

Алматы технологиялық университеті



Картоп зиянкестерімен күресу шаралары

ТІерП ТХ 14-11

Орындаған: Сайдулла Т.А

Қабылдаған: Рүстемова А.Ж

□ **Жоспар**

□ **Кіріспе бөлім**

□ Картоптың таралуы

□ **Негізгі бөлім**

□ Өсімдік жайлы мәлімет

□ Картоптың пайдасы мен зияны

□ Картоп зиянкестері және олармен күресу шаралары

□ Картоптың дайындалуы мен қолданылуы

□ **Қорытынды**

□ Қолданылған әдебиеттер





- Картоптың таралуы
- Оңтүстік Америкадан Еуропаға 1565 жылы әкелінген. Ең алғаш Франция ханшайымы Мария-Антуанетта картопты насихаттау үшін оның гүлін шашына қыстырған екен. Бұл сәндік король сарайы қызметкерлерінің барлығына лезде мода болып, кеңінен тараған. Осыдан кейін Францияда картоп өсіру қолға алынады. Тіпті король XVI Людовик картопты кеңірек насихаттау мақсатында қала маңындағы өз бақшасына тек қана картоп отырғызып, оны күзетуді бұйырды. Бір қызығы: картоп ұрлаушыларды тек қана айыптап, «ұрыларды ұстамауға» міндеттейді. Бұл әрекет картоптың сол елде кең таралуына қолайлы жағдай туғызған. Картоптың отаны Чили болып саналады. 1560 жылдары Испанияға әкелінген картоп кейін Еуропа мен Азияға таралады. Ал Ресейге ол I Пётрдің ұсынуы бойынша 1765 жылы әкелінген. Қазіргі заманда дүние жүзінің бырлық елдерінде егіледі. [



□ Картоп – алқа (*Solanum*) туысына жататын көпжылдық шөптесін өсімдік. Сабағы жуан, тікенексіз. Сабағының көп бөлігі топырақ астында болады. Ұзын мұртшалар шығарады (ұзындығы 15-20, кейбір түрлерінде 40-50 см). Жапырағы қою жасыл, сабақта кезектесіп орналасады. Гүлі ақ, күлгін түсті, сабақ басында шоғырланған болады, гүлі 5 күлтелі. Отаны – Оңтүстік Америка, күні бүгінге дейін осы аймақта табиғи жағдайда өсетін жабайы картоп түрлерін кездестіруге болады.



□ Арамызда «Мен картоп жей алмаймын» немесе «Маған картоп жеген ұнамайды» дейтіндер бар дегенге сену өте қиын. Өйткені, картоптан жасалатын кез келген тағам өте дәмді әрі тез дайындалатын болып келеді. Әсіресе, картоптан жасалатын картоп қытырлақтарын (чипс) тағамдық құндылығының аздығына және зияндығына қарамастан сүйіп жейтіндердің қатары аз емес.





▣ Пайдасы

- ▣ Картоптың құрамында: С, В1, В2, В6, В9, РР, К дәрумендерінің бай көзі, кальций, темір, магний, натрий және фосфор бар. Ал ең басым бөлігін 75% - су құрайды. Картоп ең қолжетімді тауарлардың бірі болып табылады. Оны кез келген уақытта сатып алуға болады, ешқандай арнайы шаралар керек емес, тек құрғақ жерде сақтау керек.
- ▣ Картоптың құрамындағы кальций және калий біздің ағзамызда ас тұзының зиянды әсерін бейтараптандырады. Өз кезегінде, магний жүректі нығайтады, оның арқасында біз кез келген күйзелісті бастан жақсы өткереміз, сондықтан картопты күйзеліске бой беретін адамдардың қолдануына кеңес беріледі. Оның құрамындағы балластық зат асқазан-ішек жолының жұмысына пайдалы әсер етеді. Фосфор біздің тістерімізге және қызыл иекке пайдалы әсер етеді, сондай-ақ өсу процестеріне қатысады, сондықтан ол жас балаларға өте пайдалы. Темір иммунитеттің ұлғаюына әсер етіп, нашар көңіл-күйді болдырмайды.



▣ Зияны

- ▣ Ал, картоптың зияны қандай? Әдетте, салмақ тастағысы, азғысы келетіндер өзін картоп жеуден шектеп тастайды. Бұл да дұрыс! Картоптың зияндылығы – оның құрамында көмірсулар мен жасұнықтың көп болуында. Бұлар өз кезегінде адам ағзасында қанттың мөлшерін көбейтіп жібереді. Дұрысы, картоп тағамдарын дұрыс дайындай білуді үйрену керек. Картопты қуырғаннан гөрі, қабығымен бірге қайнатып жегеніңіз және қуырылған картоптан аулақ болғаныңыз дұрыс дейді мамандар.

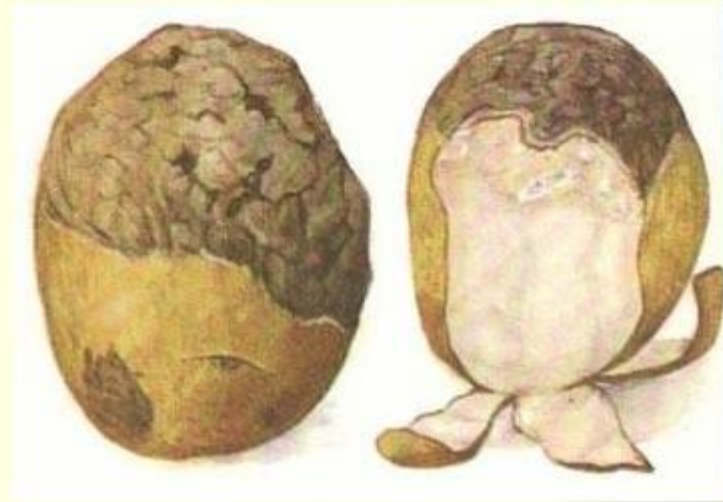


Картоп зиянкестері неден пайда болады?

- Ауыл шаруашылық дақылдары және картоптың зиянкестері, нематод сияқты, өрмекші тәрізділермен жәндіктер қоймаға салынған өнімнің сақталуына әсер етеді. Зақымданған көкөністердің иммунитеті жоғалып, тез микроорганизмдермен зақымданады. Көкөністердің нематодты жұқтыру көздеріне: Тұқымдық материал, топырақ, қойма, жұқпалы көкөністер, құрал саймандар, бурд пен траншеяларға арналған жерлер жатады. Қатты дәрежеде зақымданғандары техникалық жарамсыз деп танылады.



Нематоды





- **Дайындалуы**
- **Түйнекті алқаның түйнектерін күзде қазып, жинап алады. Химиялық құрамы: Картоптың түйнегінде 10-28% крахмал, 15% май, 1,3% ақуыз, А, В1, В2, С, РР, К1, Д витаминдері, натрий, калий, кальций, хлор, күкірт тұздары, микроэлементтерден мыс, кобальт, йод болады.**



Қолданылуы

Крахмал өндірісінде қолданылады. Бәрімізге белгілі, картопты көптеген елдерде «екінші нан» деп атайды. Өйткені, өзінің құнарлығымен және дәмімен үлкен орын алатын картоп барлық елдер дастарханындағы тағам құрамында болады. Картоптан көп мөлшерде крахмал алынады.



Қолданылған әдебиеттер

- «Қазақстан»: Ұлттық энциклопедия / Бас редактор Ә. Нысанбаев – Алматы «Қазақ энциклопедиясы» Бас редакциясы, 1998 жыл.
- Шаңырақ : Үй-тұрмыстық энциклопедиясы.
- Өсімдік шаруашылығының өнімдерін өңдеу және сақтау