

ЭКСПОРТБОП ЎРИК ВА ШАФТОЛИ МЕВАЛАРИНИ САҚЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ҚЎЛЛАШ САМАРАДОРЛИГИ

Одинаев Мирзамад Исаевич

ТошДАУ қ.х.ф.ф.д., доцент
mirzamad_odinayev@mail.ru

Мумин Исамиддинов Муҳамадович

ТошДАУ мустақил тадқиқотчиси
Mumin-78@mail.ru

<https://doi.org/10.5281/zenodo.13253640>

Аннотация: ушбу мақолада Республикамизда етиштириладиган сақлашга мўлжалланган ўрик ва шафтоли меваларини олдиндан совутиш ва сақлашдан кейинги самарадорлиги таҳлил қилинган. Органолептик кўрсаткичлари тўғрисида илмий мулоҳазалар, амалиётга асосланган ва синалган амалий таклифлар ва тавсиялар келтирилган. Мақола экспортга йўналтирилган данакли маҳсулотлардан бири бўлган ўрик турини амалий тадқиқотларидан келиб чиқан натижаларга асосланган.

Калит сўзлар: органолептик кўрсаткичлар, мева банди, техник пишиш, скелет илдизлари, муҳимлик коэффициенти, сифат кўрсаткичи, сархил, концентрат.

Ключевые слова: Органолептические показатели, завязываемость плодов, техническая спелость, скелетные корни, коэффициент важности, показатель качества, сорт, концентрат

Keywords: organoleptic indicators, fruit set, technical ripening, skeletal roots, coefficient of importance, quality indicator, variety, concentrate.

Данакли мевали экинлар орасида ўрик энг машхур ва қадимий мева турларидан биридир. Ўрик Ўрта Осиё, Кавказорти, Шимолий Кавказ ва Украина, Молдова, Қримда етиштирилади [1,3]. Шу қаторда ўрикнинг экспорт олдидаги ўрни ҳам жуда катта бўлиб, йилига Ўзбекистонда 800 минг тоннага яқин хом-ашё етиштирилади, буларнинг аксарияти экспорт қилинади, турли хил (қуритилган, сархил ва концентрат) шаклда.

Асосий экспорт бозорларимиз ҳам шаклга қараб географик жойлашинуви ўзгача. Агар қуритилган маҳсулотларимиз асосан Туркия ва Хитойга йўналтирилса, сархил ва концентрат шаклида Россия бозорларида ўз ўрнини топади. Лекин барчасини бирлаштирувчи омил бу етиштириш бозори ва истеъмол бозорини ораси минглаб киллометрга тенг. Қуйидаги мақолада ҳар хил шаклдаги ўрикни экспорт органолептикаси тадқиқотларини ўз ичига олади ва батафсил ёритиб берилган.

Ўрик ва шафтоли маҳсулотларимиз кечки май ва июнь ойларида пиша бошлаши туфайли кундузги харорат +30С дан юқорида бўлиши билан маҳсулотни тез етилишига олиб келиши билан бир қаторда, оммавий пишиш ҳолатларига дуч келинмоқда. Бу ҳолда етиштирилган меваларимизнинг нархи кескин тушиб кетмоқда, ва фермерларимиз самарадорлиги паст бўлмоқда.

Бу ҳолатларни олдини олиш мақсадида ўрик ва шафтоли меваларимизни ялпи пишиш даврида, техник ҳолатига келганида йиғиб олиб, юқори намлик ва фаол шамолатиш, ва қўшимча маҳсулот ривожланишни секинлаштирадиган хавфсиз препаратлардан амалиётта фойдаланилди ва қуйидаги натижаларга эришилди.

Тадқиқотнинг амалий натижалари қуйидагилардан иборат:

Ўрик ва шафтоли меваларини сақлашда 20% плескилл 200г/1 кг тиабендазол фумиганти ва метилциклопропен бирикмаси (1-МСП)нинг 0,08% эритмаси билан дастлабки ишлов берилиши натижасида сақланувчанлик 18-20%га ошиши аниқланган. Бу усулни қўллаш самарадорлик даражасини янада ошишига хизмат қилади.

Ўрик ва шафтоли меваларини сақлашда дастлабки совитиш жараёни ишлов бериш усулига қараб турлича давом этиши, меваларнинг ўртача ҳарорати йиғиб -териб олинган пайтда 28°C бўлган бўлса, уларнинг ҳароратини 2°C га тушириш учун 360 дақиқа сарфланиши натижасида таркиби кечадиган биокимёвий жараёнлар таъсирида сақлаш давомида йўқотишлар кўп бўлади. Фаол шамоллатиш тизими билан жиҳозланган совутиш камерасида эса 160 дақиқа сарфланиши бир тарафдан вақтни тежаса, иккинчи тарафдан меванинг биокимёвий таркибидаги ўзгаришлар бошланишини олдини олади;

Оддий совутиш камерасида дастлабки совутиш амалга оширилганда ҳавонинг нисбий намлиги 85% бўлган шароитда ҳароратни 2°C га тушириш учун 360 дақиқа вақт сарф бўлди. Ҳавонинг нисбий намлиги 90% бўлганда эса 320 дақиқада ҳарорат зарур бўлган меъёргача пасайди. Совутиш камераси ичида ҳавонинг нисбий намлиги 95% бўлганда эса ҳароратни 2°C га туширгунга қадар 280 дақиқа вақт сарфланди. Бундан хулоса қилиш мумкинки, ҳавонинг нисбий намлиги қанчалик юқори бўлса, совитиш жараёни шунчалик жадаллашади.

Ўрик мевалари оддий совуткичли омборларда сақланганда фаол шамоллатиш тизими билан жиҳозланган сақлаш камераларида сақлаганга қараганда 3 марта кўп вазн йўқотади. Жумладан, Кўрсодиқ навида оддий совуткичли камерада 10 кун давомида сақланганда мева вазнида камайиш 0,7 г, яъни 1,87% ни ташкил қилган бўлса, фаол шамоллатиш тизими билан жиҳозланган камерада сақланган меваларда вазнининг камайиши 0,2 г, яъни 0,53% бўлади.

Ўрик ва шафтоли меваларини оддий совуткичли омборларда сақлашда фаол шамоллатиш тизими билан жиҳозланган сақлаш камераларида сақлаганга қараганда 3,5 марта кўп йўқотишларга дуч келади. Исфарақ нави меваларини оддий совуткичли камерада 10 давомида сақланганда умумий йўқотишлар миқдори 6,02%ни ташкил этса, фаол шамоллатиш тизими билан жиҳозланган камерада сақланган меваларда умумий йўқотиш 1,78%, органолептик баҳоси 4,4 балл бўлади.

Ўрик ва шафтоли меваларини сақлаш иқтисодий жиҳатдан ижобий самара беради. Жумладан, ўрикнинг Исфарақ навини 20 кун давомида сақлаш учун сарф бўлган умумий харажатлар 122 млн 9 минг 250 сўмни ташкил қилган. Меваларни сақлашдан кейин қолган 14,1 тонна маҳсулотнинг ҳар бир килограмми 15 минг сўмдан сотилиб, 211 млн 282 минг 500 сўм даромад қилинган. Бунда соф фойда 89 млн 273 минг 250 сўмни, иқтисодий самарадорлик 173,2% ни ташкил этган.

Шафтолининг Элберта навини 20 кун давомида сақлаш учун сарф бўлган умумий харажатлар 148 млн 131 минг 500 сўмни ташкил қилган. 20 кун сақлаш натижасида йўқотишлардан кейин қолган 15,1 тонна маҳсулотнинг ҳар бир килограмми 16 минг сўмдан сотилиб, 242 млн 211 минг 200 сўм даромад қилинган. Ушбу жараёндан соф фойда 94 млн 79 минг 700 сўмни, иқтисодий самарадорлик 163,5% ни ташкил этган.

Хулоса

Ўрик ва шпфтоли меваларни етиштириш даласидан сўнгги истеъмолчига етказишда замбуруғ ва оддий метаболизм жараёнини секинлаштириш услуб ва технологияларидан фойдаланилса мақсабда мувофиқ ҳисобланади. Маҳсулотларда шунингдек, доғлар бўлмаслиги, мавжуд қизил доғлар эса тана умумий миқдорининг 5%идан ошмаслиги аниқланди. Ўрикнинг хид чиқариши ва хидга таъсирчанлик даражаси паст бўлиши кузатилди. Сақланган ўрик ва шафтолининг органолептик таҳлил қилинганда 10, 20 ва 30 кун сақлаганда сезиларли ўзгаришлар қайд этилди. Сақлашнинг биринчи даврида (30 кун) ўрик меваларининг сифати сезиларсиз пасайди ва бу пасайиш ўртача 7,28-8,28 баллни ташкил қилди. Ўрик ва шафтолининг ўз хусусиятларини нисбатан узоқ сақлай олади. Мазкур маҳсулотларнинг мевасини «техник» пишган даврда узиб олиб, экспорт қилиш мумкин. Бу даврда узилган мевани сунъий иқлимда совутиш орқали унинг етилиш ва ривожланиши секинлаштирилади. Иқтисодий самарадорликка эришилади.

References:

1. Мирзаев М.М. Культура абрикоса в Узбекистане. Т., 2000.-190 с.
2. Буриев Х.Ч. Ҳаваскор боғбонга қўлланма. –Т.: “Шарқ”, 2002. 207 б.
3. Ковалев Н.В. Абрикос. М., 1963. –С 288.
4. Костина К.Ф. Абрикос. ВАСХНИЛ, М., -Л., 1936. 292 с.