

## **BAQLAJON QURITISHDA SOF MAXSULOT CHIQISH KO'RSATKICHI**

*Axmedov Shuxrat Kurvondurdiyevich*

*shuha21@icloud.com*

*Toshkent davlat agrar universiteti mustaqil izlanuvchisi*

**Annotatsiy:** *ushbu maqolada baqlajon navlarini tabiiy usulda quritish va quritish jarayonida maxsulotni sifatiga va qurish jarayoniga ta'sir etuvchi turli omillar tahlil etilgan. Shu bilan bir qatorda baqlajon quritishda maxsulotni sifatli qurishiga ularning qirqish usullari va turli o'lchamlarda bo'lishi ularning qisqa yoki uzoq muddatda qurishiga ta'sir etishi aniqlangan. Baqlajon quritilganda 1 tonna maxsulotdan o'rtacha 80-96 kg sof quritilgan maxsulot chiqishi aniqlandi.*

**Kalit so'zlar;** *baqlajon, oftob, namlik, issiqlik, xarorat, shamol, qurish tezligi, suv bug'lanishi, savat, maxsulot chiqimi, tonna*

**Kirish** Qishloq xo'jaligi sohasini asosiy vazifalaridan biri aholini sifatli oziq-ovqatga bo'lgan talabini to'laqonli qondirish va yil davomida turli xil sabzavotlarni turg'ur (svejiy) holatda, quritilgan hamda qayta ishlangan mahsulotlar bilan ta'minlashga qaratilgan. Shu bois ushbu soha xodimlari oldida nafaqat mavsumda, balki yil davomida aholining qishloq xo'jaligi mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojini to'liq qondirish vazifasiga e'tibor qaratiladi. Hozirgi vaqtda olimlar tomonidan sabzavot ekinlarining ko'plab yangi navlari, jumladan, baqlajonning o'ziga xos va biologik xususiyatlariga ega bo'lgan, ham alohida yetishtirish texnologiyasini, ham qayta ishlashni talab qiladigan navlari yaratilib ishlab chiqarishda keng foydalanilmoqda. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini optimal saqlash, quritish va qayta ishlash rejimi mahsulot sifatni yaxshilash, yo'qotishlar va chiqindilarni kamaytirish, tayyor mahsulot tannarxini pasayishiga asoss bo'ladi. Ma'lumki, barcha oziq-ovqat mahsulotlarni jumladan sabzavot mahsulotlarini bir vaqtni o'zida sotish imkoni mavjud emas. Shuning uchun bugungi kunda ularni kompleks qayta

ishlash va quritishga katta e'tibor qaratilmoqda. Bu esa maxsulotlarni nafaqat buzilishdan himoya qiladi, balki yangi ozuqaviy va ta'mga ega mahsulotlarni ham olish imkonini beradi [3]. Tadqiqotimizning muhim yo'nalishlaridan biri ekologik toza, yuqori sifatli, standart talablariga javob beradigan quritilgan mahsulotlar ishlab chiqarishdan iborat. Qayta ishlash usuliga qarab, bunday mahsulotlar quritilgan (chiplar va kukunlar) va konservalangan (germetik yopiq idishlarda) bo'linadi. Baqlojon hosilini qayta ishlash usullaridan biri oddiy usulda quyoshda quritishdir. Quyoshda quritish tabiiy omillar - quyosh, shamol, havoning nisbiy namligidan maksimal darajada foydalangan holda ekologik toza quritilgan mahsulot ishlab chiqarishni ta'minlaydi. Quyosh nurida quritish maxsulot turiga qarab turlicha uzoq yoki qisqa vaqt davomida oziq-ovqat sifatida foydalanish uchun tayyor mahsulot ishlab chiqarish imkonini beradi [9].

**Ilmiy tadqiqot uslubi.** Tadqiqotlarda dala tajribalarini o'tkazishda fenologik kuzatuvlar, biometrik o'lchovlar, bo'yicha kuzatuvlar olib borildi. Kuzatuv va xisoblash ishlari umum qabul qilingan talablarga mos ravishda o'tkazildi. Tajribalar 4 qaytariqda olib borildi. quritilgan sabzavotlarni sof og'irligi, zarrachalarni shakli va o'lchami, silliqlash hajmi, tashqi ko'rinishdagi nuqsonlar, tarkibiy qismlarning nisbati, organoleptik ko'rsatkichlar va quritishni aniqlash usullari Gost 13340.1- davlatlararo standart bo'yicha aniqlandi. Tadqiqot 2023-2024 yillarda Toshkent davlat agrar universiteti Axborat maslahat markaziining meva-sabzavotlarni quritishga mo'ljallangan tajriba maydonida amalga oshirildi.

**Tadqiqotning maqsadi** baqlajonni oddiy sharoitda oftobda va quritish uskunasi quritib sifatli quritilgan maxsulot olishdan iborat.

**Tadqiqot obekti** sifatida baqlajonning Avrora, Feruz nvalari va Zamin F1 duragayi tanlab olingan.

**Tadqiqot natijasi** Quritish jarayonida mahsulot tarkibidagi suvning katta qismi bug'lanib ketadi. Turg'ur holatdagi (svejiy) mahsulot esa quritilganidan so'ng 7-10 marta vazn yo'qotishi kuzatildi. Ayrim tadqiqotchilar mahsulot namligining qariyb 70% ni tashkil etuvchi erkin suvlar avval bug'lanishini, keyinchalik esa quritish jarayonida meva

yoki sabzavotdagi mikrokapillyarlardagi suvlarning bug‘lanishini aniqlaganlar. Ma’lumki quritilgan mahsulotning ozuqaviy va ta’m xususiyatlarini maksimal darajada saqlab qolish uchun uning tarkibidagi ortiqcha namlikni jadal bug‘latib yuborish zarur bo‘ladi. Tajribalarimiz davomida baqlajon quritish jarayonida namlikning tashqi va ichki tarqalishi jarayonlarining mutanosibliigi katta ahamiyatga ega ekanligi kuzatildi. Agar tashqi bug‘lanish ichki bug‘lanishdan ancha tez bo‘lsa, u holda mahsulot yuzasida qobiq paydo bo‘ladi, bu mahsulot sifatini yomonlashtirishdan tashqari, uning vazni kamayib borisiga sabab bo‘lishi tadqiqotlarimizda kuzatildi (1-jadval).

1-jadval

Baqlajon nav va duragaylari quritilganda tayyor maxsulot chiqishi  
(2023-2024 y.y)

Baqlajon nav va duragaylari	Savatdagi qatlam qalinligi, mm	1 m <sup>2</sup> li savatga joylashtirilgan maxsulot, kg	Quritish muddati, soat	Maxsulot chiqishi 1 tonna xom ashyodan quritilgan mahsulot, kg
Avrora	5-6	4,0	50-56	86
	10-12	6,0	60-68	90
Feruz	5-6	4,0	52-58	88
	10-12	6,0	68-70	96
Zamin F1	5-6	4,0	48-50	75
	10-12	6,0	56-58	86
EKF <sub>05</sub>			0,3	0,5
Sx			0,12	0,08

1-rasmda baqlajonni oddiy sharoitda tabiiy quritish jarayoni va uni kesganda ichki ko‘rinishi tasvirlangan.

Jadval ma’lumotlaridan aytishimiz mumkinki baqlajonning nav va duragaylari quritilganda nav va duragaylar aro turlicha farqlanishlar kuzatildi. Bunda baqlajonning Avrora navi 1 m<sup>2</sup> savatga 4 kg maxsulot joylashtirilganda maxsulotning qurish muddati 50-56 soatni tashkil etgan bo‘lsa 1 tonna maxsulotdan 86 kg sof quritilgan maxsulot chiqishi kuzatildi. Ushbu navni 1 m<sup>2</sup> savatga 6 kg maxsulot joylashtirilganda esa maxsulotning qurish muddati 60-68 soatni tashkil etganligi kuzatildi. Sof quritilgan maxsulot chiqishi esa 1 tonna maxsulotdan 86 kg quritilgan maxsulot chiqishi tajribalarimiz davomida aniqlandi. Ushbu tajribada baqlajonning Feruz navi 1 m<sup>2</sup> savatga

4 kg maxsulot joylashtirilganda maxsulotning qurish muddati 52-58 soatni tashkil etgan bo'lsa 1 tonna maxsulotdan 88 kg sof quritilgan maxsulot chiqishi kuzatildi. Ushbu navni 1 m<sup>2</sup> savatga 6 kg maxsulot joylashtirilganda esa maxsulotning qurish muddati 68-70 soatni tashkil etganligi kuzatildi. Sof quritilgan maxsulot chiqishi esa 1 tonna maxsulotdan 96 kg tayyor maxsulot chiqqanligi aniqlandi. Ushbu tajribada baqlajonning Zamin F1 duragiy 1 m<sup>2</sup> savatga 4 kg maxsulot joylashtirilganda maxsulotning qurish muddati 48-50 soatni tashkil etgan bo'lsa 1 tonna maxsulotdan 75 kg sof quritilgan maxsulot olindi. Ushbu navni 1 m<sup>2</sup> savatga 6 kg maxsulot joylashtirilganda esa maxsulotning qurish muddati 56-58 soatni tashkil etganligi kuzatildi. Sof quritilgan maxsulot chiqishi esa 1 tonna maxsulotdan 86 kg tayyor maxsulot olinganligi tajribalarimiz davomida kuzatildi. Aytish joizki tajribalarimizda nav va duragaylarni qurish muddati va sof maxsulot chiqish darajasi Zamin F1 duragayiga taqqoslanganda baqlajonning Avrora va Feruz navlarida maxsulot qurish muddati bir oz uzoqroq, maxsulot chiqimi esa 5-8 kg yuqori natija ko'rsatdi. Baqlajonning Zamin F1 duragayining morfologik ko'rsatkichlari navlarga nisbatan yuqori ko'rsatkichda bo'lsada quritilganda maxsulot sifat kursatkilari navlarga taqqoslanganda bir oz past ko'rsatkichda bo'ldi. Tadqiqotlarimiz davomida quritilgan maxsulotlar maxsus ekspertlar tomonidan baholanib, ma'lum bir ko'rsatkichlari bo'yicha orgonaliptik baholash mezoni bo'yicha ham tahlil etildi. Bunda eng yuqori ko'rsatkich baqlajonning Feruz navida kuzatildi.

**Xulosa** Baqlajon quritishda ularni quritish moslamasiga joylashtirishda quritish savatlariga 4 kg dan maxsulot joylashtirilishi maxsulotni tez va sifatli qurishiga zamin yaratadi. Shu biln bir qatorda 1 tonna xom ashyoda sof xolatda 94-96 kg tayyor maxsulot chiqadi.



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

1. Иванова В.М. Рост сельскохозяйственного производства, как фактор развития пищевой промышленности и продовольственного рынка. Пищевая промышленность. 2016;(2):8-11.

2. Мачулкина В.А. Безотходная технология переработки овощебахчевой продукции. Картофель и овощи. 2017;(7):22-23.

3. Гераскина Н.В. Селекция баклажана для юга России. Картофель и овощи. 2016;(7):33-34.

4. Кигашпаева О.П., Авдеев А.Й. Новые сорта баклажана для консервирования. Картофель и овощи. 2016;(7):35-36.

5. Медико-биологические требования и санитарные нормы продовольственного сырья и пищевых продуктов. М.: Издательство стандартов, 1990. С.94-100. 7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов М., 2002.

6. Мачулкина В.А., Санникова Т.А., Пучков М.Ю., Антипенко Н.И. Экологическая безопасность баклажан в зависимости от возраста и размера плодов. 2015;(3):39-44.

7. Мачулкина В.А., Санникова Т.А., Пучков М.Ю., Антипенко Н.И. Экологическая безопасность баклажан в зависимости от возраста и размера плодов 2015;(3):39-44.