

**PEKIN KARAMINI SAQLASH JARAYONIDADA TA'SIR  
ETUVCHI OMILLAR**

*Hakimov Rahshod Xolmiratovich*

*Toshkent davlat agrar universiteti assistenti*

***Annatsiya:** Ilmiy maqolada pekin karimini saqlash jarayonida karam boshlarini uzoq muddat saqlanishiga ta'sir etuvchi eng asosiy omillar o'rganilgan. Asosan pekin karamini yetishtirish sharoiti, yetishtirish jarayonida amalga oshiriladigan agrotexnek tadbirlar oziqlantirish karam boshlarini yig'ib olish jarayonlari, ularni saqlash yo'naltirish, saralash, qadoqlash, saqlash omborxonasiga joylashtirish, saqlash davomida omborxonadagi havo harorati va havoning nisbiy namligining boshqarilishi o'rganilgan va tahlil etilgan.*

***Kalit so'zlar:** Pekin karami, karm boshi, barg, qadoqlash material, ombor, harorat, havoning nisbiy namligi, sovutgich bo'lmasi, sovutish tizmi.*

Hozirgi vaqtda Toshkent viloyati malakat ichki bozorida sabzavot mahsulotlarini asosiy etkazib beruvchi hududlardan biri hisoblanadi. Bu haqiqat viloyatning geografik joylashuvi, shuningdek, unumdor tuproqlari mavjudligi bilan asoslanadi. Sabzavot turlari aholi tomonidan yangi iste'mol qilinadigan oziq-ovqat mahsulotlarining asosiy turi hisoblanadi. Ushbu sabzavotlarda inson salomatligi uchun zarur bo'lgan barcha vitaminlar, minerallar, pektin moddalari va boshqalar mavjudligi bilan bog'liq. Biroq, oziq-ovqat sanoatida ushbu turdagi mahsulotlardan foydalanish bilan bog'liq ko'plab muammolar mavjud. Ulardan biri sabzavotlarni uzoq muddatli saqlash muammosidir. Respublikada sabzavot mahsulotlarining aksariyati asosan yilning ma'lum bir davrida etishtirilganligi sababli, ya'ni. mavsumda, keyin zamonaviy yuqori sifatli uzoq muddatli saqlash texnologiyalaridan foydalanish shunchaki oziq-ovqat sanoati korxonalarini yil davomida ushbu turdagi xom ashyo bilan ta'minlash uchun zarur bo'ladi.

Oziq-ovqat sanoatida sabzavot xomashyosini saqlash ikki turga bo'linadi,

ya'ni vaqtinchalik va uzoq muddatli. Shu bilan birga, oziq-ovqat sanoatida uzoq muddatli saqlash, sabzavotlarni hech qanday maxsus saqlash vositalaridan foydalanmasdan, asosiy sifat ko'rsatkichlarini saqlab qololmaydigan vaqt davri deb hisoblash mumkin.



Biz tajribalarimizda o'rgangan pekin karamini ham pishib yetilish darajasiga bog'liq ravshda qisqa va uzoq muddatga saqlash yo'naltirishimiz mumkin bo'ladi. Shuning uchun karam yetishtirishda vegetatsiya davomiyligi to'liq o'rganilib tahlil etilishi zarur.

Bizga ma'lumki Respublikamiz sharoitida pekin karami yozning 2 yarmida yan'ni takroriy ekin sifatida ekiladi va parvarishlanadi, hosildorligi esa 200-300 s/ga bo'lishi mumkin. Hozirda pekin karami issiqxonalarda ham ko'p o'stiriladi, hosildorligi har m<sup>2</sup> da 4-7 kg ni tashkil etadi. Hozirgi kunda O'zbekistonda Pekin karamining Xibinskaya navi ochiq maydonlarga ko'proq ekilayotganligi ma'lum.

Pekin karamini yetishtirishning siri shundaki, buni boshqa oq bosh karamlarga o'xshab o'rtagi muddatda ekish imkoni yo'q. Agar pekin karami o'rta muddatda ekilganda gulshoxlari rivojlanib karam bosh o'ramaydi. Gul shoxlarini chiqarib yubormasligi uchun erta bahorda yoki yoz oxirida ekish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Yozning ikkinchi yarmi yoki oxirida ekish uchun vaqt belgilashda, ekilayotgan navning pishish muddatiga ham e'tibor qaratish zarur. Shuning uchun yoz oxiridagi ekish muddati hosilni yig'ib olinguniga qadar 50-60 kunni, kechpishar navlarda esa 60-80 kunni tashkil etadi.

Pekin karami yuqori unumdor tuproqlarga ekish tavsiya etiladi. Ushbu pekin karami sovuqqa bardoshliligi bilan ajralib turadi. Urug'lar ochiq maydonga ekilgandan so'ng urug' unib chiqquncha tuproq harorati 21-23 °S bo'lishi talab etiladi. Urug' unib chiqqandan so'ng havo harorati kunduzi -16°S, kechasi - 14°S,

keyinchalik 6-7 barg paydo bo'lguncha kunduzi – 20-23°S va kechasi – 16-18°S va barg bandi hosil bo'lishi davrida kunduzi 17-22°S, kechasi – 15-16°S bo'lishi hosildorlikka ijobiy ta'sir ko'rsatadi. Haroratni ko'rtarilishi virus kasalliklarini paydo bo'lishiga sharoit yaratadi. Pekin karami uchun tuproqning maqbul namligi – 80-85 % havoning nisbiy namligi esa – 75-80 % bo'lganda yaxshi natija ko'rsatadi.

Bugungi kunda pekin karamini hosili bir muddatda pishib yetilishini inobatga oladigan bo'lsak karam boshlarini sifatli saqlash muhim omil hisoblanadi. Bunga esa bir qancha omillarni ta'sirini aytib o'tishimiz mumkin bo'ladi. Jumladan pekin karamini saqlashga eng birinchi navbatda karam boshlarini yetishtirish sharoiti tahlil etilishi zarur. Undan so'ng karam boshlari yig'ib olingandan keyin ularni saqlashga tayyorlash ya'ni saralash kalibirovka qilish yashil qatlamini ehtiyotkorlik bilan olib tashlash va shunga uxshash bir qancha tadbirlar amalga oshiriladi. Pekin karamini saqlashda ularning pishib yetilish darajasi va ularni saqlash davomida saqlash omborxonasidagi harorat va havoning nisbiy namligi muhim omil hisoblanadi. Shu bilan bir qatorda saqlanadigan karam boshlari zich hamda yangi barglaridan iborat bo'lishi zarur bo'ladi. Karam boshlarini saqlashga joylashtirishdan oldin saralash ishlarini amalga oshirish zarur bo'ladi. Texnik shikastlangan va biologik zararlangan karamboshlar odatda saqlashga qo'yilmaydi. Pekin karamini poletilen qopgichlarga o'ralgan holda muzlatgichlarda saqlash, mahsulotni saqlanish muddatini birmuncha uzaytirishga sabab bo'ladi.

Olib borilgan tajribalar shuni ko'rsatdiki yaxshi pishib yetilgan bir xil o'lchamdagi karam boshlarini saqlashda omborxonadagi havo harorati +2 °S havoning nisbiy namligi 95 % darajada ta'minlanishi mahsulotni uzoq muddat 2,5-3 oy davomida saqlash imkonini beradi. Bunday saqlash jarayonida mahsulotlarning buzilishi tabiiy kamiyish darajalari keskin pasayishi tajribalarimizda aniqlandi.

**Xulosa:** Pekin karamini Respublikamiz sharoitida asosan takroriy muddatda ekilgan karamdan yuqori hosil olish imkoni mavjud bo'lib yetishtirilgan hosilni

omborda saqlashda havo harorati +2 °S havoning nisbiy namligi 95% bo'lganda pekin karami boshlari 2,5-30 oyga saqlash imkoni mavjud bo'ladi. Bunda asosiy omillardan biri karam boshlarini sovutgichli omborxonaga joylashdan oldin sifatli saralash va kalibrlash muhim omillardan biri bo'lib xizmat qiladi.

**Foydalanilgan adabiyotlar**

1. Русанов Б.Г. Капуста: Сорта, выращивание, хранение, применение: науч.-практ. пособие[Текст] / Б.Г. Русанов. - Санкт-Петербург: СПб.: ООО «Диамант», ООО «Издательство Золотой век», «Агропромиздат», 2000. - 192 с.
2. ГОСТ Р 51809-2001. Капуста белокачанная свежая, реализуемая в розничной торговой сети [Текст]. Дата введения 01.01.2003.
3. Широков Е.П. Технология хранения и переработки плодов с основами стандартизации: учебное пособие. [Текст] / Е.П. Широков — М.: «Агропромиздат», 1998.- 319 с.
4. Эрлихман В.Н. Оценка качества замороженных продуктов при хранении [Текст] / Эрлихман В.Н. // Вестн. Междунар. Акад. Холода,-2010.- М 3.-С. 38-40.-Рез.
5. Мешков А.В. Технология производства пекинской капусты на продукцию и семена в Центрально-Черноземном регионе Российской Федерации: методические рекомендации [Текст] / А.В.Мешков, В.Н.Терехова. -М.: «Агропромиздат», 2005.- 35 с.
6. Влияние типа упаковки, температуры хранения и состава модифицированной газовой среды на химический состав, органолептические показатели и заражение холодолюбивыми бактериями минимально обработанной кочанной капусты. (Бразилия) [Текст] = Temperature de Estocagem e Atmosfera Modificada na Conservafao de Repolho Mínimamente Processado. Nunes F.P., Soares N. de F., Geraldine R.M., Oliveira E., Carnelossi M., Puschmann R. Efeito de Embalagem, // Rev. Ceres.-2005.-Vol.52,N 301.- P.435-446. Португ.-Рез. англ.- Bibliogr.: p.445-446.