

DONAKLI MEVA, SHAFTOLINI SIFATLI SAQLASH TEXNOLOGIYASI

Botirova Nargiza Abdumo'min qizi.

Toshkent davlat agrar universiteti 3- bosqich talabasi

Safarov Asqarbek Asatullayevich

Toshkent davlat agrar universiteti dotsenti

ANNOTATSIYA

Shaftoli O'zbekistonda mevalar orasida qimmatliligi jihatidan uchinchi o'rinda turadi. Shaftolining vatani Xitoy hisoblanadi. Uning 6 ta turi ma'lum. Ekiladigan navlarining ko'pchiligi oddiy turga mansubdir. O'rta Osiyo ham Shaftolining qadimiy markazi hisoblanadi. Asosan Farg'ona, Zarafshon vodiysida, O'zbekistonning janubi-g'arbiy mintaqasida, Shuningdek, Tojikistonning tog'li rayonlarida ko'p tarqalgan. MDH davlatlari orasida Armanistonda, Gruziyada, Dog'istonda ham Shaftoli ko'plab etishtiriladi.

***Kalit so'zlar:** Fizologik, Termometr, ombor, po'st, xujayra, su'niy, dizinfeksiya, shimdiruvchi, psixrometr, devrostansiya kamerasi*

АННОТАЦИЯ

Персик является третьим по ценности фруктом в Узбекистане. Персик родом из Китая. Известно 6 его видов. Большинство возделываемых сортов относятся к простому типу. Средняя Азия также является древним центром персиков. Преимущественно в Фергане, Зеравшанской долине, юго-западной области Узбекистана, также широко распространен в горных районах Таджикистана. Среди стран СНГ много персиков выращивают в Армении, Грузии, Дагестане.

***Ключевые слова:** физиологический, термометр, хранение, кожа, клетка, искусственный, дезинфекция, абсорбент, психрометр, обезвоживающая камера.*

ABSTRACT

Peach is the third most valuable fruit in Uzbekistan. Peach is native to China. Its 6 types are known. Most of the cultivated varieties belong to the simple type. Central Asia is also the ancient center of Peaches. Mainly in Fergana, Zarafshan valley, south-western region of Uzbekistan, also widespread in mountainous regions of Tajikistan. Among the CIS countries, many peaches are grown in Armenia, Georgia, and Dagestan.

***Key words:** Physiological, Thermometer, storage, skin, cell, artificial, disinfection, absorbent, psychrometer, dewatering chamber*

KIRISH

Shaftoli mevalarining saqlanuvchiligi hosilni etishtirish agrotexnikasi va yig'ib olish tadbirlariga bevosita bog'liq. Shaftolini saqlashda havo harorati, gaz muhiti, nisbiy namlikni ahamiyati katta. Ularda modda almashinuvi bo'lib, u mevalarning rangi konsistensiyasi ta'mi va hushbo'yliги tabiatga ta'sir etadi. Yaxshi pishib etilmagan mevalarning yuqori sifatligiga ma'lum muddat saqlangandan keyin erishiladi. Shundan so'ng modda almashinuvi buziladi, fizologik jarayon yuzaga keladi va mevalarning rangi, ta'mi va xushbo'yliги buziladi.

Turli navlarda bunday o'zgarishlar natijasi kasalliklarga chidamsiz bo'ladi va saqlanayotgan mahsulotni tovar sifati yomonlashadi. Shaftoli mevalari qanchalik ko'p zich joylashgan bo'lsa, Shunchalik CO₂ ko'p to'planadi va fizologik buzilish ro'y beradi. Shaftolining har xil navlarining havoni nisbiy namligiga bo'lgan munosabatini turlichaligi kuzatiladi.

Qalin po'stli tukli Shaftoli mevalarining sifati keskin buzilmaydi, yupqa to'qimali tuksiz po'stloqqa ega Shaftoli navlarida esa so'lish tezlashadi.

Turli nav Shaftolilarni haroratga bo'lgan munosabati har xildir. Harorat qancha yuqori bo'lsa, havo quruq va uning meva omboridagi harorati qanchalik tez bo'lsa bug'lanish ham Shunchalik yuqori bo'ladi.

Saqlashning dastlabki kunlarida mevalar aylanib yuruvchi suvdan xalos bo'ladi, Shuning uchun tarkibidagi namlikni tez bug'latadi. So'ngra bug'lanish kamayadi, meva etilgani sari yana kuchayadi. Bug'lanishning bir tekis borishi meva sabzavot omborlaridagi havo harorati va nisbiy namligiga bog'liq.

Meva tashish va saqlash vaqtida suvning bug'lanishi hisobiga hamda boshqa har turli omillar ta'sirida terlaydi. Bug'lanishni to'xtatish va mevalarni xo'lligicha saqlash uchun ombordagi namlikni oshirish va haroratni pasaytirish kerak. Meva idishiga joylanganda, to'kma holda qalin qilib, ustiga havo o'tishi uchun joy qoldirilmaganidagina terlaydi.

Quti yoki uyum o'rtasidagi harorat odatda meva-sabzavot ombori issiqligidan yuqori bo'ladi. Shaftoli mevalari terlaganda (ayniqsa tuksiz Shaftolilar) tez buziladi, chunki ularni sirtidagi namlik mikroorganizmlar sporasining o'sishiga imkon beradi.

MUHOKAMA VA NATIJA

Yangi uzilgan mevaning saqlanishida haroratning pastligi ularga salbiy ta'sir o'tkazadi. Mevalar saqlangan vaqtda sovutgichda tursa su'niy usulda, ventilatsiya yordamida tashqi havo bilan esa tabiiy usulda sovutiladi. Kichik idishlardagi va to'kmalardagi mevalar katta idishlardagi yoki qalin uyumlardagiga qaraganda tez muzlaydi, xujayralari suvsizlanib qalin oqsillar va plazmaning qaytarilmaydigan

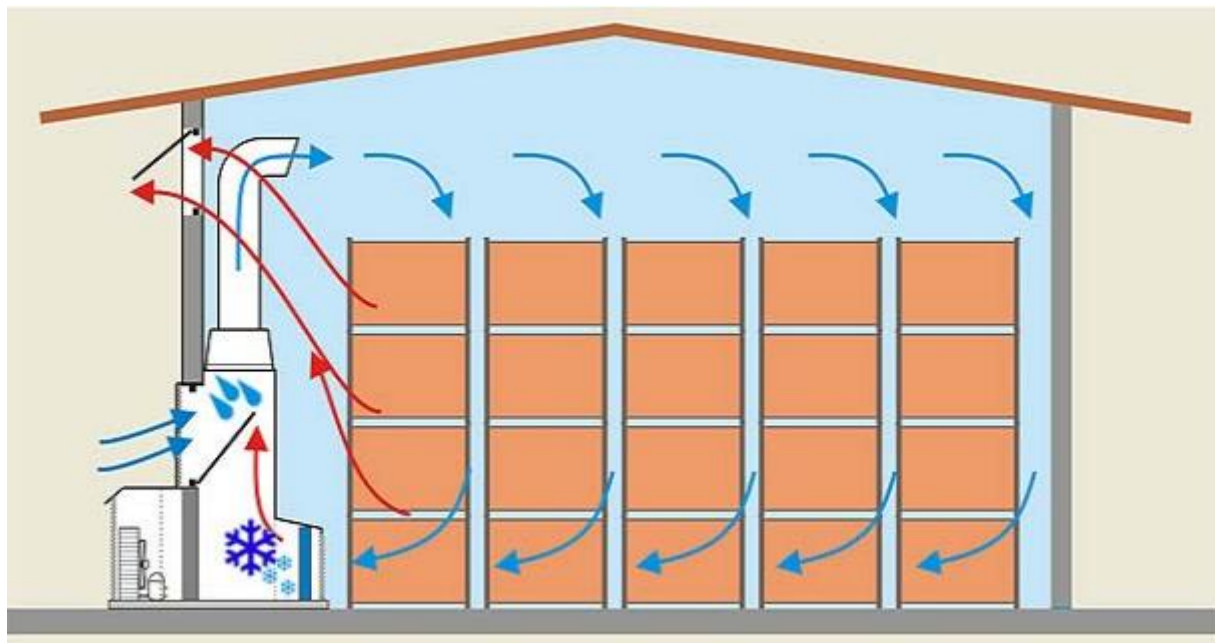
kaoguliyasiyasi natijasida muzlatish vaqtida mevalar nobud bo‘ladi, mexanik shkastlar xujayralarning sovuqdan nobud bo‘lishini kuchaytirib, tezlashtiradi.

Meva saqlanadigan omborlarning bir necha xili bor. Ayrimlarini qurish arzonga tushsada ammo ular takomillashmagan va sovutgichsiz, boshqalari esa su‘niy sovutgich bilan jixozlangan bo‘ladi. Lekin har bir ombor izotermik bo‘lishi kerak.

Birinchi xilga meva saqlanadigan erto‘la ombor kiradi. Bularning kamchiligi issiq va iliq kunlarda haroratni pasaytirib bo‘lmaydi. Bino havosi va qisman namligi shamollatish quvurlari hamda eshik yordamida tartibga solib turiladi. Qattiq sovuq bo‘lganda havoni xonadagi isitish uchun o‘t yoqish mumkin. Havo quruq bo‘lsa suv sepiladi. Namlik ko‘payib ketsa kimyoviy shimdiruvchilar so‘ndirilmagan oxak, kalsiy xlorid va boshqalardan foydalaniladi. Sovitgichlarda Shaftoli mevalari oddiy ombordagilardan yaxshi saqlanadi. Sovitgich omborxonaning harorati termometrlarga qarab aniqlanadi. Termometrlar omborga kiraverishda erdan 10 santimetr va omborning o‘rtasiga erdan 5 santimetr va 1,5-1,6 metr baland qilib qo‘yiladi.

Ombor havosining nisbiy namligini psixrometr yordamida kuzatiladi. U omborning o‘rtasiga o‘rnatiladi. Shaftoli mevalari joylashtirishdan oldin ombor axlat va chirindilardan tozalangan, shamollatilgan va dizinfeksiyalangan, oltingugurt tutatilgan, devorlari temir kuporasining 5 % li eritmasi purkalgan bo‘lishi kerak. Undan tashqari devor va shiplari oqlanib bino ichi meva qo‘yish uchun tagliklar bilan jihozlanadi. Shamollatish quvurlari tayyorlab qo‘yiladi. Shaftoli tez buziladigan mahsulot bo‘lganligidan uni faol shamollatiladigan zamonaviy omborlarda saqlash maqsadga muvofiqdir. Bunday omborlarda Shaftoli mevalarini qayta ishlangunga qadar etarlicha vaqt saqlash mumkin (5-rasm).

Agar hosil qutilarda saqlansa, ular taxlab qo‘yiladi. Qutilar devordan 40 santimetr uzoqlikda saqlanadi, 1,8-2 metrli asosiy o‘tish joyi va har bir juft tax orasida 60-70 santimetrli yondan yo‘l qoldiriladi. Qutilarni taxlab qo‘yish usuli juda ko‘p: to‘g‘ri burchakli, shaxmat usuli, ikkitadan, uchtadan, to‘rttadan, beshtadan taxlanadi. Shaftoli joylangan quti yoki g‘alvirlar ikkitadan yonlamasiga ustkisini tagiga reyka qo‘yib taxlanadi. Qutilar orasida keng tirqishlar qoladi. Mevalarni saqlash vaqtida ularni holatini muntazam kuzatib borish zarur, buning uchun qutilar ochilib tekshiriladi va zararlangan mevalar saralanib olib tashlanadi.



2.1-rasm.Meva omborining faol shamollatish tizimi

Mevalarni ombordan chiqarishdan oldin ular saralanadi, soʻngra 2-3 kungacha harorati sekin oshirib boriladigan devrostansiya kamerasida saqlanadi. Bunda mevalarning taʼmi yaxshilanadi, ular ancha xushboʻy boʻladi. Agar devrostansiya kamerasida saqlanadigan maxsulot toʻgʻridan-toʻgʻri sovutgich omborlaridan tashqariga olib chiqilsa, mevalarni rangi tezda qoʻngʻir tusga kiradi va buzila boshlaydi.

Shaftolini saqlash sharoiti oʻziga xos boʻlib koʻpincha alohida nav yoki partiyalar uchun saqlash rejasi tavsiya etiladi. Shaftolini saqlashda 0+10 C ga yaxshi harorat boʻlishi mumkin.

Yirik sovutgich omborlarda saqlash haroratini kerakli formada ushlab turish qiyin. Shu sababli ularda harorat 10 C-1,5 0 C pasayishi ehtimoli yuzaga kelib, mevalar nobud boʻlishi mumkin. Sovutgichlarda saqlanadigan mevalarni asta-sekin ilitish kerak.

XULOSA

Shaftolini saqlashda havoning nisbiy namligini 85-90 % oraligʻida ushlab tavsia etiladi. Past namlikda Shaftoli navlarining mevalari soʻliydi va burushib qoladi. Gaz muhitini tartibini boshqarish bilan saqlash muddatini uzaytirish, isrofgarchilikni oldini olish va mevalar sifatini yuqori darajada saqlashga erishish mumkin. Bunda mevalardagi fiziologik buzulishlar va mevalarni turli et qorayishlarning oldini olish mumkin. Har bir nav uchun mevalarning saqlanuvchanligini taminlovchi eng yaxshi gaz tartibi va xarakati boʻladi. Faqat baʼzi

navlar CO₂ yuqori darajasi chidamli bo'ladi. Chidamli navlarga CO₂ va O₂ konsentratsiyasini 5:3 nisbati tavsiya etiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR (REFERENCES)

1. Bo'riev X., R.Juraev, O.Alimov. Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. Toshkent. "Mehnat" 2002 y. 183 bet
2. Dodaev Q.O., Mamatov I.M. Oziq ovqat maxsulotlarini konservalash korxonalarining loyixalash asoslari va texnologik xisoblari. Toshkent, «Iqtisod-moliya» 2006 yil.
2. Dodaev Q.O., Konservalangan oziq ovqat maxsulotlari texnologiyasi. Toshkent, «Noshir» 2009 yil.