



ANANAS HAMDA QULUPNAY MEVALARI BILAN BIRGALIKDA  
KUPAJLANGAN SHARBAT TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

X.I. Xasanova, L.O. Mahmirzayeva

“Toshkent irrigatsiya va qishloq xo‘jaligini  
mexanizatsiyalash muhandislari instituti”

Milliy tadqiqot universiteti

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada ananas va qulupnay mevalari haqida umumiy ma’lumotlar va undan sharbat tayyorlash texnologiyalari bo’yicha umumiy ko’rsatmalar hamda batafsil tushunchalar berilgan. Shu bilan birga, ananasning Queen navi va qulupnayning Zenga-Zenga navlari birlashtirilib, kupajlangan sharbat tayyorlandi. Maqoladagi tajribam va izlanishlarim natijasida iste’mol uchun tayyorlanadigan ananas sharbatiga qo’shimcha ravishda yangi ta’m qo’shib, o’zgacha yangilik kiritishga muvaffaq bo’ldim. Bundan tashqari, hozirgi kunda ananas mevasining nordonligi bois, asosan konserva mahsulotlari tayyorlanadi. Ammo bu tajribadan so’ng, qulupnay va ananas mevalarining uyg’unlashgan sharbati xalqimiz iste’moli uchun ajoyib yangilik bo’lmoqda.

**Kalit so’zlar:** ananas, qulupnay, kupajlangan, sharbat, sharbat siqgich, shakar, vitaminlar, iste’mol, sanoat, nav, sharbat tayyorlash texnologiyasi, Queen, Zenga-Zenga, harorat, suv;

**Аннотация.** В этой статье приведены общие сведения о сортах ананаса и клубники, а также общие инструкции и подробные сведения о технологии приготовления из них сока. При этом сорт ананаса «Королева» и сорт клубники «Зенга-Зенга» были объединены для приготовления купажного сока. В результате моего опыта и исследований, описанных в статье, мне удалось придать новый вкус приготовленному к употреблению ананасовому соку. Кроме того, из-за кислотности плодов ананаса в настоящее время производят в основном консервированную продукцию. Но после этого опыта



объединенный сок плодов клубники и ананаса стал отличной новостью для потребления нашего народа.

**Ключевые слова:** ананас, клубника, купаж, сок, соковыжималка, сахар, витамины, потребление, промышленность, сорт, технология приготовления сока, Королева, Зенга-Зенга, температура, вода;

**Abstract:** This article provides general information about pineapple and strawberry varieties and general instructions and detailed concepts on the technologies for making juice from them. At the same time, the Queen pineapple variety and the Zenga-Zenga strawberry variety were combined to prepare a blended juice. As a result of my experience and research in the article, I was able to add a new taste to the pineapple juice prepared for consumption and introduce a special innovation. In addition, currently, due to the sourness of pineapple fruit, canned products are mainly prepared. But after this experience, the blended juice of strawberries and pineapple fruits is becoming a great novelty for our people's consumption.

**Keywords:** pineapple, strawberry, blended, juice, juicer, sugar, vitamins, consumption, industry, variety, juice preparation technology, Queen, Zenga-Zenga, temperature, water;

**Ananas mevasi haqida umumiy ma'lumotlar.** Ananas mevasi - ananasdoshlar oilasi vakili bo'lib, hozirda 5-6 turi mavjud. Asosan tropik mamlakatlarda yaxshi o'suvchi ushbu daraxt orollarning ko'rki hisoblanadi. Barglari uzun va xanjarsimon, baquvvat. Mevalari qubba shaklida uchrab, og'irligi 3-6 kg gacha yetadi. Bu meaning poyasi hamda barglarida sanoatda ham keng foydalanib kelinmoqda. Asosan tola olishda ishlatilindi. Ananas mevasi juda ham



foydali hisoblanib, tarkibida inson organizmi uchun kerakli bo'lgan ko'plab vitaminlarga boydir. Jumladan ananas sitrus meva bo'lganligi uchun, C vitamin manbai hisoblanadi. C vitamin bakteriya va viruslarga qarshi samarali kurash vositalaridan biridir. Shu sababdan kunlik iste'molga ananas mevasi yoki undan qilingan konserva hamda sharbatlarni kiritish maqsadga muvofiq. Ushbu meva oziq-ovqat sanoatida juda ham kerakli hisoblanadi, sababi undan ko'plab sharbatlar, ananasli salatlar, ananasli smuzilar tayyorlanadi. Bundan tashqari ananasdan qandolatchilikda ham keng foydalaniladi. Ananasli kokteyllar, tortlar va piroglar hamda muzqaymoqlar shular jumlasidandir. Gril qilingan ananas, ananasli kurka go'shti, kanservalar hozirgi kundagi zamonaviy oziq-ovqatlar qatoridan joy olgan.



**1-rasm. Ananas mevasi va undan olinadigan turli mahsulotlar**

**Qulupnay mevasi haqida umumiy ma'lumotlar.** Qulupnay mevasi ra'nodoshlar oilasining vakili bo'lib, buta shaklida o'suvchi meva hisoblanadi. Ushbu mevaning fanga ma'lum 50 dan oshiq turi bor. Ammo O'zbekistonda qulupnayning 10 ta turi yetishtiriladi. Mevalari asosan mayda va qizil, sersuv. Urug'lari esa meva etida joylashgan. Ushbu meva yurak qon-tomir faoliyatiga yaxshi ta'sir ko'rsatib, terini sogh'lomlashtiradi. Qulupnay mevasi homilador ayollarga ham juda foydalidir. U homilaning asab tizimini faollashtiradi. Yengil yallig'lanishda va hazm sistemasida muammosi bor insonlarga foydali mevadir.



Qulupnaydan - marmelad, shirinliklar, sharbatlar turli xildagi konservalar, jemlar va povidlolar tayyorlanadi. Ushbu mevaning ko'plab navlari mavjud bo'lib, bularga: o'rmon qulupnayi, bog' qulupnayi, muskat ta'mli qulupnay, Virginia qulupnayi, chili qulupnayi kiradi. O'zbekistonda asosan mahalliy hamda bog' qulupnayi ekiladi. Yurtimizda asosan Zenga-Zenga, Kulver, Dilbar, Muto, Toshkent, Shreder xotirasi kabi navlar ekib kelinmoqda.



*2-rasm. Qulupnay mevasi va undan olinadigan turli mahsulotlar*

**Kupajlangan sharbat nima?** Kupajlangan sharbat deb, ikki va undan ortiq mevalardan tayyorlangan sharbatga aytiladi. Kupajlangan sharbat tayyorlashda bir necha xil meva sharbatlari siqib olingach aralashiriladi. Kupajlangan sharbat vitaminlar manbai deb ham ataladi. Sababi, tarkibida turli mevalar bo'lganligi uchun unda inson organizmi uchun foydali bo'lgan ko'plab moddalarni o'zida mujassam etadi. Kupajlangan sharbat tayyorlashdan asosiy maqsad, bir mevaning kamchiliklarini ikkinchi meva yordamida ta'mlarni o'zaro uyg'unlahtirishdir. Masalan, limon, kivi, apelsin, ananas kabi sitrus mevalar tarkibidagi C vitaminining yuqori ko'rsatgichga egaligi sababli ularning sharbati nordon xususiyatga ega. Ammo, ularga nordonligi past va qandlilik jihati yuqori bo'lgan sharbatlarni qo'shsak, ajoyib va betakror sharbatlar hosil bo'ladi. Masalan, limon va malina



sharbati; olma va o'rik sharbati; mango va ananas sharbati; kivi, banan va malina sharbati bularga yaqqol misol bo'la oladi.

### Materiallar va uslublar

**Kupajlangan sharbat tayyorlash texnologiyasi** Dastlab bir dona ananas (**1191 gr**) va **500 gr** qulupnay yuvib olinadi. Yuvishdan asosiy maqsad mevalardagi turli keraksiz zarralar va tuproqlardan tozalashdir. Yuvilgan mevalar po'stloq qismlari ajratib olinadi.



Jami og'irligi **1191 gr** ananas mevasidan **250 gr** keraksiz qismlardan tozalanadi. So'ng kichik shklarga kesib olinadi (5-6 sm qalinlikda).



Keyin maxsus uskuna yordamida meva bo'laklaridan birin ketinlik bilan sharbat siqib olina boshlaydi.



Qulupnay mevalaridan ham shu ketma ketlikda sharbat siqib olina boshlaydi.

Tayyor bo'lgan sharbatlarga 1000 ml suv va 100 gr shaker qo'shiladi va 90-100 gradusda ishlov berilgach ma'lum muddatga sovutiladi. Sovutilgan sharbatlar aralashiriladi va kupajlangan sharbat hosil bo'ladi.



### Natijalar va ularning tahlili

	Ananas	Qulupnay
<b>Mahsulotning sof og'irligi</b>	1191 gr	500 gr
<b>Po'stloq</b>	250 gr	75 gr
<b>Keraksiz qism</b>	100 gr	-
<b>Jami sharbat</b>	842 gr	425 gr



*Ananas va qulupnay mevasidan tayyorlangan kupajlangan sharbat*



**Xulosa qilib aytganda,** har bir mevaning o'ziga xos xususiyatlari, o'ziga xos tarkibi va vitaminlari bor. Shu bilan birga, xar bir mevadan to'g'ri va oqilona foydalanishimiz kerak. Mazkur amaliy tajribada ananas va qulupnay mevalaridan kupajlangan sharbat tayyorlash texnologiyasi juda ham ajoyib kechdi.

Ananasning nordonligi va qulupnayning shirinlik jihatlari mos kelib, iste'mol qilish uchun ajoyib sharbat tayyorlandi. Ularning tarkibi va o'ziga xos xususiyatlari sharbatga yangilik kiritdi. Ushbu maqola-hozirgi kundagi ananas va qulupnay mevalaridan tayyorlanadigan mahsulotlar sonining ortishi va iqtisodiy samaradorlikni oshirib, sharbatlar sonini ko'paytirish maqsadida tajribalarga asoslangan holda yozildi.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:**

1. Yunusov Rustam Yuldoshov, Laziz Tolibovich, Ganiyeva Feruza Amrilloeyvna "Meva ekinlari biologiyasi".

2. Shaumarov X.B, Islamov S. Ya, "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi". \_T.: ToshDAU, 2021.

3. I.E. Abdullayev, A.A. Abdiyev, Sh.R. Ubaydullayev, "Meva- sabzaavotlarni quritish texnologiyasi" (o'quv qo'llanma).: Toshkent-2020.

4. <https://uz.wikipedia.org/wiki/Ananas>

5. <https://uz.wikipedia.org/wiki/Qulupnay>