

РАСТЕНИЕ МАЗАФАТИ И ЕГО СВОЙСТВА

Уринбоев Илхом Равшанович

*преподаватель кафедры ботаники и биотехнологии Факультета
естественных наук*

Умурзакова Фарангиз

студентка 3-го курса факультета Естественных наук

Юнусова Мадина

студентка 3-го курса факультета Естественных наук

Аннотация: *Цель данной статьи – изучения растения Мазафати, содержания и потребления, и как вырастить это растение.*

Ключевые слова: *растения, особенность, содержания, питания, потребления, пищевая ценность, ягода,*

Мазафати или мозафати персидский финик Бам, также называемый музати в белуджи – это сорт финиковой пальмы. Это темный, мягкий, мясистый и сладкий финик среднего размера, около 2,5–4,5 см (1–2 дюйма) с относительно высоким содержанием влаги от 32 до 35%, в зависимости от времени сбора урожая и места выращивания. Интенсивность темноты его цвета зависит от содержания влаги, и чем выше содержания влаги, тем темнее будет его цвет.

Где растут Финики Мазафати? Чтобы знать, где можно растут разные финики особенно финики Мазафати, надо обратить внимание на этих моментов; во – первых, это климатические факторы, которые в целом и, как мы знаем финики являются продуктом тропических и субтропических регионов. Финики можно выращивать в местах с мягкой зимой и жарким, сухим и продолжительным летом. На самом деле финиковая пальма – самое подходящее дерево для засушливых земель. Температура, влажность, дождь, свет и ветер являются одними из наиболее важных климатических факторов, влияющих на рост, количество и качество урожая фиников. Другим случаем является влажность, которая хотя пальме подходит для засушливых и полусушливых регионов, но относительная влажность оказывает большое влияние на ее рост и развитие. При низкой влажности на дереве не появляются грибковые заболевания, а вместо этого создаются подходящие условия для вредителей и в соответствии с этими вопросами вы можете подготовить желаемых фиников с дополнительной информацией и быть уверенным в их качестве. Чем выше температура региона, тем раньше созревают финики этого региона; и чем мягче погода, тем медленнее созревают финики. Это делает кожуру фиников в регионах с умеренным климатом более тонкой и темной. И по мнению некоторых фермеров, органическое выращивание фиников более экономично, чем химическое.

Выращивают в районе южного Ирана, в основном в Баме, Джирофте, Кахнудже (в провинции Керман), Сараване, Никшаре, Хаджи-Абаде и Ираншехре (в провинции Систан-о-Белуджистан), Панджгуре, Пароме и Буледе в пакистанской провинции. Из Белуджистана. Являясь одним из крупнейших регионов выращивания фиников Мазафати, регион Бам имеет около 28 000 га (69 000 акров) земель под урожаем, из которых около 5 000 га (12 000 акров) предназначены для молодых пальм. По оценкам, финики Мазафати составляют 20% от общего объема экспорта фиников Ирана. Ежегодно с земли собирают около 120 000 тонн. Финиковые пальмы Mazafati могут оставаться в производстве более 60 лет.

Потребление. Этот сорт является наиболее распространенным сортом свежих фиников для перекусов и употребления за столом. Это ценный источник питательных элементов для ежедневного употребления в виде фруктов. Он богат клетчаткой и жизненно важными элементами. Финик подходит для употребления в свежем виде, не сушеный. При температуре -5°C (23°F) он может храниться до двух лет или при 0-5°C (32-41°F) может храниться в течение одного года. Время сбора фиников мазафати зависит от сорта и начинается в августе и длится до конца октября.

Содержание и питание. Семена финика мазафати состоят из 7,7-9,7% масла и составляют 5,6-14,2% веса финика. Они содержат 7,17-9 % влаги, 1,83-5,3 % белка, 6,8-9,32 % жира, 65,5 % углеводов, 6,4-13,6 % клетчатки и 0,89-1,57 % золы, а также стеролы, эстрон и щелочерастворимый полисахарид. Жирные кислоты, содержащиеся в масле, составляют 8 % лауриновой, 4 % миристиновой, 25 % пальмитиновой, 10 % стеариновой, 45 % олеиновой и 10 % линолевой кислот, а также некоторое количество каприловой и каприновой кислот. Плоды финика мазафати содержат различные питательные вещества, кальций, магний, калий и т. Д. и витамин А, комплекс витаминов В, витамин С и т. Д. Кроме того, в них мало жира и много клетчатки и белка, что делает их полезными закусками.

Пищевая ценность на 100 г Энергия 1105 кДж (264 ккал)

Углеводы-51 г

Сахара-46 г

Пищевая клетчатка-26 г

Толстый- 5,6

Белок-1,61 г

Минералы Количество

Кальций-22% 28-60 мг

Железо- 20% 2,6 мг

Фосфора- 7% 50 мг

Натрия-1% 16 мг

Финики мазафати SILVER имеют уникальные полезные свойства – они содержат витамины и минеральные вещества. Именно поэтому считаются очень полезными

экзотическими сухофруктами. В них есть калий, необходимый для поддержания мышечного тонуса. Позволяющий укрепить кости и суставы, кальций.

Как и другие сухофрукты, финики часто обрабатывают серой или другими химикатами, которые продлевают срок хранения сухофруктов, делают их глянцевыми и более привлекательными на вид. Вдобавок к этому, финики могут вымачивать в сахарном сиропе. В итоге вместо натурального перекуса можно получить порцию химии и сахара. «У этих плодов высокий инсулиновый индекс – более 100. Это выше, чем, к примеру, у магазинного мороженого (около 90). Большое количество фруктозы может вызвать вздутие живота, раздражать кишечник и даже провоцировать диарею. Чем выше содержание сока в финике, тем выше качество Мазафати фиников. Финики имеют разный уровень влажности. Они имеют наибольшее количество влаги среди доступных фиников, что делает этот фрукт более вкусным.. Финики Мазафти хранятся на складе, они должны храниться при подходящей температуре и стандартах дня, при температуре не вызывающей гниения фиников. Кроме того, ценность фиников Мазафати для организма определяется, когда этот финик попадает к потребителю, который при хранении в хороших условиях финик не теряет своих свойств. Финики Мазафати имеют самый большой объем экспорта и экспортируются во многие страны мира

Финики Мазафати цена. Как известно, цена фиников на рынке зависит от спроса и предложения, и финики Мазафати не являются исключением из этого правила. В связи с высоким спросом на этих фиников, их цена изменчивы и может быть измениться по сравнению с предыдущим днем. Финики имеют высокую цену в начале сезона сбора урожая, то есть в осенний сезон, но с приближением зимы, цена на финики становится все ближе к реальному курсу.

Наличие информации о химическом составе финики Мазафати важно при их сортировке, хранения и переработке и благодаря высокому влажности, его следует собирать и хранить при определенных условиях, как только он прибывает и можно сказать, что упаковка фиников зависит от типа фиников и способа их употребления, например: упаковка фиников для внутреннего рынка отличается от экспортной упаковки. Наше предложение к вам – покупать финики оптом, и в этом случае, если вы будете покупать напрямую у производителя и удалить посредников, цены также снизятся. В отдельные месяцы года спрос на этот продукт высок и в результате с продаж фиников Мазафати и уменьшением этого продукта на рынке мы наблюдаем рост его цены, но в другие месяцы, когда спрос низкий и на рынке предлагается больше продуктов, цена уменьшается. Также, когда собирается этот продукт и любой другой продукт, мы видим снижение цены. Как мы уже говорили, многие факторы играют роль в определении цены на финики. Эти факторы играют роль в сельском хозяйстве и других коммерческих секторах и влияют на цену продукции и даже можно сказать, что одним из факторов – определяющих цену фиников Мазафати, может быть вопрос выращивания фиников в разных регионах.

Как растут финики в Иране,? В Иране производится и растут много сухофруктов как финики. Производство фиников в Иране имеет историческую историю, и финики являются вторым по величине сельскохозяйственным продуктом в Иране а южные провинции страны включают производителей фиников. Качество и разнообразие фиников в Иране очень уникально, и по этой причине большинство крупных стран, таких как Россия, Малайзия, Индияи Китай покупают иранские финики. Время сбора фиников в разных городах различается в зависимости от условий ранних и поздних фиников созревания. Оптовые покупки и продажи фиников достигают пика в сезон сбора урожая, и их часто хранят на складах и в холодильных камерах. В сезон оптовых покупок и продаж фиников такие факторы, как уровень экспорта и экспортная политика в отношении фиников в стране, могут оказывать прямое влияние на оптовую цену фиников. Наиболее важными типами фиников в Иране являются следующие; финики Мазафати, финики Сайер, финики Кабкаб и финики Королевские.

Очень важным моментом при экспорте фиников является соблюдение законов страны назначения и соблюдение пищевых стандартов этой страны.Европейские страны являются одним из наиболее важных рынков для экспорта иранских фиников, которые ежегодно поставляются в больших количествах.

Этот сорт является наиболее распространенным сортом свежих фиников для перекусов и столовых блюд. Это ценный источник питательных веществ для ежедневного употребления в виде фруктов. Он богат клетчаткой и жизненно важными элементами.

ЛИТЕРАТУРА:

1. Натан Голденберг , Thought for Food: A Study of the Development of Food Division, Marks & Spencer: an Autobiography , Orpington, Food Trade Press,1989 г., 258 с. (ISBN 978-0-900379-35-2) , стр. 73

2. « Mazafati Date » , на www.greendiamond.co (по состоянию на 27 сентября 2016 г.)

3. « Наши продукты / Экспорт фиников / Green Diamond » на сайте greendiamond.co (по состоянию на 27 октября 2020 г.) .

4. « Поставщик Mazafati Date и Kimia Date | Green Diamond Dates » на сайте www.greendiamond.co (по состоянию на 25 сентября 2016 г.)

5. Гольденберг, Натан (1989). Мысль о еде: исследование развития пищевого подразделения, Marks & Spencer: автобиография. Орпингтон: Food Trade Press. П. 73

СЫЛКИ:

- <http://www.saranuts.com/en/products/?n=3>
- http://www.alibaba.com/product-detail/Mazafati-Rotab-Dates_101599636.html
- <http://www.datefruit.ir/mazafati-date>