

МЕТОДЫ СУШКИ ДЫНИ И ЗАГОТОВКА СУШЁНОЙ ДЫНИ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Нурматова Камола,

студентка Джизакского политехнического института, г. Джизак, Узбекистан.

Султонова Ўғилой,

студентка Джизакского политехнического института, г. Джизак, Узбекистан.

Хатамова Зулфия,

студентка Джизакского политехнического института, г. Джизак, Узбекистан.

Аннотация

В данной статье авторы предлагают различные методы сушки дыни и заготовки сушёной дыни в домашних условиях. Авторы надеются, что в дальнейшем эти методы позволят не только не допускать расточительства, потери и потрав урожая на дынных плантациях страны, и широко применять их в пищевой промышленности,

Ключевое слово: сушёная дыня и полезные свойства кожуры дыни.

Научные исследования, ведущиеся в целях бесперебойного обеспечения населения страны продуктами питания, способствуют широкому внедрению новых инновационных предложений, и жить в ногу со временем. В современных условиях уделяется особое внимание хранению и переработке фруктов и бахчевых культур. Благодаря развитию науки и техники сократились факты расточительства, потери и потравы сельскохозяйственной продукции.

В стране на государственном уровне приняты ряд важных документов, направленные на развитие сферы сушки урожая фруктовых садов и бахчевых культур, переработку и заготовку сухофруктов. В частности, постановлением Президента Республики Узбекистан Шавката Мирзиёева «О дополнительных мерах по поддержке отечественных экспортеров плодоовощной продукции, винограда, бахчевых культур, бобовых, а также сушёных овощей и фруктов», принятого 6 ноября 2017 года соответствующим учреждениям, организациям

и предприятиям поручено увеличить объёмы экспортируемой плодоовощной продукции.

Данное постановление принято в целях дальнейшей либерализации внешнеэкономической деятельности, создания благоприятных условий для увеличения объёмов и расширения ассортимента экспортируемой свежей плодоовощной продукции, винограда, бахчевых культур, бобовых, а также сушёных овощей и фруктов, повышения конкурентоспособности отечественной плодоовощной продукции на внешних рынках.

Пункт 3.3 Стратегии действий по пяти приоритетным направлениям развития Республики Узбекистан в 2017- 2020 годах намечена разработка Концепции развития экспортной деятельности в 2018-2021 годах, позволяющей расширить экспорт продукции с высокой добавленной стоимостью. В этих целях предусмотрено увеличение земельных угодий под новые фруктовые сады, севу овощей и бахчевых культур, а так же разработка новых сортов плодоовощной продукции, годных для употребления в течение всего года.

Сушка овощей и фруктов производится не только в Узбекистане, но и во многих других странах мира. Существуют различные методы сушки плодоовощной продукции, делящиеся на два основных вида: естественным и искусственным путём. В промышленности применяются такие методы, как контактная, радиационная, диэлектрическая, сублимационная сушка.

Сегодня мы хотим рассказать о естественной сушке дыни в домашних условиях. Дыня, как известно, считается не только сладким, но и полезным для здоровья продуктом, поскольку способствует очищению почек, предупреждению возникновения инфаркта и инсульта. В Узбекистане из дыни получают целый ассортимент продуктов. Для потребителей особенно привлекательны сушёные дыни, имеющие приятный вкус и лечебные свойства[1].

В составе дыни имеются такие соединения, как глюкоза, фруктоза и сахароза, больше количество клетчатки, гемицеллюлозы, пектина и других веществ.

Специалисты могут дать точные ответы на вопрос, как произвести сушку дыни, но более половины городского населения не имеют полных сведений об этом, несмотря на то, что употребляют сушёную дыню.

Сушка дыни в домашних условиях осуществляется следующим способом:

Для сушки дыни простым способом на солнце, потребуются площадка, стол, поднос, нож, жёрдочка, рейка, пеньковая верёвка и нержавеющая проволока.



Площадка для сушки дыни должна быть открытой, доступной солнечному свету, вдали от оживлённых дорог. Сушка дыни производится на специальных крючках. Для этого изготавливается стеллаж из реек высотой 170 сантиметров и соотношением сторон 6х6 сантиметров. К обоим концам реек прикрепляются подпорки в виде треугольника размером в один метр. Расстояние между подпорками, укрепленными рейками, должно составлять 2,5 метра. С каждой стороны конструкции протягиваются 4-5 рядов проволоки или пеньковой верёвки в расстоянии 35-40 сантиметров друг от друга. Чтобы просушить одну тонну продукцию за сезон (4-хразовая сушка) нужны 9 станков, для построения которых потребуется 1,1 кубометров древесины. Стеллаж можно построить и складывающимся.

Для заготовки сушёной дыни пригодны все спелые и подвергнутые болезням сорта. Однако рекомендуется применять вид резки и сушки дыни в зависимости от уровня плотности её тела. Такие сорта дыни, как «Ичкизил», «Окуруг», «Кукча», «Гулوبي» и другие, имеющие довольно плотный уровень тела, можно сушить простым методом, на крючках. Мякотелые сорта «Босволди», «Тошлоки», «Гурбек» при разрезании и подвешивании могут не удержать собственного веса и порваться, поэтому после резки и чистки надо сушить в разостанном состоянии в течение 2-3 дней, затем сушить в подвешенном состоянии на трёхъярусных стеллажах[2].

Процесс сушки длится 6-12 дней. Сушёная дыня имеет вкусовую сладкость от 4,5-5,5, до 7,5-10,1 %. Общее количество сахара, содержащейся в ней, составляет 38-75 %, сухих веществ – 76-91 %, витамина С – 15,4-83,7 %. Влажность около 20 %. Чтобы получить одну тонну сушёной дыни потребуется 11,7- 15,2 тонны спелых дынь. 100 граммов сушёной дыни дают организму человека 341 килокалорий. Поэтому этот продукт употребляют в основном в зимний и весенний периоды года.

Кожа дыни бывает твёрдой утолщённой (1,5-2 см), средней (1-1,5 см), тонкой (0,5-1,4 см). Тело под кожурой обычно мягкое, очень мягкое, хрусткое, сочное, суглинистое. Встречаются также волокнистые, белоцветные, красноцветные, желтоцветы, зеленоватые тела. Семена ярко жёлтого, жёлтого цвета. 1000 штук зёрен составляют 30-45 гр. В зависимости от сорта, тело дыни состав ляет 63-84 % от общего её веса, кожа – 10-30 %, семена и семенные почки – 3,1- 7,7 %. В составе плода содержится 8-20 % сухих веществ,



18 % сахара (сахарозы), 0,1,-0,7 % клетчатки, 0,2-35,2 мг витаминов С, РР, калий, натрий, кальций, магний, железо, фосфор, сера и другие микроэлементы, которые помогают организму лучше осваивать естественные биологические процессы. Сушёная дыня в особенности полезна для детского организма, поскольку способствует повышению иммунитета, здоровому росту ногтей и волос.

Подводя итоги, хотелось бы сказать, что дыня, помимо того, что её употребляют в свежем виде, сушёная дыня также положительно сказывается на пищеварении, работоспособности желудочно-кишечного тракта. Нужно чаще баловать детей сушёной дыней естественного происхождения, вместо сладостей, в основе которых заложены химические вещества, поскольку она положительно влияет на их рост и развитие. Поэтому дыню и приготовленную из неё сушёный продукт надо рассматривать не только с точки зрения питательности, но и помнить о лечебных свойствах этого замечательного подарка природы всему человечеству.

Список использованной литературы

1. Президент Республики Узбекистан Ш.Мирзиёев, г.Ташкент, февраль 2017г. ПФ №4947.
2. Х.Буриев, Р.Жураев, О.Алимов, Мева- сабзавотларни сақлаш ва уларга дастлабки ишлов бериш (Хранение плодоовощной продукции и их первичная обработка), Тошкент, 2002-йил.
3. сайт Гогле.ру.

