

## KECHPISHAR QOVUN NAVLARINI YETISHTIRISH, QURITISH VA QOQI QILISH TEXNOLOGIYASI

*Urganch Davlat Univeersiteti Kimyoviy Texnologiyalar Fakulteti*

*Oziq ovqat texnologiyalar kafedrası Prof.: Kurambaev Sh.R*

*Kafedra mudiri: Ibadullaev B.M*

*Magistrant: Xujayeva M.A*

**Annotatsiya:** Maqolada qovun navlari, suvga bo'lgan talabi, yig'ish tartibi, kasalliklarga chidamliligi haqida so'z boradi.

**Kalit so'zlari:** qovun navi, uni yig'ishtirish tartibi, suvga talabchanligi, chidamliligi.

**Annotation:** Melon varieties, demand for water, collection procedure, yield.

**Keywords:** Melon varieties, the order of its collection, water requirements, collection.

**Аннотация:** Сорта дыни, потребность в воде, способ сбора, устойчивость к болезням.

**Ключевые слова:** Дыня, способы его сбора, потребность в воде, долговечность.

Bugungi kunda butun dunyoda turli xil qovun navlari yetishtirilib, muvaffaqiyatli yetishtirilmoqda. So'nggi ma'lumotlarga ko'ra, ushbu madaniyat namunalari to'plami 3 mingdan oshadi va ularning aksariyati ovqatlanadigan navlarga tegishli.

Masalan Torpedo navi

Bu o'zbek navi qovunlarning kechpishar navlariga mansub bo'lib, ular taxminan 100-110 kun pishadi.. Turning asosiy xususiyatlariga 15-17 kg gacha o'sadigan pishgan mevalarning vazni kiradi.

Ananas navi

Seleksionerlar bu navni issiq iqlim sharoitida ekish uchun maxsus etishtirishgan. Ananas sovuqqa chidamliligi bilan farq qilmaydi, shuning uchun bog'bonlar uni issiqxonalarda o'stiradilar. Boshqa ko'plab qovunlar singari, ananas oval va uzun mevalarga ega, ularning massasi 2-3 kg Ananasning o'ziga xos xususiyatlari uning yoqimli shirin ta'mi va xushbo'y hidi bilan pushti ichki qismini o'z ichiga oladi. Qovunlarning bu gibridd navi keng tarqalgan kasalliklarning patogenlari bilan yaxshi kurashadi. Shu sababli, o'simlik kamdan-kam hollarda kulrang chirish va kech blightdan aziyat chekadi. Qishlash navi

Qishlash navi deganda 90-95 kun ichida pishadigan mashhur kechpishar qovunlar tushuniladi. Optimal sharoitlarda mevaning vazni taxminan 2-3 kg ni tashkil qiladi.

Oltin navi

Ushbu navni yig'ish birinchi kurtaklar paydo bo'lganidan keyin 100 kundan kechiktirmay amalga oshiriladi. Bunday poliz ekinlari universal hisoblanadi, chunki ular ochiq havoda va issiqxonalarda etishtirish uchun mos keladi. Oltin navning ijobiy tomonlari quyidagilarni o'z ichiga oladi: hasharotlarga qarshi immunitet; harorat o'zgarishiga qarshilik.

#### Kamalak navi

Bu qovun navi ertapishar o'simlik sifatida tasniflanadi, uning hosili 35-45 kun davomida pishadi. Xilma-xillikning afzalligi uning oddiyligi bo'lib, u hatto unumsiz tuproqlarda ham yaxshi hosil olish imkonini beradi.

#### Kazak

Bu qovunning o'rtacha pishish davri 70-80 kun. o'simlik ob-havo sharoitlarining keskin o'zgarishi bilan yaxshi kurashmaydi. Sifatli hosilni olish uchun biz butalar ekishimiz kerak bo'ladi.

#### Parvarishlash.

Qovun urug'i nam tuproqqa ekilsa nihollar unib chiqquncha sug'orish talab etilmaydi. Qovun ekinini asosiy parvarishlash ishlari o'simliklarni yagonalash, tuproqni yumshatish, ekinni oziqlantirish, chopiq qilish, sug'orish, palaklarni to'g'rilash, begona o'tlar va zararkunandalarga qarshi kurashishni o'z ichiga oladi.

Yagonalash ikki bosqichda: birinchisi o'simlik chinbarg chiqarganda va birinchi chopiq vaktida o'tkaziladi. Nihollar yalpi unib chiqishi bilan bir qatorda oralarini yumshatishga kirishiladi. Nihollar unib chiqqandan 20-25 kun o'tgach, ya'ni ularda ikkita-uchta chinbarg paydo bo'lganidan keyin ekin birinchi marta chopiq qilinadi, dastlabki suv beriladi, oziqlantiriladi. Ikkinchi chopiq birinchisidan 25-30 kundan keyin o'tkaziladi. O'suv davrida qator oralari 4-5 marta chopiq qilinadi. Qovunning o'ziga xos xususiyati shundaki, uni qisqa vaqt ichida ham yangi saqlab bo'lmaydi. Ammo bu quritilgan qovunning foydalari haqida Injil davridan ma'lum. Quritilgan tilim tayyorlash uchun barcha navlar mos emas. Buning uchun qattiq go'sht va xushbo'y hid bilan farq qiladigan ba'zi navlardan foydalaning. Masalan Ananas va Tarpedo

#### Qovunni quritish

**Qovunqoqi** - pishib yetilgan qovundan tayyorlanadigan qoqi; qovunning quritilgan eti. Q. qimmatli oziq-ovqat mahsuloti. Qovun tarkibidagi glyukoza, fruktoza va saxar-za, kletchatka va gemitsellyulozalar, shuningdek, pektinlar saqlanadi. Qovunni oftobda oddiy usul yoki maxsus quritgich shkaflarda quritiladi. Q. ni hamma navlardan tayyorlash mumkin, qovun etining tig'izlik darajasiga qarab, quritish va qirqishning turli usulidan foydalaniladi. Eti tig'iz bo'lgan Qizilurug', Oq urug', Ko'kcha, Gulobi va boshqa navlari oddiy usudda ilmoqlarda, eti bo'sh, yumshoq etli (Bosvoldi, Toshloqi, Gurovak va boshqalar) navlarni so'kchaklarga yoyib 2—3 kun quritiladi, so'ngra yaxshi qurib yetilishi uchun zanglamaydigan simlarga osib qo'yiladi.

Q.ni ob-havo sharoiti va qovun tilimlarining qalinligiga ko'ra, quritish 6—12 kunga boradi. Tayyorlash usuli: qovun o'rtasidan teng ikkiga ajratilib, urug'i olinadi. Pallalar eni 3—4 sm qilib tilimlanadi, pichoq bilan po'stidan ajratiladi va o'rtasi oxirigacha kesilmay bir juft qilib osib qo'yiladi. Shirasi o'rtacha navlardan 4,5—5,5, juda shirin navlardan 7,5—10,1% (o'rtacha 7%) qoqi tushadi. Tarkibida umumiy qand miqdori 38—75,7%, quruq moddalar 76—91%, 15,4—83,7 mg% S vitamini bor. Namligi 20% atrofida bo'ladi. 1 t Q. uchun 11,7— 15,2 t qovun talab etiladi. Asosan, qish va bahor fasllarida iste'mol qilinadi.

Kelgusida foydalanish uchun yig'im-terim uchun faqat buzilmagan o'rta o'lchamdagi mevalar tanlanadi. Ularning tayyorgarligi umuman ikki kun davomida quritishdan iborat. Shundan so'ng, buzilgan mevalar tashlanadi, qolganlari yaxshilab yuviladi va tilimga kesiladi. Keyin qobiq va yashil subkortikal qatlam chiqariladi. Qovunni elektr quritgichda quritish ancha qulaydir. Bunday holda, quritishni tezroq qilish uchun uchta panjara ishlatilmaydi. Quritgich avval 55, keyin 45 daraja haroratga o'rnatiladi va tilim vaqti-vaqti bilan aylantiriladi. Jarayon kun davomida o'tkaziladi. Elektr quritgich - bu teshikka o'rnatilgan tagliklari bo'lgan korpus. O'rnatilgan fanat qopqoqning teshiklaridan havo chiqaradi. Havo qiziydi va pastdan oqib chiqadi yoki yon tomondan tovoqlar bo'ylab taqsimlanadi. Qurilma past shovqinli, oz joy egallaydi va energiya xarajatlari qurilmaning ishiga bog'liq.

Qurilgan qovunning iste'mol xususiyatlari

Qurilgan mahsulot yangi qovun kabi barcha xususiyatlarga ega, ammo yuqori konsentratsiyada. Mahsulotning asosiy energiya komponenti uglevodlardir. Shuning uchun, quritilgan tilimdan vazn yo'qotadiganlar va diabetga chalinganlar zavqlanishlari tavsiya etilmaydi. Yangi qovun singari, quritilgan tilim sut, alkogol yoki asal bilan iste'mol qilinmasligi kerak. Siz bir stakan iliq choy bilan shirin taomni eyishingiz mumkin, lekin oz miqdorda, chunki mahsulotning 100 grammida 341 Kkal mavjud, ulardan 329 ta hazm bo'ladigan shakar. Uglevodlar mono va disakkaridlardir. Qurilgan mahsulot B, PP, E, A vitaminlarining butun spektrini saqlab qoldi, C vitaminiga boy, minerallar barcha navlarida mavjud bo'lib, bu mahsulot yangi qovunga muhtoj bo'lganlar uchun foydali bo'ladi.

Qovun tayyorlash va saqlash bo'yicha maslahatlar.

Agar siz bozorda muvaffaqiyatsiz qovun sotib olgan bo'lsangiz, uni tashlab yuborishga shoshilmang. Yupqa tilimga kesib oling va mahsulotni tekis sirtida ozgina quriting. Keyin tilimlarni havoda quriting. Kuniga ikki soat, quyoshda bo'lishi kerak. Plitalar letargik holga kelganida, ularni turniketga soling va uch kun davomida havo quriting. Zig'ir sumkalarda saqlang. Agar siz chiziqlarni mayda bo'laklarga kesib, ularni koptoklarga o'rasangiz, foydalanish uchun qulay shakl olasiz. Va agar siz kunjut yopishqoq yuzaga sepsangiz, davolash yanada mazali bo'ladi. Siz qovunni yong'oq bilan to'ldirilgan rulonga aylantirib, mayda bo'laklarga kesib tashlashimiz mumkin.

**Foydalanilgan adabiyotlar ròyxati:**

1. X.Nametov Fermerlar kitobi. Toshkent. 2019-yil.
2. A.Sheraliyev Qishloq xòjalik fitopotologiyasi. Toshkent. 2015-yil.
3. Zuev Vladimir Ilich, Qodirxo‘jaev Orif, Adilov Maxsud Mirvasitovich, Akramov Umidilla Ikramdjanovich Sabzovotchilik va polizchilik. Toshkent. 2017yil.
4. D. Y. Yormatova, M. Y. Ibrohimov, D. S. Yormatova Meva-sabzavotchilik. Toshkent. 2009-yil.