

DANAKLI MEVA O'RIKNI QAYTA ISHLAB SUKAT TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Botirova Nargiza Abdumo'min qizi

Toshkent davlat agrar universiteti 3-kurs talabasi.

Annotatsiya: *Ushbu maqolada shifobaxsh meva o'rik haqida, uning dorivorlik xususiyati va qayta ishlash texnologiyasi, hamda sukat tayyorlash jarayoni haqida so'z boradi.*

Kalit so'zlar: *o'rik, ekish maydonlari, tup soni, Armenica Mill, vitamin, meva, rezavor, bog'dorchilik, danak, serquyosh, ra'nodosh.*

O'rik danakli meva guruppsi o'rik turi, Rosaceae oilasining Armenica Mill avlodiga kiradi. O'rik ko'chati o'tkazilgandan keyin 3-4 yilda hosilga kiradi. O'rtacha 50-70 yil yashaydi. Yangi pishgan o'rik mevasi tarkibida 8.4-19 % gacha shakar 0.3-1.7% gacha turli kislotalar 0.1-1.6 % gacha pektin, bundan tashqari A va C vitaminlari uchraydi. Uni turshagida esa 80 % va undan yuqori miqdorda shakar bo'ladi. Shuningdek O'rta Osiyoda yetishtiriladigan o'riklarning mag'zi shirin bo'lib, bodom mag'zi kabi iste'mol qilinadi, bozorlarda iste'mol uchun (sho'rdanak) sotiladi. O'rik danagi tarkibida 40-58% gacha miqdorida moy va 28% oqsil bo'ladi. O'rikning achchiq bo'lgan danaklari mag'zidan amigdalin moddasi mavjud bo'lib u texnik va oziq-ovqat sanoati uchun ishlatiladigan moy olinadi. Mamlakatimizda o'rik yetishtirishi bo'yicha mevalar orasida uzum va olmadan keyingi 3-o'rinda turadi. Bog'dorchilik maydonlari yildan yilga oshib borib 2021 yilda 342.5 ming gektarni tashkil qilmoqda. Shundan meva va rezavor meva maydoning 42.0 ming gektari Samarqand viloyati hissasiga to'g'ri keladi.

O'rik – ra'noguldoshlar oilasiga mansub daraxtlar turkumi, mevali daraxt. Vatani – O'rta Osiyo. O'zbekistonda ekin maydoni jihatidan mevali daraxtlar orasida 4-o'rinni egallaydi.

O'rik payvand qilib ko'paytiriladi. Issiqsevar, yorug'sevar, qurg'oqchilik va issiqlikka chidamli, lekin namlik yetishmaganda meva tugmaydi. Gullagan paytda bahorgi qorasovuqlardan zararlanadi. Unumdor, serquyosh, bo'z hamda shag'al-toshli yerlarda yaxshi o'sadi. O'zbekistonda o'rikzorlarning asosiy qismi Farg'ona vodiysi (65%) va Zarafshon vohasida joylashgan.

Ayni paytda mamlakatimizning deyarli barcha hududlarida (naviga qarab) o'rikning 18 navi yetishtiriladi.

Bugungi kunda yurtimizda yetishtirilayotgan o'rik mahsuloti Ozarbayjon, Belarus Respublikasi, Germaniya, Gruziya, Qozog'iston, Qirg'iziston, Latviya, Litva, BAA, Ummon, Rossiya, Turkmaniston, Ukraina kabi mamlakatlarga eksport qilinmoqda. Bir dona o'rikda: ko'rish qobiliyati, teri, soch, tish ko'rinishini yaxshilovchi A vitamini, xotira va moddalar almashinuvini rag'batlantiruvchi B2 vitamini, artrit va tomir tortishishidan xalos bo'lishga

yordam beruvchi B5 vitamini, shuningdek mashhur B9, foliy kislotasi, immunitetni chiniqtiruvchi C vitamini, sizni hamisha yosh va maftunkor ko'rsatuvchi E vitamini mavjud.

Ushbu meva kaliy, kalsiy, magniy va fosfor minerallariga ham boy sanaladi. Ta'mi qanday shirin bo'lishiga qaramay 100 gr o'rikda 44 kilokaloriyagina mavjud. Ya'ni o'rik oson o'zlashtiriluvchi uglevodli parhez bop mevadir. Qomatim demasdan, maza qilib o'rikxo'rlik qilavering. O'rik tarkibidagi karotin moddasi nafaqat yurak kasalliklarini davolaydi, balki erkaklik salomatligi uchun ham foydalidir. Ayollarga esa go'zallik borasida asqatadi. Teringiz tarang va ajinlar holi bo'lishini istasangiz, o'rik sharbatini kanda qilmang. Danagidan tayyorlangan efir moyini esa teridagi husnbuzar va toshmalar ustiga surtsangiz osongina xalos bo'lishingiz mumkin.

Bundan tashqari, o'rik quyidagi holatlarda bizlarga yordam beradi:

- mikroblar va bakteriyalarga qarshi kurashadi;
- ovqat hazm qilishni yaxshilaydi;
- qon bosimini tushiradi;
- organizmda suv yig'ilishini kamaytiradi;
- ko'rish qobiliyati va xotirani yaxshilaydi;
- miya faoliyatini yaxshilaydi;
- yurak-qon tomir tizimini mustahkamlaydi;
- teri, soch va tirnoq sifatini yaxshilaydi.

Danakli mevalarni qayta ishlashning bir nechta foydasi mavjud:

1. Qimirlashni kamaytiradi: Danakli mevalar qayta ishlandiklarida, ularning do'zax ko'rinishi o'zgaradi va ularning suyuvi va mushakatlari kamayadi. Bu esa ularni uzun vaqt saqlash imkonini beradi.

2. Mahsulot sifatini yaxshilash: Danakli mevalar qayta ishlanganida, ularning ranga, shirinlikga va suyuqligiga o'zgarish kelayapti. Shuningdek, ularning tuzlanishi va ho'rakda ko'payib chiqishi ham kamayadi.

3. Energiataminlarni saqlash: Meva qayta ishlash jarayoni energetik taminlarning yo'qolishini oldini olib chiqaradi. Bu esa mevadagi vitaminlar va mineral tarkibining saqlanishi demakdir.

4. O'simlik vositachilarini samarali ishlatish: Qayta ishlangan mevalar siqilgan tozalarni, taralgan zarralar yoki zararsizlashgan kimyoviy moddalarni olib tashlash uchun vositachi sifatida ham ishlatilishi mumkin.

5. Atrof-muhitga ta'sir etmaydi: Meva qayta ishlash jarayoni ekologik ravishda amalga oshirildigi uchun, mevalarga kimyoviy moddalarni qo'shish va atrof-muhitga zarar yetkazish ihtimoli kamdir.

Bu bilan birga, danakli mevalar qayta ishlashning bir nechta yo'nalishlari va foydasi mavjud.

O'rikni qayta ishlab sukat tayyorlash texnologiyasi, mahsulotlar o'zgarishini oshirish uchun bir nechta jarayonlarni o'z ichiga oladi. Bu texnologiyada asosan quyidagi jarayonlar amalga oshiriladi:

1. O'rikni tozalash: O'rikdan tozalash jarayoni, mevadagi turli xil zararli elementlarni va organik qismlarni (qoldiq, yopiq qism, mahsulotning havo bilan ta'siri kabi) bartaraf etishni o'z ichiga oladi. Bu jarayonda meva yaxshi yuvilib, tozalanib, suv bilan shamollanib, zararli elementlardan tozalanadi.

2. O'tkazib yuborish: Toza va tuzsiz suv bilan yuvilgan mevalar boshqa bir bosqichga o'tkaziladi. Bu bosqichda mevalar transport vositalari orqali fabrikaga yetkazib beriladi.

3. Sakrash: Mevalar fabrikaga yetkazib berildikdan so'ng, ularning sakrash jarayoni boshlanadi. Sakrashda mevalardagi suv niqoblanishi va naftalanishi davom ettiriladi.

4. Sukat tayyorlash: Sakrash natijasida hosil bo'lgan shakllantirilmagan sukatta turli xil zarur elementlar (tozalar, yopiq qismlar, zararli mikroorganizmlar va qolgan organik materiallar) bartaraf etiladi. Bu jarayonda sukatta turli xil texnologiyalar, masalan, siyosat tayyorlash mashinalari, sukat ayirish maskanlari va boshqa texnologiyalar ishlatiladi.

5. Mahsulotni paketlash: Sukatning tayyorlanganidan so'ng, mahsulotlar mos paketlarda saqlanadi. Bu paketlar o'ziga xos materialdan tayyorlanishi mumkin (masalan, qog'oz yoki plastik).

O'rikni qayta ishlab sukat tayyorlash texnologiyasi mevalarning sifatini yaxshilashga yordam beradi va uni etkazib beruvchi faktorlardan tozalash imkonini beradi. Bu usul o'rtacha sifatga ega bo'lmagan mevalarni ham ishlab chiqarish uchun juda foydali bo'ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. А.А.Рибиков, С.А.Острахова (1981). Ўзбекистон мевачилиги. “Ўқитувчи”-Тошкент, 20-21, 30-31.

2. Улуғбек Бойжонов, Ўрмон Мирзохидов, Гулрабо Рустамова, & Алишер Ботиров (2022). САМАРҚАНД ИЛМИЙ ТАЖРИБА СТАНЦИЯСИ КОЛЛЕКЦИЯ МАЙДОНЛАРИДАГИ ИСТИҚБОЛЛИ ЎРИК НАВЛАРИДА ФЕНОФАЗАЛАРНИ ЎТИШ МУДДАТЛАРИ. Academic research in educational sciences, 3 (Speical Issue 1), 287-292.

3. Botirov, A., Murtazayev, A., Ochilov, B., & Rustamova, G. (2022). UZUM YETISHTIRISHNING HUDUDLAR KESIMIDAGI TAHLILI. Academic research in educational sciences, 3(Speical Issue 1), 293-297.

4. Alisher Botirov, Baxodir Ochilov, & Furqat Hasanov (2022). ILMIIY-TAJRIBA STANSIYASINING SO,,NGI YILLARDAGI STATISTIK KUZATUVLARI. Central Asian Academic Journal of Scientific Research, 2 (2), 202-207.

5. O,,zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo“mitasi (2022). O,,zbekiston qishloq xo,,jaligi. Toshkent, 34.