

**QOVOQNI QAYTA ISHLASHNI ZAMONAVIY TEXNOLOGIYASI  
(QOVOQNI QURITISH SAMARALI USULLARI)**

Sobirova Rayhon Xudaybergan qizi

o`qituvchi Urganch davlat davlat universiteti .Urganch

G'ayibnazarova Lobarxon Murodjon qizi

talaba Urganch davlat davlat universiteti .Urganch

Rustamova Lobar Umid qizi

talaba Urganch davlat davlat universiteti Urganch

Ròzimova Komila Ròzim qizi

talaba Urganch davlat davlat universiteti .Urganch

**Annotatsiya:**

ushbu maqolada qavoq mevasini tarkibi va foydali xususiyatlari , shu jumladan quritish jarayonidan kimyoviy tarkibi o`zgarishi keltirib o`tilgan.

**Kalit soʻzlar:** qovoq, qayta ishlash, quritish, vitamin, pektin, karotin, tayyor mahsulot , saqlash, foydali xususiyatlari.

**Аннотация:**

в статье представлены состав и полезные свойства плодов тыквы, в том числе изменения их химического состава вследствие процесса сушки.

**Abstract:**

The article presents the composition and beneficial properties of pumpkin fruits, including changes in their chemical composition due to the drying process.

**Ключевые слова:** тыква, переработка, сушка, витамин, пектин, каротин, готовый продукт, хранение, полезные свойства.



**Key words:** pumpkin, processing, drying, vitamin, pectin, carotene, finished product, storage, useful properties

## ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA

Qavoq o`simligi qadim zamonlardan beri mevasi, urug`i va yog`i shifobaxshligi bilan hozirgi kungacha o`z qadr qimmatini yo`qatmagan bebaho shifobaxsh o`simlikdir. Aholimizni kundan kunga aholi sonini ortib borishi, sabzavot va poliz mahsulotlariga bo`lgan talab ortib borayotgan ehtiyojlarini qondirish, shuningdek, qayta ishlash sanoatini xomashyo bilan ta`minlash dolzarb muommilardan biri hisoblanadi. Mazkur soha xodimlari oldida mamlakatimizning sabzavot va poliz mahsulotlariga bo`lgan ehtiyojini nafaqat mavsumda, balki yil davomida to`liq qondirishdek muhim vazifa turibdi. Meva-sabzavot mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashni ilmiy asosda tashkil etish yil davomida yangi sabzavot va poliz mahsulotlari, shuningdek, ularni qayta ishlash mahsulotlari bilan uzluksiz ta`minlash bilan bog`liq muammolarni hal etishda eng muhim omil bo`lmoqda. Atmosferaning organik va noorganik kanserogen birikmalar bilan sezilarli darajada to`yinganligini, ayrim hollarda ruxsat etilgan maksimal konsentratsiyadan oshib ketishini hisobga olgan holda, kasalliklarning oldini olish va davolash bo`yicha chora-tadbirlar tizimi ayniqsa kuchaymoqda. Pektin moddalari inson tanasidan zararli moddalarni chiqarib tashlashga qodir ekanligi aniqlandi. Qovoq mevalari, qovunlar orasida, pulpada ham, qobig`ida ham pektin moddalarining ko`pligi bilan ajralib turadi. Qovoq urug`i qayta ishlab chiqarishning qo`shimcha mahsulotlaridan olingan quritilgan mahsulotlar, respublikamiz saqlash vazirligining talablariga javob beradigan, inson salomatligi uchun ekologik xavfsiz, yuqori ozuqaviy moddalar va standart idishlarda saqlash muddati uzoqligi bilan ajralib turadi.

## NATIJARLAR

Aholini yil davomida qimmatbaho parhez oziq-ovqat mahsuloti qovoq bilan ta`minlash qo`shimcha ravishda sanoat qovoq xomashyosini quritish hisobiga ham ta`minlanadi. Turiga qarab qovoq xomashyosi tarkibida quyidagicha

Quruq modda -6-25%

Qand 1,5-14%

Kraxmal-1,5-20



- Vitaminlari C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>
- Nikotin kislotali,
- Provitamin A,
- Kremniy kislotali,

fosfor va boshqalar. Quritish uchun olinadigan qovoqning barcha rayonlashtirilgan navlarining xom ashyo sifatida mos keladi.

Olingan namligi 10-12% bo'lgan quritilgan mahsulot texnik talablarga javob beradi: qo'lda ozgina siqilganda bir-biriga yopishib qolmaydi, osonlikcha maydalanib, kukunga aylanadi. Qovoqda turli xil vitaminlarga boy bo'lganligi sababli, quritilgan mahsulot buyrak va jigar kasalliklari bilan og'riq odamlar uchun foydalidir. Qovoq diurezni oshiradi va organizmdan xlorid tuzlarini chiqarishni kuchaytiradi, ichak faoliyatini yaxshilaydi.

qovoq mevalaridagi asosiy kimyoviy moddalarning tarkibi

Ko'rsatkichlar	Yangi mahsulotlar	Quritish tugagandan so'ng
Quruq moddalar,%	11,3	91,25
Jami shakar, %	4,86	40,20
Askorbin kislotali, mg%	3,96	13,56
Pektin, %	1,17	11,38
Karotin, mg%	4,71	16,03

Qayta ishlash sanoatini rivojlantirishning asosiy istiqbollari quyidagilardan iborat: resurs tejovchi texnologiyalardan foydalangan holda yangi zamonaviy qayta ishlash korxonalarini tashkil etish, zamonaviy infratuzilma va meva-sabzavotlarning zarur navlarini kam xarajatlar bilan yetishtirish uchun o'z bazasining mavjudligi; qishloq xo'jaligi xom ashyosini qayta ishlash bo'yicha mavjud ishlab chiqarish-texnika bazasini yanada rivojlantirish va modernizatsiya qilish; keng turdagi mahsulotlar ishlab chiqarishni tashkil etish.

## MUHOKAMA

Qayta ishlash sanoatining samarali rivojlanishiga investitsiya faolligini oshirish



uchun shart-sharoit yaratish maqsadida hududiy qonunchilikni takomillashtirish, viloyatda, jumladan, xorijiy investorlar ishtirokida amalga oshirilayotgan investitsiya loyihalarini amalga oshirishda davlat tomonidan ko'maklashish, investitsiya investitsiyalarini inklyuziv qilish ko'maklashadi. yangi yuqori samarali ishlab chiqarish texnologiyalarini yaratishga qaratilgan eng muhim tadqiqot ishlari loyihalarid

Mahsulot sifatini saqlashning muhim elementi yig'im-terim paytida texnologik intizomga rioya qilishdir. Qishloq xo'jaligi sohasida aholining mahsulotga bo'lgan ortib borayotgan ehtiyojlarini qondirish, qayta ishlash korxonalarini xomashyo bilan ta'minlash uchun barcha imkoniyatlar mavjud.

## XULOSA

Ilmiy-texnika taraqqiyotining rivojlanishi bilan aholi nafaqat yuqori kaloriyali oziq-ovqat, balki yuqori biologik qiymatga ega bo'lgan qo'shimchalarga ham muhtoj. Asosiy kimyoviy moddalar, minerallar va vitaminlarning yuqori miqdori bilan ajralib turadigan quritilgan qovoq sog'liqni saqlash talablariga javob beradi, bu esa qimmat biologik mahsulotlarni import qilish zaruratini yo'q qiladi.

## FOYDANILGAN ADABIYOT

1. Гончаров А. В; Видовые и сортовые особенности.; формирования урожая тыквы, кабачка"и патиссона1 в условиях Московской:области: Автореф. дис. канд. с. х. наук. - Москва, 2005. - 20 с.
2. Государственный реестр селекционных достижений, допущенных к использованию. Сорта растений: Офиц. изд., МСХ РФ. Гос. Комис. РФ по испытанию и охране селекционных достижений. М., 2004. 162 с.
3. Ostanuqulov T.E. Meva-sabzavot va poliz ekinlarini yetishtirish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. Samarqand, 2006
4. Bo'riev H., R.Jo'raev., O.Alimov. "Meva-sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish" Toshkent "Mehnat" 2002
5. Ostanuqulov T.E., Zuev V.I., Qodirxo'jaev O. Sabzavotchilik. T., 2009 y.
6. Bo'riev X.Ch., Zuev V.I., Qodirxo'jaev O. Muxamedov M.M. "Ochiq yerda sabzavot ekinlar yetishtirishning progressiv texnologiyalari" T., "O'zMEDIN", 2002.

