

Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi
TABIY SHAROITDA MAXSUS QURITISH USKUNASIDA
BAQLAJON QURITISH

Axmedov Shuxrat Kurvondurdiyevich¹

Toshkent davlat agrar universiteti mustaqil izlanuvchisi

shuha21@icloud.com

Nortojiyev Bobosher Sheraliyevich²

Toshkent davlat agrar universiteti dotsenti

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.

Kalit so'zlar; baqlajon, oftob, namlik, issiqlik, xarorat, shamol, qurish tezligi, suv bug'lanishi, mog'or.

Kirish Respublikamiz hududida sabzavot ekinlaridan baqlajon keng maydonlarga ekib parvarishlanadi. 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 imkoniyati mavjud emas. Shuning uchun bugungi kunda ularni kompleks qayta ishlash va quritishga katta e'tibor qaratilmoqda. Bu esa mahsulotlarni nafaqat buzilishdan himoya qiladi, balki yangi ozuqaviy va ta'mga ega mahsulotlarni ham olish imkoniyatini beradi [3].

Tadqiqotimizning muhim yo'nalishlaridan biri ekologik toza, yuqori sifatli, standart talablariga javob beradigan quritilgan mahsulotlar ishlab chiqarishdan iborat [6, 7, 8]. 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 mahsulot turiga qarab turlicha uzoq yoki qisqa vaqt davomida oziq-ovqat sifatida foydalanish uchun tayyor mahsulot ishlab chiqarish imkoniyatini beradi [9].

Ilmiy tadqiqot uslubi. Tadqiqotlarda dala tajribalarini o'tkazishda fenologik kuzatuvlar, biometrik o'lchovlar, bo'yicha kuzatuvlar olib borildi. Kuzatuv va hisoblash 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 2022-2023 yillarda Toshkent davlat agrar universiteti Axborat maslahat markazining meva-sabzavotlarni quritishga mo'ljallangan tajriba maydonida amalga oshirildi.

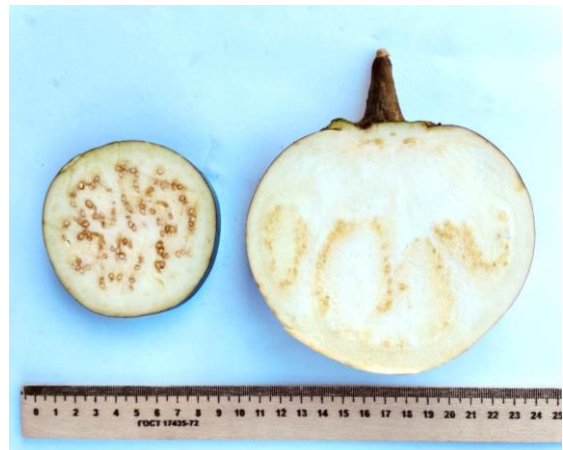
Tadqiqotning maqsadi baqlojonni oddiy sharoitda oftobda va quritish uskunasi quritib sifatli quritilgan mahsulot olishdan iborat.

Tadqiqot obyekti sifatida baqlojonning **Avrora, Feruz nvalari va Zamin F1** duragayi tanlab olingan.

Tadqiqot natijasi Quritish jarayonida mahsulot tarkibidagi suvning katta

Ta'limning zamonaviy transformatsiyasi

qismi bug'lanib ketadi. Turg'ur holatdagi (svejjiy) 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 borishiga sabab bo'lishi tadqiqotlarimizda kuzatildi (1-rasm).



1-rasmда бақлажонни оддий шароитда табиий қуритиш жараёни ва уни кесганда ички кўриниши тасвирланган.

Baqlajonni quyoshda quritish jarayoniga havo harorati, nisbiy namlik, shamol tezligi, quritilayotgan mahsulotning shakli va hajmi muhim ahamiyat kasb etadi. Bir qator tadqiqotchilarning fikriga ko'ra, mahsulot yuzasidan suv tez bug'lanadi qachonki uning sirti kesilgan qismi qanchalik katta bo'lsa.

Baqlajonni oftobda quritish davomida havo issiq, quruq va nisbiy namligi past bo'lgan joylarda amalga oshiriladi. Toshkent viloyatining Qibray tumani hududining iqlimi ushbu talablarga mos keladi. Toshkent viloyatining iqlimi turli xil sabzavotlarni etishtirish imkonini beradi, ulardan biri baqlajon. Ma'lumki, sabzavotsiz to'g'ri ovqatlanish mumkin emas. Sabzavotlar nafaqat inson

hayotiyligini qo'llab-quvvatlaydi, balki an'anaviy va ilmiy tibbiyot tomonidan tan olingan davolash vazifasini ham bajaradi.

Baqlajon mevalarining yuqori qiymatiga qaramay, ularning hammasi ham tovar ishlab chiqaruvchilar tomonidan o'z vaqtida sotilmaydi. Mahsulotni quritish davomida tabiiy yo'qotilishini minimallashtirish uchun ularni qayta ishlash zarur. Qayta ishlash turlaridan biri ularni quyoshda tabiiy usulda quritishdan iborat. Quyoshli havoda quritishning asosiy ahamiyati belgilangan muddatlarda sotilmagan standart va nostandart hosilni, shuningdek, yig'im-terim hosilini o'z vaqtida qayta ishlashga qaratilgan. Bu esa uzoq vaqt davomida baqlajonga bo'lgan talabni ta'minlash imkonini beradi. Quritilgan baqlajon maxsulotlarini saqlash davomida mikrobiologik xavfsizligi mog'orlanmasligi va turli zararkunandalar va kasalliklar bilan shikastlanishini oldini olish uchun maxsulotlar doimiy vizual tarzda kuzatib turiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Гордеев А.В. Решение проблем продовольственной безопасности. Мир агробизнеса. 2008;(1):4-6.
2. Иванова В.М. Рост сельскохозяйственного производства, как фактор развития пищевой промышленности и продовольственного рынка. Пищевая промышленность. 2016;(2):8-11.
3. Мачулкина В.А. Безотходная технология переработки овощебахчевой продукции. Картофель и овощи. 2017;(7):22-23.
4. Гераскина Н.В. Селекция баклажана для юга России. Картофель и овощи. 2016;(7):33-34.
5. Кигашпаева О.П., Авдеев А.Ю. Новые сорта баклажана для консервирования. Картофель и овощи. 2016;(7):35-36.
6. 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.