

# Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> December, 2022

ISSN: XXXX-XXXX

Website: [econferenceseries.com](http://econferenceseries.com)

## UZUM HOSILINI SAQLASHGA TAYYORLASH VA SAQLASH

Mamatojiyev Sharip Ikromovich

“Aholi tomorqalaridan samarali foydalanis” kafedrası dotsenti, q.x.f.n.

Xusanxonova Sitorabonu Janisbek qizi

Farg’ona davlat universiteti “Uzumchilik, mevachilik va sabzavotchilik” qo’shma fakulteti 20.82-gr. talabasi

### Annotatsiya

Uzumni bu davrini aniqlash ko‘pincha iste‘molchilarning talabi va xohishiga qarab aniqlanadi. Lekin, uzumlarni yig‘ish kechiktirilsa ularning sifati pasayadi va buzila boshlaydi. Xo‘jaliklarda uzumlarni yig‘ishtirib olish muddati har qaysi navning sifati alohida baholash asosida, ya‘ni mevaning tashqi holati, rangi, donining tig‘zligi kabi belgilarga qarab aniqlanadi. Terim bop bo‘lib yetilish davrida uzum iste‘molchilarga holligicha eng yaxshi holatda yetkazilishi lozim. Bu davr ikkiga, ya‘ni uzumlar darhol yeyish uchun yaraydigan va endi pisha boshlagan vaqtda yig‘ishtirib (saqlash davrida to‘liq yetiladi) olishga bo‘linadi. Uzunlik issiqlik sig‘imi yuqori bolganligi sababli, sovitgichda ancha vaqt uzoq soviydi. Ko‘pincha uzum 5-8 kun mobaynida soviydi va uning harorati 1-0°C ga tushadi. Ko‘pincha mahsulotni sovitishni jadallashtirish maqsadida bo‘lmalarga sovuq havo yuboriladi, bu esa sovitish muddatini 2-3 marta qisqartiradi. Dastlabki sovitish bo‘lmasi bo‘lmagan omborlarda avval bo‘lmaning 30-40 % iga uzum joylashtiriladi, 3 - 4 kundan so‘ng yana ma‘lum qismi uzum bilan to‘ldiriladi.

**Kalit so‘zlar;** uzum, hosil, davr, xarorat, fumigasiya, oltingugurt.

Uzumni iste‘mol qilish uchun yaraydigan darajada yetilishda, me‘yorda biologik yetilish jarayoni tugallanib, ular tola pishib yetilib, oz naviga xos mazza, hid, rang va et hosil qiladi. Uzumni bu davrini aniqlash ko‘pincha iste‘molchilarning talabi va xohishiga qarab aniqlanadi. Lekin, uzumlarni yig‘ish kechiktirilsa ularning sifati pasayadi va buzila boshlaydi.

Xo‘jaliklarda uzumlarni yig‘ishtirib olish muddati har qaysi navning sifati alohida baholash asosida, ya‘ni mevaning tashqi holati, rangi, donining tig‘zligi kabi belgilarga qarab aniqlanadi. Terimbop bo‘lib yetilish davrida uzum iste‘molchilarga



# Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> December, 2022

ISSN: XXXX-XXXX

Website: [econferenceseries.com](http://econferenceseries.com)

holligicha eng yaxshi holatda yetkazilishi lozim. Bu davr ikkiga, ya'ni uzumlar darhol yeyish uchun yaraydigan va endi pisha boshlagan vaqtda yig'ishtirib (saqlash davrida to'liq yetiladi) olishga bo'linadi.

Uzum uzilgandan keyin uni omborga joylashga alohida e'tibor berish lozim. Saqlashga qo'yiladigan uzumni uzilgandan so'ng tezda sovuq joyga joylashtirish lozim. Bunday sharoitda 24 soatgacha quyosh tushmaydigan salqin joyda turilishi kerak. Tadqiqotchi G'. Isroilov ma'lumotiga ko'ra, agar uzum 20 - 25°C issiq joyda 1 kun tursa, saqlanish muddati 15 -20 kunga qisqaradi. Uzumning harorati 9 - 10° C ga pasaytirilsa, nafas olish intensivligi 2 marta pasayadi. Shu sababli, uzumning sifatli saqlanishini ta'minlash uchun, iloji boricha tezroq omborga joylashtirish lozim. Uzumni doimiy saqlanadigan joyiga joylashtirishdan ilgari dastlabki sovitish bo'lmasida 5-8°C haroratda 8-10 soat saqlanadi. Aks holda, uzum bevosita saqlash bo'lmasiga joylashtirilsa, bo'lma havosining harorati ko'tarilib ketadi, natijada, bo'lmada saqlanadigan boshqa mahsulotlarning terlab, buzilishiga olib keladi.

Uzumning issiqlik sig'imi yuqori bolganligi sababli, sovitgichda ancha vaqt uzoq soviydi. Ko'pincha uzum 5-8 kun mobaynida soviydi va uning harorati 1-0°C ga tushadi. Ko'pincha mahsulotni sovitishni jadallashtirish maqsadida bo'lmalarga sovuq havo yuboriladi, bu esa sovitish muddatini 2-3 marta qisqartiradi. Dastlabki sovitish bo'lmasi bo'lmaning omborlarida avval bo'lmaning 30-40 % iga uzum joylashtiriladi, 3 - 4 kundan so'ng yana ma'lum qismi uzum bilan to'ldiriladi.

Odatda, uzumni bizning sharoitimizda yetishtiriladigan xo'raki navlari -3-5°C ga chidaydi. Shu sababli, saqlash uchun me'yoriy harorat -1-0°C hisoblanadi. Uzum saqlash jarayonida ana shu harorat doimiy bo'lishi lozim. Havoning nisbiy namligi 85 - 90 % atrofida bo'ladi. Agar 80 dan kam bo'lsa uzumning bandi so'liy boshlaydi. Havo harorati -2°C dan past bolmasligi lozim. Aks holda, mevalar muzlab qolishi va moddalar almashinuvi jarayoni buzilishi mumkin. Uzum muzlagandan so'ng, o'z xossasini qayta tiklamaydi.

Sovitish batareyalariga yaqin joydagi uzum muzlab qolmasligi uchun batareyalar polietilen plyonka yoki qop mato bilan to'sib qo'yiladi. Saqlanuvchanligi yuqori bolgan uzumlarni sovitgichlarning ichkari qismiga joylashtirish lozim.

Saqlanadigan uzumning holatini muntazam tekshirib borish uchun ularning eni to'rt qator quti enidan oshmasligi lozim. Har qator orasida yolakcha qo'yilishi lozim. Qutilarning qavati 10 - 12 qator qilib, sovitish va yoritish asboblaridan 50 - 60 sm, devordan esa 30 - 40 sm uzoqlikda taxlanadi.



## Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25<sup>th</sup> December, 2022

ISSN: XXXX-XXXX

Website: [econferenceseries.com](http://econferenceseries.com)

Uzumni saqlashda turli xil antiseptik vositalaridan, ya'ni bunda oltingugurt va kaliy metabisulfit kabi moddalardan foydalaniladi. Fumigatsiya yo'li bilan qisqa muddatli ishlov berishda omboming  $1 \text{ m}^3$  xajmiga 3-5 gr. hisobidan oltingugurt yondiriladi. Fumigatsiya hisobiga kasallik va zararkunandalar yo'qotiladi va sifatli saqlash uchun sharoit yaratiladi.

### Foydalanilgan adabiyotlar

1. Р. Арипов и др. Технология хранения и переработки сельхозпродукции. Т. Мехнат, 1991.
2. Р.О. Махмудов. Контроль качества и стандартизация сельскохозяйственной продукции. Ташкент-“ILM ZIYO”-2006 г.
3. Ш.И. Маматожиёв, Б.Б. Отажонов. Контроль качества при хранении винограда. “UNIVERSUM” ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ. Выпуск: 12(81) Декабрь 2020 часть 3 Москва, стр.82-84.

