

QOVUNNING QURITISH OBEKTI SIFATIDA XOSSALARI VA XUSUSIYATLARI**J.B.Rajabov****Magistrant,****Toshkent davlat agrar universiteti****<https://doi.org/10.5281/zenodo.8240575>**

Ma'lumki, mamlakatimizdagi mavjud tabiiy-iqlim sharoiti qishloq xo'jaligi mahsulotlarini, xususan, meva-sabzavotchilikni barqaror rivojlantirish imkonini beradi. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti va hukumati tomonidan sohani bozor munosabatlariga o'tish jarayonida meva-sabzavotchilikni rivojlantirishga ustuvor yo'nalishlar sifatida katta e'tibor qaratilmoqda.

Xususan so'nggi yillarda bir qator farmon va qarorlar qabul qilindi. Bularga O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 29 martdagi "O'zbekiston Respublikasida meva-sabzavotchilikni jadal rivojlantirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risidagi PF-5388 va 2019 yil 23 oktyabrdagi "O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo'ljallangan strategiyasini tasdiqlash to'g'risidagi PF-5853 sonli farmonlari hamda 2018 yil 17 oktyabrdagi "Meva-sabzavot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-3978, 2019 yil 14 martdagi "Meva-sabzavotchilik sohasida qishloq xo'jaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-4239 qarorlarini keltirish mumkin.

Ushbu tezisda mamlakatimizda ekiladigan muhim poliz ekinlaridan biri qovunni quritish va uning xususiyatlari haqida ilmiy nazariyalar tahlil qilinadi.

Qovun bo'laklari kapillyar-g'ovakli material sifatida qaraladi, quritish jarayonining nazariy asoslarini hisobga olgan holda o'simlik mahsulotlarini quritishning barcha texnologiyalari va jihozlardan foydalanish bo'yicha tavsiyalar ishlab chiqilgan.

Qovun eti yuqori kaloriyalı mahsulotlar olish uchun eng qimmatli xomashyo va tadqiqot ob'ekti ekanligini ko'rsatdi. Quritilgan qovun yetishtirish uchun mo'ljallangan 30 dan ortiq navlarning ko'pchiligi fizik-biologik va termofizik xususiyatlari jihatidan o'rganilmagan va chuqur tahlil qilishni talab qiladi.

Uzum, olxo'ri, olma, anjir, o'rik va boshqalar kabi namlik darajasi yuqori bo'lgan boshqa qishloq xo'jaligi mahsulotlaridan qovun xamiri o'zining termofizik xususiyatlari bilan ajralib turadi. Agar uzum, olxo'ri, olma, anjir, o'rik va boshqalar bir butun sifatida alohida rezavorlar sifatida quritilsa, qovunni tilimga kesib quritiladi, uning yuzasida o'simlik to'qimalarining hujayra tuzilishi buziladi va sharbat hosil bo'ladi. Ma'lumki, qovun mevasining asosiy qismi gipodermis va parenxima bo'lib, ular orasida turli hajm va shakldagi bo'shliqlar mavjud bo'lgan katta hajmli bir hil bo'lmagan turli hajmda shakllangan hujayralar mavjud. Qovun etining umumiy hajmida hujayralararo bo'shliqning ulushi 20 dan 35% gacha. Quritganda bo'shliq ijobiy ro'l o'ynaydi.

Parenxima hujayralari sitoplazmaga tutashgan yupqa parda bilan o'ralgan. Hujayralar ichida to'ldirilgan vakuola mavjud moddalarning suvda eruvchan tarkibiga ega hujayra sharbatı. Hujayralarning kattaligi meva tashqi qismlaridan ichki qismigacha o'zgaradi. Juda kichik, zich hujayralar gipodermis ostida va qovunning urug'lik kamerasi yaqinida, yirik hujayralar esa mevaning qobig'i va yadrosiga yaqinroq joylashgan. Ushbu differentsiatsiyaga parallel ravishda to'qimalarning g'ovaklıligi va meva eti zichligi o'zgaradi, shuning uchun g'ovakli joylarda namlik o'tishi yanada tez bo'ladi. Shunday qilib, tilimga kesilgan mevalarning eti

sezilarli g'ovakli, ko'p sonli hujayralararo bo'shliqlar, kesilgan kapillyarlar bilan ajralib turadi va shuning uchun quritish jarayonida namlik undan osongina chiqariladi.

Tadqiqotchilar qovunlarning strukturaviy va biologik xossalarini ko'rib chiqib, quritish vaqtida olinadigan asosiy namlik hujayra membranalarida elektrolitik holatda, erkin holatda esa kapillyarlarni hosil qiluvchi hujayralararo bo'shliqlarda bo'ladi, degan xulosaga kelishadi. Hujayralardan namlikni olib tashlashning asosiy to'sig'i hujayra membranasiga mahkam yopishgan sitoplazmadir. Bu sabablar boshqa kolloid-kapillyar-g'ovakli materiallarga nisbatan qovunlarning nisbatan uzoq vaqt quritilishiga sabab bo'ladi va shunga mos ravishda ularning suvsizlanishi uchun energiya xarajatlarining oshishiga olib keladi.

Shu bilan birga, qovun tarkibidagi suvning asosiy qismi ozmi-ko'pmi erkin harakatlanuvchi shaklda bo'lib, uning faqat bir qismi hujayra kolloid membranalarida bog'lanib, mustahkam ushlab turiladi. Bu quritishning dastlabki bosqichida quritishni nisbatan osonlashtiradi va jarayon oxirida qoldiq namlikni olib tashlashni qiyinlashtiradi.

Qishki qovunlar cho'zilgan tuxumsimon yoki deyarli silindrsimon. Mevalari yirik - 8 dan 17 kg gacha, ba'zan 35 kg gacha etadi, yuzasi ajin-silliq, go'shti qalin 6-8 sm, shakar miqdori 9-12,5%. Vegetatsiya davri 100-120. kunlarda hosildorlik 300-350 ts /s ga etadi. Bu poliz ekinlari dalada pishmaydi, meva eti pishish jarayonida to'liq pishib yetadi. Bularga: Arkoni, Kalansoy, Ola-po'choq, Ok-qosh, Kora-kosh, Beshek, Shabbazskiy, Ola-hamma, Qo'y-bash va boshqalar kiradi.

Quritish uchun yuqoridagi nav xususiyatlaridan qovun mevalari qiziqish uyg'otadi, ular shpindel yoki silindrsimon-konus shakliga ega, mexanik tozalash va halqali bo'laklarga kesish uchun qulaydir. Bunday holda, meva eti mustahkamligi va shakar miqdorini hisobga olish kerak.

Bir qancha tadqiqotchilar tomonidan ishlab chiqilgan tavsiyalarga ko'ra, fizik-mexanik, texnologik va organoleptik ko'rsatkichlariga ko'ra Qoraqalpoq viloyati va Xorazm vohasi poliz ekinlarining navlaridan quritish uchun quyidagi navlar mos keladi: "Gurbek", "Bekzodi", "Davletbay", "Kuk-tinni", "Ichiqizil turkman", "Amiriy", "Xitoyi", "Oqnovvat xorazm" va b.

References:

1. Абдиева, Г.М. Обоснование параметров и режимов работы сушильной установки для дыни. Дисс. докт. техн. наук Ташкент – 2019
2. Аллаберегов Б. Обоснование параметров процесса сушки дынь при осциллирующем режиме. Дисс. канд. техн. наук, - Ташкент-1993
3. Антипов С.Т., Добромиров, В.Е., Ключников А.И. и др. Техника пищевых производств. Учебное пособие. Под ред. В.А. Панфилова - М.: <<Клос>>, 2007.
4. Артиков А.А. Электрофизические методы воздействия на пищевые продукты. - Ташкент. АН. РУЗ, 1992.