

OLXO'RINI QURITISH USULLARI VA QURITILGAN OLXO'RINI SAQLASH

Ermakova Jamilaxon Muxammadovna

Andijon qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15496452>

ANNOTATSIYA

Maqolada olxo'ri quritish hamda quritilgan olxo'rini saqlash tartibi haqida adabiyotlardan olingan ma'lumotlar berilgan. SHu jumladan, saqlashga keltirilgan quritilgan olxo'rini joylashtirish hisobi, zararkunandalar bilan zararlanmaganligi va boshqa bir qator xususiyatlarini nazorat qilish kerak.

Kalit so'zlar: olxo'ri, olxo'ri navlari, quruq mahsulot, saqlash.

Olxo'rining "Samarqand qora olxo'risi", "Berton", "Arton", "Osennyaya", "Vengerka fioletovaya", "Ispolinskaya", "Qora olu", "Anna shpet" va "Kirke" navlaridan juda yaxshi qoqi olinadi.

Olxo'ri qoqisi inson organizmi uchun parxezli davolovchi yaxshi maxsulotdir. Olxo'rini tuk tusli Berton, Ispolinskiy, Sogdiana, Kora olu, Samarkandskaya, Vengerka ajanskaya, Vengerka fioletovaya navlari quritish uchun eng yaxshi xisoblanadi.

Ishlab chiqarish texnologiyasi uzish, tashish, saqlash, navlarga ajratish, inspeksiya, yuvish, qaynoq suvga pishish, quritish, namini baravarlash, qutilarga joylash va saqlashdan iborat. Quritiladigan olxo'ri yaxshi pishgan b'lishi kerak. SHu sababli u obdon pishib, qandi, kislotasi va boshqa moddalari tegishli darajaga yetgach, uziladi.

Olxo'rini katta-kichikligi, yetilganlik holatiga xamda sifatiga qarab saralanadi. Ezilgan, chirigan, kasallangan va xashoratlardan zararlangan mevalar ajratiladi.

Olxo'ri navlarini kech pishishi (avgust-sentyabr) hisobga olingan xolda quritishdan oldin uni ishkor aralashmasida ishlov (blansirovka) beriladi. Olxurini 10-15 sentyabrdan keyin quritish tavsiya etilmaydi, chunki mevalar to kuzgi yomg'ir yog'ishigacha qurimaydi. SHuning uchun maxsulot ertaroq 0,5% li ishqor aralashmasida ishlov berib quritiladi. Ishlov berishdan maqsad meva etlarida kichik yoriqchalar xosil qilish va kurish jarayonini tezlashtirishdir.

Olxo'ri mevalariga ishlov berish uchun qozonga toza suv quyib qaynoq holga keltiriladi, undan keyin 100 litr suv xisobiga 500 gr ishqor (kaustik soda) solib qaynatiladi, undan keyin mevalar kichik (2-3 kg li) savatchalarga solib qaynayotgan ishqor aralashmasiga (mahsulot yetilganligi, naviga qarab) 10-30 soniya mobaynida botirib olinadi va ochiq maydonda quritiladi.

Olxo'rini och tusli navlari ishqor bilan ishlov berilib, oltingugurtda dudlash usulida quritiladi. Mevalar ishqor bilan ishlov berilgandan keyin, darxol oltingugurtda dudlanadi, bunda bir kilogramm meva uchun bir grammgacha oltingugurt sarflanib, bir soat mobaynida dudlanadi. So'ng uni «shtabel» (taxlash) usulida quritiladi va tovar sifati yuqori bulgan maxsulot olinadi.

Tayyor mahsulot namligi 20-22% dan oshmasligi kerak. Ob-xavo sharoitiga qarab quritish 14-20 kun davom etadi. Bunda 24-36 % gacha quruq mahsulot olinadi.

1-jadval. Olxo'ri mevalarining quritiladigan navlaridan butun va ikkiga bo'lingan quruq mahsulot olish miqdori

No	Olxo'ri navlari	Quruq mahsulot chiqishi (butun),%	Quruq mahsulot chiqishi (ikkiga bo'lingan), %
1	Anna shpet	23,5	17,5

2	Arton	31,2	-
3	Berton	25,4	23,3
4	Ispolinskaya	23	19,5
5	Qora olu	30	20
6	Samarqand qora olxo'risi	32,6	-

Quritilgan olxo'rini saqlash uchun maxsus qutilarga yoki kraft qoplarga solinadi. Og'zi yaxshilab berkitiladi va toza quruq tokchalarga qo'yiladi. Birinchi tokcha yerdan 10 sm balandlikda bo'ladi. Devor va tokchalar orasida 0,5 metrli yo'l qoldiriladi va qatorlar orasiga bitta markaziy 1,5-1,8 metrli yon yo'llar qoldiriladi.

Keltirilgan mahsulot taxlash va olish oson bo'lishi uchun tokchalarni eng balandi 2,5 metr bo'lishi kerak. Mahsulot tokchalarga partiya va navlarga ajratib qo'yiladi. Har bir mahsulot partiyasiga etiketka bo'lishi kerak. Unda mahsulotning nomi, tovar navi, og'irligi, tayyorlangan va qabul qilingan muddatdlari yozilgan bo'lishi kerak.

O'rta hisob bilan 1m^3 joyga 600 kg olxo'ri qoqisini joylash mumkin.

Saqlash uchun qabul qilinayotgan quruq mahsulot albatta yaxshilab tekshiriladi. Kasallangan, zararkunandalar yoki ularni tuxumi bilan zararlangan qurigan mahsulot saqlash uchun qabul qilinmaydi.

Saqlash xonalarida elektr chiroqlari, yong'inga qarshi anjomlar bo'lishi kerak. Mahsulot saqlanayotgan tokchalar va xonalar toza bo'lib, tez-tez shamollatib changini artib turilishi kerak, lekin ho'l lattalar bilan pol va devorlarni tozalash ma'n etiladi.

Qurigan olxo'rini saqlash davrida xonalardagi havoning harorati va nisbiy namligini kuzatib turish lozim. Buning uchun termometr va psixrometrlar xonada 1,3-1,5 metr balandlikda turishi kerak. Qurigan olxo'rini saqlash uchun harorat $+10-12^{\circ}\text{S}$ gacha va nisbiy namlik 65-70 % bo'lishi maqsadga muvofiqdir.

Mevalar o'ta quritilib yuborilsa, mahsulot sifatsiz bo'lib, kamayib ketadi. yetarli darajada quritilmagan mevalar esa saqlashga yaramaydib tez buzilib qoladi. SHu sababli tayyor bo'lgan mahsulotni quritish maydonchasidan o'z vaqtida olish kerak. Olxo'ri qoqisi tayyor bo'lganligini tong paytida qo'lga olib aniqlanadi.

Yaxshi qurimagagan mevani uzoq saqlab bo'lmaydi, chunki tezda mog'orlaydi, chiriydi, bu uning iste'mollik qiymati pasayishiga sabab bo'ladi. Juda qurib ketgan mevalarning rangi xiralashadi, mazasi buziladi, vitaminlari kamayadi. Namligi bir xil bo'lishi uchun quritilgan mahsulot omborga 10-12 kun qo'yiladi. Bu muddat o'tgandan keyin quruq mevalar sifati bo'yicha navlarga ajratiladi, turli aralashmalardan tozalanadi va zararkunandalardan saqlash maqsadida idishlarga joylanadi.

References:

Используемая литература:

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. SHoumarov X.B., Islamov S.YA. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – Toshkent, 2011.
2. R. Oripov, I.Sulaymonov, E.Umurzaqov "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi". Toshkent, "Mehnat", 1991.
3. M.M. Mirzaev, V.V.Kuznetsov "Pomologiya Uzbekistana". Uzbekistan, 1983.

4. X. Bo'riyev, R.Rizaev. "Meva-uzum mahsulotlari biokimyosi va texnologiyasi". Toshkent, 1966.
5. X. Bo'riyev, R. Jo'raev, O. Alimov "Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish". Toshkent, 2002.
6. R.J. Jo'raev, M.M.Adilov "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologisi". Toshkent, 1999.
7. Ostonaqulov T.E., Narziyeva X. va B.G'ulomov "Mevachilik asoslari" Toshkent, 2011.
8. J.M. Ermakova "Меваларни очик ҳавода – офтобда қуритиш тартиби". Life Sciences and Agriculture электронный научно-практический журнал 2.2-2020.
9. J.M. Ermakova "The process of drying plums and taking precautions in their storage". Impact Factor 5.312. The American journal of agriculture and biomedical engineering. Volume 2, Issue 10, 2020