



ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 01-Aprel 2025 yil
Ma'qullandi: 05-Aprel 2025 yil
Nashr qilindi: 10-Aprel 2025 yil

KEYWORDS

Mahsulot, uyum va ariq o'ralar, sizot suv, ombor..

ILDIZMEVALI SABZAVOTLARNI SAQLASH USULLARI

Tuxtamishev Sayitkul Saydullayevich

Guliston davlat universiteti, katta o'qituvchi

Anorboyev Asadbek Ziyodullo o'g'li

Guliston davlat universiteti, talaba

Zhong Weizhou

Yang Xueji

Guo Fei

Yangling Vocational and Technical College

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15186700>

ABSTRACT

Meva-sabzavot va poliz mahsulotlarini saqlashda turli usullar qo'llaniladi. Jumladan, dala sharoitida xandak va uyumlarda saqlash qadimiy usullardan hisoblanadi. Bu usul xo'jaliklarda, xonadonlarda shuningdek, ombor etishmagan tayyorlov idoralarida ildizmevalilarni saqlashda keng qo'llaniladi.

Doimiy meva-sabzavot omborxonalari saqlash sharoitlariga qarab turli xil bo'ladi. Bunda ularning katta-kichikligi, saqlash rejimi, shomallatish tizimlari, ishlarni mexanizatsiyalashtirish va mahsulotlarni jolashtirish usullari bilan bir biridan farq qiladi.

Asosiy qism. Omborxonalar saqlash sharoitlari, jumladan texnika bilan qanday darajada ta'minlanganligiga qarab quyidagilarga bo'linadi:

1. Tabiiy ravishda shamollatiladigan oddiy omborlar.
2. Kuchli ventilyator vositasida faol shamollatiladigan omborlar.
3. Sovutgichlar (sun'iy sovutiladigan omborxonalar).
4. Havo atmosferasi nazorat qilib turiladigan sovitgichlar.
5. Muzxona va muzli omborlar.

Mahsulotlarni turli maqsadlarda saqlash, xo'jaliklarning moddiy texnik imkoniyatlari, shuningdek, har xil sharoitlarda to'g'ri keladigan usulni tanlash uning iqtisodiy va texnologik ko'rsatkichlariga bog'liq.

Etishtirilgan mahsulotlarni saqlashda dala sharoitida mavsumiy omborlarda saqlash doimiy omborlarga nisbatan unumliroq va arzonroq bo'ladi.

Respublika tuproq-iqlim sharoitida ildizmevali sabzavot mahsulotlarini asosan dala sharoitida saqlash usuli qadimdan qo'llanilib kelingan. Ular quyidagi usullarga bo'linadi:

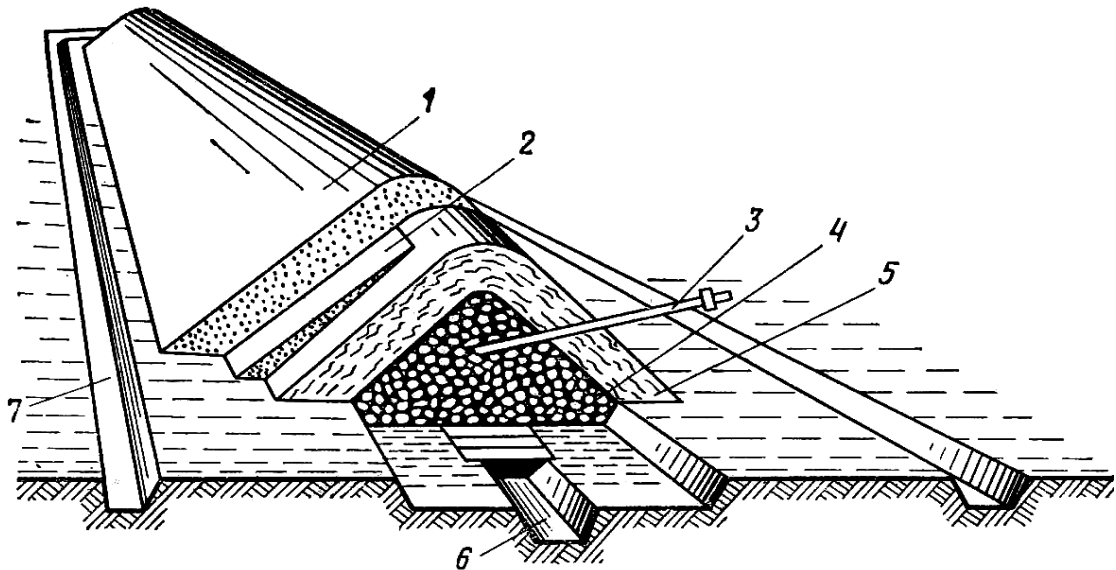
1. Uyum va ariq o'ralar
2. Takomillashtirilgan uyum va ariq o'ralar.

Uyum va ariq o'ralar. Ildizmevali sabzavotlarni dala sharoitida saqlashning bu usuli keng tarqalgan bo'lib, uning texnologiyasi yaxshi o'rganilgan va ishlab chiqarishda sinab ko'rilgan.

Uyumlar – uzun shatbellarga to'kma holda solingan mahsulotlar bo'lib, yer ustida yoki unchalik chuqur bo'lmagan kotlovan ko'rinishdagi joy, poxol va tuproq bilan yopilgan, havo oqimini kiritish chiqarish moslamalari hamda haroratni nazorat qiluvchi asbob bilan jihozlangan (1-rasm).

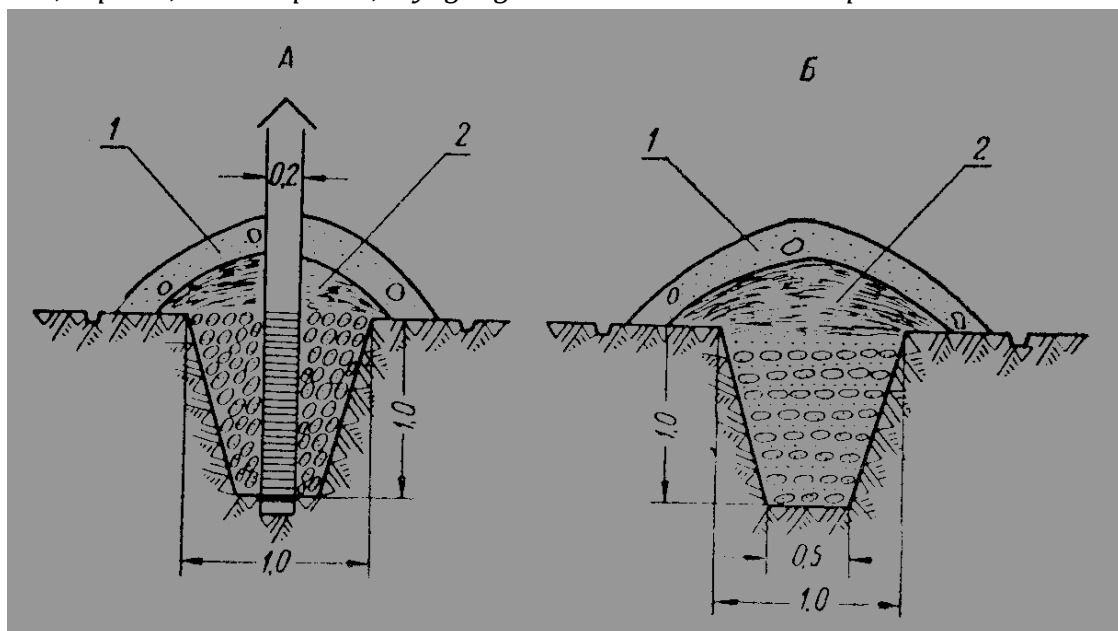
Ariq o'ralar – mahsulot bilan to'ldirilgan va uyumlar singari yopiladigan shamollatish va haroratni boshqarish tizimlari bilan jihozlangan uzun o'ra (2-rasm). Shuningdek, chuqurlashtirilgan uyum-ariq o'ralardan ham foydalaniladi. Uyum va ariq o'ralar o'rtasidagi deyarli unchalik farq yo'q. Sabzavot turlari va mintaqaning tuproq-iqlim sharoitlarini hisobga olgan holda u yoki bu saqlash usuli tanlanadi.

Uyum va ariq o'ralar yaratish uchun sizot suvlari (2 metrdan chuqur) chuqur joylashgan, yaxshi shamollatiladigan tanlanadi. Ular oftob kam tushadigan shimoliy nishablik va daraxtlar soyasida bo'lgani ma'qul. Tuproqning yuqori qatlamida chirigan qoldiqlar va axlat bo'lmasligi lozim. Sanitar talablari bo'yicha uyum va ariq o'ralarni chorvachilik inshootlari hamda em xashak va somon g'aromlari yaqinida qurib bo'lmaydi, chunki bu erlarda kemiruvchilar ko'p bo'lishi mumkin.



1-rasm. Uyumning tuzilishi

1-yakuniy tuproq qoplamasi; 2-birinchi tuproq qoplamasi; 3-uyum termometri; 4-mahsulot; 5-poxol; 6-havo quvuri; 7-yog'ingarchilik suvlar uchun ariqcha.



2-rasm. Ariq o'ralarning ko'rinishi va o'lchamalari.

A) Shamollatish tizimi bilan jihozlangan va B) Oddiy o'ra.

1. pohl. 2. tuproq

Mahsulotlarni katta xajmda saqlashda o'lchami belgilanadi, harajat manbai hamda transportda keladigan yo'l inobatga olinadi. Uyum va ariq o'ralar asosiy yo'llarga yaqin joylashtiriladi. Shuningdek, ularni tashkil etishda saqlanadigan hosil etishtirilgan dalalar va ist'emol manzili hisobga olinib, transport harajatlari imkoni boricha kamroq bo'lsin. Urug'lik maqsadida sabzavot va kartoshkani saqlashga mo'ljallangan uyum va ariq o'ralar hosil yig'iladigan va ekiladigan maydonga yaqin joyda bo'lishi lozim. Joyni rejalashda eng mas'uliyatli masala yo'llarini asosan yon tomonidan har ikki qatordan keyin qoldiriladi.

Uyum va ariq o'ralarning o'lchamlari va hajmi asosiy ko'rsatkichdir. Ko'p yillik ishlab chiqarish tajribalari asosida sabzavotlar turlari xususiyatlari va mintaqalarning iqlim sharoitlariga moslab ma'lum o'lcham cheklanishlari yuzasi ketgan. Uyum va ariq o'ralar o'lchamini tanlashda ma'lumotlardan foydalanish mumkin.

Doimiy bo'lmagan omborxonalarining yopilishi – mahsulotni muzlatishdan ehtiyot qilishdir. Qish qanchalik qattiq kelsa omborlarni ko'mish shunchalik qalin bo'lishi kerak. Shuningdek, janubiy tumanlarda xashak ozroq yoki umuman ishlatilmasligi mumkin. Ammo shimol va sharqqa uzoqlashgan sari xashakdan (asosiy issiq saqllovchi) sifatida foydalanish miqdori ortib boradi. Uyum va ariq o'ralarning yopish qalinligi keltirilgan.

Takomillashtirilgan uyum va ariq o'ralar. Oddiy uyum va ariq o'ralarning ko'pchiligi ish hajmining yuqoriligi saqlash rejimini boshqarib turishning qiyinligi hamda hajm etishmasligi ko'pincha takomillashtirish yo'llarini qo'llashga undaydi.

Nisbatan oddiy va ariq o'ralar quyidagi tuzilishda bo'ladi. Ya'ni uyum va ariq o'ralar doimiy, bir necha yil davomida foydalanish imkonini beridigan usti yopiq qilib barpo etiladi. Buning uchun kotlovaning o'rtasidan har 1,5-2 metr oralig'idagi 1,2-1,5 metrli, diametri 10-15 sm keladigan ustunlar qo'yiladi. Ustunlarning pastki tomoniga saqich yoki bitum surtiladi.

Shundan keyin ustunlar taxtachalar bilan o'ralib, qora qog'oz bilan olinadi. Undan so'ng issiqlik o'tkazmaydigan somon, torf yoki qipiq solinib tuproq tortiladi. Odatda doimiy yopiq uyum va ariq o'ralar bir necha marta kattaroq o'lchovda barpo qilinadi. Bunda shamollatish tizimi odatdagidek bo'ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. Tukhtamishov, S. (2023). WEIGHT-DIMENSIONAL AND VOLUMERIAN INDICATORS AND PHYSICAL AND MATHEMATICAL PROPERTIES CHARACTERISTIC FOR CENTRAL ASIAN VARIETIES OF MELONS. *Journal of Agriculture & Horticulture*, 3(11), 912.
2. Tukhtamishov, S., Xudayberdiyev, R., & Tukhtamishova, G. (2023). MECHANIZED APPARATUS FOR CUTTING MELON FRUIT INTO ANNULAR SLICES. *Science and innovation*, 2(A1), 252-255.
3. Тухтамишов, С. С., Рахматов, О. О., Янгибаева, Г., & Худайбердиев, Р. (2019). Разработка конструктивной схемы выделителя семян. In *Научные основы развития АПК: Сб. науч. тр. по материалам XXI Всерос.(нац.) научн.-практ. конф. студентов, аспирантов и молодых ученых с международным участием (19 апреля–10 июня 2019г.)*–Томск-Новосибирск: ИЦ Золотой колос, 2019.–491 с. (р. 296).

4. Рахматов, О. О., Тухтамишев, С. С., Нуриев, К. К., & Рахматов, О. (2019). Разработка мини-технологической линии по безотходной переработке плодов. In Научные основы развития АПК (pp. 286-289).
5. To'xtamishev, S. S. (2023). MEVA O'SIMLIKLARINING INDIVIDUAL RIVOJLANISHI. RESEARCH AND EDUCATION, 2(4), 51-56.
6. Kamoliddin, S., Po'latjon, E. va Ibrohim, J. (2024). UZUMNING O'STIRISH NAVLARIGA O'STIRISH MADDALARNI QO'LLANISHNING MEXANIK TARKIBIGA BOG'LILIK. Universum: texnicheskie nauki , 8 (3 (120)), 37-40.
7. Kamoliddin, S., Pulatjon, E., & Ibrohim, J. (2024). DEPENDENCE ON THE MECHANICAL COMPOSITION OF THE APPLICATION OF GROWTH SUBSTANCES TO THE GROWING VARIETIES OF GRAPES. Universum: технические науки, 8(3 (120)), 37-40.
8. Сапаева, З. Ш., & Абдуллаева, Б. А. (2021). Влияние низкотемпературной обработки некоторых сортов винограда на их аминокислотный состав. Молодой ученый, (22), 117-120.
9. Ergashovich, E. P., Mardonovich, K. F., Ogli, J. I. S. O. A. D. U., Shavkatovich, A. A., Djumanazarova, S. D., & Raimovna, R. D. (2022). Effect of buds particle on productivity and quality when growing Katta Kurgan table variety grapes by voish method.
10. Rakhmatov, O., Zhulbekov, I. S., & Kabulov, I. M. (2023). Experimental study of a drying installation for drying melon with IR-radiation. In E3S Web of Conferences (Vol. 443, p. 02005). EDP Sciences

INNOVATIVE
ACADEMY