BIR DONA URUG’DAN MILLION FOYDA: SHAMPINYON BIZNESI

Buxoro Davlat Universiteti Tabiiy fanlar va Agrobiotexnologiya fakulteti. Qishloqxo’jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash ta’lim yo’nalishi talabasi.
Saidova Jasmina Bahodirovna
gmail:@js6341618@gmail.com
Ilmiy raxbar: ***Jumayev Tolibjon Ganjiyevich***
t.g.jumayev@buxdu.uz
Buxoro Davlat Universiteti Tabiiy fanlar va Agrobiotexnologiya fakulteti Biotexnologiya va oziq-ovqat xavfsizligi kafedrasi o’qituvchisi.



Annotatsiya: So‘nggi yillarda shampinyon yetishtirishga bo‘lgan qiziqish ortib bormoqda. Buning asosiy sababi — bu ishni katta yer maydoni, murakkab texnika yoki katta mablag‘ talab qilmagan holda boshlash mumkinligi. Ko‘pchilik odamlar shampinyonni yerto‘la, ombor yoki kichik xonalarda ham yetishtirish mumkinligini bilib, bu ishni oddiy va amaliy deb hisoblamoqda. Shuningdek, shampinyon qisqa muddatda hosil berishi, yilning istalgan faslida o‘stirilishi va bozorda doimiy talabga ega bo‘lgani uchun ko‘p insonlar uni kichik biznes sifatida ko‘rmoqda.

Insonlarning yana bir qiziqish sababi — shampinyonning foydali va sog‘lom oziq-ovqat mahsuloti ekanligi. Unda oqsil, vitamin va minerallar ko‘p bo‘lgani uchun oilaviy iste’molga ham foydali. Uni uyda yetishtirish orqali insonlar tabiiy, toza va xavfsiz mahsulotga ega bo‘lishni istaydilar. Bundan tashqari, shampinyon pestitsidsiz, ya’ni kimyoviy dorilarsiz o‘stirilishi mumkin, bu esa ekologik sog‘lom mahsulot izlayotganlar uchun muhim omil hisoblanadi.

Shampinyon yetishtirish qisqa vaqt ichida daromad keltirishi bilan ham e’tiborni tortmoqda. 1–2 oy ichida dastlabki hosil olinadi, bozorda esa shampinyon doim sotiladigan mahsulot sanaladi. Restoranlar, do‘konlar va bozorlar tomonidan unga

talab yuqori. Shu sababli ko‘pchilik bu ishni qo‘shimcha daromad manbai sifatida tanlamoqda.

Yana bir sabab — shampinyon yetishtirish ko‘nikmasini qisqa vaqt ichida o‘rganish mumkinligi. Internet, seminarlar va tajriba orqali ko‘p odamlar bu jarayonni mustaqil o‘rganib, oddiy sharoitda natijaga erishishmoqda. Bu esa yoshlar, uy bekalari, kichik fermerlar va ish izlayotgan insonlar uchun oson yo‘l bo‘lib bormoqda.

Kalit so’zlar: Shampinyon, katta yer maydonlari, murakkab texnika, katta mablag', yerto'la, ombor, kichik xonalar, kichik biznes, sog'lom oziq-ovqat mahsuloti, oilaviy iste'mol, pestitsidsiz, kimyoviy dorilarsiz, muhim omil, kichik fermerlar.

Аннотация: В последние годы интерес к выращиванию шампиньонов растёт. Главная причина этого заключается в том, что этот бизнес можно начать, не имея больших площадей земли, сложного оборудования или больших средств. Многие считают этот бизнес простым и практичным, узнав, что шампиньоны можно выращивать в подвалах, складах или небольших помещениях. Кроме того, поскольку шампиньоны дают урожай в короткие сроки, их можно выращивать в любое время года и они пользуются постоянным спросом на рынке, многие рассматривают его как небольшой бизнес.

Ещё одна причина интереса заключается в том, что шампиньоны — полезный и здоровый продукт питания. Богатые белком, витаминами и минералами, они также полезны для семейного потребления. Выращивая их дома, люди хотят получать натуральный, чистый и безопасный продукт. Кроме того, шампиньоны можно выращивать без пестицидов, то есть без химических препаратов, что является важным фактором для тех, кто ищет экологически чистый продукт. Выращивание грибов также привлекает внимание тем, что приносит доход в короткие сроки. Первый урожай собирают уже через 1-2 месяца, и грибы всегда в продаже. Они пользуются большим спросом в ресторанах, магазинах и на рынках. Именно поэтому многие выбирают этот бизнес как дополнительный источник дохода.

Ещё одна причина заключается в том, что навыкам выращивания грибов можно научиться в короткие сроки. Благодаря интернету, семинарам и опыту многие люди самостоятельно осваивают этот процесс и добиваются результатов в простых условиях. Это становится доступным способом для молодёжи, домохозяек, мелких фермеров и тех, кто ищет работу.

Ключевые слова: грибы, большие площади земли, сложное оборудование, большие фонды, погреб, склад, небольшие помещения, малый бизнес, здоровое питание, семейное потребление, без пестицидов, без химических препаратов, важный фактор, мелкие фермеры.

Abstract: In recent years, interest in growing champignons has been growing. The main reason for this is that this business can be started without requiring a large area of land, sophisticated equipment, or large funds. Many people consider this business simple and practical, having learned that champignons can be grown in basements, warehouses, or small rooms. Also, since champignons produce a crop in a short period of time, can be grown at any time of the year, and are in constant demand in the market, many people see it as a small business.

Another reason for people's interest is that champignons are a useful and healthy food product. Since they are rich in protein, vitamins, and minerals, they are also useful for family consumption. By growing them at home, people want to have a natural, clean, and safe product. In addition, champignons can be grown without pesticides, that is, without chemical drugs, which is an important factor for those looking for an environmentally friendly product.

Mushroom cultivation is also attracting attention because it brings income in a short time. The first harvest is obtained within 1-2 months, and mushrooms are always on sale in the market. They are in high demand in restaurants, shops and markets. That is why many people choose this business as an additional source of income.

Another reason is that the skill of mushroom cultivation can be learned in a short time. Through the Internet, seminars and experience, many people are independently learning this process and achieving results in simple conditions. This is becoming an easy way for young people, housewives, small farmers and people looking for work.

Keywords: Mushrooms, large areas of land, complex equipment, large funds, cellar, warehouse, small rooms, small business, healthy food, family consumption, without pesticides, without chemical drugs, an important factor, small farmers.

Kirish:

Shampiyon iste’moli juda foydali hisoblanadi, O’zbekistonda kam yetishtirilganligi hamda qimmat narxi sababli aholi kam xarid qiladi va iste’mol juda kam hisoblanadi.Oddiy aholining ko’pchiligi past kalloriyali ovqat iste’mol qilgan, asosan oq rangli non va makaron mahsulotlariga tayanadigan oilalarda B1 vitamini yetishmaydi va nerv tizimi hamda yurak faoliyatiga ta’sir qiladi. Shampinyonda B1(tiamin),B2(riboflavin), B3(niatsin), B5(pantoten kislotasi), B6(piridoksin) vitaminlariga boy. U nafaqat oson hazm bo‘ladigan va kam kaloriyali oziq-ovqat sifatida qadrlanadi, balki turli vitamin va minerallarga boyligi bilan ham ajralib turadi. Shampinyon asosan nerv tizimi faoliyatini yaxshilash, yurak va jigar salomatligini mustahkamlashda muhim rol o‘ynaydi. Shu bilan birga, shampinonning tarkibidagi vitaminlar organizmning umumiy immunitetini oshirish, yangi hujayralarning shakllanishini rag‘batlantirish va asab hamda mushak faoliyatini qo‘llab-quvvatlashga

yordam beradi. Shu sababli, shampinon sog‘liqni mustahkamlash va turli kasalliklarning oldini olishda foydali o‘simlik sifatida qadrlanadi.

Qisqacha O’zbekistonda shampinyon sotuvi va yetishtiruvi bo’yicha umumiy holat:

Mahalliy ishlab chiqarish oshmoqda: tadbirlar va treninglar, yangi kompost maydonchalari va fermalar paydo bo‘lmoqda, bu esa ishlab chiqarish hajmini oshirishga yordam bermoqda.

Tadbirlar va ilmiy institutlarda tajriba-sinovlar olib borilmoqda — masalan, meva-sabzavot sanoatini rivojlantirish doirasida davlat darajasida chora-tadbirlar muhokama qilinyapti va qishloq xo‘jaligiga e’tibor kuchaymoqda.

Asosan mahalliy kichik va o‘rta fermer/korxonalar (Toshkent va viloyatlarda e’tiborga tushgan bir nechta yetishtiruvchilar) shug’ullanmoqda.

Oziq-ovqat/eksport bilan shug‘ullanuvchi kompaniyalar — ba’zi import/eksport registrlarida “mushroom” importerlari ko‘rsatilgan, ya’ni bozorda import ham mavjud.

Ilmiy-tadqiqot markazlari va universitetlar: NIIlarda (champignon va veshhenka) shampinyon (oyster) ustida ishlanmoqda.

Ta’lim/trening va texnologiyalar

Amaliy treninglar va kurslar tashkil etilmoqda (masalan, UMDIS va joylardagi fermalarda o‘tkazilgan mashg‘ulotlar). Bu yangi boshlovchilar uchun juda foydali.

Texnologiya jihatidan: substrat va kompost tayyorlash, sterilizatsiya, spawn (urug‘) sotib olish, iqlim boshqaruvi (namlik, harorat), va avtomatlashtirilgan tizimlar muhim. Mahalliy jihoz va xizmatlar OLX, Bizkim kabi sahifalarda topilmoqda.

Bozor va iste’mol

Mahalliy iste’mol hali ham rivojlanmoqda — bir manbada iste’mol miqdori taxminan yiliga odam boshiga ~200 g deb keltirilgan, ya’ni ichki bozor katta emas va mahalliy ishlab chiqarishni oshirish uchun imkon bor. (konferensiya/soha tahlili).

Narxlar va savdo: bozorda xom shampinyon sotuvlari va tayyor mahsulot takliflari bor — mahalliy yetishtiruvchilar tomonidan ulgurji va chakana sotilmoqda.

Davlat qo‘llab-quvvatlashi va imkoniyatlar

Rivojlantirish strategiyalari va investitsiya loyihalari doirasida meva-sabzavot yetishtirish va qayta ishlashga e’tibor berilmoqda — bu oshqozon mahsulotlari qatorida qo‘shimcha imkoniyatlarga yo‘l ochadi (subsidiyalar/loyihalar maydonlari hududiy dasturlarda ko‘rsatilgan).

Innovatsiya va grant tanlovlari (Innovatsion rivojlanish agentligi va boshqa dasturlar) tadbirkorlar va startaplar uchun imkoniyat yaratishi mumkin.

Asosiy muammolar va xavflar

Substrat/kompost sifatini ta’minlash (to‘g‘ri texnologiya va sanitariya) — sifat past bo‘lsa, hosil kamayadi.

Malakali kadrlar va tajriba yetishmasligi — shu sababli treninglar muhim.

Raqobat (import) va bozorda talablarga mos sertifikatlash/saqlash masalalari.

Agar siz boshlamoqchi bo‘lsangiz — amaliy qadamlar (qisqa yo‘riqnoma)

Bozor tadqiqoti: mahalliy restoranlar (HoReCa), bozorlardagi narxlar va iste’molchilarni o‘rganing. (mahalliy e’lonlar va sotuvchilarni tekshirish foydali).

Training/kursga yoziling yoki amaliy mashg‘ulotlarda qatnashing (UMDIS va mahalliy fermalar treninglar o‘tkazadi).

Spawn va kompost yetkazib beruvchilarni aniqlang; avval kichik miqyosda pilot-ferma ochib ko‘ring. (mahalliy yetkazib beruvchilar saytlari mavjud).

Sifat va gigiyenaga alohida e’tibor: sterilizatsiya, pest nazorati, toza xodim amaliyoti.

Imkoniyat bo‘lsa, qayta ishlash (konserva, muzlatish, quritish) orqali qo‘shimcha qiymat yarating.

Shampinyonning biologik xususiyatlari

Oq qo'ziqorin (Agaricus bisporus) qo'ziqorinlar shohligiga tegishli. Oq qo'ziqorin oq yovvoyi qo'ziqorin bo'lib, qo'y go'ngi bo'lgan joylarda o'sishni yaxshi ko'radi va juda yangi ta'mga ega.

Oq qo'ziqorinni qo'ziqorin, qo'ziqorin deb ham atashadi, oq qo'ziqorin deyarli silindrsimon, ichi bo'sh yoki o'rtacha qattiq, halqali bir qatlamli, oq, membranali, dastani o'rtasida tug'ilgan, tushishi oson. Oq qo'ziqorin butun dunyoda etishtiriladigan va iste'mol qilinadigan qo'ziqorin bo'lib, u keng tarqalgan, shuning uchun uni "dunyo qo'ziqorini" deb atashadi. Oq qo'ziqorinlar stol qo'ziqorinlari, oddiy qo'ziqorinlar, tugma qo'ziqorinlari yoki shiitake qo'ziqorinlari sifatida ham tanilgan. Ularning kichik poyasi, silliq qopqog'i va ko'plab taomlarga mos keladigan yumshoq ta'mi bor.

Oq qo'ziqorin kompostlangan tuproqda turli xil zamburug'lar va bakteriyalar orasida o'sadi va ular bu jarayonda asosiy rol o'ynaydi, chunki ular zamburug'lar o'sishidan oldin xom ashyoni parchalaydi.

Foydasi:

Oq qo'ziqorinlarda mavjud bo'lgan muhim oziq moddalar selen, vitamin D, glutation va ergotionin yoki ergoni o'z ichiga oladi, ularning to'rttasi oksidlovchi stressni sekinlashtiradigan antioksidant bo'lib ishlaydi va ularning barchasi tananing yoshi bilan kamayadi. Boshqa hech qanday oziq-ovqat bu antioksidantlar va qo'ziqorinlarning manbai bo'lib xizmat qilmaydi.

Oq qo'ziqorin chet elda juda hurmatga sazovor sog'liq uchun oziq-ovqat bo'lib, unda inson tanasi uchun zarur bo'lgan 8 turdagi aminokislotalar, shuningdek, multivitaminlar, niatsin, askorbin kislotasi va boshqalar mavjud. Tricholoma kam yog'li oziq-ovqat bo'lib, umumiy navlarning yog 'miqdori quruq vaznning atigi 4,4 foizini tashkil qiladi. Barcha qutulish mumkin bo'lgan qo'ziqorinlar orasida u mineral elementlarni yig'ish qobiliyatiga ega.

Oq qo'ziqorinlardagi asosiy fenolik birikmalar flavonoidlar va fenolik kislotalar bo'lib, ular antioksidantlar va prooksidantlar sifatida ishlaydi.

Antioksidantlar sifatida ular hujayraning omon qolishini oshirishga yordam beradi, prooksidantlar sifatida esa o'simta o'sishini oldini olish uchun hujayra o'limiga olib keladi.

Bundan tashqari, oq qo'ziqorinlarning asosiy bioaktiv birikmalaridan biri bo'lgan polisaxaridlar kuchli saratonga qarshi ta'sirga ega bo'lishi mumkin. Polisaxaridlarning alohida turlaridan biri beta-glyukandir. Tanani infektsiyadan himoya qilish uchun makrofaglar va tabiiy qotil hujayralarni faollashtirish uchun immunitet tizimingizni rag'batlantiradi.

Oq qo'ziqorinlar yallig'lanishga qarshi va antioksidant sog'liq uchun foydali bo'lgan turli xil birikmalarni o'z ichiga oladi va 2-toifa diabetga moyil bo'lgan kattalardagi qo'ziqorinlarni muntazam iste'mol qilish vaqt o'tishi bilan diabetning tarqalishini kamaytirishi mumkin.

Oq qo'ziqorinlar yurak sog'lig'ini yaxshilashi mumkin Oksidlanish stressi, yallig'lanish va yuqori darajadagi xolesterin va triglitseridlar yurak xastaligi bilan kuchli bog'liq va oq qo'ziqorinlarning ergotionin va beta-glyukan miqdori bu xavfni kamaytirishga yordam beradi. Beta-glyukan eriydigan tola bo'lib, hazm qilinganida gelga o'xshash modda hosil qilish qobiliyati tufayli qonda xolesterin darajasini pasaytiradi. Keyin triglitseridlar va xolesterinni ushlaydi, ularning so'rilishini oldini oladi.

Shampinyon iste’mol qilishda ehtiyot choralari:

Oq qo'ziqorinlarni bedana go'shti bilan iste'mol qilish mumkin emas, shuningdek, qisqichbaqa va pomidordan saqlanish kerak. Uni me'yorida iste'mol qilish kerak.

1. Bedana go'shti: Garchi bedana go'shti yuqori ozuqaviy qiymatga ega bo'lgan go'shtli taom bo'lsa-da, u juda ko'p protein va mikroelementlarni o'z ichiga oladi, lekin uni oq qo'ziqorin bilan iste'mol qilgandan so'ng, terida qora dog'lar belgilarini keltirib chiqarishi mumkin, asosan Qo'ziqorinlar qo'ziqorinlarning ovqatiga tegishli bo'lib, ikkalasini birga eyish mumkin emas.

2. Daryo qisqichbaqasi: Daryo qisqichbaqasi sovuq ovqatning bir turi bo'lib, dengiz mahsulotlariga ham kiradi. U juda ko'p D vitamini o'z ichiga oladi va oq qo'ziqorin tarkibidagi D vitamini ham nisbatan yuqori. Ikkalasini birgalikda iste'mol qilgandan so'ng, bu tanadagi kaltsiyning ko'payishiga olib kelishi mumkin va tez-tez ovqatlanish toshlarni keltirib chiqarishi mumkin.

3. Pomidor: Pomidor nisbatan keng tarqalgan oziq-ovqat bo'lib, ularda ko'p miqdorda S vitamini va mikroelementlar mavjud va qo'ziqorinlarning ozuqaviy qiymati ham nisbatan yuqori. Agar siz pomidorni oq qo'ziqorin bilan iste'mol qilsangiz, pomidor tarkibidagi ba'zi vitaminlar yo'q qilinishi mumkin. ozuqaviy qiymatining pasayishiga olib keladi.

Odatda oq qo'ziqorinni iste'mol qilganingizda, uni ozgina yog'siz go'sht yoki mol go'shti bilan moslashtira olasiz, bu undagi ozuqaviy qiymatini oshirishi mumkin va shu bilan birga tanaga zarur bo'lgan ba'zi oziq moddalarni to'ldirishi mumkin, bu sizning sog'lig'ingiz uchun foydalidir. Ammo oshqozon-ichak traktidagi yukni ko'paytirmaslik uchun juda ko'p ovqatlanmaslikka harakat qiling.

Inson sog'ligiga asosiy foydalari:

-Immunitetni mustahkamlashga yordam beradi.

-Qo‘ziqorinlarda mavjud letsitin tomirlarni tozalash va

- xolesterinni kamaytirishga yordam beradi, aterosklerozning oldini oladi;

Zamburug‘larning muntazam iste’moli aqliy qobiliyatga ijobiy ta’sir ko‘rsatadi;

Qo‘ziqorinlar asab tizimi uchun foydali, ziqlikdan xalos qiladi;

Mutaxassislar qo‘ziqorinlarni ortiqcha tana vazniga ega bo‘lgan odamlarning ratsioniga kiritishni tavsiya qiladilar. Chunki u juda to‘yimli, ochlikni tez qondiradi;

qo‘ziqorin — teri, soch va tirnoqlarning sog‘lig‘i uchun javobgardir. Shuningdek, qalqonsimon bezning normal faoliyatiga yordamlashadi;

tarkibidagi riboflavin (V2 vitamini) bor;

Mutaxassislar fikriga ko‘ra, shampinonlar bosh og‘rig‘ini davolaydi;

Oyster qo‘ziqorinlari inson organizmini har xil kasalliklardan himoya qiladi. Chunki uning tarkibidagi PP vitamini bor. Radioaktiv moddalarni to‘plamaydi, aksincha ularni organizmdan chiqaradi;

Shiitake qo‘ziqorinlari, Yaponiyada juda keng tarqalgan. Inson salomatligi uchun juda foydali hisoblanadi. Undan saraton va boshqa kasalliklarni davolash uchun qo‘llaniladi.

Shampinyon yetishtirishning amaliy texnologik jarayonlari

Kerakli sharoitlar:

Harorat: 18-25C(mitseliy o’sishi), meva davrida 14-18C

Namlik: Havoda 85-95%

Tuproqda 60-70%

Yorug’lik: minimal, ko’p yorug’lik kerak emas

Shamollatish: kislorod muhim, ammo kuchli shamol kerak emas

Joy: yerto’la, issiqxona, ombor yoki maxsus xona

Kompost tayyorlash (asosiy ozuqa moddasi) :

Tarkibi:

Somon (bug’doy/yorma)-100kg

- Go’ng (ot yoki qoramolniki)-70-100kg

- Karbamid(mochevina)-2kg
- Gips (yoki alabastry)-8-10kg
- Superfosfat-2kg

Jarayon:

Somon 24 soat davomida suvga ivitiladi. Ivigach somonni qatlamlab go'ng bilan aralashtiriladi . Har bir qatlamga karbamid va superfosfat sepiladi . 3-4 kun oralatib aralashtirilib turadi . o'rtacha 18-20 kun ichida compost tayyor bo'ladi – rangi quyuq, hidi ammiaksiz bo'lishi kerak.

Mizelyiy (qo'ziqorin urug'i) ekish:

- Kompost 24-25C ga sovigach, 5-6 sm chuqurlida teshikchalar hosil qilinadi.
- Har 20-25 sm da bitta mizellyiy qo'yiladi.
- Ustiga kompostdan yopiladi.
- 10-14 kunda mizelyiy butun kompostga tarqaladi.

Qoplama qatlami (mikroiqlim yaratish):

Mizelyiy tarqalgach , ustiga 2-3 sm qalinlikda tuproq qatlami yopiladi.

Tarkibi:

- ❖ Qum + qora tuproq + dolomit yoki gips (pH 7-7.5 bo'lishi zarur)

Hosil davri:

Kun:	**Jarayon:**
20-25 kun	Birinchi shampinyonlar ko'rina boshlaydi
30-35 kun	To'liq hosil chiqa boshlaydi
60-90 kun davomida	Hosil uzluksiz chiqadi





- Qo'ziqorinlar tuproqdan ildizi bilan burab olinadi
- Bo'sh qolgan tuproqdagi teshik yana tuproq bilan to'ldirib qoyiladi
- Qo'ziqorinlar sovutgichda 0-4C da 5-7 kun saqlanadi

Kasalliklar va zararkunandalardan himoya

Muammo	Belgisi	Yechim
Mog’or(plesen)	Yashil,qora dog’lar	Kompostni to’g’ri tayyorlash va havoni toza saqlash kerak
Pashsha lichinkasi	Mizelyiyni yeydi	Xonani dezinfeksiya qilish va ohakli suv sepish kerak
Bakterial chirish	Qo’ziqorin suyuq va sarg’ayadi	Namlikni kamaytirish va shamollatish

Iqtisodiy tahlil va biznes imkoniyatlari

Boshlang‘ich xarajatlar

Shampinyon yetishtirish uchun katta mablag‘ talab qilinmaydi, bu esa biznesni kichik investitsiya bilan boshlash imkonini beradi. Asosiy xarajatlar quyidagilardan iborat:

Joy va uskunalar: yerto‘la, ombor yoki kichik issiqxona; raklama, tokcha yoki qozonlar

Kompost va materiallar: somon, go‘ng, gips, tuproq, mizelyiy (urug‘)

Namlik va haroratni nazorat qilish vositalari: sprayer, termometr, humidifikator yoki oddiy sharoitda namlikni saqlash vositalari

Kichik hajmli uy sharoitida bu xarajatlar odatda 1–3 million so‘m atrofida boshlanishi mumkin. Katta fermerlik yoki tijorat fermasi esa ko‘proq mablag‘ talab qiladi, lekin hosil va daromad ham shunga yarasha oshadi.

Hosildorlik

Shampinyon tez o‘sadi va yil davomida bir necha to‘lqin bilan hosil beradi.

1 m² kompostdan taxminan 15–25 kg shampinyon olinadi.

1 tonna kompostdan 200–250 kg shampinyon hosil bo‘ladi.

Bu tez o‘sish va hosil berish, biznesni qisqa muddatda foydali qiladi.

Bozor va sotish imkoniyatlari

Shampinyon bozori O‘zbekistonda va jahon miqyosida barqaror.

Mahalliy bozorlarda: supermarketlar, do‘konlar, restoranlar, oshxona va kafelar shampinyonga talab qiladi.



Qo‘shimcha qiymat yaratish: shampinyonni quritib, muzlatib yoki konservalab sotish orqali foyda oshiriladi.

Shuningdek, kichik fermerlar uchun oila ehtiyoji uchun yetishtirib, ortganini sotish ham iqtisodiy foyda keltiradi.

Daromad va rentabellik

Kichik hajmda, masalan 100 m² maydonda ekilgan shampinyon bir necha oyda bir necha million so‘m daromad keltirishi mumkin.

Xarajatlarni hisobga olganda, boshlang‘ich sarmoya 3–6 oy ichida o‘zini qoplaydi.

Tijorat hajmda, hosil va foyda ancha oshadi, ayniqsa restoran va supermarketlar bilan shartnoma mavjud bo‘lsa.

Biznes imkoniyatlari

Shampinyon yetishtirishning asosiy imkoniyatlari:



1. Kam sarmoya bilan boshlash: Kichik xonada yoki yerto‘lada ham ish boshlash mumkin.
2. Tez hosil va tez daromad: 1–2 oy ichida birinchi hosil olinadi.
3. Yil davomida yetishtirish: Shampinyon qish yoki yoz faslidan qat’iy nazar o‘sadi.
4. Qo‘shimcha mahsulotlar: quritilgan shampinyon, konservalangan shampinyon, tayyor oshxona mahsulotlari.
5. Oson marketing: Mahalliy bozor, restoranlar va do‘konlar bilan hamkorlik qilish mumkin.

Xulosa: Shampinyon (Agaricus bisporus) — tez o‘sadigan, sog‘lom va oziqaviy qiymati yuqori qo‘ziqorin bo‘lib, uni uy sharoitida yoki kichik fermada ham yetishtirish mumkin. Odamlar shampinyonga qiziqishadi, chunki uni oson ekish mumkin, tez hosil beradi, yil davomida yetishtirish mumkin va bozorda doimiy talab mavjud. Shampinyon tarkibida B guruhi vitaminlari va D vitamini ko‘p bo‘lib, inson sog‘lig‘i uchun foydali, shu bilan birga kam xarajat bilan foydali biznes sifatida ham ishlatiladi. To‘g‘ri parvarish va nazorat bilan shampinyon yetishtirish kichik sarmoya bilan daromad olish, sog‘lom va tabiiy mahsulot iste’mol qilish imkonini beradi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Toshpo‘latov.M.A, Xudoyqulov B.R (2018)
2. "Qo‘ziqorin yetishtirish asoslari"
3. Sultonov.A (2020)
4. "Sabzavotchilik va issiqxonachilik asoslari"
5. Jahon sog‘liqni saqlash tashkiloti(WHO) hisobotlari (2021-2023)
6. Singh.M, and Sharma,S.R (2020)
7. O‘zbekiston Resbublikasi Qishloq Xo‘jaligi Vazilligi (2022)
8. https://uz.wikipedia.org