

## ANOR MEVASINI CHUQUR QAYTA ISHLAB SIRKA OLISH TEXNOLOGIYASI

**Botirova Nargiza Abdumo'min qizi**

*Toshkent davlat agrar universiteti 3-kurs talabasi*

**Annotatsiya:** *Ushbu maqolada anor mevasini chuqur qayta ishlab undan sirka olish haqida ma'lumot berib o'tilgan.*

**Kalit so'zlar:** *Anor, vitamin, Qizil anor, achchiq dona, qozoqi anor, po'chog'i, diabet, genetik, mehanik, anor sharbati.*

Anor yer yuzidagi eng foydali mevalardan biri hisoblanadi . Uni qadim zamonlardan beri sevib iste'mol qilishadi. Tarkibida turli-tuman vitaminlar, biriktiruvchi to'qimalar, mikroelementlar mavjud. Anor daraxtini yetishtirish hamma tomondan yoqimli va foydali. Uni n g po'sti, po'chog'i va ildizlari shifobaxsh, barglarini damlab ichish mumkin, mevasi juda shirin. Quritilgan anor gullari choy sifatida damlab ichilsa, gipertoniklarga katta foyda beradi. Anor donalarining sharbati askorbin kislotasiga (14 %gacha), boshqa meva kislotalariga, qand va taninlarga juda boy. Undan musallas, punsh va mevaning lotincha nomi sharafiga qo'yilgan grenadin ichimligi tayyorlanadi. Grenadin - bu anorning oddiy sharbati.

Anor sharbati vitaminlarga boy mahsulot hisoblanadi, shu bois uni organizmning sillasi quriganida, kamqonlikda, aterosklerozda, nafas olish yo'llari infeksiyalarida, bronxial astmada, anginada, radioaktiv nurlanishida ichish tavsiya etiladi.

Anorning shirin navlaridan olinadigan sharbat infeksiya kasalliklari va jarrohlik operatsiyalaridan keyin, buyrak sanchiqlari va oshqozon-ichak buzilishlarida samarali tiklovchi vosita sifatida yaxshi foyda beradi. Anorning nordon navlaridan olinadigan sharbat esa, diabet kasalligida yordam beradi. Agar maxsus tavsiyalar bo'lmasa, ichiga bir osh qoshiq asal solingan anor sharbatini kuniga bir stakandan ichish tayinlanadi. Diqqat: anor sharbati oshqozon yarasi kasalligida, oshqozon shirasining kislotalilik darajasi katta bo'lgan gastritda tavsiya etilmaydi ! Tabiiy anor sharbatiga biroz suv qo'shish lozim, chunki uning tarkibidagi kislotalar tish emalini yemirishga qodir. Anor mevasi po'chog'idan tayyorlangan qaynatma ichak yoki oshqozon yallig'lanishi holatida yordam beradi, dizenteriya va gemorroyga qarshi kurashda qo'shimcha samara beradi. Tarkibida C vitamini juda ko'p miqdorda bo'lgan anor suvi organizmni mustahkamlaydi hamda ko'plab virusli kasalliklarning oldini olishda sitrusli mevalar sharbatidan qolishmaydi. Shuningdek anor ishtahani ochadi, uning urug'lari esa yurak mushaklarini mustahkamlaydi.

Anorning hamma qismlari foydali: po'chog'i ham, donalari ham, sharbati ham, danaklari ham, gullari ham, ildizi ham... U xo'l meva sifatida ham, murabbo ko'rinishida ham shifobaxsh hisoblanadi . Anor o'z tarkibi va foydali xususiyatlariga ko'ra shu darajada noyobki, uni ham tibbiyotda, ham kosmetologiyada qo'llashadi.

Anorni mevasini chuqur qayta ishlash texnologiyasi, mevani o'zgartirmasdan yoki uni buzmasdan o'zgartirish imkoniyatini beruvchi bir qator texnologiyalardan iboratdir. Bu texnologiyalar qo'shimcha ziraatchilik mahsulotlari, xususan mevalar, bo'yicha ko'p mashhurdir.

Bu texnologiya, anorni mevasini o'zgartirish uchun bir nechta usullarni o'z ichiga oladi. Bu usullar quyidagilardan iborat bo'lishi mumkin:

1. Qayta ishlovchi tarqalish: Bu usulda anorni mevasining tarkibida qayta ishlangan suv va kimyoviy moddalarning qo'shilishi bilan meva chuqurroqligi va ranga o'zgarishlari hosil qilinadi.

2. Olimlar tomonidan genetik modifikatsiya: Bu usulda, anorni mevasining genomida o'zgartirishlar kiritiladi, shuningdek mahsulotning xususiyatlari (masalan, ranga, ta'm va saqlash davomiyligi)ni ham o'zgartirish imkoniyati mavjud bo'ladi.

3. O'tkazma texnologiyasi: Bu usulda anorni mevasining suyuqligi va kompaktnessini oshirish uchun yangi ishlash jarayonlari (masalan, isitma, preslash va saqlash) qo'llaniladi.

4. Bazmli texnologiyalar: Bu usulda anorni mevasini chuqur qayta ishlash uchun bazm (masalan, o'zg'orishlar, kislotalar yoki enzimlar) qo'shiladi. Bu bazmlar mevada o'zgarishlarni keltirib chiqaradi va uning ranga, yopish va ta'miga ta'sir qiladi.

Bu texnologiyalar yordamida meva sifati va xayr-ko'rinishi oshirilishi mumkin. Ular mevalarning tuzumsizligini kamaytiradi, saqlash davomiyligini oshiradi va yangi mahsulotlarning yaratilishini imkon qiladi. Shuningdek, bu texnologiyalar orqali anorni mevasining ta'm va ranga xususiyatlarini ham o'zgartirish imkoniyati mavjud.

Anor mevasini chuqur qayta ishlash texnologiyasi, quyidagi jarayotlar orqali amalga oshiriladi:

1. Anor mevasining to'g'ri olinishi: O'z vaqtida tuzaltilgan anor mevasi, olmos yoki qogan ko'rinadigan joylardan toza va xaroratsiz bo'lishi kerak. Bu jarayon anorlarni tark etish va yaxshi saqlash bilan boshlanadi.

2. Anorlarni yuvish: Anorlarni yuvish jarayoni anorda mavjud bo'lgan mikroorganizmlar, boshqalar, zararli kimyoviy moddalarning olib tashlanishi uchun amalga oshiriladi. Bu kamchiliklar sirka kabi mahsulotlar ustida negativ ta'sir qilishi mumkin.

3. Anorlarni soyish: Anor mevalarining sovutma, soyish va turli ishlov berish usullari ishlatilarak tark etilgan qismlari ajratib olinadi. Bu jarayon sirka olamizning asosiy qismidir.

4. Mekanik meva ajratish: Anorni uyushtirish va ajratib olishning bir necha usullari mavjuddir. Bu jarayon anorda tark etilmagan qismlarni ajratib tashlash, sirka olamizni pastki sifatini ta'minlash maqsadga muvofiq amalga oshiriladi.

5. Anor tark etilgan qismlarini xar yoki boshqa mevalar bilan birgalikda fermentatsiya qilish: Anor mevasi tark etilgan qismlari boshqa mevalar bilan birga joylashishi va fermentatsiya jarayoni orqali sirka olamizini shakllantiradi.

Fermentatsiya jarayonida anorlarda mavjud bo'lgan shakkar, asidlar va boshqalar kimyoviy moddalari sirka olinishi uchun zarur bo'ladi.

6. Sirka olamizining saqlash: Sirka olinib tashlanadigan mahsulotlar muvaffaqiyatli saqlanishi kerak. Ular ko'p yillik saqlanishga mo'ljallangan, toza va sovuq joylarda saqlanishi lozimdir.

Bu jarayonlar sirka olamizining sifatini va uni ishlab chiqarishning texnologiyasini ahamiyatli darajada ta'minlaydigan asosiy qadamlardir.

Anorni mevasini chuqur qayta ishlash texnologiyasi, anor mevasini sirkaga aylantirish uchun qo'llaniladigan bir necha muammolar hal qilish uchun ishlatiladi. Bu texnologiya, anor mevasidagi suvni ajratib olish va uning quyosh nurlaridan foydalanish orqali anorni chuqur qayta ishlashni o'rganadi. Bu texnologiya, birinchi navbatda anorlarni suv bilan yuvish jarayonini o'z ichiga oladi. Suv, anorlar yo'g'onligini keltirib chiqaradi va uni yumshoqlashtiradi. Keyin, anorlarni quruq qilib, quyosh nurlari ostida chiqarib tashlash jarayoniga o'tkaziladi.

Quyosh nurlari ostida chiqarib tashlash jarayonida, anorlar suvni to'la zarba bilan olmaydi. Bu esa anorni chuqurroq saqlab turishga imkon beradi. Anorlar quyosh nurlaridan aldamlanadigan energiya orqali fotosintez jarayonini davom ettiradi va shuningdek, ularning rangi ham ko'proq intensivlashadi. Anorni chuqurroq saqlab turishning boshqa bir afzalligi esa uning uzun muddatli saqlanishi bo'ladi. Chuqurroq ishlangandan keyin anorlar o'z shakl va rangini saqlaydi va shuningdek, ularning ta'mi, vitamin va mineral tarkibida ham kamayish yo'q bo'ladi. Anorni mevasini chuqur qayta ishlash texnologiyasi, anorga qarama-qarshi bo'lmasligi uchun osonlik bilan amalga oshirilishi mumkin. Bu esa anor mevasining sirkaga aylantirilishini oshiradi va uni uzun muddatli saqlash imkonini beradi. Bu texnologiya, anorni yaxshilanishiga yordam beradi va uning ekologik to'g'risidagi ta'sirini minimallashtiradi.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:**

1. Sh.Rajametov,LNormuratov,"Meva,rezavor meva vat ok ko'chatzorlarini tashkil etish" "Toshkent"- 2018. 72-75 bet
2. E.Xolmurodov,M.A.Zuparov,R.K.Sattarov "Qishloq xo'jalik fitopatologiyasi" Toshkent-2014. 448-449,461-462 betlar.
3. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoyev ."Harakatlar strategiyasi" 2017-yil.
4. www.Mirishkor.uz