

**BUGUNGI KUNDA MEVALARNI TURLI USULLARDA
QURITISHNING AHAMIYATI**

Abduholiqov Boburjon

Navoiy davlat konchilik va

texnologiyalar universiteti

Biotexnologiya yo'nalishi 1-kurs talabasi

Teshaboyev Tolib

Navoiy Innovatsiyalar Universiteti

Aniq, texnika va tabiiy fanlar kafedrası

Biologiya yo'nalishi 2-kurs talabasi

Anotatsiya: *Ushbu maqolada eksperimental ravishta olingan namunalar haqida malumot berilgan bo'lib, ularning tarkibi, quritish usullari va texnologiyalari o'rganib chiqilgan. Donli mevalarning sifati va hosildorligi ko'p jihatdan xom ashyoga bog'liq. Faqat standart talablariga javob beradigan mevalarni quritish tavsiya etiladi. Xom ashyo turlari va navlariga qo'yiladigan talablar har xil bo'lib quritilgan mahsulotlarni foydali biologik moddalari, ularni qadoqlash usullari, yurtimizda quritilgan meva sabzavot va dorivor o'simliklarga bo'lgan talab va mevalarni quritish uchun kerak bo'ladigan harorat va namlik konsentratsiyasini bilish dolzar muammolardan biri hisoblanadi.*

Kalit so'zlar: *Bug'lanish, parchalanish, mevalarni quritish, mevalarni saqlash, issiqlik va havo oqimi, ozuqa moddalar, suv faolligi, shakar, diffuziya.*

Kirish : Meva quritishning nazariy tushunchasi bug'lanish orgali mevalardan suvni olib tashlashdir. Mevalarda suvning ko'p foizi (odatda 80-95%) mavjud bo'lib, bu ularni buzilish va degradatsiyaga moyil qiladi. Mevalarni quritish suv tarkibini mikroblarning ko'payishini inhibe qiladigan darajaga tushiradi, fermentativ reaksiyalarni sekinlashtiradi va mevaning saqlash muddatini uzaytiradi[1]. Xozirgi vaqtga kelib butun dunyo bo'ylab quritilgan mahsulotlar xususan: ko'katlar,



sabzavotlar va shifobaxsh o'tlarini qurutish bo'yicha ko'plab olimlar tadqiqotlar olib bormoqdalar va ularning tavsiyalari bugungi kunda ushbu sohada metodologik asosni ta'minlaydi. Qishlog xo'jaligi mahsulotlari, mevalar va sabzavotlar kundalik hayot ehtiyojlari asosiy qismidir. Bu ehtiyojni doimiy ravishda to'ldirib borish bo'yicha yurtimizda juda keng islohotlar amalga oshirilmoqda. Ushbu sohani rivojlantirishga yo'naltirilgan qarorlar, farmonlar va dasturlar qabul qilinmoqda. Ushbu keng ko'lamli va doimiy islohotlar natijasida qishloq xo'jaligi sohasida katta muvaffaqiyatlar va bosqichlarga erishilmoqda[2].

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili va tadqiqot metodologiyasi

Meva quritish jarayoni quyoshda quritish, havoda quritish yoki quritgich yordamida turli usullar bilan amalga oshirilishi mumkin. Bu usullar meবাদan namlikni bug'lantirish uchun issiqlik va havo oqimidan foydalanadi. Namlikni yo'qotish tezligi harorat, namlik va havo oqimi kabi omillarga bog'liq[3]. Mevalarni quritishning afzalliklari ozuqa moddalari va lazzatni saqlab qolishdir. Ko'pgina mevalar, ayniqsa, suv miqdori yuqori bo'lgan mevalar quritish jarayonida vitaminlar va minerallarning bir qismini yo'qotadi. Biroq, tola va antioksidantlar kabi ba'zi oziqa moddalar quritilgan mevalarda ko'proq saqlangan bo'ladi. Bundan tashqari, meva tarkibidag, tabiiy shakarlar yuqori konsentratsiyaga ega bo'lib, mahsulotni shirin va mazali qiladi. Tadqiqot usullari. Meva quritish - saqlash muddatini uzaytirish uchun yangi mevalardan namlikni olib tashlashni o'z ichiga olgan keng tarqalgan saqlash usuli. Meva quritishning nazariy jihatlarini quyidagilarni o'z ichiga oladi: Suv faoliyati. Suv faolligi quritilgan mevalarning sifati va xavfsizligini aniqlashda muhim omil hisoblanadi[4]. Suv faolligi - oziq-ovqat mahsulotidagi suv bug'lari bosimining bir xil haroratdagi toza suvning bug' bosimiga nisbati. Odatda suv faolligi 0.6 yoki undan kam bo'lgan quritilgan mevalar saqlash uchun xavfsiz hisoblanadi. Tadqiqot natijalari va ularni tahlil qilish. Mevalarni quritish uchun suv faolligining optimal darajasi meva turiga va kerakli yakuniy mahsulotga bog'liq. Masalan, quritilgan o'rik uchun optimal suv faolligi taxminan 0,5-0,6 mayiz uchun esa 0,6-0,7 ni tashkil qiladi. Haddan tashqari yuqori suv faolligi mikroblarning ko'payishi va buzilishiga olib kelishi mumkin va juda past darajalar mevaning qattiq, mo'rt va yoqimsiz bo'lishiga olib



keladi. Harorat va namlik. Quritish havosining harorati va namligi quritish tezligi va samaradorligini aniqlashda muhim omil hisoblanadi. Yuqori harorat va past namlik tezroq quritishga olib keladi, lekin ortiqcha quritish va qizarish kabi sifat muammolariga ham olib kelishi mumkin[5]. Harorat va namlik mevalarni quritishda muhim rol o'ynaydi, chunki ular quritish tezligi va yakuniy mahsulot sifatiga bevosita ta'sir qiladi. Qoida tariqasida, mevalarni quritish 50 dan 70 ° C gacha bo'lgan haroratda va 40 dan 60% gacha namlikda amalga oshiriladi. Yuqori harorat mevalarni tezroq quritadi, lekin bu ham ozuqa moddalarining yo'qolishiga va sifatsizligiga olib kelishi mumkin. Boshqa tomondan, past haroratlarda quritish jarayonini sekinlashtirishi va mikroblarning ko'payishi tufayli buzilish xavfini oshirishi mumkin[6].

Xulosa

Bugungi kunda quritishning ahamiyati uzoq vaqt davomida mevalarni saqlab qolish, ulardagi protein, vitamin va minerallarni saqlab qolishdir. Buning uchun zamonaviy quritish qurilmalarida quritish jarayonida tashqi va ichki omillarni hisobga olgan holda, quyidagi harorat va namlik ko'rsatkichlarini doimo nazorat ostida ushlab turgan holada quritish texnologiyasidan oqilona foydalanish zarur.

АДАБИЁТЛАР:

1. Максименко М.Г. Особенности производства сухофруктов / М.Г. Максименко, Д.И. Марцинкевич // Плодоводство: сборник научных трудов / РУП "Институт плодоводства". – Минск: Республиканское унитарное предприятие Издательский дом "Белорусская наука", 2021. – С. 227-238. – DOI 10.47612/0134-9759-2021-33-227-238. – EDN CASSSN.
2. Санникова Т.А. Сушка сливы и абрикоса в условиях Астраханской области / Т.А. Санникова, В.А. Мачулкина, Н.И. Антипенко // Аграрная Россия. – 2011. – № 4. – С. 11-14. – EDN TMVGTR.
3. Бўриев Х.Ч., Ризаев Р. Мева, узум маҳсулотларни биокимёси ва технологияси. – Т.: Меҳнат, 2000.
4. Бўриев Х. Ч., Жўраев Р., Алимов О. Мева сабзавотларни сақлаш ва даслабки ишлов бериш. – Т.: Меҳнат, 2002.



5. Шаумаров Х.Б. Исламов С.Я. Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини сақлаш ва бирламчи қайта ишлаш технологияси. – Тошкент, 2011.
6. Широков Е.П., Полегаев В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства с основами стандартизации. – М.: Агропромиздат, 2000.