

BAQLAJONNI SAQLASH VA QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI.

Hakimova Halima Halimovna

Buxoro davlat universiteti

Tabiiy fanlar va agrobiotexnologiya fakulteti

Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va

dastlabgi qayta ishlash texnologiyasi

3-kurs talabasi

hakimovahalima@icloud.com +998904145505

Annotatsiya: Ushbu maqolada baqalajonning ozuqaviy ahamiyati, uning biologik xususiyati o'sish sharoiti, qanday qilib qish kunlarida ham baqalajonning kimyoviy tarkibini buzmaganda saqlash haqida to'xtalib o'tilgan Yangi baqalajonni saqlash unchalik qiyin emas. Asosiysi, ular uchun qulay sharoit yaratish. Agar buning iloji bo'lmasa, uni xavf ostiga qo'ymaslik va quritilgan yoki muzlatilgan bo'laklarni pishirish yaxshidir. Shuningdek, mevalarning bir qismi konservatsiyaga yuborilishi chora tadbirlarni ko'rib chiqamiz. O'zbekistonda baqalajonni ekiladigan navlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi haqida ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so'zlar: Baqalajon, solanin, muzlatish, quritish, konservalash, sabzavot, samarali, xavfsiz, kimyoviy, saqlash, qayta ishlash, qadoqlash, tarkibi, ozuqaviy miqdori, meva, urug', foyda, bo'lak, texnologiya.

Аннотация: В этой статье рассматривается пищевая ценность баклажанов, их биологические свойства, условия выращивания, как сохранить химический состав баклажанов даже зимой. Сохранить свежие баклажаны не так уж и сложно. Главное – создать для них комфортные условия. Если такой возможности нет, лучше не рисковать и приготовить сушеные или замороженные кусочки. Также мы рассмотрим меры по отправке части плодов на консервацию. Приведены сведения о технологии хранения и переработки сортов баклажанов, выращиваемых в Узбекистане.

Ключевые слова: Баклажаны, соланин, заморозка, сушка, консервирование, овощ, эффективный, безопасный, химический, хранение, переработка, упаковка, состав, пищевая ценность, плод, семена, польза, штука, технология.

Abstract: This article discusses the nutritional value of eggplant, its biological properties, growing conditions, how to keep the chemical composition of eggplant intact even in winter. Keeping fresh eggplant is not so difficult. The main thing is to create comfortable conditions for them. If this is not possible, it is better not to risk it and cook dried or frozen pieces. We will also consider measures to send part of the

fruits to preservation. Information on storage and processing technology of eggplant varieties grown in Uzbekistan is given.

Key words: Eggplant, solanine, freezing, drying, canning, vegetable, effective, safe, chemical, storage, processing, packaging, composition, nutritional value, fruit, seeds, benefit, piece, technology.

Kirish. Jahon miqyosida aholining oziq-ovqat xavfisizligini ta'minlashda qishloq xo'jalik sohasining o'rni va ahamiyati kundan-kunga oshib boryapti. Shu jumladan mamlakatimizda ham mavjud resurslar va ulardan oqila foydalanishib, aholini qishloq xo'jalik mahsulotlari bilan ta'minlash, ishlab chiqarish va hosildorlikni yanada rivojlantirishga talab ortib bormoqda

Sabzavot ekinlarini yetishtirishda tuproq-iqlim sharoitga mos serhosil navlarni tanlash, zarur barcha texnologik tadbirlarni o'z vaqtida, sifatli qilib izchil amalga oshirish, o'simlikning biologik xususiyatlarini inobatga olgan holatda faqat to'g'ri oziqlantirish va ular uchun qulay bo'ladigan o'tmishdosh ekinlarni tanlash yuqori hosil olish garovidir.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 6 yanvardagi "Ho'l meva-sabzavot, kartoshka va poliz mahsulotlarini xarid qilish va ulardan foydalanish tizimini takomillashtirish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida"gi

PK-2717-sonliga binoan respublikada meva-sabzavot va poliz ekinlari seleksiyasi va urug'chiligini 2017-2021 yillarda aniq belgilangan.

Biz bilamizki, baqlajon yozgi sabzavot turlaridan biri. Hamma sevib iste'mol qiladigan bu sabzavot haqida gapirganda, biz Sharqdan kelgan sabzavotlarni nazarda tutamiz, ular juda yumshoq va to'yimli bo'lishi bilan ajralib turadi. Ular bizning tanamiz uchun juda boy lazzat va foydali xususiyatlarga ega bo'lganligi sababli, ular butun dunyo bo'ylab tarqalib ketganligi ajablanarli emas. 1-RASM

Baqlajon (lotincha: *Solanum melongéna* L. (o'simliklar oilasi: Solanaceae) ko'p yillik o't o'simlik, yovvoyi xolda Hindiston, Pokiston, Birmada uchraydi, ammo madaniy holda bir yillik o'simlik sifatida etishtiriladi. Baqlajonning pishmagan barra mevalari iste'mol qilinadi, chunki biologik pishib ketgan mevalarida urug'lari qotib, qattiq bo'lib qoladi, shuningdek solanin M (melongen) moddasi to'planib iste'molga yaroqsiz bo'lib qoladi.



1-RASM

Baqlajonlar B guruhi vitaminlariga boy. Ularda beta-karotin, A, E, K va C vitaminlari ko'p. Baqlajon mevalari qovurilgan, tuzlangan, marinadlangan, qaynatilgan, quritilgan holda iste'mol qilinadi. Texnil pishib etilganida tarkibida 89-94 % suv, 0,6-1,4 % uglevodlar, 2,5-4,0 % kletchatka va mineral tuzlar bo'ladi. Mineral moddalardan fosfor, magniy kalsiy, temir, rux, marganets kabi elementlarning tuzlari va asosan yurak uchun foydali bo'lgan kaliyning haqiqiy ombori hisoblanadi. Shuningdek baqlajon mevalari tarkibida o'ziga hos kristall modda — solanin M ni tutadi. Solanin M baqlajon mevalariga achqimtil tam beradi.

Yangi baqlajonlar juda ko'p miqdorda foydali moddalar va vitaminlarni o'z ichiga olishini yuqorida bilib oldik, Bu sabzavot mavsumiy bo'lgani uchun undagi vitaminlar organizmizga qishda yetishmovchilik olib keladi. Shu boisdan uzoq muddatda qish uchun qanday muzlatish haqida o'ylashadi, shunda ular mazali va suvli bo'lib qoladi, lekin o'z afzalliklarini yo'qotmaydi.

Baqlajon tez buziladigan mahsulot, uni sotib olganingizdan so'ng darhol pishirsangiz yaxshi bo'ladi. Ammo bu ishlamas, sabzavotlarni muzlatgichda saqlashingiz kerak. Agar baqlajon xona haroratida 2-4 kun yotsa va keyin namlikni yo'qotib, quriy boshlasa, muzlatgichning sabzavot tortmasida + 3 ... 5 °C haroratda va 75-85% namlikda - yuqoriga. ikki haftagacha. Bir qopga bir nechta baqlajonlarni "qadoqlamang". Har birini qog'ozga yoki oziq-ovqat plyonkasiga alohida o'rash va uni boshqa sabzavotlardan uzoqroqqa qo'yish yaxshiroqdir.

Muzlatish qishda yangi sabzavot va mevalarni saqlashning eng oson va eng zamonaviy usullaridan biri hisoblanadi. Shu bilan birga, muzlatish jarayonida mevaning ta'mi va foydasini saqlash chora tadbirlarini ko'ramiz O'z navbatida, mos navlarni tanlash kerak: "Robin Gud", "Balagur", "Vakula". Bular juda qalin qobig'i bo'lgan katta mevali patlicanlar. Shuningdek, qish uchun saqlash uchun siz Sperma kiti, Torpedo, F1 Bard, F1 Goliath kabi navlardan foydalanishingiz mumkin.

Muzlatgichda saqlanganda, sizning baqlajoningiz stol ustida saqlaganingiz kabi tez buzilmaydi, lekin sovuq harorat bu tungi soyaning sifatiga ko'proq zarar

etkazishi mumkin. Baqlajonni muzlatgichda yangi saqlash uchun uni qog'oz sochiq bilan o'rang va qattiq saqlovchi idishga yoki yopilmagan plastik qopga soling. (Havo oqimi har qanday holatda ham muhim, lekin baqlajonning yupqa po'stlog'i ko'karib ketmasligi uchun qattiq idishlar yaxshi bo'ladi.) So'ngra, baqlajonni xavfsiz va sog'lom bo'ladigan joyda saqlashdan oldin muzlatgichingizning mayda tortmasidan boshqa mahsulotlarni olib tashlang. to'rt kun. (Ammo uni qanchalik tez pishirib, ipakdek tatib ko'rsangiz, shuncha yaxshi bo'ladi.)



Qish uchun baqlajonni muzlatib saqlashdan tashqari, ularni quritish ham qo'llaniladi. Qoida tariqasida, sabzavotlar ikki usulda quritiladi: tabiiy yoki sun'iy ravishda. Agar siz baqlajonlarni ochiq havoda quritsangiz, bu jarayon bir necha kun davom etishi mumkinligini hisobga olishingiz kerak. Mevalarni tabiiy usulda quritish uchun ularni oldindan tayyorlashingiz kerak - ularni changdan saqlash kerak. Baqlajonlar butunligicha quritilishi yoki bir necha bo'laklarga bo'linishi mumkin. Quritish turiga qaror qilgandan so'ng, siz tayyorlangan materialni pishirish varag'iga yoki moyli matoga bir-biridan ozgina masofada qo'yishingiz va baqlajonlarni ochiq havoga qo'yishingiz kerak, asosiysi to'g'ridan-to'g'ri quyosh nuri tushmasligi kerak. Bundan tashqari, siz baqlajonni halqalarga kesib, ularni ipga bog'lab, yaxshi gazlangan xonada yoki ko'chada osib qo'yishingiz mumkin.

Sun'iy usul sabzavotlarni pechda quritishni o'z ichiga oladi. Uning afzalliklari shundaki, u tezroq va amaliyroq. Bu inson salomatligi chun kamroq xavflidir, chunki u nafaqat mevalarda solanin ishlab chiqarilishining yo'qligini kafolatlaydi, balki turli hasharotlarning lichinkalari, shu jumladan ko'chada quritilgan baqlajonlarga qo'nadigan chivinlar tomonidan quritish infektsiyasini ham yo'g qiladi. Baqlajonni pechda quritish juda oddiy. Ular oldindan tayyorlanishi va o'rta bo'laklarga bo'linishi kerak. Ular pishirish varag'iga qo'vilishi va 6 ° C dan yugori bo'lmagan haroratda ushlab turilgan pechga taxminan 50 soat qo'yilishi kerak. Belgilangan vaqtdan keyin quritish pechdan olib tashlanishi va sovushini kutib turishi kerak. Sabzavotlarda namlik qolsa va bo'laklar quritilmasa, balki qutilsa, unda jarayonni takrorlash kerak, baqlajonning pechda qolishini 1,5-2 soatgacha qisqartirish kerak.

Ha ya'na aytgancha baqlajonni muzlatib saqlash, tabiiy va sun'iy usullarda quritishdan tashqari konservalash orqali turli retseplar asosida pashtet, ikra, salat

ko'rinishida bu sevimli sabzavotmizni qayta ishlab uzoq muddatda saqlashimiz mumkin. Shuni aytib, o'tish kerakki konserva paytida issiqlik bilan ishlov berish mevalar tarkibidagi vitaminlarning ko'p qismini yo'q qiladi, ko'plab uy bekalari baqlajonlarni saqlab qolishga yordam beradigan ko'plab muhim narsalarni hisobga olishlari kerak.

Mutaxassislar maslahat beradi: agar siz sabzavotlarning barcha afzalliklarini "siqib chiqarmoqchi" bo'lsangiz, ularni xom holda iste'mol qilishingiz kerak. Yupqa tilimga kesib oling, 30 daqiqa davomida suvda namlang, quriting - va salatlarga qo'shilishi mumkin. To'g'ri qobig'i bilan, chunki u juda ko'p vitaminlarga ega! Baqlajonni xom holda iste'mol qilishga tayyor bo'lmaganlar pechda yog'siz yoki panjara ustida pishirilgan bo'laklarni sinab ko'rishlari mumkin. Ushbu qayta ishlash bilan barcha foydali antosiyaninlar, polifenollar va xun tolalari saqlanib qoladi.

XULOSA: Shuni yodda saqlashimiz kerakki har bir meva-sabzavotni o'zini tarkibiy qismi ya'ni mikro va makroelement, vitaminlari bor biz ularni iste'mol qilganimiz sabab organizmdagi hujayralarimiz oziqlanadi. Shu sababli meva-sabzavotlarni sifatini buzmaganda uzoq muddatda saqlab, qayta ishlash choralarini olib borish kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Зуев В.И., Қодирхўжаев О.Қ., Адилов М.М., Ақромов У.И. Сабзавотчилик ва полизчилик. Тошкент: 2009. – б. 124-135.
2. Ўзбекистон Республикаси ҳудудида экиш учун тавсия этилган қишлоқ хўжалик экинлари Давлат реестри. – Тошкент: 2020. – 55 б.
3. Туркия Республикаси “Озиқ-овқат қишлоқ хўжалиги вазирлиги” ҳамда “Denizbank” ҳамкорлигида тайёрланган “100 та китоб”дан иборат тўплами.
4. О'zbekistonda qishloq xo'jaligida iqtisodiy islohatlarni chuqurlashtirish dasturi (1998-2000 yillar) T.; O'zbekiston 1998488
5. Balashev N.N., Zeman G.O. “Sabzavotchilik” T., “O'qituvchi”, 1977.488
6. Bo'riev X.Ch., Zuev V.I., Qodirxo'jaev O. Muxamedov M.M. “Ochiq yerda sabzavot ekinlar yetishtirishning progressiv texnologiyalari” T., “O'zMEDIN”, 2002.
7. <https://en.wikipedia.org/wiki/Eggplant>
8. <https://www.agro.uz>