

URUG'LI MEVALARNI QAYTA ISHLASH

Botirova Nargiza Abdumo'min qizi

Toshkent davlat agrar universiteti 3-kurs talabasi.

Annotatsiya: *Respublikamiz qishloq, xo'jaligining yetakchi tarmoqlaridan biri bog'dorchilik hisoblanadi. O'zbekiston qadimdan shirin-shakar mevalari bilan mashhurdir. Ushbu maqolada urug'li mevalarni qayta ishlash haqida so'z boradi.*

Kalit so'zlar: *Daraxt, ra'nodoshlar, olma, behi, nok, do'lana, mushmula, vitaminlar, minerallar, antioksidantlar, urug', hosil.*

Urug'li meva daraxtlari - ra'nodoshlar oilasiga mansub urug'li meva beradigan o'simliklar. Bularga olma, behi, nok, do'lana, mushmula va boshqa kiradi. Urug'li meva daraxtlarid. bir nechta tur va turxillarni o'z ichiga oladi. Olma, nokning minglab navlari bor. O'zbekistonning hamma viloyatlarida ekiladi. Danakli meva daraxtlariga nisbatan kechroq hosilga kiradi, lekin ko'p umr ko'radi, sovuqqa chidamli, mevasi uzoq saqlanadi.

Urug'li mevalari o'ziga xos ta'mi va ozuqaviy xususiyatlari bilan mashhur bo'lib, ko'pincha tropik iqlimda etishtiriladi. Bu mevalar odatda yirik va go'shtli. Ular tarkibidagi vitaminlar, minerallar va antioksidantlar tufayli ko'plab sog'liq uchun foyda keltiradi. Bu mevalar ko'p miqdorda S vitamini o'z ichiga oladi va immunitet tizimini mustahkamlaydi. Shuningdek, ular tolaga boy bo'lgani uchun ovqat hazm qilish tizimini qo'llab-quvvatlaydi. Antioksidantlarga ham boy urug'li mevalar organizmdagi erkin radikallarni zararsizlantiradi, qarish belgilarini kamaytiradi va saraton kasalligidan himoya qiladi.

Urug' mevalarini iste'mol qilish yurak salomatligi uchun ham foydalidir. Tarkibidagi kaliy tufayli qon bosimini pasaytiradi va yurak xastaliklari xavfini kamaytiradi. Shuningdek, ular xolesterin darajasini pasaytirishga yordam beradi.

Urug'li mevalarning yana bir afzalligi shundaki, ular ovqat hazm qilish tizimini yaxshilaydi. Tarkibidagi tolalar tufayli u ichak motorikasini oshiradi va ich qotishining oldini oladi. Shuningdek, ular ovqat hazm qilishni osonlashtiradi, chunki ular ovqat hazm qilish fermentlarini o'z ichiga oladi. Xulosa qilib aytadigan bo'lsak, urug' mevalari ko'plab sog'liq uchun foydali bo'lgan to'yimli mevalardir. Ular yangi iste'mol qilinganda eng yuqori ozuqaviy qiymatga ega va turli usullarda ishlatilishi mumkin. Sog'lom turmush tarzining bir qismi sifatida urug' mevalarini muntazam ravishda iste'mol qilish muhimdir.

Meva mahsulotlarini, asosan, uch usulda qayta ishlab, quritish mumkin:

1. Mexanik usul bilan suvsizlantirish - tarkibida ko'p miqdorda suv tutgan meva mahsulotlarni quritish uchun ishlatiladi. Bu usul bilan suvsizlantirishda namlik siqish yoki sentrifugalarda markazdan qochma kuch yordamida ajratib olinadi. Odatda mexanik yo'l bilan namlikni ajratish - mahsulotlarni suvsizlantirishda birinchi bosqich hisoblanadi.

2. Fizik-kimyoviy usul bilan meva mahsulotlarni suvsizlantirish laboratoriya sharoitlarida ishlatiladi. Bu usul suvni o'ziga tortuvchi moddalar (masalan, sul'fat kislotasi, kal'siy xlorid) dan foydalanishga asoslangan.

3. Issiqlik ta'sirida suvsizlantirish (quritish) oziq-ovqat sanoatida keng ishlatiladi. quritish ko'pchilik ishlab chiqarishning oxirgi, ya'ni tayyor mahsulot olishdan oldingi jarayon hisoblanadi. Ayrim ishlab chiqarishda mahsulotlarni suvsizlantirish ikki bosqichdan iborat bo'lib, namlik avval arzon jarayon hisoblangan mexanik usul bilan, so'ngra qolgan namlik quritish yo'li bilan ajratiladi.

O'zbekistonda urug'li mevalarni qayta ishlash jarayoni, meva zavodlarida va kichik mahsulot ishlab chiqaruvchilar tomonidan olib boriladi. Bu jarayon quyidagi bosqichlardan iborat bo'ladi:

1. Urug'larni to'plash: Urug'larni qayta ishlash uchun birinchi qadam, urug'larni to'plashdir. Bu jarayon meva fermalari yoki yerliklarda amalga oshiriladi.

2. Urug'larni tanlash: To'planayotgan urug'lardan eng yaxshi va sifatli tanlanib olinadi. Bu asosan shakl, rang, o'lcham va sifatlariga qarab amalga oshiriladi.

3. Urug'larni yuvish: Tanlangan uruglar suv bilan yuvilib, tarkibiy moddalarini yo'qotish uchun ishlatiladigan kimyoviy vositalar bilan tuzatiladi.

4. Urug'larni yopish va saqlash: Yuvi tuzalgan uruglar tozalab, paketlangan joyda saqlanishi uchun tayyorlanadi. Bu jarayonda mevalar suv va nafassiz muhitda saqlanishi uchun mos joylarga joylashtirilishi kerak.

5. Urug'larni etkazib berish va sotish: Qayta ishlangan urug'lar sotilishga tayyorlanadi. Ular mahsulot bozorida, do'konlarda yoki eksport qilinadigan joylarda sotilishi mumkin.

Bu jarayonning asosiy maqsadi, urug'larni qayta ishlay olgan holda sifatli mahsulotlarni ishlab chiqarish va uni bozorga taqdim etishdir. Bu esa mamlakatdagi meva iqtisodiyotini rivojlantirish va mevalar bilan savdo muhitini mustahkamlashga yordam beradi.

O'zbekistonda urug'li mevalarni qayta ishlash jarayoni, mevalar ustida qurilmalar va texnologiyalar qo'llanib, ularga yangi qobiliyatlar berishni maqsad qiladi. Bu jarayonning bir necha foydali jihatlari mavjud:

1. Yerli mevalarni saqlash: urug'li mevalarni o'zgarishsiz saqlanishi mumkin. Bu, mahsulotning tarqalishi va transport vositalari orqali bo'lgan yo'qolishi darajasini pasaytiradi.

2. Energiya va resurslarni tejamkor foydalanish: urug'li mevalarni qayta ishlash jarayoni, energiya va suv resurslarini samarali ishlatishga imkon beradi. Misol uchun, urug'li mevalarni suv iste'moli kam bo'lgan texnologiyalar bilan ishlab chiqarish orqali suv resurslari tejamkor foydalaniladi.

3. Mahalliy ekologik modellarga e'tibor berish: urug'li mevalarni qayta ishlash jarayoni, yerli ekologik modellarga muvofiq amalga oshirilishi mumkin. Bu, tabiatga zarar

keltirmagan va o'zaro bog'lanmalarda negativ ta'sir bermagan urug'li mevalarni ishlab chiqarish imkonini yaratadi.

4. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va uni saqlash: URUG'LI MEVALAR o'zgarishsiz saqlanishi va transport vositalari orqali yo'qolishi darajasini pasaytirishi sababli, mahsulotlar o'z sifatini saqlaydi. Bu yerli oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini yuksaltadi va uning uzun muddatda saqlanishi mumkin.

5. Ishga qoshimcha imkoniyatlarni yaratish: urug'li mevalarni qayta ishlash jarayoni, meva ishlab chiqarish sohasida yangi ish o'rni yaratadi. Bu esa ishga qoshimcha imkoniyatlarni beradi va iqtisodiy rivojlanishni ta'minlaydi.

6. Yerli ko'plikka e'tibor berish: urug'li mevalarni qayta ishlash jarayoni, yerli mevalarni qayta ishlash orqali ularga yangi arzon narxlar bilan ega bo'lishi mumkin. Bu esa yerli ko'plikka e'tibor berilishini va mamlakatning iqtisodiy rivojlanishini ta'minlaydi.

Shunday qilib, urug'li mevalarni qayta ishlash jarayonining O'zbekistonda bir necha foydali jihatlari mavjud va bu jihatlardan foydalanib, meva sanoati va iqtisodiy rivojlanishni yanada oshirish mumkin.

O'zbekistonda urug'li mevalar qayta ishlash texnologiyasi foydali jihatlarga ega. Bu texnologiya quyidagi foydalar bilan birga keladi:

1. Mevadagi o'zgarishlarni minimalizatsiya qiladi: Urug'li mevalar qayta ishlanganda, ularning tarkibidagi suv va turli zararli maddalar kamayib ketadi. Bu esa mevadagi o'zgarishlarni minimalizatsiya qiladi va ularning hajmi va og'irligi kamayib boradi.

2. Mevalarning o'z ko'rinishini saqlab qoladi: Urug'li mevalarni qayta ishlanganda, ularning o'z ko'rinishi ham saqlanadi. Bu esa mevalarning ko'rinishini yanada yaxshi saqlab qolishga imkon beradi.

3. Mevalarning vitamin va mineral tarkibini saqlab qoladi: Urug'li mevalar qayta ishlanish jarayonida, ularning tarkibidagi vitaminlar, mineral va fitokimyoviy moddalarning ko'pligi saqlanib qoladi. Bu esa odamning muntazam ravishda vitaminlar va mineral moddalardan bahramand bo'lishiga yordam beradi.

4. Mevalarning rafinatsiyasini pasaytiradi: Urug'li mevalarni qayta ishlash texnologiyasi, ularning rafinatsiyasini pasaytiradi. Bu esa mevalarning shirinligini va go'zalligini oshiradi.

5. Urug'li mevalar qayta ishlanish jarayonida suv va energiya samaradorligi oshadi: Urug'li mevalarni qayta ishlash texnologiyasi, qulay va samarali texnologik jarayonlardan foydalanadi. Bu esa suv va energiya samaradorligini oshiradi va yuqori miqdordagi urug'likni baho beradigan energiya sarflanmaydi.

6. Mevalarning sotish muddati uzaydi: Urug'li mevalarni qayta ishlanganda, ularning sotish muddati ham uzaydi. Bu esa mevalarning sotilishiga ko'proq vaqt berishga imkon beradi va ularga doimiy bozor mavjudligini ta'minlaydi.

Bu foydalar urug'li mevalarni qayta ishlash texnologiyasining O'zbekistonda keng tarqalgan sabablaridan ba'zi xususiyatlardir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Burigin. V. A. Jongurazov. F. X. Botanika “O’qituvchi” T.: 1977.
2. Kursanov. V. A. Kamarniskiy N. A va bosh.- Botanika “O’qituvchi” 1977. I II tom.
3. Hamdamov I, Shukrullayev P va boshqalar- botanika asoslari “Mehnat” T.: 1990.
4. Soxabiddinov. S. “O’simliklar sistematikasi” I II bob. “O’qituvchi” T.: 1976.
5. Hamidov “O’simliklar geografiyasi” “O’qituvchi” T.: 1984.
6. Belolipov. I. V. Sheraliyev. A. Axadova. M. A. “O’rta Osiyo o’simliklari morfologiyasi” SOP, TIPO, T.: 1991.