

2-TOM, 4-SON

QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH USULLARI

G`oziyeva Aziza Abdusalomovna

Toshkent tibbiyot akademiyasi Termiz filiali

1-son davolash fakulteti yoshlar bilan ishlash bo'yicha dekan o'rinbosari

Mavzuning dolzarbligi: Mustaqil Respublikamizda yildan-yilga sabzavot va mevalar etishtirish ortib bormoqda. Sabzavot va mevalarning sifati, bir tomondan, ularning turi va naviga bog'liq bo'lsa, ikkinchi tomondan ularni terish va uzish muddatlari hamda ularni saralash, tovar holatiga keltirish, joylash, tashish, saqlash usullariga to'liq rioya qilib borishga ham bog'liqdir. Bu ishlar o'z vaqtida va a'lo bajarilganda mahsulotning sifati va ta'mi yanada ortadi.

Tadqiqot materiallari va metodlar. Mahsulotni qayta ishlash darajasi turlicha, ya'ni dastlabki qayta ishlash yoki chuqur qayta ishlash bo'lishi mumkin. Dastlabki qayta ishlashga quritish kabi oddiy amaliyotlar kirsa, chuqur qayta ishlash mahsulotga bir necha bosqichlarda ishlov berish, ya'ni konsyervatsiya qilish, sharbat olish, qadoqlash kabi amaliyotlarni o'z ichiga oladi. Masalan chuqur usulda mevani qurutishni oladigan bo'lsak bu jarayon quyidagi bosqichlardan iborat: O'rik (turshak) quritish. O'rikni quyidagi navlari turshakbop hisoblanadi: Yubileyniy Navoiy, Ko'rsodiq, Komsomolskiy, Isfarak, Xandon, Gulongi bodom, Turshak tayyorlash texnikasi. Turshak danagi bilan quritilgari o'rikdir. Olib kelingan mevalar olchamiga qarab navlarga ajratiladi (saralanadi). Shu maqsadda har xil kalibrlash mashinalaridan foydalaniladi. Dudlash uchun 1 kg mahsulotga 2-2,5 gram oltingugurt va 1,5 soat vaqt kerak boladi. Dudlangan mevalar ochiq joyda 3-4 kun quritiladi. Oradan 2 kun olgach mevalar ag'darib qo'yiladi. Hammasi bolib quritish kun davom etadi. Mevalar bir tekis qurib po'sti ajralmaydigan bolganda quritish tugallanadi. Narni 16 foizga keltiriladi, mahsulotlar kilogramm sig'imli karton qutilarda yoki kraft qoplarga joylashtiriladi. Mahsulot harorati 0-10 °S, nisbiy namligi 60-65 foizli omborlar saqlanadi.

Natijalar. O'rik mevasidan (qaysa) tayyorlash texnologiyasi. Qaysa - danagi olib quritilgan o'rikdir. Qaysa yirik o'rik mevalaridan tayyorlanadi. Qaysa tayyorlanish taxnikasi turshak tayyorlashdan deyarli farq qilmaydi. Masalan: pataislarda dudlangan mevalar quritish maydoniga qo'yiladi va ular bir-ikki kunda bir oz soligandan keyin bandi tomonidagi kesigidan danagi olib tashlanadi va yana patnislarga terib ochiq maydonga qo'yiladi. Bir ikki kundan keyin mevalar soyada quritiladi. Keyingi ishlar turshak tayyorlashdan farq qilmaydi. Qaysa 8-13 kunda yetilib, xomashyodan 20-27 foiz quruq mahsulot olinadi.



2-TOM, 4-SON

O'rik mevasidan (quraga) tayyorlash texnologiyasi. Quraga ikkiga yorib daaagi olib tashlanib quritilgan o'rikdir, u yirik mevalardan tayyorlanadi. Meva ikki pallaga kesilgandan keyin qaynoq suvda 45-60 soniya tutiladi, ichki tomoni yuqoriga qaratib patnislarga teriladi va oltingugurt bilan dudlanadi. Har bir kilogramm mevaga 1,5-2 gramm oltingugurt ishlatiladi. Dudlash 45-60 daqiqa davom etadi. Dudlangan meva patnisi bilan birga so'kchaklarga olib quritiladi. Namning 2-2/3 qismi qochgandan so'ng o'rik pallachalari ag'darilib qo'yiladi.

Xulosa. O'zbekiston sharoitida qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashga alohida e'tibor berib kelishgan. Mintaqamizda ob-havo yil va bir kecha-kunduzda o'zgaruvchan bo'lganligi sababli go'sht, yog', sut, baliq, tuxum kabi mahsulotlar issiqda tez ayniydi, juda qattiq sovuqda esa sabzavot va mevalar muzlab qoladi. mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning eng qadimgi usullaridan ko'mib yoki ilib saqlash, qoqi olishda quritish kabilar keng qo'llanilgan. Mahsulot saqlashda sabzavot, don, meva, go'sht, qazi va tuxumni ko'mib, poliz mahsulotlarini osib saqlash, turli meva, qovun, pomildorilardan qoqi olish, uzum, rayxon, kashnich, jambil va qizil qalampirni quritishni amalda keng qo'llanilishi shular jumlasidandir.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Государственная программа развития сельского хозяйства и регулирования рынков сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия на 2013–2020 годы [Электронный ресурс]. – Постановление от 14.07.2012 – № 717. – Режим доступа: <http://government.ru/programs/208/events/>. (10.05.2017).

2. Ткачев А.Н. Результаты реализации в 2016 году государственной программы развития сельского хозяйства [Электронный ресурс]. – Доклад на заседании Правительства РФ от 27.04.2017 – №12. – Режим доступа: <http://government.ru/meetings/27449/stenograms/#tkachev>. (10.05.2017).

3. Сельское хозяйство, агропромышленный и рыбохозяйственный комплекс: некоторые важные результаты и показатели 2016г. [Электронный ресурс]. – Отчет Правительства РФ от 19.04.2017. – Режим доступа: <http://government.ru/info/27222/>. (10.05.2017).

