzbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 1-avgustdagi PF-5497-sonli Farmoniga koʻra:

1. Oʻzbekiston Respublikasi Qishloq xoʻjaligi vazirligi, Oʻrmon xoʻjaligi davlat qoʻmitasi, Ekologiya va atrof muhitni muhofaza qilish davlat qoʻmitasi hamda

Aksiyadorlik tijorat “Aloqabank”, “Oʻzbekiston asalarichilari” uyushmasini tashkil etish toʻgʻrisidagi taklifga koʻra rozilik berildi.

2. Quyidagi “Oʻzbekiston asalarichilari” uyushmasini asosiy vazifalari va faoliyat yoʻnalishlari qilib belgilandi:

- asalarichilik tarmogʻini rivojlantirishga qaratilgan normativ-huquqiy bazani ishlab chiqishda ishtirok etish;
- asalarichilik tarmogʻini rivojlantirish dasturlarini amalga oshirishni muvofiqlashtirish, yagona ilmiy-texnika, investitsiya va eksport siyosatini muvofiqlashtirish;
- mahalliy ijro etuvchi hokimiyat organlari va manfaatdor tashkilotlar bilan hamkorlikda asalarichilik xoʻjaliklarini oʻrmon fondi yerlariga, togʻ va togʻoldi hududlariga, tabiiy pichanzor va yaylovlarga hamda qishloq xoʻjaligi yerlariga joylashtirishni amalga oshirish;

- asalari uchun sun'iy ozuqalar ishlab chiqarishni markazlashgan holda tashkil etishga ko'maklashish va ushbu tajribani keng qo'llash hisobiga asalarichilik xo'jaliklarining ozuqa bazasini mustahkamlash;
 - asalari kasalliklarining oldini olish davolash va tashxis qo'yish bo'yicha zamonaviy va ilg'or usullarni joriy etish ishlariga ko'maklashish;
 - oliy va o'rta maxsus, kasb- hunar ta'limi, shu jumladan xorijiy muassasalarda asalarichilik tarmog'ining kadrlar tayyorlash, qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirish ishlarini samarali tashkil etish va muvofiqlash tirishda ishtirok etish;
3. "O'zbekiston asalarichilari" uyushmasining tashkiliy tuzilmasi va uningijro etuvchi apparati boshqaruv xodimlarining umumiy cheklanganlar soni 27 nafar bo'lgan tuzilmasi muvofiqlashtirilgan.
4. O'zbekiston Respublikasi Qishloq xo'jaligi vazirligi va A.T.Aloqabank Uyushmani "Apimondiya" xalqaro asalarichilik uyushmalari federatsiyasiga a'zo bo'lib kirishi bilan bog'liq barcha zarur tashkiliy-amaliy tadbirlar ta'minlangan.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Asalning foydali xususiyatlari: Asal hech qachon aynimaydi. U tabiiy antibakteriya, antimikrob bo'lib, har qanday buzuvchi, aynituvchi mikroblarga qarshi kurasha oladigan mahsulotdir. Asal Misr Firavni Tutanhamon (mil.av.XIV asr) saga'nasidan ham topilgan bo'lib, topilgan paytgacha (1922-yil 4-noyabr) iste'mol qilish uchun yaroqli holda saqlangan.

2011-yil "Menopause" jurnalida e'lon qilingan tadqiqotda, ishtirokchilarning xotirasi asal iste'mol qilingandan 16 hafta o'tib estrogen va progesterin garmonol terapiyasi bilan davolangan bemorlarniki singari yaxshilangani ta'kidlangan. 2022-yil "Pediatrie" jurnalida e'lon qilingan maqolada esa yuqori nafas yo'llari infeksiyasidan aziyat chekadigan bolalar uyquga yotishidan 30 daqiqa avval evkalipt sitrus yoki shifobaxsh giyohli asal iste'mol qilganidan keyin platsebo qa bul qilinganlarga nisbatan kam yo'talgani va yaxshiroq uxlagani ma'lim qilingan.

Asalarining zahari tarkibida faol moddalar, fermentlar, erkin aminokislotalar, chumoli xlorid, ortofosfat kislotalari, gistamin, xolin triptofan, oltingugurt, magniy fosfat va boshqa moddalar bor. Asalari zahridan tibbiyotda radikulit bod kasalliklari, bronxial astma gioertoniya kasalliklarini davolashda keng foydalaniladi.

2021-yilning iyun oyida Jizzaxning "XIVA Honey" MCHJ korxonasi tabiiy asalni yangi bozor Xitoyga eksport qila boshladi. Eksport Xitoyning yirik distribyutorlik kompaniyasi bilan asal yetkazib berish bo'yicha tuzilgan 500 ming dollarlik shartnoma doirasida amalga oshirilgan. Asosiy eksportyorlar Yangi Zelandiya, Avstraliya, Tailand, Germaniya, Kanada, Buyuk Britaniya, Fransiya va Rossiya kabi davlatlarga amalga oshirildi.

XULOSA

Respublikamizda asalari zahri bilan davolaydigan manzilgohlar kundan kunga ortib bormoqda. Ularning ro'yxatidan Toshkent shahrida joylashgan "Donomed" klinikasi hisoblanadi. Bu klinikada nevrologik va boshqa kasalliklarni sharq tabobati yo'li bilan davolaydi. Bu klinikada asalari zahridan keng foydalaniladi. Respublikamizda asalari biznesidan Qashqadaryo viloyati Kitob tumanidan keng foydalaniladi. Kitob tumani asal ishlab chiqarish bo'yicha Respublikada oldingi o'rinlarda turadi. Qashqadaryo viloyatida ham asalari zahri bilan davolaydigan klinikalarni ko'paytirish Respublika iqtisodiyotini o'sishiga o'z ta'sirini ko'rsatadi.

REFERENCES

1. Karimov I.A. "Shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo'jaliklarida chorva mollarini ko'paytirishni rag'batlantirish chora-tadbirlari" to'g'risidagi qarori. T. 2006 23- mart
2. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 03/1-348-sonli "Respublikada 2009-2011-yillar asalarichilik sohasini rivojlantirish bo'yicha amalga oshiriladigan chora - tadbirlar" dasturi. T. 2009- yil 23- mart
3. Kraxotin N.F. "O'zbekistonda asalarichilik" T. Mehnat, 1985.
4. Isamuhamedov A.I. - "Asalarichilik" T. O'qituvchi, 1995.