



ЖҮГЕРІНІ МАЛ АЗЫҒЫНА ӨСІРУДІҢ ТЕХНОЛОГИЯСЫН ҚҰРАСТЫРУ. СҮРЛЕМ ДАЙЫНДАУ ТЕХНОЛОГИЯСЫ

Орындағандар:
Бұхарбай Қ
Отан Ә
Баймен А
Тураханов Б
Егамкулов Н

Жүгері



Жүгері (лат. *Zea mays*) – астық тұқымдасына жататын бір жылдық дақылдардың бірі.

Еуропалықтар Оңтістік Американы ашқан кезде «маис» деп аталатын, осы күнгі жүгері дақылдарын кездестірген. Оның алғашқы өкілін Еуропаға Христофор Колумб әкелген. Бұл данасын Х.Колумб испан короліне сыйға тартады. Ал біздің жүгерінің алғаш орныққан жері Молдавия болған. Дала ауылына кең таралуына оның мол өнім, көк балаусаны аса көп беруі де себепші болды. Бір жылдық астық тұқымдас жылылықты сүйетін өсімдік. Дара жынысты, бір үйлі өсімдік. Жүгері 12-140 С-та қаулап өседі. Аталық гүлшоғыры – собық. Тамыр жүйесі – шашақ, қосалқы тамырлары болады. В,Е дәрімендері, техникалық май, линолеум, желім, жасанды жібек алынады. Азот, фосфор тыңайтқыштары қажет.

Жүгері



Ғылыми топтастыруы

Дуниесі:	Өсімдіктер
(unranked)	Дара жарнақтылар
(unranked)	Commelinids
Сабы:	Poales
Тұқымдасы:	Poaceae
Кіші тұқымдасы:	Panicoideae
Тайпасы:	Andropogoneae
Тегі:	<i>Zea</i>
Түрі:	<i>Z. mays</i>

Екі-есімді атауы











Zea mays

L.

Басқа да астық тұқымдастар секілді піскен жүгері дәні өте қоректі келеді, оның құрамында: көмірсу, ақуыз, май, калий, фосфор, магний, кальций т. б. минералдық тұздар, витаминдер бар. Азықтық жүгері дәнінен ұн, әртүрлі жарма, ал жүгері жармасынан — жүгері ұлпілдегі, ұлпек дән және қытырлауық «таяқша» алынады. Жүгері ұлпілдегі, ұлпек дән және қытырлауық «таяқша» — қосымша баптаулы қажет етпейтін дәмді тағам. Организмге жақсы сіңеді. Оны үш мезгілгі аста: шай, суп, қуырылған нан қосылған сорпа, компот, шырын, кисель, простокваша, айранмен т.б. жеуге болады. Ол әсіресе балаларға пайдалы (ыстық сүтке қосып береді). Қант себілген жүгері ұлпілдегі мен тәтті қытырлауық «таяқшаны» ет-женді және тез толатын адамдарға, сондай-ақ қант диабетімен ауыратындарға жеуге болмайды. Жүгері ұлпілдегін, «таяқшаны» ұлпек дәнді құрғақ жерде сақтаған жөн. Егер ұлпілдек жұмсаңқырап кетсе оны духовкаға салып келтіреді. Дымқыл тартқан ұлпілдек тез көгеріп, жеуге жармайды.

Әлемдегі өндіріс

2007 жылғы алғашқы он жүгері өндіруші елдер

Ел	Өндіріс(тонна)
 АҚШ	332,092,180
 Қытай	151,970,000
 Бразилия	51,589,721
 Мексика	22,500,000
 Аргентина	21,755,364
 Үндістан	16,780,000
 Франция	13,107,000
 Индонезия	12,381,561
 Канада	10,554,500
 Италия	9,891,362
World	784,786,580

