



**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
QISHLOQ VA SUV XO'JALIGI VAZIRLIGI**

SAMARQAND QISHLOQ XO'JALIK INSTITUTI

Agroinjeneriya Fakulteti

**Qishloq Xo'jalik Mahsulotlarini Saqlash va Ishlov Berish
Texnologiyasi kafedrası**

“Meva-Sabzavotlarini uy sharoitida quritish” Fanidan

REFERAT

MAVZU: Meva – uzumni oftobli havoda quritish.

Gurux: 3-38

Bajardi: Xolyorova. M

Tekshirdi: Tuyg'unon. R

SAMARQAND-2016

M a v z u : Meva – uzumni oftobli havoda quritish.

R y e j a :

1. Meva – uzumni quritish tarixi va ahamiyati.
2. Meva – uzumni quritish jarayoni.
3. Meva – uzumni oftobda quritish.

T a y a n c h i b o r a l a r .

Bedoni – oftobda quritilgan Oq kishmish mayizi

Sabza – ishqor eritmasiga botirib, oftobda quritilgan mayiz.

Zarsimon sabza – ishqorga botirib, oltingugut angidridi bilan dudlanib, shtabelda quritilgan Oq kishmish.

Soyaki – maxsus sharoitda soyada quritilgan mayiz.

Ishg'oniy – qora kishmishdan qilinadigan mayiz.

Respublikamizda yuqori navli turli xil uzum va mevalar yetishtiriladi. Ular ximiyaviy tarkibi, ya'ni qanddorligi hamda vitamininga boyligi bilan boshqa o'lkalardagi meva va uzumlardan ancha yuqori turadi. Meva va uzum insonlar organizmi uchun muhim ahamiyatga ega. Ularda yengil hazm bo'ladigan qand moddalari, organik kislotalar, vitaminlar va mineral moddalarning ko'pligi ularning organizm uchun kanchalik ahamiyatli ekanligini ko'rsatadi.

Yetishtirilgan meva-uzumning barchasi xam qayta ishlash va quritish uchun yaroqli bulavermaydi. Prezidentimiz I.A.Karimovning «Qishloq xo'jalik taraqqiyoti – to'kin xayot manbai» asarida aytib o'tilganidek meva-sabzavotlarning 60% gina qayta ishlanadi, 40% esa turli sabablarga ko'ra nobud bo'lar ekan. Nobudgarchilikning oldini

olish maqsadida meva-sabzavotlar va uzum hozirgi kunda yangi texnologiyalar asosida qayta ishlanmoqda. Meva va uzumni quritish xam hozirgi kunda yaxshi yulga qo'yilgan. Insonlar yashash jarayonlarida turli xil izlanishlar olib borganlar va hozirgi kungacha meva-uzumni quritish usullarini takomillashtirib kelmoqdalar. Bizlarning xamma vaqt ham xo'l meva va uzumni uzoq vaqt saqlashga, uzoq-uzoq o'lkalarga jo'natishga imkoniyatimiz bo'lavermaydi. Meva va uzumlar maxsus omborlarda ko'p deganda 5-6 oy saqlanishi mumkin. Xo'l xolatda saqlangan meva va uzumlarning sifati pasayadi, fizik og'irligi kamayadi. Yuqoridagilarni xisobga olib meva va uzumni quritish o'tgan vaqtlarda xam hozirgi kunda xam dolzarb masala bo'lib xisoblanadi. Quritilgan mahsulotni (turshak, kuraga va mayizni) ortish-tushirish, saqlash juda kulay xisoblanadi. Quritilgan mahsulotlardan har xil ekspedisiyalarda, boshqa yurtlarga jo'natishda va yo'lovchilar uchun xam sifatli bebaho mahsulot hisoblanadi.

Oftobda quritilgan mahsulotlar, sun'iy quritilgan mahsulotlarga nisbatan sifat ko'rsatkichlari bo'yicha juda yuqori baholanadi.

Uzum va mevani oftobda quritish uchun ochiq joyda maxsus jihozlangan quritish maydonlarini tayyorlash lozim. Quritish maydonlarini tug'ri tanlash mahsulot tannarxining pasayishiga xamda mahsulot sifatining yaxshilanishiga ta'sir etadi. Quritish punktlari bog' va tokzorlarga yaqin joyda tashkil qilinadi. Quritish maydonining sathi quritiladigan mevaning turiga, har bir kvadrat metrga joylashtiriladigan miqdoriga bog'likdir. Masalan, agar quritish uchun xar kuni 10 tonnadan mahsulot kelib tushsa va xar kvadrat metrga 10 kilogrammdan quritishga joylashtirilsa, butun mavsum davomida shuncha mahsulot uchun 10000 metr kvadrat yer yoki quritish maydoni talab etilar ekan.

Quritish maydoning xar bir kvadrat metriga tilimlab kesilgan olmadan 5-8kg; olxo'ridan 14-16kg; olcha, gilosdan 8-10kg; ikkiga bo'lingan o'rik va shaftolidan 10-12kg; uzumdan 12-15kg joylashtirish mumkin.

Quritish muddati mahsulot turi va quritish usuliga qarab xam farq qiladi. Masalan: ikkiga ajratilgan o'rik 5-10kunda, butunligicha qo'yilgan o'rik 10-15 kunda, ikkiga ajratilgan shaftoli 8-12 kun, uzum 20-25kun, ishqor bilan ishlov berilgani esa 6-10 kunda qurib tayyor bo'ladi.

Quritish maydonlarida ishlar to'g'ri tashkil etilgan bo'lishi lozim:

mahsulotni qabul qilish, vaqtincha saqlash, patnislarga joylash va boshqalari aniq belgilangan bo'lishi lozim. Quritish punktida mevalarni to'g'rash uchun stollar, mevalarni yuvish uchun idishlar, ishqor yordamida quritiladigan bo'lsa qaynoq suv va eritmaga botirib olish uchun qozonlar o'rnatilgan bo'lishi kerak.

Masalan: 100 tonna meva va uzumni quritish uchun quritish punktida kuyidagilar bo'lishi lozim: 0,6gektar quritish maydonchasi, 5-6 ming dona sathi 60x90santimetrli taxta patnislar, xajmi 100x100x110 santimetrli 10-12ta dudlash yamigi, ishqor eritmasiga botirib olish uchun 300-400litr suv sig'adigan 2ta qozon va boshqa anjomlar (5-6ta stol, 2-3ta tasmali transportyor, 200-250kg kaustik soda, 150-180kg oltingugurt.

Quritilgan uzum (mayiz) organizm tomonidan tez o'zlashtiriladigan glyukozaga juda boy (65-80%) bo'lganligi sababli yuqori kalloriyali bo'lib hisoblanadi. Mayiz tarkibida 1,5-2,0% azotli moddalar, 1,9-2,2% kul bo'lib inson organizmi uchun zarur bo'lgan vitaminlarga boydir. Bir kilogramm mayiz 2400-3250 kalloriyali bo'lib,ko'pgina quritilgan

mevalarga nisbatan ustun turadi. Mayizning kamqonlik,qon almashinish jarayonlarini yaxshilash xamda boshqa bir qancha shifobaxsh xususiyatlari bor. Mayiz asosan O'rta Osiyo jumxuriyatlarida tayyorlanib, shundan 80% dan ko'prog'i respublikamizda tayyorlanadi.

Mayizning sifati faqatgina quritish usullari yoki texnologik jarayonlarining kanchalik to'g'ri tashkil etilishi va o'tkazilishiga bog'lik bo'libgina qolmasdan, balki quritishdan oldingi uzumning qanddorligiga ham bog'liq bo'ladi. Mayiz tayyorlash uchun uzumning qanddorligi,kondensiya bo'yicha kishmish navlari uchun 23-25% dan, urug'li uzum navlari uchun esa 22-23% dan kam bo'lmasligi lozim. Uzumning qanddorligi kondensiyadan qancha kam bo'lsa, bunda mayiz miqdorining kamayishi bilan birga mayizning sifat ko'rsatkichlari xam pasayadi. Kondensiyadan 1,0% kamaysa mayiz miqdori 1,5 2,0% kamayadi.

Quritiladigan uzumlar albatta toza navli bo'lishdan tashqari bir tekisda pishgan bo'lishi kerak. Shu bilan birga kasallangan, ezilgan uzum, shingil va aralashmalardan tozalanishi lozim.

Uzumdan iki xil quruq mahsulot,ya'ni kishmish va mayiz olinadi.

Kishmish urug'siz uzumdan, mayiz urug'li uzumdan tayyorlanadi. Urug'siz uzum navlaridan Oq kishmish, Qora kishmish, Lunda kishmish, Xishrov kishmish; urug'li navlaridan Kattaqo'rg'og, Qora janjal, Sultoni, Qora kalbak, Rizoma va boshqalari quritishga tavsiya etiladi.

Uzumning navi va quritish usuliga qarab quyidagi mahsulotlar ishlab chiqiladi:

Ishqor eritmasi va oltingugurt angidridi ishlatilmaydi, oftobda quritilgan Oq kishmish – Bedoni(mayizi).

Qaynoq ishqor eritmasiga botirib olib,oftobda kuritilgan mayiz – Sabza.

Ishqor eritmasiga botirib olib va oltingugurt angidridi bilan dudlab, so'ngra shtabelda quritilgan Oq kishmish – Zarsimon sabza.

Maxsus sharoitda va maxsus xonalarda kuritilgan Oq kishmish, Qora kishmish – Soyaki.

Ishg'oniy – qora kishmishdan qilinadigan mayiz – Kattaqo'rg'on, Sulton, Nimrang kabi yirik g'ujumli uzum navlarini qaynoq ishqorga botirib olib ochiq joyga yoyib quritilgan mahsulot – Germiyon.

Kattaqo'rg'on , Sultoni, Nimrang kabi navlardan oltingugurt bilan dudlab, shtabellarga taxlab quritilgan mayiz – Shtabelgermin.

Qora uzum navlaridan dorilanmay oftobda quritilgan mayiz – Qora vassarg'a.

Gerbosh va Chillaki navlaridan dorilanmay oftobda quritilgan mayiz – Chillaki.

Xar xil uzum navlaridan dorilanmay quritib olingan mayiz _ Avlon.

Uzum quritish 4 usulga bo'linadi:

1. Oftobda; 2. Objo'shda; 3. Shtabellarda; 4. Soyada.

O f t o b d a – qaynoq ishqor bilan ishlov bermasdan ochiq oftob yaxshi tushadigan maydonlarda yoyib quritish usuli. Bu usulda asosan kishmish navlari quritilib,mayizning asosy qismi shu usulda tayyorlanadi. Bu quritish 20-30 kun davom etadi. Har 6-8 kunda uzum boshlari ag'darib turiladi. Kaftda g'ijimlaganda bir oz ezilsayu, ammo bir-biriga yopishib qolmasa, mayiz qurib tayyor bo'lgan deb hisoblanadi. Quritilgan mahsulot xas-cho'plardan tozalanib,shamolda sovuriladi va nami bir me'yorda bo'lishi uchun uyum-uyum qilib qo'yiladi. Usulning uzoq vaqtga cho'zilishi, iflosligi birmuncha ko'pligi va quruq mahsulot chiqishi (22-25%) kam bo'lganligini ko'rsatadi.

O b j o' sh – uumni ishqorli eritmaga botirib, oftobda yoyib quritish usuli. Bu usulning afzalligi shundan iboratki, ishqorli eritmaga botirib olingandan so'ng uzum po'stida mayda – mayda yoriqlar paydo bo'ladi, ustidagi g'ubori ketadi, natijada uzumning qurish muddatini 3-4 baravar qisqartiradi. Quritishdan oldin uzum sortlarga ajratilib 2-3 kilogrammli elaklarga solinib 0,3 – 0,4% li qaynoq ishqorga 6-8 sekund muddatga botirib olinadi. Har 100litr suvga 300-400 gramm ishqor solinib, suv 7-8minut qaynagandan keyin elaklardagi uzumlarni botirib olish tavsiya etiladi. Agar uzumda yoriqchalar paydo bo'lmasa biroz ko'proq muddat (11-12)sekund ushlash mumkin yoki qo'shiladigan soda konsentrasiyasini biroz oshirish kerak. Hajmi 200 litr suvga 10sentner uzumni botirish tavsiya etiladi, so'ng eritma almashtiriladi. Quritish 6-12 kun davom etadi, 2-3 kun o'tganda uzum boshlari ag'darib turiladi. Bu usulda 26-30% mayiz olish mumkin.

Sh t a b y e l – usulda quritishda asosan oq rangli uzumlar quritilib, oltingugurt bilan dudlanadi. Dudlashdan oldin uzum ishqorli eritmaga botirilib, maxsus patnislarga yoyilib dudlash xonalariga terilib qo'yiladi (12-2- qatorgacha). 27 – 32% gacha kishmish 26-27% mayiz chiqadi.

Oq uzumlarga 1-1,5 soat, pushti uzumlarga 30-40 minut har kilogramm uzum hisobiga 0,6-0,8gramm oltingugurt tutalishi lozim.

S o y a k i – oq kishmishning mahsus soyaki honalarda quritiladi. Quritish muddati 1,5-2,0 oy, 20-22% mayiz olinadi. 6-8 metr, eni 4-5 metr, 3-3,5 metr balandlikda maxsus quritish xonalari quriladi.

S a v o l l a r:

- 1 Qishmish qaysi uzum navlaridan olinadi?
2. Mayiz qaysi uzum navlaridan olinadi?
3. Uzum quritishning usullari?
4. Oftobda quritish?
5. Objo'shda quritish?
6. Shtabel quritish?
7. Soyada quritish?

Asosiy adabiyotlar:

1. Samadov A.N., Safarov B.J. *Tovarshunoslik*. –T.: TDIU, 2003.
2. Maqsudov T., Normahmatov R. *Tovarshunoslik: Nazariy asoslari*. -T. : O'qituvchi, 2001.
3. Афанасьева Л.Р., Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. *Товароведение продовольственных товаров*. М.: Экономика, 2002.
4. Докторов Т.Г., Кудьян А.Н., Понамарев П.Ф., Слепнева А.С. *Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров*. - М. : Экономика, 2000.
5. Николаева М.А. *Товароведение потребительских товаров* -М. : ВНЦ Marketing, 2000.