

UO 'K:631.51+635.21

TURLI USULLARDA QURITILGAN QOVUN QOQILARINI ORGANOLEPTIKC BAHOLASH.

N.A. Do'simetova

Toshkent davlat agrar universiteti

2-kurs magistranti

M.A. Boltayev

Toshkent davlat agrar universiteti dotsenti

E-mail:murodbek.boltaev.78@mail.ru

Annotatsiya. Ushbu maqolada turli usullarda quritilgan qovunlarni sensorik baholash natijalari keltirilgan. olish uchun nav va duragaylarni ahamiyati keltirilgan va tahlil qilingan. Olingan natijalarga ko'ra oftobda quritilgan navlar ichida eng yuqori baho Bosvoldi (85,4), Qoragulobi (84,7), Gulobi (84,4) va Zargulobi (82,9) va sun'iy quritish uskunasi quritilgan navlar ichida eng yuqori baho(94,7), Bosvoldi (94,7), Qoragulobi (94,0), Gulobi (93,6) va Zargulobi (92,0) foiz ko'rsatkichga ega bo'ldi.

Kalit so'zlar: qovun, nav, gibril, quritish texnologiyasi, sensorika, foiz

Аннотация. В данной статье представлены результаты сенсорной оценки дынь, высушенных различными способами. Представлена и проанализирована значимость сортов и гибридов для получения. Согласно полученным результатам, наивысший балл среди сортов, высушенных на солнце, получили Босволди (85,4), Корагулоби (84,7), Гулоби (84,4) и Заргулоби (82,9), а наивысший балл среди сортов, высушенных в искусственном оборудовании, получили Босволди (94,7), Корагулоби (94,0), Гулоби (93,6) и Заргулоби (92,0).

Ключевые слова: дыня, сорт, гибрид, технология сушки, сенсорный, процент

Abstract. This article presents the results of sensory evaluation of melons dried by various methods. The importance of varieties and hybrids for obtaining is presented and analyzed. According to the results obtained, the highest score among the varieties dried in the sun was given to Bosvoldi (85.4), Karagulobi (84.7), Gulobi (84.4) and Zargulobi (82.9), and the highest score among the varieties dried in artificial drying equipment was given to Bosvoldi (94.7), Karagulobi (94.0), Gulobi (93.6) and Zargulobi (92.0).

Keywords: melon, variety, hybrid, drying technology, sensory, percentage

KIRISH

Mamlakatimizdagi mavjud tabiiy-iqlim sharoiti qishloq xo'jaligi mahsulotlarini, xususan, meva-sabzavotchilikni barqaror rivojlantirish imkonini

beradi. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti va hukumati tomonidan sohani bozor munosabatlariga o'tish jarayonida meva-sabzavotchilikni rivojlantirishga ustuvor yo'nalishlar sifatida katta e'tibor qaratilmoqda. Zero, meva-sabzavotchilik mahsulotlarini tashqi bozorlarda sotish hisobiga mamlakat valyuta tushumining sezilarli qismi shakllanayotganligi ham sohani tubdan isloh qilish va jadal rivojlantirishning ustuvorligidan dalolat beradi. Xususan, tahlillar natijasining ko'rsatkichiga ko'ra, meva-sabzavotchilik mahsulotlari hajmlarining yildan-yilga oshib borishi saqlash va qayta ishlash tarmog'idagi bir qator muammo va kamchiliklarni bartaraf etish, sohani isloh qilishda zamonaviy innovatsion, resurs tejaydigan raqamli texnologiyalardan keng foydalangan holda tub burilishni amalga oshirishni talab etmoqda.

Xususan so'nggi yillarda bir qator farmon va qarorlar qabul qilindi. Bularga Prezidentimizning PF-60-sonli "2022 — 2026 yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida" va 2019-yil 23-oktabrdagi "O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030-yillarga mo'ljallangan strategiyasini tasdiqlash to'g'risidagi PF-5853 sonli farmonlari hamda 2018-yil 17- oktyabrdagi "Meva-sabzavot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi qarorlarini keltirish mumkin.

Mavjud (gelio) va sun'iy usullarda quritilgan qovun navlarining qoqi sifatini organoleptik baholashda 100 balli tizimdan foydalanildi. Xuddi qovun mevasiga baho berganimiz singari quritilgan qovun mahsulotlariga organoleptik baho berish metodikasi va sifatning 5 ta darajasini ifodalovchi 100 ballik shkalani ishlab chiqdik. Bunda quyidagicha baholanadi: 5 – a'lo sifat, 4 – yaxshi, 3-o'rta, 2-yomon va 1 juda yomon (1-jadval).

Qovun qoqisining sifat darajasini aniqlash uchun ham mavjud metodikaga ko'ra baholash uchun 7 kishidan iborat ekspert komissiya tarkibi shakllantirildi. Barcha ekspertlarning har bir ko'rsatkich bo'yicha baholari umumlashtirilib, o'rtacha qiymati hisoblandi. Bu ma'lumotlar har bir nav bo'yicha sifat darajasi (S_d)ni 100 ballik tizimdagi ifodasini shakllantirish uchun xizmat qildi.

Sifat darajasi quyidagi formula yordamida aniqlandi:

$$S_d = (K_1 * M_{k1} + K_2 * M_{k2} + K_3 * M_{k3} + K_n * M_{kn})$$

Bunda, S_d – mahsulotning sifat darajasi, ya'ni organoleptik bahosi;

$K_{1...n}$ - ko'rsatkichning umumiy bahosi

$M_{1...n}$ - ko'rsatkichning muhimlik koeffitsienti

2-jadval

Qurilgan qovunning sifati darajasiga organoleptik baho berish shkalasi

No	Qovunning sifat ko'rsatkichlari	Muhimlik koef-fitsienti	Ball ar	Sifat darajasining tavsifi
----	---------------------------------	-------------------------	---------	----------------------------

1	2	3	4	5
1.	Qonsistensiyasi	3,5		Yumshoq, egiluvchan
				Elastikligi cheklangan
				Juda yumshoq yoki qattiqroq, qisman elastik
				Qattiq, elastikligi past
				Juda qattiq, elastikligi bilinmaydi
2.	Rangi	3,5		Tillarang, bir tekis va izchil
				Quritishga xos darajadan biroz farq qiladi
				Quritishga xos darajadan sezilarli darajada farq qiladi
				To'q jigarrang
				Qorayib ketgan
3.	Butunligi	3,0		Kesilgan tilimlar butun
				Tilimlar butun, ammo sinish yoki yirtilishlar uchraydi
				Sinish va bo'linishlar ko'p
				Butun tilimlar soni kam
				To'liq sinib yoki titilib ketgan
4.	Ta'mi	6,0		Juda shirin, qovunning yoqimli mazasi keladi
				Shirin
				Shirinligi kam
				Shirinmas
				Mazasi yoqimsiz
5.	Xushbo'yli	4,0		Yoqimli, qovunga xos, yorqin
				Yoqimli
				Kam seziladi
				Sezilarisiz
				Yoqimsiz hidli

Muhimlik koeffitsientlarini aniqlashda E.P.Shirokov va V.I.Polegaevlar (2000) tomonidan meva-sabzavotlar sifatini baholash bo'yicha ishlab chiqilgan metodikadan foydalandik. Tadqiqotlar natijasida qovunning har xil tur navlarining organoleptik xususiyatlari 4-jadvalda keltirilgan.

3-jadval

Mavjud usulda (oftobda) quritilganda o'rganilgan qovun navlaridan olingan qoqining sifati (2023 – 2024 yillar)

Nav nomi	Konsisten-siyasi	Rangi	butunligi	ta'mi	Xush-bo'yli	Umumiy baho, ball
----------	------------------	-------	-----------	-------	-------------	-------------------

	Muhimlik koeffitsienti					
	3,5	3,5	3	6	4	
Bosvoldi	4,2±0,4	4,3±0,4	4,2±0,4	4,3±0,4	4,3±0,4	85,4
Gulobi	4,1±0,4	4,2±0,4	4,3±0,4	4,2±0,4	4,3±0,4	84,4
Zargulabi	4,2±0,4	4,1±0,4	4,2±0,4	4,0±0,4	4,3±0,4	82,9
Qoragulobi	4,2±0,4	4,2±0,4	4,3±0,4	4,2±0,4	4,3±0,4	84,7
Ko'k mag'iz	3,4±0,3	3,7±0,4	3,7±0,4	3,2±0,3	3,1±0,3	67,6
Qari qiz	3,6±0,4	3,8±0,4	3,6±0,4	4,1±0,4	3,7±0,4	76,1

Tavsiflashda ekspertlar bahosini jamlashda har bir ko'rsatkich bo'yicha standart og'ish (S)ni aniqladik. 5 ballik shkalada ekspertlarni standart og'ishishi $\pm 0,5$ balldan oshmadi.

4-jadval

Sun'iy usulda quritilganda o'rganilgan qovun navlaridan olingan qoqining sifati (2023 – 2024 yillar)

Nav nomi	Konsisiten-siyasi	Rangi	butunligi	ta'mi	Xush-bo'yli	Umumiy baho,ball
	Muhimlik koeffitsienti					
	3,5	3,5	3	6	4	
Bosvoldi	4,7±0,5	4,8±0,5	4,7±0,5	4,8±0,5	4,8±0,5	94,7
Gulobi	4,6±0,5	4,7±0,5	4,8±0,5	4,7±0,5	4,8±0,5	93,6
Ko'k mag'iz	3,8±0,4	4,1±0,4	4,1±0,4	3,6±0,4	3,4±0,3	91,7
Qoragulo bi	4,7±0,5	4,7±0,5	4,8±0,5	4,7±0,5	4,8±0,5	94,0
Qari qiz	4,0±0,4	4,2±0,4	4,0±0,4	4,6±0,5	4,1±0,4	91,9
Zargulabi	4,7±0,5	4,6±0,5	4,7±0,5	4,4±0,4	4,8±0,5	92,0

Tajribalar davomida qovunni oftobda quritib tayyorlangan qovun qoqilari sifatini organoleptik baholashni ham amalga oshirdik. Qovun qoqilari sifati amaldagi

metodika bo'yicha amalga oshirildi. Tadqiqot natijalari quyidagicha bo'ldi: oftobda quritilgan navlar ichida eng yuqori baho Bosvoldi (85,4), Qoragulobi (84,7), Gulobi (84,4) va Zargulobi (82,9) navlarida kuzatildi. Kechpishar navlar asosan etli navlar bo'lganligi uchun ulardan tayyorlangan qoqilar sifati ham boshqa navlarga nisbatan yuqori bo'ldi. Shuningdek, eng past ko'rsatkichga ega bo'lgan qoqilar Ko'k mag'iz (67,6) navlarida kuzatilib, qoniqarsiz (69 balldan past) baholandi va iste'mol uchun yaroqsizligi ma'lum bo'ldi.

Qovun mevalarini sun'iy quritish uskunasi quritish yo'li bilan ham qovun qoqilari tayyorlanganda organoleptik baholash bo'yicha natijalari ham oftobda quritilgan qoqilardan sezilarli darajada yuqori bo'ldi. Sun'iy quritish uskunasi quritilgan navlar ichida eng yuqori baho (94,7), Bosvoldi (94,7), Qoragulobi (94,0), Gulobi (93,6) va Zargulobi (92,0) navlarida kuzatilib, baholash mezonlari bo'yicha "a'lo" bahoga baholandi. Oftobda quritilganda yaroqsiz deb baholandi

Xulosa

2. Qovunni oftobda quritib tayyorlangan qovun qoqilari sifatini organoleptik baholashni ham amalga oshirdik. Tadqiqot natijalari ko'ra oftobda quritilgan navlar ichida eng yuqori baho Bosvoldi (85,4), Qoragulobi (84,7), Gulobi (84,4) va Zargulobi (82,9) navlarida kuzatildi.

1. Qovun navlarining mevasidan qoqi chiqimi va sifati bo'yicha sun'iy quritish uskunasi quritish afzallikka ega ekanligi ma'lum bo'ldi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Mirziyoev Sh.M PF-60-son. "2022 — 2026 Yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida". Prezident Farmoni. – Toshkent, 2022 yil 28 yanvar.
2. Mirziyoev Sh.M. PQ-4406-son. "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va oziq-ovqat sanoatini yanada rivojlantirish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" – Toshkent, 2019 yil 29 iyul. [http:// www.Lex.UZ](http://www.Lex.UZ) / 2019 / 1-2-b.
3. Azimov B.J., Azimov B.B. Sabzavotchilik, polizchilik va kartoshkachilikda tajribalar o'tkazish metodikasi. - T.: Mexnat, 2002. - B. 160-164; 199-200.
4. Belik V.F. i dr. Metodika fiziologicheskix issledovaniy v ovoshevodstve i baxchevodstve. - M.: VASXNIIL, 1970. - 211 s.
5. Organolepticheskie metody otsenok pishевых produktov: Terminologiya. - M.: Nauka, 1990.-38 s.
6. Polegaev V.I. Metodi otsenki kachestva plodov i ovoshey (Metodicheskie razrabotki). M.: - 1978.- 66 s