

**SHIRIN QALAMPIRNI TABIIY USULDA MAXSUS QURITISH
USKUNASIDA QURITISH**

Maxmurov Doston Menglibek o'g'li¹

Toshkent davlat agrar universiteti assistant.

Nortojiyev Bobosher Sheraliyevich²

Toshkent davlat agrar universiteti dotsenti.

***Annotatsiya:** shirin qalampirning ushbu nav va duragaylari quritish uskunasida ma'lum vaqt davomida (38-40 soat) quritilgandan so'ng, quritilgan tayyor maxsulot chiqish miqdori aniqlandi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki shirin qalampirning nav duragaylarini quritilgan maxsulotlarning vazni o'lchab ko'rilganda Dar Tashkent navida 0,85 kg, "Chelsi F₁ duragyida 1,1 kg, "Reyna F₁", duragayida esa bu ko'rsatkich 0,96 kg ni tashkil etganligi aniqlandi. Aytish joizki ushbu tayyor quritilgna maxsulot chiqishida eng yuqori ko'rsatkich "Chelsi F₁ duragyida 1,1 kg, bo'lganligi tahlil etilgan.*

***Kalit so'zlari:** nav, duragay, shirin qalampir, quritish uskunasasi, savat, harorat, namlik, tayyor quriq maxsulot, vazn.*

Kirish. Bugungi kunda sabzavot turlaridan shirin qalampirga ehtiyoj ortib bormoqda. Qalampir tomatdoshlar (Solanaceae) oilasiga mansub bulib, madaniy xolda Capsicum annuum L. turi ekiladi. Shirin kalampirning asli kelib chiqish vatani Janubiy Amerikaning Boliviya xududi xisoblanadi. U yerda taxminan miloddan avvalgi 6000 yillarda ustirilgan eng kadimgi madaniy turlardan biri xdsoblanadi Xrzirgi vaktida kalampir dunyoda 1,7 mln. gektar maydonda ekilib, 25 mln. tonna yalpi xosil olinadi. Asosan, Xitoy, Meksika, Turkiya, AQSH, Ispaniyada 70% dan ziyod xosil yetishtiriladi.

Ushbu yetishtirilgan yalmi hosilni katta hajmi qayta ishlash sanoatida foydalaniladi. Respublikamiz tuproq-ilm sharoitida ham shirin qalampir yaxshi o'sib rivojlanadi. Yetishtirilgan maxsulotning ko'p qismi qayta ishlanib standart talablariga javob bermaydigan texnik shkastlangan qismi quritilib kukun xolat qayta ishlash korxonalariga jo'natiladi.

Tadqiqotning obekti sifatida shirin qalampirning "Dar Tashkent" navi va "Reyna F₁", "Chelsi F₁" duragaylari tanlab olingan.

Tadqiqotning predmeti. Shirin qalampirning nav va duragaylarini quritish uskunasi quritishda qo'llaniladigan texnologik jarayonida quritish uskunasiidagi havo harorati va shamol oqimining aylanishi va turli konsentratsiyali ishchi eritmalar hisoblanadi.

Tadqiqotning usullari. Tadqiqotlarda nok mevalarini GOST 13340.1-7 standarti, sabzavot turlarini quritish, **quritilgan shirin qalampir navlarini organoleptik baholash** koeffitsiyentlarini aniqlashda YE.P.Shirokov va V.I.Polegayevlarning uslubi bo'yicha tahlil etilgan.

Tadqiqot natijalari: Tajribalarimiz davomida ushbu shirin qalampirni nav va duragaylarini quritishda shirin qalampir mevalarini turli o'lchamlarda qirqib olib quritish jarayonida ularning o'lchamlariga bog'liq ravshda turlcha vaqt davomida tayyor quritilgan maxsulotlar olishga erishildi. Dastlabki tajribalarimizda shirin qalampir mevalariga hech qandaday dastlabki ishlash texnologiyalarini amalga oshirmasdan faqat turli o'lchamlarda quritish yo'lga qo'yildi. Aytish joizki bunda shirin qalampirning nav va duragaylaridan olingan quritilgan maxsulotlarni tayyor chiqish miqdori turli ko'rsatkichlarda bo'lganligi tajribalarimizda kuzatildi.

Dastlab xom-ashyoni quritishdan oldin shirin qalampir tarkibidagi namlik foizi va quriq moddalar miqdori aniqlandi. Maxsulotlarni quritishga tayyorlash jarayonida ularni o'lchamlari aniqlandi. Xar-bir nav va duragaylarda sof holatda jami 10 kg dan har bir savatga 5 kg dan maxsulotlar quritish uskunasi maxsus savatlariga joylashtirildi. Maxsulotlarni quritish uskunasi ga joylashtirishda kunning ikkinchi yarimida tashqaridagi harorat avgust oyining 25 sanasida 26-28 °S ni

tashkil etgan bo'lsa, uskuna ichidagi harort maxsulot qo'yilgan vaqtda 40-42 °S ni tashkil etdi (1-rasm).



1-rasm. Shirin qalampirni quritish uskunasi quritish jarayoni

Tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki xom-ashyoni quritishda turli o'lchamlarda qirqib olingan maxsulotlarda qurish tezligi xar-xi muddatlarda amalga oshganligi aniqlandi. Shirin qalampir teng ikkiga bo'lib quritilganda eng uzoq vaqt talab etganligi tajribalarimiz davomida kuzatildi. Shu bilan bir qatorda nav va duragaylar taqqoslanganda ham katta bo'lmasada farqlanishlar aniqlandi. Bunda asosan etli rangi to'q qiz bulgan "Reyna F₁", "Chelsi F₁" duragaylari "Dar Tashkent" naviiga taqqoslanganda bir oz yuqori natija ko'rsatganligi tajribalarimizda aniqlandi.

Ma'umotlarida qayd etilganidek, tajribalarimizda o'rganilayotgan shirin qalampirning nav va duragaylaridan quritishga tayyor holatda har biridan 10 kg dan, xom-ashyo ajratib olindi. Dastlabki tajribalarimizda o'rganilayotgan shirin qalampirning na va duragaylari laboratoriya sharoitida (*Vlagamer*) uskunasi yordamida mahsulot tarkibidagi umumiy namlik miqdori foyizda aniqlandi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki, Shirin qalampirning, Dar Tashkent navida uning namlik miqdori 78,6 % tashkil etgan bo'lsa, bu ko'rsatkichlar shirin qalampirning Chelsi F₁ navida namlik miqdori 76,5 % ni, Reyna F₁ duragayida namlik miqdori 76,2 % tashkil etganligi tajribalarimizda aniqlandi.

Shirin qalampirning ushbu nav va duragaylari quritish uskunasi ma'lum vaqt davomida (38-40 soat) quritilgandan so'ng, quritilgan tayyor maxsulot chiqish miqdori aniqlandi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki shirin qalampirning nav duragaylarini quritilgan maxsulotlarning vazni o'lchab ko'rilganda Dar Tashkent navida 0,85 kg, "Chelsi F₁ duragyida 1,1 kg, "Reyna F₁", duragayida esa bu ko'rsatkich 0,96 kg ni tashkil etganligi aniqlandi. Aytish joizki ushbu tayyor quritilgan maxsulot chiqishida eng yuqori ko'rsatkich "Chelsi F₁ duragyida 1,1 kg, bo'lganligi kuzatildi.

Tajribalarimiz davomida quritilgan maxsulotlar tarkibidagi qoldiq namlik tahlil etilib nav va duragaylar aro taqqoslanganda qo'yidagi natijalarga erishildi. Bunda Dar Tashkent navining quriq maxsulotidagi qoldiq namlik 17,5 % ni, "Chelsi F₁ duragyida 18,2 % ni "Reyna F₁", duragayida esa 18,4 % namli mavjudligi aniqlandi. Shirin qalampirning quritilgan maxsulotlari nav va duragaylar aro ularning organliptik ko'rsatkichlari tahlil etildi. Bunda Dar Tashkent navining quritilgan maxsulotlarning rangi hidi va boshqa hususiyatlari tahlil etildi. Ushbu navning ko'rsatkichlari o'rganilayotgan boshqa duragaylarning quriq maxsulotlariga taqqoslanganda rangi bir oz xirligi och qizil tusga aylanganligi kuzatildi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. Девочкин, Ф.А. Влияние условий выращивания на урожай сладкого перца и его качество Текст. / Ф.А. Девочкин // Изв. ТСХА. 1978. - № 6. - с. 13-14.
2. Девочкин, Ф.А. Густота посадки и урожай перца Текст. / Ф.А. Девочкин // Картофель и овощи. 1976. - №6. - с. 28 - 29.
3. Дикий, С.П. Сортообразцы перца с цитоплазматической мужской стерильностью Текст. / С.П. Дикий, В.С. Анисенко // Труды по прикладной ботанике, генетике и селекции т. 50. — 1973. вып. 2. — с.32 — 33.
4. Доспехов, Б.А. Методика полевого опыта (с основами статистической обработки результатов исследований) Текст. / Б.А. Доспехов. 4-е изд., перераб. и доп. -М.: Колос, 1976. - 116 с.

5 Дудкин, С. Поливной режим и урожай сладкого перца в условиях степной части Крыма Текст. / С.Дудкин, Р. Недбал // Овощеводство и бахчеводство. 1978. - № 23. - с.34 - 35.