

MEVA SABZAVOTLARNI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI.

1. Boysunova Feruza Yoqub qizi

2. Jumayeva Sabrina Sirojiddin qizi

1. Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti Mevachilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi 2-bosqich talabasi

+998992880315,fbosunova@gmail.com

2. Termiz agrotexnologiyalar va innovatsion rivojlanish instituti Mevachilik va uzumchilik ta'lim yo'nalishi 2-bosqich

talabasi+998991351936,jumayevasabrinabonu@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7612343>

Annotatsiya: Mevalar va sabzavotlarni saqlash — ho'l va sersuv mahsulotlarni iste'mol etish yoki qayta ishlashga qadar saqlanishiga yordam beradigan tadbirlar majmui. Yetishtirilgan mahsulotni nest-nobud qilmasdan va sifatini pasaytirmasdan saklash va undan foydalanish qadimdan inson ehtiyojlaridan biri bo'lgan. Saqlashni to'g'ri tashkil etish mahsulot sifatining uzok, vaqt buzilmasligini va nobudgarchilikning oldini olishni ta'minlaydi.

Kalit so'zlar: Vitamin, oqsil, uglevod, cherish ,mog'orlash, karbonat angidrid, omborxona, assimilyatsiya

Bugungi kunda sabzavot yetishtirish va meva yetishtirish kabi qishloq xo'jaligining muhim tarmoqlari mamlakat iqtisodiyotida muhim o'rinlarga ega, chunki ular aholini qimmatbaho oziq-ovqat mahsulotlari bilan, qayta ishlash sanoatini esa xomashyo bilan ta'minlaydi. Insonning yaxshi ovqatlanishi tanada osonlik bilan o'zlashtiriladigan, ularning ba'zilar tarkibida oqsil moddalari bo'lgan qimmatbaho ozuqa moddalari va zarur vitaminlarni o'z ichiga olgan sabzavot va mevalarni ajralmas va muntazam iste'mol qilishni talab qiladi. Sabzavotlar va mevalar tarkibida uglevodlar va oqsillardan tashqari turli xil xushbo'y moddalar mavjud bo'lib, ular pishirilgan ovqatga ta'm va xushbo'y hid beradi va uning assimilyatsiyasini osonlashtiradi. Meva va sabzavotlar mineral moddalarga, xususan kaliy tuzlariga boy bo'lib, ular tana to'qimalarining suvni ushlab turish qobiliyatini pasaytiradi. Sabzavotlar va mevalar tolaga nisbatan yuqori darajada va hazm qilishda muhim rol o'ynaydi. Shuning uchun ular har kuni bizning stolimizda bo'lishlari muhimdir. Mamlakat aholisini yil davomida yuqori sifatli meva-sabzavot mahsulotlari bilan ta'minlash eng muhim milliy iqtisodiy vazifadir. Shu bilan birga, ushbu mahsulotlarni iste'mol qilish doimiy ravishda oshib boradi. Biroq, mamlakatning aksariyat hududlarida ochiq yerdan yangi sabzavotlardan yiliga to'rt oydan olti oygacha foydalaniladi. Qolgan vaqt ular yangi shaklda, qisman himoyalangan yerdan, lekin asosan omborxonalardan yoki turli xil mahsulotlarga ishlov berilgandan keyin keladi. Qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishining mavsumiyligi yig'ilgan mahsulotni uzoq vaqt davomida turli ehtiyojlar uchun ishlatish uchun saqlash masalalarini yuqori darajada hal etishni taqozo etadi.

Meva va sabzavot saqlashdagi asosiy vazifa ularning fizik va kimyoviy tarkibini, rangi, ta'mi, oziqlik qiymati va boshqa xususiyatlarini saqlab qolishdan iborat. Meva va sabzavotni saqlashni sakutshdagi asosiy qiyinchilik bu mahsulotlar tarkibida erkin holatdagi suvning ko'pligi bilan bog'liq. Harorat yuqori bo'lgan sharoitlarda bu narsa hujayra va to'qimalarning nafas olish, pishib yetilish va qarish jarayonlarini faollashtiradi, bug'lanishni va patogen mikroflora rivojlanishini kuchaytiradi. TTTu sababli saqlashda saqlanadigan mahsulotlar va makroorganizmlar hayot faoliyatini susaytiradigan sharoitlar yaratilishi kerak. Yig'iminterimdan

key-ingi dastlabki kunlarda sersuv mahsulotning nafas olishi kuchayadi. So'ngra, ayniqsa, meva va sabzavotlarni tez sovitilganda nafas olish jadalligi sekinlashadi. Saqlash jarayonida havo namligi pasayganda bug'lanish, nafas olish va patogen mikroorganizmlarning rivojlanishi kuchayadi. Nafas jadallashuviga omborxonalaridagi havo tarkibi ham ta'sir ko'rsatadi. Kislorod miqdorining kamayishi, karbonad angidridning ortishi meva, sabzavotlarning saqlash muddatini uzaytiradi. Kasalliklar (chirish, mog'orlash va boshqalar) keltirib chiqaradigan mikroorganizmlarning rivojlanishi katta miqdorda issiqlik ajralib chiqishiga va mahsulotlarning o'z-o'zidan qizib ketishiga sabab bo'ladi. Natijada mahsulotning ko'p qismi nobud bo'ladi.

Mevalar va sabzavotlarni saqlash — ho'l va sersuv mahsulotlarni iste'mol etish yoki qayta ishlashga qadar saqlanishiga yordam beradigan tadbirlar majmui. Yetishtirilgan mahsulotni nobud qilmasdan va sifatini pasaytirmasdan saklash va undan foydalanish qadimdan inson ehtiyojlaridan biri bo'lgan. Saqlashni to'g'ri tashkil etish mahsulot sifatining uzoq, vaqt buzilmasligini va nobudgarchilikning oldini olishni ta'minlaydi. O'zbekistonda meva va sabzavotlarni saklashning eng kad. usullari ko'mib yoki ilib saqlash, qoqi qilib quritish kabilar keng qo'llanilgan. Meva va sabzavotlardagi asosiy vazifa ularning fizik va kimyoviy tarkibini, rangi, ta'mi, oziqlik qiymati va boshqa xususiyatlarini saqlab qolishdan iborat. Meva va sabzavotlarni saqlashdagi asosiy qiyinchilik bu mahsulotlar tarkibida erkin holatdagi suvning ko'pligi bilan bog'liq. Harorat yuqori bo'lgan sharoitlarda bu narsa hujayra va to'qimalarning nafas olish, pishib yetilish va qarish jarayonlarini faollashtiradi, bug'lanishni va patogen mikroflora rivojlanishini kuchaytiradi. Yig'imterimdan key-ingi dastlabki kunlarda sersuv mahsulotning nafas olishi kuchayadi.



References:

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti I.A. Karimovni "Meva-sabzavotchilik va uzumchilik sohasini isloh qilish bo'yicha tashkiliy chora-tadbirlar to'g'risida"gi Qarori. – Toshkent, 2006 yil 11 yanvar.
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti I.A. Karimovni "Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni kengaytirish va ichki bozorni to'ldirish bo'yicha qo'shimcha choralari to'g'risida"gi Qarori. – Toshkent, 2009 yil 29 yanvar
3. Karimov I.A. Jahon moliyaviy – iqtisodiy inqirozi, O'zbekistonda uni bartaraf etishning yo'llari va choralari. – T.: O'zbekiston, 2009
4. Balashev N.N., Zeman G.O. Овошчыеводство. – T.: O'qituvchi, 1977. – S. 286-292, 303-306.
5. Bo'riyev H Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Meva sabzavotlarni saqlash va daslabki ishlov berish. – T.: Mehnat, 2002. – 45-56 b.
6. Bo'riyev H, Zuyev V., Qodirxo'jayev O., Muxamedov M. Ochiq joyda sabzavot ekinlari yetishtirishning progressiv texnologiyasi" kitob. – T.: O'zbekiston Milliy Ensiklopediyasi, 2002. – 221-225 bet.