

## BUXORO VILOYATIDA QOVUN NAVLARINI QURITISH TEKNOLOGIYALARINI SAMARADORLIGI

*Hakimova Nodira Xayrilloyevna*

*Buxoro davlat universiteti*

*Agronomiya va biotexnologiya fakulteti*

*b.f.f.d., dotsenti*

*Axmedova Shaxnoza Tolibovna*

*Buxoro davlat universiteti*

*Agronomiya va biotexnologiya fakulteti*

*Qishloq hojaligi maxsulotlarini saqlash va  
qayta ishlash texnologiyasi 2-kurs talabasi*

**Annotatsiya:** Maskur maqolada O‘zbekistondagi qovunnini saqlash va qurutish texnologiyasini samaradorligi, qovunnini saqlash va qurutishda qo‘llaniladigan zamonaviy reserstekamkor texnologik omillar ahamiyati va qollash texnologiyasini toliq aks ettirilgan. Respublikamizda qovun yetishtirish texnologiyasi muttasil mo‘l va sifatli hosil beradigan qovun navlarni qo‘llash, qovun yetishtirish miqdorini ko‘paytirish, hozirgi sanoatlashtirilgan vitaminlarga boy foydali xususiyatlarga ega ekspertbop yuqori bo‘lgan qovun navlarini yetishtirish muhim va dolzarb vazifa hisoblanadi.

**Kalit so‘zlar:** Qovun etidan turli retseptlar bo‘yicha konserva hamda qandolatchilik sanoatida murabbo (shinni), qiyom, tsukat, pirog, pryaniklar tayorlash texnologiyalari, qovunnini saqlash va quritish, yetishtirish texnologiyasi, zamonaviy saqlash va quritish texnologiyasi samaradorligi va foydali xususiyatlarga ega qovun qoqi tayyorlash texnologiyasini samaradorligi

**Аннотация:** В данной статье полностью отражена эффективность технологии хранения и сушки дыни в Узбекистане, значение современных ресурсоэффективных технологических факторов, используемых при хранении и сушке дыни, а также технология сушки. Важной и актуальной задачей является внедрение технологии возделывания бахчи в нашей республике, использование сортов дыни, дающих стабильно обильный и качественный урожай, увеличение объемов выращивания бахчи, выращивание высококлассных сортов дыни с полезными свойствами. свойства богаты витаминами.

**Ключовые слова:** Технологии приготовления варенья (патоки), кияма, цуката, пирогов, блинов из мякоти дыни по различным рецептам, технология выращивания, эффективность современной технологии хранения и сушки, эффективность технологии приготовления дынной корки с полезными свойствами

**Abstrakt** In this article, under the conditions of Uzbekistan, the development of modern republican technology and the storage of raisin grapes is justified. In our country, a scientifically based, modern method has been developed for the highest yield of grape varieties, a method for the storage and export of raisin grapes, the direction is considered an urgent and modern issue.

**Key words** Technologies for the preparation of jam (molasses), kiyam, tsukat, pies, pancakes from melon flesh according to various recipes, technology of cultivation, efficiency of modern storage and drying technology, and efficiency of the technology of preparation of melon rind with beneficial properties

O'rta Osiyo polizchiligi ko'p asrlik tarixga ega va shu davr mobaynida qovun insonlar tomonidan sevib iste'mol qilinadigan eng qimmatli oziq mahsulot sifatida e'zozlanadi.

O'zbekistonda hozirgi davrda qovunning 160 dan ortiq madaniy navlari tarqalgan bo'lib, ular pishib etilish muddati, hosildorligi, ta'mi, mevalarining saqlanish muddati bo'yicha o'zaro farqlanadi va ularning ko'pchilik qismi jahonda shuxrat qozongan.

Qovunning mevasi ajoyib ta'mga hamda ko'pgina foydali xususiyatlarga egadir. Uning tarkibida 85,0-92,0% suv, 8,0-15,0% quruq modda, 0,8% oqsil 1,8% kletchatka va 6,2% boshqa uglevodlar, 0,9% moy, 0,6% kul, 20,0-30,0 mg/% C darmondorisi, 0,03-0,07 mg/% boshqa darmondorilar, Zn, Fe, Ca, Mg, K, P kabi mikroelementlar, organik va mineral tuzlar mavjud. O'rta Osiyo qovun navlari mevalaridagi qand modasi miqdori - 14,0-16,0 foizga etadi. Tarkibida fruktoza moddasi miqdorining ortiqchiligi sababli qovunning eti o'ta shirin, glyukoza moddasi ko'proq bo'lganda esa eti nimshirin ta'mga egadir. Ushbu sifatlar qovunning parhez oziqa jixati, dorivor xususiyatlari va halq tabobatida qo'llanilishi bo'yicha ahamiyatini belgilab beradi.

Qovun etidan turli retseptlar bo'yicha konserva hamda qandolatchilik sanoatida murabbo (shinni), qiyom, tsukat, pirog, pryaniklar va pechen'ye tayyorlashda foydalaniladi. Qovundan tayyorlangan, tarkibida 60 foizgacha qand bo'lgan va ajoyib ta'mga ega bo'lgan qizg'ish-jigar tusli o'ziga xos asal- «bekmes» alohida e'tiborga molikdir. Sharq shirinligidan biri bo'lgan holva bekmesni un bilan qorilgan holda tayyorlanadi. O'ta pishib ketgan qovun mevasi un qo'shib yasalgan kulchalar quyoshda quritilgan holda qovunqurt tayyorlanadi va ular quruq, salqin joyda bahorga qadar saqlanishi mumkin. Qovunning oftobda quritilgan tilimlari yuqori qand moddasiga ega bo'lgan tabiiy mahsulotga aylanadi, uning tarkibida 50 foizdan ortiq qand moddasi tashkil etadi va mahalliy aholi tomonidan iste'mol qilinadi va horijga eksport qilinadi.

Hozirgi vaqtda vakuumli muzlatish quritgichining uskunalari texnologiyasi 100 yildan ortiq rivojlangan bo'lsa-da, u hali ham eksperimental tadqiqotlar toifasiga kiradi. Ko'pgina quritish uskunalari texnologiyalari hali ham ijtimoiy amaliyot faoliyatini to'g'ri yo'naltira oladigan asosiy bilim va dizayn usullarini o'rganishga ega emas.

Hamamizga ma'lumki, qovun va mevalarni namlashdan keyin ba'zi mikroelementlar yo'qoladi.

Qovun va mevalarning namini quritish poliz va mevalardagi suvni uchuvchan qilish uchun qovun va mevalarni iliq havo bilan quritishdir. Namlikni yo'qotishning butun jarayonida qovun va mevalardagi ko'plab vitaminlar yo'qoladi va mikroelementlar asl yangi qovun va mevalarga qaraganda ancha zararli. Qovun va meva jeli quritgichi faqat past haroratda qovun va mevalarning suv miqdorini oshiradi.

Muzlatib quritish texnologiyasi sifatida ham tanilgan vakuum nasosli muzlatish quritish, quritilgan xom ashyoni past haroratda muzlatishga asoslangan bo'lib, xom ashyo tarkibidagi qattiq suvni muzlatish-quritish idishidagi bug' holatiga yaxshilash uchun. quritish maqsadini ta'minlash uchun vakuumli muzlatish quritish mashinasi. Umumiy quritish usuli bilan solishtirganda, muzlatib quritish usuli bir nechta aniq afzalliklarga ega: u oziq-ovqat sanoatining ta'mi va iz elementlarini ma'lum darajada saqlashi mumkin; U oziq-ovqatda oson oksidlangan mikroelementlarni saqlashi mumkin.

Vakuumli muzlatish quritgichi yangi mevalarni saqlash oson bo'lmagan muammoni hal qiladi, shuning uchun har bir kishi quritilgan mevalarni ozuqaviy moddalar bilan tatib ko'rishi mumkin.

Aholining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish, oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash bugungi kundagi dolzarb masalalardan hisoblanadi. Buning uchun yil davomida turli oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirish, saqlash, qayta ishlash borasida ilmiy asoslangan innovatsion texnologiyalar yaratilishi maqsadga muvofiq.

Qovunda yengil hazm bo'ladigan qandlar ko'p saqlanadi. Shuning uchun to'lishish (semirish)ga moyil bo'lgan va qand (diabet) kasalligi bilan og'riydigan bemorlarga iste'mol qilish to'g'ri kelmaydi. Aks holda bemorning ahvoli og'irlashadi. Shuningdek taomlarga allergiyasi bor shaxslar ham qovun iste'mol qilishdan o'zini saqlashi lozim.

Bundan tashqari, qovun tarkibida mavjud bo'lgan yuqori miqdordagi karotinoidlar saraton kasalligi rivojlanishining oldini olish va to'xtalishga yordam beradi. Qovun tarkibidagi adenozin antikoagulyanti qon parchalanishini faollashtirib, yurak va qon tomir kasalliklari, ya'ni insultning oldini oladi. Kaliy moddasi ham yurak va qon tomir faoliyati tizimini yaxshilab, gipertoniya kasalligi kelib chiqishini to'xtatadi.

#### **Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:**

1. Tursunxo'jaev T.L. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - T., 2006.
2. Bo'riyev X.CH., Jo'rayev R., Alimov O. - Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. UzME., T, 2004 y.

3. Kurambaev Sh.R, Ibadullaev B.M, & Xujayeva M.A. (2023). KECHPISHAR QOVUN NAVLARINI YETISHTIRISH, QURITISH VA QOQI QILISH TEXNOLOGIYASI . *Journal of New Century Innovations*, 21(1), 66–69. Retrieved from
4. Ходжимуродова Н.Р., Хакимова Н.Х., Тураева Н.Н. Микроорганизмы орошаемых почв Бухарского Оазиса. / QarMII Innovatsion texnologiyalar. Innovative technologies. Ilmiy-texnik jurnal - Qarshi. 2021/1(41)-son .B.72-76 .
5. Hakimova N.X., Tokhirov B., O'ktamova M., Akramova M. Mobile phosphorus and potassium in the soil determination / *International Journal for Innovative Engineering and Management Research*. www.ijiemr.org doi:10.48047/ijiemr/v10/104/111 .vol10 issue04, april2021. impact factor 7.819.
6. Курвантаев Р., Мазиров М.А., Хакимова Н.Х., Солиева Н.А. Эволюция и прогноз развития орошаемых типичных и светлых серёзюмов на третьей террасе реки Зарафшан. / *Владимирский земледелец. Научно-практический журнал*. №4(98) 2021 DOI:10.24412/2225-2584-2021-4-14-20.
7. Hakimova N.X., Isroilova N.X., To'yumurodov Sh.T., Boboyev A.H. The importance of microorganisms in the saline soils of the Bukhara oasis. / *Laboratorium WIEDZY Artur Borcuch Gospodarka I Innowacje* Volume: 21/2022. Impact Factor: 8.01.