

**MEVA-UZUMNI QURUTISH VA SIFATLI SAQLASH TEXNOLOGIYASI****Botirova Nargiza Abdumo'min qizi**

Toshkent davlat Agrar universiteti 2- bosqich talabasi

**Saydullayeva Madina Elyor qizi**

Toshkent davlat Agrar universiteti 3- bosqich talabasi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.6804996>

*Annotatsiya.* Ushbu maqolada yurtimizda aholi ehtiyojidan kelib chiqib, meva-uzumni qurutish usullari va uni yil davomida sifatli saqlash chora-tadbirlari xususida so'z boradi.

*Kalit so'zlar:* meva, uzum, qishloq xo'jalik, mahsulot, qayta ishlash, qurutish, saqlash, texnologiyalar.

**ТЕХНОЛОГИЯ СУШКИ И СОХРАНЕНИЯ КАЧЕСТВА ПЛОДОВ И ВИНОГРАДА**

*Аннотация.* Исходя из потребностей населения нашей страны, в данной статье рассмотрены способы сушки винограда и меры по сохранению его качества в течение всего года.

*Ключевые слова:* фрукты, виноград, сельское хозяйство, продукция, переработка, сушка, хранение, технологии.

**TECHNOLOGY OF DRYING AND QUALITY PRESERVATION OF FRUIT AND GRAPES**

*Abstract.* Based on the needs of the population in our country, this article deals with methods of drying grapes and measures to preserve them in quality throughout the year.

*Key words:* fruit, grapes, agriculture, product, processing, drying, storage, technologies.

**KIRISH**

Hozirgi jadallik bilan rivojlanib borayotgan Meva-uzumlarni quritish texnologiyasi bilan shug'ullanish. Talablarga ko'ra meva va uzumlarni respublikamiz sharoitida eng ko'p tarqalgan usul-ochiq havoda quritish tartibini o'rgatish.

Meva va uzumlarni quritganda ulardan juda ko'p miqdorda suv bug'lanib ketadi. Bu sharoitda mikroorganizmlar rivojlana olmaydi va mahsulot buzilmaydi. Albatta buning uchun qurigan mahsulot standart namlikda, maxsus idishda va qoidaga binoan saqlash sharoitida bo'lishi kerak. Qurigan mahsulot yaxshi saqlanadi va uzoq masofalarga tashish juda qulay.

**TADQIQOT MATERIALLARI VA METODOLOGIYASI**

Quritish bo'yicha jarayonlar qish vaqtida olib borilsa, u holda sun'iy quritish moslamalarida, ya'ni maxsus laboratoriya sharoitida ishlaydigan pechka yoki javonlarda olib boriladi. Yoz vaqtida esa xo'jalikning quritish maydonida olib boriladi. Meva va uzumlar quritish maydonchasiga keltirilgandan keyin tortiladi va saralanadi. Mahsulot yetilganligi, ranggi, shakli, o'lchamiga qarab navlarga ajratiladi.

**Mevani yuvish.** Meva va uzumga yopishgan har xil xas-cho'p, qum, mikroorganizmlar, shuningdek zaxarli moddalarning qoldiqlari yuvib tashlanadi. Mahsulot toza suvda yuviladi, uning har kilogrammiga o'rta hisobda 0,7 litr suv sarflanadi. U qadar ko'p bo'lmagan mevani vannalarda, bochka yoki betonlangan hovuzlarda qo'lda yuviladi.

**TADQIQOT NATIJALARI VA MUHOKAMA**

**Meva po'stini archish.** Bu ish mevanning keraksiz qismini ajratib olish va qoqining ranggini yaxshilash maqsadida qilinadi. Po'sti ajratilgan meva ancha tez quriydi. Olma va

nokning po'sti qo'lda pichoq bilan ajratiladi. Shaftoliniki kimyoviy usulda artiladi. Buning uchun shaftoli chuqur bo'lmagan to'r savat bilan 2-3 foizli qaynoq eritmaga 1,5-3 daqiqa botiriladi.

**Mevalarni qismlarga bo'lish.** Mevalar asosan qo'lda oddiy pichoq bilan yoki mashinalarda to'g'raladi. Mevalarni turiga qarab to'g'rashning har xil usuli qollaniladi. Masalan, qoqi qilinadigan olma 5-7 mm qalinlikda gardish qilib, nok esa to'rt pallaga bo'linib, urug'i olib tashlanadi. Shaftoli va o'rik ikki pallaga bo'linishi mumkin.

**Meva va uzumni blanshirlash.** Blanshirlash meva va uzumni qaynoq suvga, kislotali va tuzh eritmalarga botirib olish yoki bug'lash demakdir. Mevalar har xil maqsadlarda blanshirlanadi, natijada olxo'ri, olcha va uzum 3-4 barobar tez quriydi. Tez quritilgan meva va uzumdan ko'proq quruq mahsulot olinadi va ekstrakt moddalar kamroq nobud bo'ladi.

**Oltिंगugurt bilan dudlatish (sulfitlash).** Mevalarni balondagi gazsimon sulfit angidrid bilan oltिंगugurt yondirib dorilash yoki quruq sulfitlash mumkin. Sulfit kislotasi kuchli antiseptik bo'lib, meva va uzumni chirituvchi mikroorganizmlar faoliyatini daf etadi. Sulfit kislotasi bilan ishlangan mevalar ranggi aynimaydi; ularda S vitamini saqlanib qoladi. Ammo sulfit kislotaning odam organizmiga kirgan ozgina miqdori tez orada oksidlanib sulfitga aylatiadi, modda almashinuvida qatnashadi va organizmdan chiqib ketadi. Ammo quritilgan mahsulotda sulfit angidrid 0,01% dan oshmaslik lozim. Oq hamda och pushti tusli meva va uzumlar taxta patnislarga solinib, oltिंगugurt gazi bilan dudlanadi. Mahsulot dudlash qutilarida yoki statsionar kameralarda dudlanadi. Qutilar fan er dan yasaladi. Meva va uzumni dudlash uchun begona aralashmalari 2 foizdan oshmagan kolloid oltिंगugurt ishlatiladi. Oltिंगugurt tarkibida margumush bo'lmasligi lozim. Oltिंगugurt sarflash va dudlash muddati xom ashyoning turiga, naviga, yetilganligiga bog'liq. O'rta hisobda har kub litr qutiga 250 gr oltिंगugurt sarflanadi va dudlash 30-120 daqiqagacha davom etadi.

**Xom ashyoni quritish.** Meva va uzum aslida ikki marotaba quritiladi. Birinchi marta mevaning turiga qarab 1-2 kundan 5-6 kungacha oftob tik tushadigan joyga yoyib qo'yadi. Oftobga yoyilgan mevalarning nami qochirilgandan so'ng xomashyo patnislarga solinadi va taxlanib 4-10 kun davomida obdon quritiladi. Uzum ochiq havoda maxsus chodirlarda (quyosh nurlaridan asrash uchun ustiga oq mato tartilgan holda) ham quritilish mumkin. Bunday chodirlar ham juda yuqori ahamiyatga ega. Ulaming ostida qurigan mahsulotlarning ranggi yorqin, mahsulot chiqishi va vitaminligi yuqori boiadi. Bunday chodirlar mahsulotlarni chang tushishidan ham yaxshi himoyalaydi.

## XULOSA

Qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishida tub islohotlarni yuritish uchun ushbu sohani mukammal egallagan malakali mutaxassislarga bo'lgan talab ortib boradi. Hozirgi kunda don, meva-sabzavot, texnik va boshqa ekinlarni yetishtirish, tashish, saqlash va qayta ishlash masalalari yetarlicha o'rganilgan deb bolmaydi. Bundan tashqari sohadagi ilg'or fantexnika yutuqlari ishlab chiqarishga keng joriy etilmayapti.

### *Foydalanilgan adabiyotlar.*

1. X.B.Shoumarov, S.Ya.IsIamov. "Qishloq xo'jaligi mabsuioiarmi saqlash va birlamcfai qayta ishlash texnologiyasi". Toshkent: «Inovatsiya-Ziyo», 2020, 200 bet.
2. H.Ch.Bo'riyev. O.A.Ashurmetov. Poliz ekinlari biologiyasi va yetishtirish texnologiyasi.– T.: "Mehnat", 2000. 114b.

3. O'zbekiston Respublikasi hududida yetishtirish uchun tavsiya etilgan qishloq xo'jalik ekinlari davlat reestri, Toshkent, 2006