

## MEVALARNI QURITISHDA QO'YILADIGAN TALABLAR

Abdurahmonova Lazokat Abdivohid qizi

“TIQXMMI” Milliy tadqiqot Universitutining Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalari instituti talabasi

### Anatatsiya:

O'rik, olxo'ri, olcha, olma, nok, uzum va boshqa mevalar quritiladi. Zavod va korxonalarda qayta ishlab quritiladigan mevalar tarkibiga va quritish usullariga qo'yiladigan talablar haqida maqolada yoritib berilgan.

**Kalit so'zlar:** Qaysa, kuraga, turshak, dudlash, blanshirlash, quritish talablari, namlik, ishlov berish.

O'RIK - O'rikdan turshak, qaysa, kuraga singari quritilgan mahsulotlar ishlab chiqariladi. Quritilgan mahsulot ishlab chiqarish uchun asosan o'rikning turshakbop navlaridan foydalaniladi. Respublikamizda etishtiriladigan bu navlarga “Ko'rsodiq”, “Subxon”, “Xurmoi”, “Maxtobi”, “Ruxi juvonon”, “Bodomi” kabi navlarini kiritish mumkin. Bu navlar qandga boy hisoblanib, ularning tarkibida quruq modda miqdori etilish davrida 23-25 foizni tashkil etadi. Turshak, qaysa, kuraga mahsulotlari ma'lum darajada bir-biridan farq qiladi. Turshak — bu o'rikning danagini olmasdan, butunlay quritib olingan mahsulotdir. Qaysa — bu danagini olib, pallalarga ajratmasdan, kuraga esa pallalarga ajratib quritilgan mahsulot hisoblanadi. Quritilgan o'rikning hamma turlari ishlab chiqarish texnologiyasi bo'yicha oltingugurt tutunida dudlangan va dudlanmagan, zavodda ishlov berilgan va zavodda ishlov berilmagan bo'ladi. Dudlangan o'riklar o'z tabiiy rangini saqlaydi, ular qorayib qolmaydi va shu bilan birga hasharotlarga ham chidamli bo'ladi. Dudlash uchun blansirovka qilingan va yuvilgan mevalar darhol taxta idishlarga bir qator qilib yoyib qo'yiladi va dudlash kameralariga yuboriladi yoki faner qutilarga solib dudlanadi. Bir kilogramm mevaga 2-2,5 gramm oltingugurt sarflab, 1,0-1,5 soat dudlanadi. Keyin esa ochiqjoyda quritiladi. Quritish jarayoni bir necha kun davom etadi. Quritilgan o'rik mahsulotlarida namlik 18 foizdan oshmasligi kerak. Quritilgan o'rik mahsulotlarining sifatiga baho berishda ularning rangi, katta- kichikligi, ta'mi, hidi, shuningdek, zararlanganlik darajasi, meva bandlari bor yoki yo'qligiga alohida e'tibor beriladi. Dudlangan mahsulotlar uchun esa asosiy ko'rsatkichlardan biri SO<sub>2</sub> gazining qoldiq miqdori hisoblanadi. Ana shu sifat ko'rsatkichlari asosida zavodda ishlov berilgan, dudlangan hamma



turlari oliy, 1-chi, 2-chi navlarga, zavodda ishlov berilmagan, dudlanmaganlari esa 1-chi va 2-chi navlarga bo‘linadi.

OLMA-olma qoqi olmaning barcha navlaridan tayyorlansada, qand moddasi va kislotasi ko‘proq, xushbo‘y, eti oq yoki och-sariq olmadan yuqori sifatli mahsulot chiqadi. Olmalarni quritishga tayyorlashda ishlov berish usuli har xil bo‘lishi mumkin. Masalan, po‘sti archilmay va po‘sti archilib, urug‘ kamalaridan tozalanib quritish usullari. Kesganda esa ularni doira yoki palla shaklida kesiladi. Xuddi shuningdek, oltingugurt bilan dudlangan va dudlanmagan olma qoqlari bo‘lishi mumkin. Olma qoqining tarkibida namlik 20 foizdan ortiq bo‘lmasligi kerak. Bunday namlikdagi olma qoqi elastik, ezganda ushalib ketmaydigan bo‘ladi. Rangli olma qoqining oltingugurt bilan dudlanganida oq-sariqdan och-sariqqacha, dudlanmaganida esa sariqdan jigar ranggacha bo‘lishi mumkin. Olma qoqining ta‘mi sal nordon-shirinroq, begona ta‘m va hidlarsiz bo‘lishi kerak. Xuddi shuningdek, sifatiga baho berishda konsistensiyasi, doira va pallalarning katta-kichikligi, maydalangan qismlar miqdori, boshqa aralashmalar qanchaligi ham hisobga olinadi.

NOK- nokning asosan, yozgi va kuzgi navlari quritiladi. Yuqori sifatli quritilgan mahsulot olish uchun yaxshi pishib etilgan mevalar ishlatiladi. Nok mevasini quritish usuli olma qoqi qilishdan deyarlik farq qilmaydi. Nokni ham quritishdan oldin oltingugurt bilan dudlanadi. Nok quritish o‘rtacha 12-18 kun davom etib, 14-18 foiz qoqi olinadi. Standart talabi bo‘yicha quritilgan nok tarkibida namlik 24 foizdan oshmasligi kerak. Sifatiga ko‘ra nok qoqisi 1-chi va 2-chi tovar navlariga bo‘linadi. Nok qoqi och-jigar rangdan to‘q-jigar ranggacha, quritishdan oldin oltingugurt bilan dudlanganlari esa, och-sariqdan sariq ranggacha bo‘lib, ta‘mi shirinroq, begona ta‘m va hidlarsiz bo‘lishi kerak.

OLXO‘RI - Olxo‘rining “Berton”, “Samarqand qora olxo‘risi”, “Vengerka fioletovaya”, “Ispolinskaya”, “Prezident” navlaridan juda yaxshi quritilgan mahsulot olish mumkin. Quritilishga mo‘ljallangan olxo‘ri yaxshi pishgan bo‘lishi lozim, chunki pishgan olxo‘rida qand, qislotalar va boshqa moddalar kerakli darajaga etgan bo‘ladi. Olxo‘ri qoqisi tovar navlariga bo‘linmaydi. Olxo‘ri qoqisining sifatini aniqlaganda quritilgan mevaning tashqi ko‘rinishi, rangi, go‘shdorligi, konsistensiyasi, hidi, ta‘mi, kattaligi, 1 kg qoqda necha dona bo‘lishi, aralashmalar miqdori kabi ko‘rsatkichlarga alohida e‘tibor beriladi. Standart talabi bo‘yicha olxo‘ri qoqisining namligi 25% dan oshmasligi kerak.

OLCHA - Olchanning “SHpanka chernaya”, “Samarqand”, “Lotovaya”, “Imperiya” navlaridan quritganda yaxshi mahsulot olinadi, chunki ularning rangi to‘q, eti zich,



ta'mi nordon-shirin bo'lib, quruq moddasi 19-23 foizni tashkil etadi. Sifatiga ko'ra olcha qoqi oliy, 1-chi va 2-chi navlarga bo'linadi. Ularning tovar navlarini aniqlashda rangi, tashqi ko'rinishi, hidi, ta'mi, kattaligi, zararlanganligi, danagi ochilib qolgan mevalar miqdori kabi ko'rsatkichlariga alohida e'tibor beriladi. Standart talabi bo'yicha olcha qoqining namligi 19 foizdan ortiq bo'lmasligi kerak. UZUM - Uzumlarni quritish natijasida olingan mahsulotlarni kishmish va mayiz deb yuritiladi. Urug'siz uzum navlaridan kishmish, urug'i bor navlaridan esa mayiz olinadi. Uzumning navi va quritish usuliga qarab quritilgan uzumlarning quyidagi xillari ishlab chiqariladi: a) bedona — ishqor eritmasi va oltingugurt angidridi ishlatilmay, oftoba "Oq kishmishdan" quritilgan mayiz; b) sabza-qaynoq ishqor eritmasiga botirib olib, oftobda quritilgan mayiz; v) zarsimon sabza-avvalo, shiqor eritmasiga botirib olib va oltingugurt angidridi bilan dudlab, so'ngra shtabelda quritilgan "Oq kishmish" g) soyaki — "Oq kishmishdan" maxsus soyaki xonalarda quritilgan mayiz; d) shig'oni — "Qora kishmish" dan quritilgan mayiz; e) gimriyon — "Kattaqo'rg'on", "Sultoni", "Nimrang" kabi yirik g'ujumli uzum navlaridan tayyorlanadi; j) vassarg'a — "Qora" uzum navlarini oftobda quritib tayyorlanadi; z) chillaki — "CHillaki" va "Terbosh" uzum navlaridan oftobda quritib tayyorlanadi; k) avlon — har xil uzumlardan faqat oftobda quritib olingan mayizdir. Quritilgan uzumlar zavodda ishlov berilgan va ishlov berilmagan, oltingugurt bilan dudlangan va dudlanmagan turlariga bo'linadi. Mayizlarning zavodda ishlov berilganlari sifatiga qarab oliy, 1-chi va 2-chi navlarga, zavodda ishlov berilmaganlari esa 1-chi va 2-chi navlarga bo'linadi. Mayizning avlon turi esa navlarga bo'linmaydi. Mayizlarning navlarini aniqlashda rangi, uzumlarning kattaligi, yaxshi etishmagan uzumlar borligi yoki yo'qligi, uzum bandlarining ko'p yoki ozligi, mexanik jarohatlanganligi, shoxchalari, boldoqlari miqdori va boshqa ko'rsatkichlari aniqlanadi. Mayizning namligi esa 19 foizdan ortiq bo'lmasligi kerak. Quritilgan sabzavot va meva qoqilarini joylashtirish va saqlash. Bu mahsulotlarni joylash uchun sig'imi 25 kg gacha bo'lgan taxta yashiklarga, 50 kg gacha sig'imli paxta va zig'ir toladan qilingan qoplarga, shuningdek, 10-12 kg hajmdagi karton qutilarga joylanadi. Quritilgan sabzavotlar va mevalarni 100S dan yuqori bo'lmagan harorat va havoning nisbiy namligi 70% gacha bo'lgan sharoitda quruq, toza, yaxshi shamollatiladigan xonalarda saqlash maqsadga muvofiq hisoblanadi. Saqlash jarayonida quritilgan sabzavotlar va mevalarning iste'mol xususiyatlari birmuncha pasayib boradi. Masalan, ularning rangi o'zgaradi, o'ziga xos ta'mi va xushbo'y hidi yo'qoladi, bo'kuvchanligi esa kamayadi. Rangining



o'zgarishi asosan fermentlarning ishtirokisiz boradigan reaksiyalar natijasida ro'y beradi. Bunday reaksiyalarning borishini to'xtatish uchun yoki sekinlatish uchun quritilgan sabzavotlar va mevalarni 00S ga yaqin haroratda saqlash maqsadga muvofiqdir. Quritilgan sabzavotlar va mevalarning sifat ekspertizasi. Omborxonalarda havoning nisbiy namligini 70 % dan oshmagan holatda bo'lishi eng asosiy omillardan biri hisoblanadi, chunki quritilgan sabzavot va mevalar gigroskopik mahsulotlar hisoblanadi. sabzavotlar va mevalarning sifat ekspertizasi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. X Bo'riyev, A.T. Merganov va boshqalar "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi"- Toshkent 2022- yil
2. Bo'riyev. X. CH. Jo'rayev R. Alimov. O "Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va dasrlabki ishlov berish" – T. O'zME, 2004
3. <https://foydali-fayllar.uz>

