

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI



QARSHI MUHANDISLIK IQTISODIYOT
INSTITUTI

Muhandis – texnika fakulteti 5410500 – “Qishloq xo'jalik mahsulotlarini
saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi” ta'lim yo'nalishi IV-kurs
talabasi

BOYMURODOVA DILORA MUHIDDIN QIZI ning

BITIRUV MALAKAVIY ISHI

Mavzu: Kechki qovun navlari hosilini saqlash va dastlabki ishlov berish
texnologiyasi

Ilmiy rahbar:


(imzo)

N.Eshonqulov.

Ishni bajaruvchi:

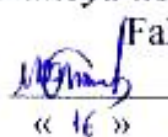

(imzo)

D.Boymurodova.

«Himoyaga ruxsat etildi»


kafedra mudiri,
dots. A.A. Abdiyev
« 11 » 06 2015 yil.

«Himoya uchun DAK ga yuborildi»


Fakultet dekani:
dots. M.N. Aliqulov
« 16 » 06 2015 yil.

Qarshi-2015 yil.

КАРШИ МУХАНДИСЛИК ИҚТИСОДИЁТ ИНСТИТУТИ
МУХАНДИС-ТЕХНИКА ФАКУЛЬТЕТИ

5410500 – “Қишлоқ хўжалик маҳсулотларини сақлаш ва дастлабки ишлаш технологияси” таълим йўналиши

«ТАСДИКЛАЙМАН»
“ҚХМС ва ДИТ” кафедраси
мудир Абду к.х.ф.н. А. Абдиев
« 22 » 12 2014 йил.

Битирув малакавий иши бўйича
ТОПШИРИК

Талаба Боймуродова Дилора Омуҳовна қизи

1 Битирув иши мавзуси “Ўсгич қабун навбери ҳосилини сақлаш ва дастлабки ишлаш бўйича технологияси”

Институтнинг № 650 Тўйруғи билан 04.12.2014 й да тасдиқланган.

2 Талабанинг тугатган битирув ишини топшириш муддати
15 июнь 2015-йил.

3 Битирув иши учун маълумотлар

Илмий адабиётларда келтирилган маълумотлардан фан татқиқ ютуқлари ва Илмий таъқиқот диллари / Упатласлари ҳақда илгор олувдан фавқийда ва баъта ишлаш ҳолати-лардан тажрибалири олашда амақда келтирилади.

4 Ҳисобий ислоҳ қисмининг мазмуни (ишлаб чиқилиши лозим бўлган саволлар рўйхати)

Ўсгич, қабуннинг ҳолати, навбанинг даражаси, агартеҳ қабуннинг ҳолати, сақлаш ва баъта ишлаш, агартеҳ ҳолати ва меҳнат шартлари, ишчилик шартлари, агартеҳ ва тақлифлар.

5 Чизмалар рўйхати (бажарилиши шарт бўлган чизма ва графиклар)

3-та жараёни, 12-та расм

6 Битирув иши бўйича маслаҳатчилар (уларга тегишли лойиҳа бўлиминдан кўрсатилсин)

7. Малакавий битирув иши бажарилиши бўйича календар график.

Хафта-лар сони	Малакавий битирув ишининг бўлимлари	Ҳажми бет	Умумий ҳажмга нисбатан %	Бажарилганлиги тўғрисида ги белги	Илоҳ
10.04-10.04	Фирма	11	13,75	Бажарди	
11.04-20.04	Умумий курс	26	32,5	Бажарди	
21.04-10.05	Технологик бўлим	19	23,75	Бажарди	
11.05-15.05	Мехнат шўхрoзаси	6	7,5	Бажарди	
16.05-20.05	Агроф-шўхрoзаси	4	5	Бажарди	
21.05-25.05	Универсdий самардорлиги	6	7,5	Бажарди	
26.05-30.05	Хўшдo ваташф тобиълар	3	3,75	Бажарди	
1.06-05.06	Рўйдoлиниган дoрбистлар рўйхати	5	6,25	Бажарди	
	Жами	80	100	Бажарди	

Малакавий битирув иши раҳбари
Маслаҳатчи:
Топширик олинган кун
Талаба

Н. Эшонқулов
22.12.18
Бойшуредова Дилора

Kirish

Kechki qovun navlari hosilini saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasini ahamiyati.

O'zbekiston Respublikasida mustaqillik qo'lga kiritilgandan keyin xalq farovonligi yuksaltirish, inson talab ehtiyojlarini yuksaltirish, son talab ehtiyojlarini to'laroq qondirib berish masalasi qo'yildi.

Ushbu vazifalarni halqimizda aholini yil bo'yi oziq-ovqat maxsulotlari bilan taminlashni yaxshilash alohida ahamiyat kasb etadi. Aholi istimol qiladigan maxsulotlar orasida ancha to'yimli va shifobaxsh xossalarga ega bo'lgan poliz ekinlari muhim o'rinni egallaydi.

Bizning vatanimiz jahonda qovun ekinlarini yetishtirib beradigan ehg yirik markazlardan biridir. Mamkaratimizda shirin shakarligi va boshqa sifati jihatidan tengi yo' qovunlar yetishtiriladi. Biroq respublikada yetishtirilayotgan, saqlanayotgan va qayta ishlanayotgan qovun ekinlari o'z vatanimiz aholisi va jahon bozorining shu maxsulotga talab ehtiyojlarini hali to'la to'kis qondirolmay kelmoqda. Shu munosabati bilan mamlakatimizda qovun ekinlarini yetishtirishni ancha ko'paytirish uni saqlashni zamonaviy usullarini ishlab chiqish kerak. Bu masalani yuqori hosilni tashish, saqlash va qayta ishlashga mos navlardan foydalanish va maxsulot yetishtirishning eng yangi progressiv texnologiyalarni joriy etish yo'li bilan hal qilmoq lozim.

O'zbekiston Respublikasi Prezidenti I.A.Karimovni "Meva sabzavotlarni polizchilik va uzimchilik sohasida iqtisodiy islohotlarni chuqurlashtirish chora tadbirlari to'g'risida"gi 2006 yil 9-yanvardagi farmonida mamlakatda meva sabzavot va poliz, uzum yetishtirishni va uni kompleks qayta ishlashni rivojlantirib uning samaradorligi va sifatini yanada oshirish, shuningdik zarur eksport bazasini yaratishning eng muhim deb hisoblansin. Mamlakatimizda 2014-yilda meva-sabzavotlar uzum va poliz maxsulotlarini saqlash uchun respublikamiz viloyatlarida 630 ming tonna mahsulot sig'adigan muzxonalar qurildi.

O'zbekistonda yil bo'yi har bir aholi jon boshiga quyidagi miqdorda qovun va qovun maxsulotlarini istimol qilish tavsiya etiladi. Biz qancha eng kamida 150g

qovun istemol qilinadigan qismi hisobidan 39 kkal yoki 164 kgni tashqimmatini avvalo ularni asosan inson organizmi tomonidan oson o'zlashtiriladigan karbon suvlarining ko'pligi bilan belgilanadi. Qovun mevalari Markaziy Osiyo xalq tabobatida qadimdan juda keng qullanilib keladi. Markaziy Osiyoda sil branxit, ya'ni ko'ksov, revmatizm, kamqonlik, yurak va jigar kasalliklariga davo topishda qovun mevalaridan keng foydalanib kelingan. Qovun mevalaridan bo'ladigan klitchatka xolisterin moddasini organizmdan chiqarib tashlaydi.

Qovun mevalarini tarkibida bo'ladigan darmon dorilar (vitaminlar) B₁ , B₂, PP, E, Fe, Co, singari mikroelementlar, shuningdek, falot kislata manbai bo'lib, organizmda qon hosil bo'lishida muhim rol o'ynaydi.

Qovun mevalarini tanavul qilib turish organizmda o't ya'ni saffro hosil bo'lishi uchun yaxshi tasir ko'rsatib qalqonsimon bez ishini ravonlashtiradi, asab ttomirlarining reaktivligini rostlaydi. Jigar kasalliklari va ateroskleroza qovun tanovul qilish tavsiya etiladi. Qovunning asab sistimasiga tinchlantiruvchi ta'sir ko'rsatadi. Qovun asosan yangi holda tanavul qilinadi. XVI asirdayoq Ispan batanigi Errira: “ Yaxshi qovun bo'lsa mevalarni aslini o'rnini bosaveradi va hech qanday boshqa meva qovun o'rnini bosa olmaydi.” - deb yozgan edi. Qovun suvini tarkibida 60% qand moddasi bo'lgani uchun qovun asali olinadi, pavidlo, pyuri, sharbatlar, murobbo, djem tayyorlansa qovun po'chog'idan sukatlar tayyorlanadi. Qovun qurt, qovun qoqilar qilinadi. Mamlakatimizda haryili 10-13 ming tonna qovun urug'ini mag'zida 31-56% yog' bor bir gektar maydondagi qovun urug'dan chiqadigan moy miqdori 60-100 kg ni taklif etadi. Qovun ekinlari yem-xashak sifatida ham ahamiyatga ega. Qovun ekinlarini agrotexnik talablarini ahamiyati ham bor. Aholini yil bo'yi qovun mahsuloti bilan ta'minlash uchun yetishtirish texnologiyasini, saqlashni va qayta ishlashni chuqur o'rganib uni ishlab chiqarishiga joriy qilish kerak.

Prezidentimiz Islom Abdug'aniyevich Karimovning “Jahon molioyaviy iqtisodiy inqirozi O'zbekiston sharoitida uni bartaraf etishning yo'lari va choralari nomli asarida mamlakatda meva sabzavotlar va uzum yetishtirish va uni kompleks qayta ishlashni rivojlantirish uning samaradorligi va sifatini oshirish shuningdiki zarur

eksport bazasini yaratishning eng muhim shartlari deb hisoblansin. Qovun yetishtirish, saqlash va qayta ishlashda yangi texnologiyalar qo'llanilsa iqtisodiy samaradorlik oshadi. Bizlar o'zimizni malakaviy bitiruv ishimizda kechki qovun navlari hosilini saqlash va kerakli tavsiyalar berdik.

Mavzuning dolzarbligi.

O'zbekiston Respublikasida amalga oshirilayotgan iqtisodiy islohatlar samaradorligi ko'p jihatdan bozor munosabatlariga mos keluvchi bozor sinfi tuzilmasini shakllantirish bilan bog'liq bozor infra tuzilmasi bozor xo'jaligini muhim tarkibiy qismi sifatida xo'jalik yurituvchi subektlar o'rtasidagi iqtisodiy munosabatlarni uzluksizligi barcha turdagi bozorlar tavarlar kapital va mehnat bozorlarining samarali faoliyat ko'rsatishni taminlashda muhim omil bo'lib kelmoqda.

Shu munosabati bilan iqtisodiyotni erkinlashtirish bosqichda bozor infratuzilmasini keng qamrovli faoliyatini tashkel etadi va takomillashtirish muhim ahamiyatni kasb etadi.

O'zbekiston Respublikasi Prezidenti I.A.Karimovning takidlaganlaridek "Olamshumul jarayonni chuqurlashtirish rivojlangan bozor infratuzilmasini barpo etish, raqobat muxitini shakllantirishga alohida e'tiborni qaratish zarur.

O'zbekiston Respublikasi Prezidenti I.A.Karimovning "Jahon moliyaviy iqtisodiy inqirozi O'zbekiston sharoitida uni bartaraf etishning yo'llari va choralari" asarida "Bugungi kunning eng dolzarb muammosi. Bu 2008 yilda boshlangan jahon moliyaviy inqirozi uning tasiri va salbiy oqibatlari, yuzaga kelayotgan vaziyatdan chiqish yo'llarini izlashdan iborat".

Qishloq xo'jaligida iqtisodiy islohatlarni izchil o'tkazishda aholini turmush farovonligini tubdan yaxshilash, iqtisodiy inqirozdan chiqarishda sabzavot, poliz, meva – uzum ekinlarini ko'plab yetishtirish ayniqsa dunyo bo'yicha katta ahamiyat berilayotgan polizchilikning serhosil saqlashga, tashishga va qayta ishlashga kasallik va zararkunandalarga chidamli navlarini yaratish zamonaviy ilg'or agrotexnika usullarini joriy qilish pirovardida kasallik va zararkunandalarga qarshi zararli kimyoviy moddalar va mineral o'g'itlarni kamroq ishlatib tabiatni asrash ekologik

toza mahsulotlarni yetishtirish saqlash va qayta ishlash inson salomatligini muhofaza qilish aholini yil bo'yi qovun va qovun mahsulotlari bilan taminlash eng dolzarb masalalardan hisoblanadi.

Tajribaning maqsadi, vazifalari va uslubi.

Bitiruv malakaviy ishimning asosiy maqsadi Qashqadaryo viloyatining mintaqaviy xususiyatlari hisobga olgan holda Qamashi tumandagi Ulash bobo fermer xo'jaligida yetishtirilgan kechki qovun navlari hisobini saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasini o'rganish va kerakli tavsiyalar berish. Ushbu maqsadga erishish uchun quyidagi vazifalarni bajarish lozim bo'ladi. Kerakli adabiyotlar bilan tanishish, qovun o'simligining ahamiyati, tarixi, tarqalishi, biologiyasi, yetishtirish, hosilni yeg'ib olish, tashish saqlash va dastlabki qayta ishlash texnologiyalarini o'rganish uchun ilg'or fermer, dehqon xujaligi, tadbirkorlik va qayta ishlovchi korxonalarni tajribalaridan foydalanish.

Kechki qovun navlarini saqlash va qayta ishlashni o'rganib kerakli tavsiyalar berish.

Tajribani uslubiyatlari.

Tajribani O'zbekiston sabzavot, poliz va Kartoshkachilik ilmiy tadqiqot instituti uslublari hamda ilg'or tadbirkorlar, fermerlar tajribalaridan o'rgani adabiyotlardan olingan ma'lumotlar taxlil qilinib izlanishlar olib boriladi.

I. Adabiyotlardan to'langan malumotlar.

1.1 Poliz ekinlarini kelib chiqishi va tarqalishi.

Polizchilik deb o'simlikshunoslikning poliz ekinlari mahsulotini yetishtirish bilan shug'ullangan sohasiga aytiladi.

Poliz ekinlarining mevalari ko'pgina xalqlar tomonidan sevib istemol qilinadigan ne'matdir. Bu mevalar yangiligicha istemol qilinadi va qayta ishlash sanoati uchun xomashyo bo'lib hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi so'liqni saqlash vazirligining endakrinalogiya instituti Markaziy Osiyo xususiyatlarini hisobiga olib odamning harkungi 270 g dan poliz mevasi jumladan 100 g tarvuz, 150 g qovun va 20 g qovoq istemol qilib turishni istimol meyyori aholining jon boshiga 36,5 kg tarvuz, 54,5 kg qovun va 7 kg qovoqni tashkel etishi kerak.

Poliz ekinlarining shifobaxsh xususiyatlari.

Poliz ekinlari Markaziy Osiyoda xalq tabobatida qadimdan juda keng qo'llanib keladi. Markaziy Osiyoda sil, bronxit ya'ni ko'ksov, revmatizim, kamqonlik, yurak va jigar kasaliklariga davo topishda qovun mevalaridan foydalanib keladi.

Qovun mevalarini ishlatilishi.

Qovun mevalarining ko'p qismi yangiligicha tanovul qilinadi. Oziq-ovqat sanoatida qayta ishlatiladi. XVI asrdayoq Ispan botanigi Errero " Yaxshi qovun bo'lsa mevalarning aslining o'rnini bosaveradi va hech qanday boshqa meva qovun o'rnini bosa olmaydi " deb yozgan edi. Qovun suvi tarkibida 60% qand moddasi bo'lganligi uchun qovun asali olinadi. Qovun mevasi etidan pyuri, kompotlar, murobbo, povidlolar djim tayyorlanadi. Qovun qoqi, qora qand, sanoatda, qandolatchilikda, har xil sovunlar va shampunlarga qo'shiladi. Qovun urug'dan juda qimmatbaho moy olinadi. Qovun urug'ini mag'zida 31-56% atrofida moy bor. Bir gektar maydondagi qovun urug'dan 60-100 kg moy olinadi. Moy olishda chiqadigan kunjara tarkibida globulin, albumin va glutamindan iborat 60-65% atrofida oqsil boladi. Poliz ekinlarini agrotexnik ahamyati ham bor.

Poliz ekinlarining tarqalishi.

Poliz ekinlarini tropik, subtropik va mo'tadil iqlimli mamlakatlarning hammasida ekiladi. Poliz ekinlarining maydoni yer kurrasida 2.8-2.9 mlnni tashkel

etadi. Shularning 70 % tarvuz, 20% qovun, 10 % qovoqqa tug'ri keladi. Bugun jahonda yetishtirilayotgan qovun hajmi 6.4-6.5-6.6 million tonnanani tashkel etadi.

O'zbekistonda 2001yilda 981.2ming tonna poliz maxsulotlari ishlab chiqarilgan. Poliz ekinlari mevalarni yetishtirib beradigan eng yirik mamlakatlar Xitoy, Hindiston, AQSH, Rossiya, O'zbekiston, Yaponiya, Ukrainada 1million xonadondan ortiq poliz maxsulotlari ishlab chiqariladi.

Qovunning kelib chiqishi.

Madaniy qovun formalarining chiqib kelishi o'chog'I Hindiston, Iroq, Afg'oniston, Markiziy Osiyo va Kichik Osiyodir. Qovun to'g'risida qadimgi misrliklarning maqbaralarida chala madaniy o'simliklarning rasimlari kurinishida ishlangan rasimlar bundan 3-4ming yil ilgari paydo bo'lgan. Qovun miloddan avvalgi IV asirga mansub qadimgi qo'lyozmalarda ham tilga olib o'tiladi. Qovunning madaniy xillari to'g'risidagi dastlabki malumotlar eramizning boshlarida 1-2 asrlarga to'g'ri keladi: Markaziy Osiyoda milladdan avvalgi IV –asrda ham qovun ekilgan. Qadimgi Xorazim shaharlari qazib ochilganda madaniy qovun urug'lar topilgan. Shuning uchun ham Xorazim qovunlarining chiqib kelishi markazlaridan biri hisoblanadi.

Zahriddin Muhammad Bobur "Boburnoma"da Farg'ona vodiysi, Samarqand va Buxoro viloyatlarini ta'riflar ekan, qovunlari yaxshi va uta mazali bo'lishi, lozim poliz poyada qovun sotmoq rasim emasligi qovunning "Mir Temugini yozadi. O'zbekistonda polizchilik qishloq xo'jaligining eng qadimgi sohalaridan biri bo'lib hisoblanadi. Qovun ekinlariniekish bu yerda eramiz boshlanmasdan ilgariroq rasm bo'lgan. O'zbekistonda juda ham ko'p qovun navlarini vatanidir. Juda shirador nihoyatda mazzali yaxshi saqlanadigan, tashishga chidamli bo'lganidan talaygina qattiq etli yozgi qovun navlari, qovunning kuzgi va qishki navlari O'zbekistondan olis-olis, joylarda ham mashhur bo'lib, boshqa mamlakatlarga ko'plab olib ketila boshlanadi.

Poliz ekinlari hosildorligi ilg'or fermir va dehqon xo'jaliklarida qovun 25-30 tonnaga. O'zbekistonda 500 tadan ortiq qovun navi bo'lib 160 dan ziyod nav kelinmoqda O'zbekistonda 5 ta qovunchilik makoni bor.

1. Xorazm qovunchilik makoni
2. Toshkent qovunchilik makoni
3. Farg'ona qovunchilik makoni
4. Zarafshon qovunchilik makoni
5. Jonbiy qovunchilik makoni

O'zbekistonda 2008 yilda 981 ming tonna poliz mahsuloti ishlab chiqili. O'zbekistonda poliz ekinlarining asosiy qismi 88-90% sug'oriladigan yerlarda yetishtiriladi. Mamlakatimizda sug'oriladigan yer polizchiligidan tashqari boshqa 8 turdagi polizchilik ham tarqalgan.

1. Lamikor polizchilik
2. Yarim lalmikor polizchilik
3. Yarim sug'oriladigan polizchiligi
4. Jang'il polizchiligi
5. Cho'l polizchiligi
6. Himoyalangan cho'l polizchiligi.

Shular jumlasidandir. Bulardan lalmikor polizchilik ko'p tarqalgan lalmikor polizchilik ekinlari tekislik tepalik maydonlari (dengiz sathidan 600-800 metr balandlikda bo'lib yillik yog'in-sochin miqdori taxminan 300 mm ga yetadigan yerlarda) va tog' oldi lalmikor maydonlarda (dengiz sathidan 1200-1500 m balandda bo'lib bo'lib yillik yog'in sochin miqdori 500-550 mm ga yetadigan yerlarda) yetishtiriladi. Lalmikor polizchilik maydoni mamlakatimizda 9-10% tashkil etadi. Lekin respublikamizda lalmikor maydonini 30-40 ming gektarga ko'paytirish mumkin. Poliz ekinlari qavoqdoshlar oilasiga kiradi. Bu oilaga 103 ta turkum va 1100 ta turlari o'z ichiga oladi. Bularning ko'pchiligi tropik va sub tropic miutagalarda tarqalgan. Qavoqdoshlar oilasiga mansub o'simliklar asosan yerga egilib yoki palak yozib o'sivchi bir yillik o'tsimon o'simlikdir. Mevasi qavoq mevadir. Qavoqdoshlar oilasiga mansub usimliklarning taxminan 20 turi ekiladi.

Qishloq xujaligida ishlatilishiga qarab uch garuxga ajratiladi.

1. Poliz ekinlari, bularning yetilgan mevalari oziq-ovqat uchun ishlatiladi.

O'zbekistonda ommoviy ravishda ekiladigan 3 turkumga mansub o'simliklar kiradi:

1. Qovun turkumi-Melo Adans;

2. Tarvuz turkumi

3. Qavun turkumi

2. Qavindosh sabzavotlarga bodiring kiradi.

3. Texnik qavoqdoshlar.

Bularni yetilgan mevalaridan ro'zg'or buyumlari tayyorlash uchun foydalaniladi, tomosho qavoq yoki idish qavoqlar, qozon yuvgichlar va boshqalar.

Olimlardan K.I.Pangala (1950) taklif etgandek qovun, qovunlar turkumiga kirib 15 ta turi bor madaniy holda o'sadigan qovunlar 3 ta guruhga bo'linadi.

1. O'rta Osiyo qovunlari 2 kichik osiyo qovunlari, 3 Ovrupa qovunlari. O'rta osiyo qovunlari juda shirin, tarkibi qand moddasi boshqalarga nisbatan ko'p bo'lishi va o'rta mazaliligidan ajralib turadi. Poyasi yani palagi uzun qattiq tuklari bilan qoplangan bariglari yirik o'yilmagan. Erta, o'rta va kechpisharligi mevalarining shakli katta kichigligi meva etining rangi strukturasi xilma-xilligi kabi bir qator belgi va xususiyatlariga qarab 4 turga ajratiladi. Bularga handalaklar, Amri va zard qovuni turlari kiradi. Shuningdek gurvak va xasauboy varsiyasiga xos navlar kiradi.

Handalaklar: mevalari nisbatan mayda 0.5-2 kg og'irlikda dumoloq yoki sal yassi tartgan buladi. Meva eti sersuv, xushbo'y qomol (6-8%) urug'unib chiqqandan to pishguncha 60-80 kun o'tadi. Respublikamizda quydagi navlar ekiladi: sariq handalak, handalak ko'kcha 14, Beshak handalak zamin 652 va boshqalar. Obinavot, Bosvoldi, Bo'ri kalla, ko'k-kalapush, zarmetan, dog'beda, Asti, Urganchi, Qora qosh va boshqalar.

Amiri qovunlar –Bular eti qattiq yozgi qovunlar bo'lib meva po'sti qattiq qalin to'r bilan qoplangan. Eti qarsillaydi. Tarkibida qand moddasi (8-18%) bo'ladi. Urug'i unib chiqqandan to meva pishguncha 80-110 kun o'tadi. Amiri qovun, oq etli shakarli

palagi yirik mevali ichi qizil O'zbek ichi qizili, Turkman ichi qizili, oq qovun, oq urug', ko'kcha, ko'ktim, besh urug', oq navot, Aravakash Davlatboy sherozi, Jo'raqand, shakarpora, shirin po'choq va boshqa navlar shu turga kiradi.

Jiird qovunlari ikki guruxga ajratiladi. Kuzgi va Qishki qovunlar urug'I unib chiqqandan meyvalarini yig'ib olgancha 110-130 kun o'tdi. Kuzgi qovunlar saqlab qo'yilgandan keyin sersuv bo'lib tarkibidagi qand moddalari 9-11% boradi.

Bu qovunlar tashishga quluy ekisport qilinadi. Qo'ybosh, Umrboqiy, Qirqma, Arqoni, Qizil gulobi, Zarg'aldoq gulobi, oq gulobi, sariq gulobi, qora po'choq, shirin beshak va boshqalar. Qishki zard qovunlari qishda saqlab qo'yilganda to'la-to'kis yetiladi. Qariqiz, ola hamma, Qoraqand, yashil gulobi, qora gulobi, qora qovun, Asma, Hukiz kalla, Qalaysan kabi navlar qishki zard qovunlaridir. Qovun navlari Respublikamizda rayonlashtirilgan 33 ta qovun navining 9 ta yoki 27.3% tez pishar 14 tasi yoki 42.4% o'rtapishar, 10 tasi yoki 30.3% kechpishar navlardir. Vegetatsiya davrining davomiyligi mevasihing pishishi muddatlariga qarab, qovun navlari tez pishar nihollar unib chiqqandan boshlab hisoblanganda 65-80 kundan keyin pishadigani. O'rta pishar (81-110 kundan keyin pishadigan) va kechpishar (110 kundan ko'proq o'tgandan keyin pishib yetiladi.

Qovunning biologik xususiyatlari.

Qovun o'simligi bosh ildizdan o'sib chiqqan ko'p sonli birinchi ikkinchi tartib yon va tuk ildizchalar qovundan yuqori hosil olishni ta'minlashga xizmat qiladi. Qovun o'simligining issiqlikka talabi juda katta bo'lib meva hosil qilgan davirda temperatura qancha baland bo'lsa, yorug'lik qancha ko'chli bo'lsa u shuncha ser hosil va nihoyatda shirin bo'ladi. Urug' nihoyatda yashovchan ko'karish xususiyatini 8-10 yilgach saqlaydi. Qovun urug'i 15-18 daraja issiqlikda unib chiqadi. Yaxshi va tez unib chiqishi uchun 35-38 daraja issiq bo'lishi kerak. Yerdan uzoq vaqt turib qolgan urug'lar chiriydi va ekin siyrak bo'ladi. Unib chiqqan urug' 8-10 kun davomida o'sib kattalashadi va undan birinchi chin barg 3-4 kundan keyin uchinchi va turtinchi chindrglar chiqadi. Qovun palagida 3-4 ta chin barg bo'lishi bilan o'sishni tezlashtirish uchun qator oralarini yumshatiladi, birinchi chopiq o'tqaziladi.

Qovun palagida 5-6 ta barglar paydo bo'lishi bilan unda barg qiyig'da birinchi, ikkinchi va uchinchi tartib shoxlar o'sib chiqadi. O'z navbatida bu shox chiqaradi. Bu shoxlarda ham barglar paydo bo'ladi. Mannashu avj olib o'sish davrida, naviga, turiga, yerning unumdorligiga va qo'llanilgan agrotexnikadarajasiga qarab, palakda 7-8 tadan 13-15 tagacha yon shoxlar vujudga keladi. Qovun palagining avj olib o'sish davri, o'rta hisobda 50-60 kunga cho'ziladi. Shu davirda gullash, qovun unib chiqishining 35-40-kunlariga to'g'ri keladi. Onalik gullari otalik gullaridan 8-10 kun keyin ochiladi. Lekin 92-98% gacha gul tashlaydi. Qovun o'simligiga meva tukkandan to qovun pishib yetilgunga qadar uning tur va naviga qarab o'rta hisobda 20 kundan 70 kunga qadar vaqt o'tadi.

1.4. Qovun ekinlarini navlari.

Kuzgi zard qovunlari mevalari o'rtacha kattalikda va yirik tuxumsimon shakilda, yarmi yoki hammasi to'r bilan qoplangan. Meva pusti qattiq uzilgan paytda meva eti yumshoq, qarsillaydigan bo'ladi. Saqlab qo'yilgandan keyin sersuv bo'lib, tarkibidagi qand moddasi 9-11% ga boradi. Birmuncha yaxshi saqlanadi va transportda tashishga chidamli bo'lganligi uchun muhim rol o'ynaydi. Qo'ybosh, Umirboqiy, Qirqma, Arqoni, Qizil gulobi, Zarg'aldoq gulobi, Qora puchoq, Shabbozi beshak, Shirin beshak va boshqalar.

Qishki zard qovunlari qishda saqlab quyilganda to'la tukis yetiladi. Mevalari yirik, silindirsimon shakilda, posti qattiq silliq to'rli, yuzasi bazan bujmayganga o'xshash g'adir budirli. Kuzda uzib olish vaqtida mevasi qattiq shirasi ham kam bo'ladi.

To'ka yetilganda sersuv va shirin, mazali bo'ladi. Tarkibidagi qand moddasi 6-9% ga boradi. Meva bo'shlig' katta emas plasentalari quruq. Mevalarini to bahorgacha saqlab quyish mumkin. Transportda tashishga juda yaxshi chidaydi.

Qariqiz, olahamma, qora qovun, yashil gulobi, qora qand, asma, hukiz kalla, qishki zard qovunlarga mansubdir.

Qovun

1.5 Maxsulotni saqlash va dastlabgi qayta ishlash.

Yetilgan qovun mahsulotlari istemol uchun yangiligicha kelib turadigan mavsum iyun oyining oxiridan tartib, to oktabr oyining oxirigacha bo'lgan davr bilan cheklanadi. Maxsulotni saqlash ishlarini to'g'ri uyushtirish yo'li bilan qovun mevalari istemol qilinadigan davrni 5-6 oygacha uzaytirish mumkin.

Maxsulotlarni saqlashning biologic xususiyati.

Mevalar uchun ulardan suv qochishini kamaytiradigan nafas jarayonlari va boshqa fizologik- biokimyoviy jarayonlarni susaytiradigan sharoitlarni yaratib berishdan iborat.

Mevalarning saqlashga nechog'lik yaroqliligi meva pushti perikorpiy va eti – mezokarpiyning tuzilishiga kimyoviy tarkibga bog'liq eti qattiq va tarkibida pektin moddalari ko'p bo'lgan mevalar saqlashga ko'proq moslashgan (H.CH. Bo'riyev. O.A. Ashurmetov 2000 yil.) po'stlog'ida pektin moddalari ko'p 10% bo'lsa tashishga va saqlashga yaroqli bo'ladi.

Kuzgi-qishki qovun navi.

Mevalarni uzoq saqlab qo'yish yuzasidan mamlakatimizda to'plangan katta halq tajribasi bor.

Xorazim va Buxoro viloyatlari, Farg'ona vodiysi polizkorligining ortirgan tajribasi bor bu tajriba diqqatga sazovordir. Bu o'lkalarda maxalliy sharoitlarga moslashgan o'ziga xos qovun omborlaridan foydalaniladi.

Xorazim viloyatidagi qovun xonalar devorlari qalin (0.8-1m) baland binolardan iboratdir (ularning balandligi 4-6 m keladi) Tomi loysuvoq qilib yopilgan. Poliga kanallarni tozalash mahalida chiqadigan va quritib olingan botqoq qumi tukib quyiladi. Qovunxonaning ichida qovunlarni osib quyish uchun shpauellar bo'ladi. Shpauellar bir-biri bilan 1 m qochirib urnatiladi: Ko'p miqdorda qovunni saqlash kerak bo'lsa mevalar bir qator qilib yerga ham terib quyiladi. Havo haroratining keskin o'zgarishlariga yo'l qo'yilmalik uchun qovunxona devorlarining biridan tuymiklar ochiladi. Bularni havo issiq vaqtida kundizi yopib, kecasi ochib qo'yiladi, havo savuq paytida tuynuklar berkitiladi. Ortiqcha namni yo'qotish uchun

qovunxonadan 1 m chuqurlikda o`ra ochilib uni quruq qamish bilan to`ldiriladida, ustiga quruq qum yoki devor tuprog` to`kib qo`yiladi.

Buxoro viloyatida qovunxonalar sizot suvlari chuqur joylashgan balandroq yerlarga uzunligi 6-7 m eni va balandligi 4 m qilib quriladi. Devorlari paxsa devor bo`lib, qalinligi asosidan o`lchanganda 1-2 m, ustki qismida esa 0.7 m keladi. Tomi qamish bilan yopilib ustiga tuprog` to`kiladida loy bilan suvob quyiladi. Qavunxonani shomallatib turish va harakatini bir miyyorda saqlash uchun bir-biriga qarama-qarshi ikki devoir bilan kirish eshigining qarshisidagi devordan terib qo`yilgan mevalardan 0.5-1 m balandlikda bo`ladigan qiliq teshiklar ochiladi. Shiftiga havo tortivchi ikkita quvur o`rnatilib mo`ri qilinadi. Bunday qavunxonalarga 1000 donagacha qovun osiladi.

Farg`ona vodiysida yer yuzidan hisoblaganda 1 m chuqurlikda qilib qaziladiga yarim yertula ko`rinishdagi qovunxonalar rasm blarning balandligi 2-2.5 m havo o`tib turishi uchun yon tomonidan kichikroq tuynuk ochiladi, tomiga esa havo tortuvchi quvur o`rnatiladi. Havo harorati ko`tarilib boradigan bahor kezlari qovunxonani faqat tunda shamollatib turuladi. Bu xoldagi qovunxonalarda kuzgi qishgi qovun navlari may oyiga qadar saqlanadi.

Qovunni osib quyib va stelajlar va yashik yoki kantinerlarga joylab saqlanadi. Qovun meva bandi pasga qarab turadigan xolda qavg`a bog`lamlariga bog`lab yoki paxta ipidan to`qilgan turxoltalarga tik qilib joylab osib qo`yiladi.

Qavg`a – daryo ko`l va botqoqlarning bo`ylarida o`sadigan qamishdir. Uni urib olib so`litib. Ishlatish oldidan qaynoq suv bilan part qilinib, ajratiladi. Har bir dona qovunni uzunasiga va kundalaniga qarab bog`lab chiqiladi qovg`aning erkin uchlari arqonga qilib o`raladi. Qovun saqlanadigan to`rxoltalarni tayyorlash uchun ip yigirish korxonalarining chiqindilaridan foydalaniladi. Har bir tur xolta kamida besh yil xizmat qiladi. Qovunni stelajlard uzoq muddat saqlash uchun mevalar, poxol, payraxa, qovg`adan diametric 18-20 sm balandligi 6-8 sm qilib yasaladigan chanbaraklarga meva bandini pastga qaratib tik xolda terib chiqiladi. Chanbaraklarni birinchi yil davomida ishlatish mumkin.

Qovun tukib quyilgan don yoki qum ustiga tik qilib terilgan xolda ham saqlanadi.

Qovun uzoq muddat saqlashga oid xorijiy tadbirkorlardan Turkmanistonda qo'llaniladigan usul diqqatga sazovvardir, bunda qovun qattiq tortilgan yirik ko'zli tur tselajlajlardan йщмпёфchanbaraklari ustiga terib qo'yib saqlanadi

Mevalarni qayta ishlash.

Qovun asosan yangilikcha istemol qilinadi. Biroq qovun mevalarni qayta ishlab ulardan qimmatli oziq-ovqat mahsulotlarini olish uchun foydalaniladi.

Mamlakatimizdagi uruxchilik xujaliklarida 20 ming xilga yaqin qovun yitishtiriladi. G'arq pishiqchilik davrida transport vositalariga aloqadar qiyinchiliklar tufayli ayniqsa olisdagi xo'jaliklarda taxminan shuncha miqdordagi mevalar nobud buladi.

Bozor iqtisodi sharoitida qovun mevalarini qayta ishlashni tashkil etish fermir va dexqon xujaliklari uchun foydalidir. Qadim-qadim zamonlardan beri mamlakatimizda juda oddiy usul bilan qovun qoqi tayyorlanadi. Qovundan asal murobbo mevalarining eti ba'zan pyuri, konpotlar, povidlo, saqichlar, kanfetlar tayorlashda pusti esa rakatlar tayyorlash uchun ishlatiladi.

Bizlar bu tajribamizda fanga namolum bulgan йщкфqand tayyorlashni ishlab chiqdik.

1.6 Tajriba o'tkazilgan xo'jalikning iqlim va tuproq sharoitining umumiy ta'rifi.

Xujalikning tuproq sharoiti xo'jalik tuprog' asosan och va tiptuproqlardan tashkil topgan bulib. Bizlar dala tajribasini tipik buz tuproqli maydonda utkazdik.

Umumiy tarizda I.Boboxo'jaev, P.Uzoqovlarning malumotlariga ko'ra (1995) bo'z tuproqlarning marfologik tuzilishini quydagicha;

A) – Gumnisli gorzant qalinligi 12-17 sm, usti qizg'ish tusli, ko'pincha changsimon qumoq toshsimon mayda uvoqli strukturali.

AB- o'tuvchi garzant, 15-25 sm sarg'ish malla bo'z asosan changli qumoq tez uvolanib ketadigan chidamsiz uvoqli strukturali.

B) –korbanantli illyupal gorzant qalinligi 60-100 sm ochqung`ir sfrg`ish (malla) ko`pincha changsimon qumoqli zichlangan oq sarg`ish yoki malla tusli changsimon qumoq yuqori qismida tuzlari yaltirab turadi. 1.5-2.0 m da mayda gepislangan taram-taram tuzilishi kiristallari uchraydi. Dala tajribasi utkazilgan maydon tuprog`I sho`rlanmagan mexanik tarkibi o`rta quruqli yer osti sizat suvlar 8-10 m chuqurlikda joylashgan jadvaldagi malumotlardan kurinib turibdiki bu tuproqda chirindi miqdori kam bo`lib 60 sm qatlamda 0.94% ni tashkil etadi. 1-jadval.

Tirik bo`z tuproqlaridagi asosiy elementlar miqdori.

Tuproq qatlami sm	Cirindi gumus %	Azot mg/kg	Fasfor Mg/kg	Kaliy Mg/kg
0-20	1.09	13.9	21.7	217.4
20-40	0.98	9.8	19.0	201.7
40-60	0.74	6.1	15.1	192.1
0-60	0.94	9.93	18.90	203.73

Yerning yuza qatlamida (0.20)azod, fasfor va kaliyning miqdori past qatlamlariga qaramaganda yuqori bo`lib muvofiq ravishda har kg tuproqda 13.9, 21.7 va 217.4 mgni tashkil qiladi. Tajriba maydonidagi tuproq organic moddalarga azod va fasforgia uncha kanbag`al bo`lib faqat almashinuvchi kaliy o`rtacha miqdordagidir. Tipik bo`z tup uncha yuqori emas. (zichligi 1.12-1.22 sm<sup>3</sup>) qatlamda 7% undan ostki qatlamlarda bu kursatkich 54-56% gacha ko`tariladi.

Jadval 2-jadval

Tipik bo`z tuproqlarning fizikaviy xossalari (Boboxo`jaev, Uzoqov 1995 yil)

Tuproq gorzanti va chuqurligi sm	Zicligi g/sm³	Umumiy g`avakligi %
---	---------------------------------	----------------------------

A-0-2	1.17	7
A-5-15	1.22	55
B-20-30	1.20	56
B-50-10	1.21	56
B-120-130	1.25	54

Bu tuproqlar fizik xossalarining qulay bulishi asosan undagi mikroagregatlarning ko'pligi va tuproqdagi mikroorganizmlarning aktiv faoliyati bilan bog'liq. Bo'z tuproqlar sug'orilganda uning fizikaviy xossasi yomonlashadi, tuproq agrofilli zichlashib, suv o'tkazivchanligi pasayadi. Shuning uchun ham bu tuproqda sug'oriladigan dexqonchilik sharoitda qishloq xujalik ekinlarini yetishtirishda tuproq qatlamidagi unimdorligini oshirishga yaxshi natija beradi.

Xo'jalikning iqlim sharoiti

Xo'jalikning iqlim sharoiti o'zgaruvchan kontenintal iqlim yozgi issiq qishga nisbatan savuq bo'ladi. Issiqlikning yillik normasi 4900-5000 °Cni effektiv harorat summasi 2334-2600°C ga teng.

Vegitatsiya davri +5°Cdan yuqori bo'lgan kunlar esa 230 kunni tashkil etadi. Yillik o'rtacha harorat 16-17°C bo'lib qish oylarida (yanvar) bu ko'rsatkich 2.9-6.2°C ba'zi kunlari esa 4.5°C daraja sovuqqa teng bo'ladi. Eng sovuq kunlari yanvar, fevral oylari bo'lib haroratning absalyut minimum 1997-1998 yillarda 8.3-9.6 darajaga tenglashadi. Eng issiq oy 1997-1998 yillarda o'rtacha oylik harorat +29.19, +31.0°C bo'lib absalyut maksimum esa 42.1+45.7°C bo'lgan.

Tuproqning haydalma qatlamidagi (0-30 sm) harorat ham yil davomida o'zgarib turadi. Yanvar o'rtacha bu kursatkich 6.4-6.8 daraja bo'lsa iyul oyida uning urtacha miqdori 29.8-30.4 darajaga yetadi.

Savuq bulmagan issiq kunlar yiliga 221 dan 239 kungach davom etadi. Havoni nisbiy kursatkichi 60% atrofida bo'lib qish va erta bahorda 70-80% ni yoz oylarida 36-46% ni tashkil etadi. Ayrim kunlari yozda 10-15% ga yetadi. Kunning yarmida (soat 13-14 da) 6-8% tushib qoladi.

Yog`ingarchilik asosan kech kuz, qish hamda bahor oylarida kuzatilib o`rtacha ko`p yillik yog`imgarchilik miqdori 250-260 mmni tashkil etadi.

2.1 Kechgi qovun navlari hosilini saqlash va dastlabgi ishlash texnologiyalarining agro texnik tadbirlari.

Yer tanlash

Poliz ekinlari tuproq sharoitiga bir qadar talabchan ular mexanik tarkibi jihatidan yengil bo`lib, suv hamda havo rejimi yaxshi mos tushuvchi organik moddalar va meniral oziqa elimentlari bilan yetarlicha tamirlangan tuproqlarda juda yaxshi o`sib yuqori hosil beradi.

Poliz ekinlarini ekish uchun yer tanlashda miqdorining sug`orilish suvi bilan qanchalik taminlanganligi ilgan maxsulotni transportda tashib kelish uchun unga olib boradigan yo`llarning bor yo`qligi ham hisobga olinadi. Polizni ko`zda g`alladan bushagan maydonga ekishni muljallab kuzda shudgor qilib qo`yildi. Shudgordan oldin 20 tonnadan ortiq chirigan qo`y go`ngi solindi, yeryaxshilab tekislanadi 300 kg fasforli 80 kg kaliyli o`g`it sochilib BZTS-1 markali og`ir barana bilan barana qilinadi. Poliz ekinlaridan yuqori hosil olish uchun elita urug`lar tanlanadi. Urug`larni tezroq unib chiqishi uchun uy haroratida suvda tula – tukis bo`rtib olguncha bo`ktirib qo`yildi. Yani (idishni uchidan bir qismi tulguncha) ustidan suv quyiladi. 2-3 soatdan keytin suv yuziga chiqqan urug`lar olinib tashlanadi. Chunki ular puch bulib ekishga yaramaydi. Suvni tukib tashlab 24 soat davomida davomida iliq joyga qo`yib vaqti-vaqti bilan aralashtirib turdik. Keyin urug`larni quyosh nurida oz vaqitda quritib, urug`ni donador qilib ekish uchun o`yilgan qo`y go`ngiga aralashtirdik urug` dona-dona bo`ladi. Dona-dona bo`lgan urug` ekishga qulay buladi.

Poliz ekinlarini ekish

Poliz ekinlarining bekami ko`st va yalpi urib chiqishni yaxshi o`sib rivojlanib borishni ta`minlab beruvchi tuproq namligi. Tajribamizda qovun urug`ini bir yilligi, uch yilligiga va besh yillik urug`lardan ekdik. Urug`larni ikki xil saqlanganini ya`ni, o`zini po`chog`ida saqlangan va yuvib olib quritilgan urug`lardan ekiladi. Kuzatishlarimizda o`z po`chog`ida saqlanmagan bir yillik urug` ekilganda unib chiqishi 97.2 xosildorligi 141.2 s, O`z po`chog`ida saqlangan urug` ekilganda unib

chiqishi 99.2%, xosildorligi 163.1 sentuer. Uch yillik urug`ini pichog`ida saqlanmaganini ekkanda unib chiqishi 94% xosili 175, sentuer po`chog`ida saqlangandan urug` ekilganda unib chiqish 93%, hosildorlik 160 sentuer.

O`z po`chog`ida saqlangan urug` kelganda unib chiqishi 98.6% hosildorligi 220 sentuer hosil olindi.

3- jadvli.

Urug`ning saqlanishi	Tajriba variantlari.			
	O`z po`slog`ida saqlanmagan urug` ekilganda		O`z po`slog`ida saqlanmagan urug` ekilganda	
	Unib chiqishi %	Hosili	Unib chiqishi %	Hosili
Bir yillik urug`	97.2	141.2	99.2	163.0
Uch yillik urug`	94.0	175.0	100.0	240.0
Besh yillik urug`	93.0	160.0	98.6	220.0

Ekish usullari

Poliz ekinlarini biz seyalkada keng pushtali yakka qator qilib ekdik. Pushtani usti 2.5 metr qovun uchun yoki $(250+70)*70$ sm sistemada ekildi. Ekich chuqurligi qovunni 4-5sm, chuqurlikda ekiladi. Poliz ekinlarini ekishda qovun urug`idan bir uyaga 4 ta ekiladi. Poliz ekilgan har bir uyani ustiga 2 sm qalinlikda go`ng solinib chiqiladi. Bu poliz ekinlarini qatqaloqdan saqlaydi. Quyosh nurini yaxshi utkazib chiqishni tezlashtiradi. Ekinlar unib chiqqandan keyin birinchi yagona chinbarg chiqargandan keyin o`tkaziladi. Bunda har bir uyada 2 tadan o`simlik qoldirildi va o`simlikni bo`gzi qo`shildi begona o`tlardan tozalandi. Har bir uyada 1 tup sog`lom kuchat qoldirildi. Begona o`t bosgan pushtalar ikki marta, o`tbosmaganlar bir marta chezillandi. Shu davirda usimlik oziqlantirilib sug`arildi. Shundan keyin ikkinchi

chopiq o'tkazildi, begona o'tlar yuqotilib, tuproq o'simliklarning poyasiga yig'ib quyiladi. Bizlar shamol hamma garemsellardan saqlash uchun poliz ekilgan maydonni 4 ga tor kungaboqar 2 qator makkajuxori ekib atrofni o'radik. Kulislar shamol xujmini susaytiradi jazirama yoz kunlarida esa haroratni pasaytirib havonamligi bir qator ko'payadi.

Poliz ekinlarini urg'ochi qullarini sonini ko'paytirish, ularning hosildorligini oshirish maqsadida ekinlar 2-3 ta chin barg chiqorganida ularga usish regulyatorlaridan gebberelin sepdik.

Poliz ekinlarini sug'orish

Poliz ekinlari suvni yaxshi suradi. Qovunni bezlar dektariga 600-700 m³ suv bilan sug'orib turildi. O'sish rivojlanish davrida 6-8 marta atrofida sug'oriladi. Sug'orish vaqtida poliz ekinlarini ildiz bug'zini suv bosa fuzorioz so'lish kasalligini ko'payib ketishiga sabab bo'ladi. Degan adabiyotlarda malumotlar bor.

Qovunni yig'ib terib olish

Poliz ekinlarini pishish muddati har xil buladi. Shuning uchun poliz mevalarini uzish mavsumidan 5-6 marta har 7-10 kunda bir marta utkaziladi. Qovun uzishdan 8-10 kun oldin sug'orish tuxtatish lozim. Qovunni pishganligini tubandagi belgilar asosida aniqlanadi.

1. Pishgan qovun rang hosil qiladi
2. Pishganda dumch beradi
3. Pishgan qavun sirtiga tur ko'payib sarg'aydi
4. O'zidan hid chiqordi
5. Pishgan qovun og'ir bulib torozi bosadi va tumshug'idagi guli tukiladi.

2.2. Kechki qovun navlarini hosilini saqlash va dastlabki ishlav berish texnologiyasi.

Mevalarining yetilishi har xil navdagi erta pishar qovun mevalarining yetilishi mamlakatimizning turli mintaqalarida iyun oyining ikkinchi yarmida boshlanib avgustgacha davom etsa o'rta pishar qovunlar iyul-avgust oylarida, kechpishar qovun navlari sentabr-oktabr, oylaridan to kuzgi sovuqlar tushguncha yetilib boradi. Qovun ekinlarida mevalarning shakillanishi davri tafovud qilinadi. Adabiyotlarda olingan

malumotlarda O'zbekistonning sug'oriladigan dexqonchilik sharoitlarida qovun mevalarining shakillanishi davri erta pishar navlarida 20-25 kunni va kech pishar navlarida 27-30 kunni tashkil etadi. O'simlik qullari meva tukkan paytdan boshlab to mevasi yetguncha qovun navlarida 40-50 kun o'tadi. Erta pishar navlarda mevalarning shakillanishi davri pishish davridan kura uzoqroq davom etadi. Kechpishar navlarda aksincha navlarning shakillanish davri pishish davridan ko'ra qisqaroq bo'ladi.

Qovun mevalarining pishib, yetilish davrida ular po'stlog'ining rangi vanaqshi o'zgarib boradi, viyva eti yumshoq ancha sersuv bo'lib qoladi, qovun etida xushbuy hid paydo bo'ladi. Po'sti qurib qattiqlashadi, to'rlaydi suvi qochib zahira oziq moddalar to'planib boradi. Va ularning uzaro nisbati bir qadar o'zgaradi. Pishish davrining oxirlariga kelganda mevalar bilan o'simliklar o'rtasidagi fizologik aloqa susayadi. Mevalarga suv va oziq moddalar pishish davrining boshlaridagiga qaraganda kamroq o'tadi. Kech pishar qovun mevalari uzib olinganda keyin yetilib boorish xususiyatiga egadir. Ular saqlab quyilganida tarkibidagi uglivodlar miqdori kamayib qandlar miqdori ortadi. Bu mevalar oziq moddalarni yetarli miqdorda to'plab olganidan keyin uzilsagina ana shunday bo'ladi. Qovun miyvalarining pishganligi tashqi ko'rinishiga qarab aniqlanadi. Mevalar pishganida rangi vavga xos tusga kiradi (avvaliga har xil darajada tog' yoki ochyashil bo'lsa pishganda bo'z rang, sariq, olov rang va boshqa tusga kiradi.) naqshi ham yaxshi bilinadigan bulib qoladi. Bazi navdagi qovun meyvalari o'z naviga xos tarizda to'rlaydi. Handalaklar va yumshoq yedmyozgi qovunlarda xushbuy hid paydo buladi. Erta pishar va o'rta pishar navlarida pishgan mevalar meva bandidan osgan ajraladigan bo'lib qoladi.

Mevalarning yig'ib olish muddatlari.

Ekinning qanday maqsadda ekilganiga va naviga qarab mevalarning pishishining turli bosqichlarida uziladi. Mahalliy istemol uchun muljallangan poliz ekinlarining mevalari to'la-to'kis pishgandan keyin uzib olinadi uzoq saqlab qo'yiladigan kuzgi va qishki qovun navlari uncha pishmasdan turib tula yitilib olishga taxminan bir-bir yarim hafta qolganida uzib olinadi. Kuzgi nav mevalarda емёкпado bulgani ularni qishga saqlash maqsadida uzish muddatini kuzatadigan

yaxshi belgidir. Uzoq saqlashga mo'ljallangan ko'zgi-qishgi qovun navlarini hosili 2-3 sm uzunlikdagi mevalar bilan birga uzib olinadi.

Mevalarda qand moddalari kuproq to'planib ularning shiradorligi va lazmatligi ortadigan va yaxshi saqlanadigan bulishi uchun mevalarni uzishiga boshlashdan 12-15 kun ilgari ekinga suv berish tuxatiladi.

Qovun ehosili asosan qo'lda yig'ibolinadi. Mevalar savatlarga solinadi yoki qulma-qul uzatilib, to'p-to'p qilib ulab quyiladida keyin saralanib, transport vositalariga ortiladi. Andozaga tug'ri keladigan mevalar sotish yoki saqlab quyish andozaga to'g'ri keladiganlari (mayda, egri, bugri, kasal tekkan, zararlangan mevalar) esa molga berish, tuzlash va qayta ishlash uchun ajratiladi.

Uzoq masofalarga olib boorish va uzoq saqlash uchun mo'ljallangan qovun mevalari bitta-bittadan yoki ustiga qop yopilgan savatlarda tashiladi. Ota-bobolarimiz saqlanadigan qovunlarni qullariga qulqop kiyib uzub olib xurjingga solib eshakda 4 donadan olib kelib osib qo'yib saqlaganlar.

Mahsulotlarni saqlash va qayta ishlash

Mahsulotlarni saqlash ishlarini tug'ri uyushtirish yo'li bilan qovun mevalarini 5-6 oygacha saqlash mumkin. Mahsulotni saqlashning biologik xususiyati mevalar uchun ulardan suv qochishini kamaytiradigan nafas jarayonlari va boshqa fizologik-biokimyoviy jarayonlarini susaytiradigan sharoitlarni yaratib berishdan iborat.

Mevalarning saqlashga nichog'lik yaroqliligi meva po'sti perikarniy va eti mezokorpiyning tuzilishiga kimyoviy tarkibga bog'liq. Eti qattiq va tarkibida pectin moddalari ko'p bo'ladigan mevalar saqlashga yaroqli buladi. Po'stlog'ida pectin moddalari ko'p yoki 10% dan yuqori bulsa tashishga yoki saqlashga yaroqli bo'ladi.

Qovunni saqlash

Orta osiyo turlariga mansub qavun navlari saqlashiga yaroqliligi jihatidan bir-biridan ancha farq qiladi. Nov nechog'lik kech pishar bo'lsa va o'rta pishar navlarda meva shakillanishidan boshlab to pishguncha o'tadigan davir nechog'lik uzoq davom etddi bu navlarning saqlab quyishiga yaroqliligi shunchalik yuqori bo'ladi.

O'zbekiston sabzavot-poliz ekinlari va kartoshkachilik ilmiy tadqiqot instutining malumotlariga qaraganda qovun mevalarida name yuqolishi 15% dan

ortganda kritik darajaga yetadi. Manashundan keyin miyvalar ayniydi va saqlanib turmaydi. Kuzgi qishki navlardan sovitilmaydigan omborlarda mevalarda nam yuqotilishi birinchi 15 kun ichida 4-5% ni ikkinchi 15 kunda 2-3% ni ikkinchi oyda 2.5-3.2% ni uchunchi oyda 1.8-2.5% ni to'rtinchi oyda 1.8-2.5%ni tashkil etadi.

Kuzgi qishgi qovun navi mevalarini uzoq saqlab quyish yuzasidan mamlakatimizdan to'plangan katta xalq tajribasi bor. Xorazim va Buxora viloyatlari Farg'ona vodiysi polizkorlarning ortirgan tajribasi ayniqsa diqqatga sazovvardir. Bu viloyatlarda o'ziga xos qovun omborlaridan foydalaniladi. Bizlar uz tajribamizda Qarshi shahridagi muzxonada va Koson shahridagi muzxonalarda saqlanadiga qovun navlarini urgandik. Qovun navlaridan zarg'aldoq, gulobi, sariq gulobi, Qoraqand, Umri boqiy, Qorqiz, Yashil gulobi. Fermir kechki qovunni saqlash uchun qovunni qovun palagidan qovun dumini 2-3 sm uzunlikda pichoq bilan kesib qovunni palak poya ichida 5-7 kun davomida sulitib kiyin yashiklarga 4 donadan solib muzxonaga olib kelib piyoz soladigan setkalarga solib osib qo'yadi.

Havo harorati omborxonada 0-3⁰c havoning namligi esa 70-80% atrofida bulib, qovunlar aprel oyini boshida bozorga olib chiqib sotiladi.

Qovunni qayta ishlash

Bizlar o'zimizni tajribamizda qovundan qovun qoqi, qovun shinnisi, murobbo tayyorlardik. Bundan tashqari qovundan qora qand (qovun oshi) tayyorlardik.

2.3 Qora qand tayyorlash

(Qovun oshi)

Qovunni qayta ishlashda qora qand tayyorlash juda katta ahamiyatga ega. Qora qand asosan viloyatimizni Kasbi tumanimizda oldindan yashab kelayotgan aholini ayrimlari tayyorlashni bilishadi. Lekin juda kam. Bizlar rahbarimiz bilan buni tayyorlash usullarini o'rganib o'zimiz tayyorladik.

Yaxshi pishgan qovun mag'zini qizg'ishdan utkazib 100 litr ketadigan qozonda qaynatiladi qaynash 5-6 soat davom etadi. Qovunni mag'zi sharbatiga aylanadi. Sharbatdan 20-25 litr olib sovitiladi. Sovigan sharbatga bug'doy unidan har 10 litrga 1-1.5 kg qo'yib yana qaynatiladi qaynatish 2 soat davomida bo'lib qo'zg'ob turiladi. Lapach lalilarga suziladi. Lalilardagi suzmaning qalinligi 2-2.5 sm bo'ladi. Lalilar

karavat yoki supalar ustiga terilib ertalab soat 5:00 da pichoq bilan suzma 4 burchak shakilda kesib dasturxon yoki paxtadan bulgan boshqa material ustiga terib chiqiladi. 2-3 sutkada qurigandan keyin hushovlanadi va yana quyoshli joyga xaltaga solib osib quyiladi. Qora qand juda to'yimli ekologik toza maxsulotdir.

2.4 Kechki qovun navlarini hosilini saqlash va dastlabki ishlav berish texnologiyasini natijalari va taxlili.

Qovun aholi istemol qiladigan to'yimli va shifobaxsh xossalarga ega.

O'zbekiston Respublikasi jahonda qovun ekinlarini yetishtirib beradigan eng yirik markazlardan biridir.

Respublikamizda yetishtirilayotgan qovun maxsulotlari vatanimiz aholisi va jahon bozorlarini shu maxsulotga bo'lgan talab ehtiyojning hali tula tukis qondirilmay kelmoqda. Shu munosabat bilan kafolatlangan hosillar oladigan navlar va maydonlarni yoritish ixtisoslashgan fermir dexqon xujaligini tashkil etish.

Qovun maxsulotin asartemintini kengaytirish va sifatini yaxshilash. Har bir tumandaqovun saqlaydigan qovunxonalar qurish, qovun yetishtiradigan fermir xujaliklariga qovun mevalarini qayta ishlashni o'rgatish ixtisoslashgan fermir xo'jaliklarida qayta ishlaydigan minizavodlar qurish. Ayniqsa qovun g'arq pishganda juda katta isrofgarchilikga yo'l qo'yildi. Ayrim yillar 40-50% gacha qovun mevalari nobud buladi. Qovun yetishtiradigan fermer xo'jaliklariga eng oddiy usul qoq qilish, yuqoridagidek qilish qayta ishlashni o'rgatsa shu fermirni iqtisodiy samaradorligi ortadi.

Bizlar o'z tajribamizda ikki xil umirboqiy va sariq gulobi navlarini saqlashni va qayta ishlashni o'rgandik. Fermir qovun g'arq pishganda bozorda bitta qovunni 2-3 mingga sotsa 4-5 oy qovunxonada saqlab olib chiqsa 1 dona kechki qovunni 10-12 ming sotadi ha aholini kuz-qishda qovun bilan taminlaydi fermir xujaligini iqtisodiy samaradorligi ortadi. Qovunniqayta ishlaganda 1 kg qovun qoqi 12-15 ming so'm 1 kg qora-qand 17 ming so'm atrofida sotiladi 1 gektar qovundan fermir 15-17 million soffoyda ko'radi.

2. Kechki qovun navlarini hosilini saqlash va dastlabgi ishlav berish texnologiyasini mehnat muhofazasi.

Qovunni saqlash va qayta ishlash joylarining ishchilar uchun xavfsizlik texnikasi buyicha rioya qilinadigan qoidalar. Ma'lumki har qanday sanoat korxonalariga yangi ishga kiruvchilar qaysi sex yoki bo'limda ishlashidan qat'iy nazar albatda dastlabki kirish instruktaj va ish joyi bo'yicha texnik xavfsizlik bo'yicha tutilgan maxsus jurnallarga qo'lqo'yishlari kerak. Bundan tashqari doimiy ishlovchi ishchilar ham har yili yoki ish uchastkalari o'zgarganda avvalgi bilimidan qat'iy nazar tegishli texnik xavfsizlik qoidalari buyicha inestirik tajlardan o'tkaziladi.

Umumiy qoidalar. Texnika xovfsizligiga rioya qilish uchun qovunni saqlash joylari ishchilari quyidagilarni bilishi kerak. Har bir ishchi faqat topshirilgan ishni bajarishi va uni boshqa shaxisga topshirmaslikni xavfsiz ish usullarini o'zlashtirishni asbob va moslamalardan faqat ular muljallangan maqsadlar uchun foydalanishni, ko'ngilsiz hodisalarga sabab bulivchi nuqsonlarini tezda bartaraf etish zarurligini balandlikda ishlashda faqat ishga narvonlar vasaqlavchi moslamalardan foydalanishni buzuv texnologik mashina va agregatlar yoki ularni tusuvchi qurilmalar bo'lmaganda ishlatmaslikni ishlab chiqorishda shikastlanganda darhol medpuktga murojat qilish va yuz bergan kungilsiz hodisa haqida semina mastiri yoki zavod ma'muriyatiga xabar berishni ishlab chiqorishda shikastlanganishchilarga zarur medetsina yordami ko'rsatishni xizmat kursatuvchi uchastkadagi mashina mexanizim va qurilmalarning vazifasi hamda buzilishni mashina uskuna ish rejimlarini uni profilaktik qaravdan utkazish hamda tuzilishini remond qilish girafiklarini bilishni mehnat va ishlab chiqorish intizomiga qattiy rioya qilishni unutmaslik kerak.

Ish boshlashdan oldongi xavfsizlik choralari. Har bir ishchi o'z keyimini tartibga keltirishi ayniqsa xotin qizlar sochini boshkiyimi ostiga yig'ishtirib olishlari kerak ishchilarning ish joyi yetarli darajada yoritilgan va ortiqcha narsalardan xoli qilingandan so'ng ishga tushuriladi ish vaqtida aniqlangan kamchiliklarni o'z vaqtida bartaraf qilish agar bu ishni o'zi eplamasi shu haqda smena masterini xabordor qilish shart texnologik mashina yoki agregatni ishga tushirishdan oldin himoya ko'zoynaklari resperatorlar va boshqa himoya vositalari taqib olinadi medetsina ko'rigidan o'tgandan keyin xovfsizlik texnikasi bo'yicha inustruktajlardan o'tish xavfsiz ish usullarini o'rganish texnologik mashina va agregatga xizmat ko'rsatish

(idora qilish) huquqiga ega bo'lish uchun zaruriy sinovdan o'tish kerak texnologik mashinalarni sozlash hamda boshqarish bo'yicha opiratsiyalarni diqqat bilan kuzatib boorish va puxta bajarish texnologik ish rejimlarini saqlab turish yong'inga qarshi xavfsizlik qoidalariga roya qilish lozim texnologik mashena boshqarayotgan ishchi xayolini bulishni va agregatni ish vaqtida qaravsiz qoldirmasligi zarur ombordagi changsizlashtiruvchi so'rovchi qurilmalarning ishga yaroqliligini tekshirish vazifalari o'z vaqtida bajarilganda ish davomida sodir bo'ladigan ko'ngilsiz xollarning oldi olingan buladi.

Smenani йфигд qilishdagi xavfsizlik choralari. Agregatlarning umumiy xolati tekshirilib ularning ishga yaroqliligiga ishonch hosil qilishi so'rovchi puflavchi ventelatorlar hamda havo turbenalarining sozligi, elektirodvegatol va ratoishlaganda korpis devoriga tegmasligi tekshirilishi turli agregatlarga taluqli kotirool o'lvhav asboblari havfsizlik avtomatkasi va o't o'cherish vositalarining butun konplekislarning mavjudligiga hamda ishga yaroqli ekanligiga ishonch hosil qilishi kerak.

3.2 Xavfsiz ish usullari va ishlash vaqtidagi xavfsizlik choralari.

Mashena ishlayotganida to'siqlar ochilmasligi va olinmasligi har bir ish joyi toza tutilishi va ortiqcha narsalardan holi bulishi texnologik mashenani ishga tushirishda oldin atrofdagi kishilar tovush signali bilan ogoxlantirilishi remont qilingan texnologik mashina smena masterining ruxsati bilan ishga tushurilishi elektir toki bulmay qolganda darxol tegishli mashenani tuxtatish va tok paydo bulganda mashena smena masterining ruxsati bilan ishga tushurish kerak

Shuningdek texnologik mashenalarining aylanayotgan ish organlarini qul yoki biror narsa bilan to'xtatish mashena agregart ishlayotganda uning tagini tozalash yurituvchi tasmalarni kiydirish zarar va oraliqlarni sozlash qattiyan mand etiladi tiqilib qolishlarini bartaraf qilish buzulishlarni tuzatish mashena uskunalarni sozlash va tozalash bilan bog'liq barcha ishlar ishchi organlarini to'liq to'xtatgandan keyin ulanmasin!

Odamlar ishlamoqdalar degan ogoxlantirish palakati osilgach amalga oshiriladi. Balandligi 2 m dan yuqorida joylashgan agregatlarga doimiy xizmat

kursatishda atrof panjara bilan o`raglan turish uchun maydonchasi bulgan maxsus narvonlardan foydalanish og`ir detallarni mantaj qilishda ko`tarish tashish mexanezimlarini ishlatish lozim bunda yuk ostida turish va yukni qul bilan yo`l qo`yilgan normalardan ayollar 15 kg, erkaklar 50 kg, o`mirlar 10 kg dan ortiq yuk ko`tarish elektr xavfsizligi qoidalarini o`rganmay turib, elektr asboblardan foydalanishga ruxsat berilmaydi; elektr asboblarni ko`zdan kechirishda va tamirlashda uni tarmoqdan qo`yish zarurligini unutmaslik kerak.

3.3 Ishdan keyingi xavfsizlik choralari:

Smenani topshirishda ish davomida aniqlangan kamchiliklar haqida qabul qiluvchini ogohlantirish zarur mashina-uskunalar to`xtatiladi va tozalanadi, ish joyi tartibga keltiriladi, moslamalar tegishli joyga qo`yiladi.

4. Atrof muhit muhofazasi.

4.1. Hozirgi vaqtda atmosfera havosini ikki manba: tabiiy omillar va inson faoliyatining mahsuli – antropogin manbalar ifloslantiradi. Atmosferaga ajralib chiqadigan asosiy omillar chang, isgazi, sulfat angidrid, azod oksidi va boshqa gazlardir. Korxonadan chiqadigan chiqindi miqdori texnologik jarayonga bog`liq bo`lib, ular zaharli organik gazlarga va aerazollarga bo`linadi. Ishlab chiqarish uchun kerak bo`ladigan bo`g`ni hosil bo`lishida, bo`g` qozonlarni qizdirishda tabiiy gazdan foydalanish juda qo`lay hisoblanadi. Agar gaz to`la yonmasa, atmosferaga is gazi, uglevodlar, sulfide angidirid va yana ko`pgina zaharli moddalar ajralib chiqadi.

Hozirgi vaqtda inson salomatligi uchun eng havfli manbalardan biri avtotransportdir. Avtotransportda yoqiladigan chala yonishi natijasida ko`pgina zaxarli gazlar ajralib chiqadi. Bu gazlarga is gazi, azod oksidi va boshqalar kiradi.

Ularning miqdori chetellarda 70-80% ni bizning mamlakatimizda esa 15-20%ni tashkil etadi.

4.2 Atmosfera havosini ifloslantirishga qarshi bajariladigan chora tadbirlar.

Atmosfera havosini ifloslantirishga qarshi bajariladigan chora tadbirlarning eng asosiysi va birinchi navbatda bajariladigani, bu korxonaning shamol yo'nalishini hisobga olib, aholi yashaydigan joylardan uzoqroqda, o'simliklarga tasir etmaydigan joyda joylashtirishdir. Atmosfera havosini ifloslantirishda diqqatga sazovor omillardan biri-shamol tezligi va havo namligidir.

Korxonani loyihalayotganda aholi turar joyidan korxonaga qarab yo'nalgan bo'lishi kerak. Hozirgi vaqtda atmosferani muhofaza qilish maqsadida 3ta tadbirni amalga oshirish kerak. Aholining sanitariya – turmush darajasini oshirish; bo'g'lanish miqdorini rejalashtirish; avto transport chiqindilarini kamaytirish, buning uchun transport yuradigan yo'llarni sozlash, ko'cha chikkalariga daraxtlar o'tkazish lozimdir.

4.3. Ishlab chiqarishni toza ichimlik suvi bilan ta'minlash.

Loyihalalanayotgan korxona oziq-ovqat mahsulotlarni qayta ishlaganligi sababli, hamda suv oziq-ovqat mahsulotlari bilan to'g'ridan – to'g'ri aralashganligi uchun (xom ashyoni yuvish, qiyom pishirish, banka yuvish, blanshirlashlash, sterilizatsiya va boshqalar) suv sifati gigena meyyorida bo'lishi talab qilinadi. Ishlab chiqarishni toza ichimlik suvi bilan taminlash tug'ri tashkil etilishi suv sifatini yuqori darajada yaxshilashni taminlaydi, aholini turli yuqumli kasaliklardan saqlaydi. Buning uchun ichimlik suvi sog'liqni saqlash vazirligi tomonidan ishlab chiqilgan davlat standarti talablariga javob berishi kerak. Oziq – ovqat mahsulotlarni ishlab chiqarishda xom ashyoni texnologik qayta ishlash jarayonlarida (yuvish va boshqa jarayonlarda)toza ichimlikka yaroqli suv ishlatiladi. Natijada jo'da ko'p miqdorda chiqindi suv hosil bo'ladi, u korxona kanalizatsiyasi orqali tashqariga chiqariladi. Chiqindi suvlarning tarkibiy qismidagi moddalar organik va noorganik bo'ladi, ularni to'g'ridan - to'g'ri suv havzalariga tashlab bo'lmaydi. Korxonada hosil bo'layotgan chiqindi suvlarni

tozalash inshootlariga yuboriladi. Bu yerda ular tozalanib, yana texnik maqsadida ishlatilish uchun yaroqli holga keltiriladi.

Chiqindi suvlar kanalizatsion nasos stansiyalari orqali tozalash inshootlariga yuboriladi. Bunda umumiy sanitariya-gigena talablariga rioya etish. Kanalizatsiya quvirlariga tiqilib qoladigan paxta, qog'oz, latta, po'choq va boshqa narsalar chiqindi suvlariga tushmasligi kerak. Kanalizatsiya quvirlari qurish ko'da tutiladi. Mexanik usul bilan dastlabki tozalangan chiqindi suvlari biologic tozalash inshootlariga yuboriladi.

4. Kechki qovun navlari hosilini saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasini iqtisodiy samaradorligi.

Qovun mevalari yangiligich istimol qilinadi va qayta ishlash sanoati uchun ham ashyo bo'lib hisoblanadi. Qovun mevalari oson hazim bo'ladigan shifobaxsh mahsulot bo'lib, mazasi va ozuqalik jihatdan boshqa mevalardan qolishmaydi.

XVI asrda Ispan botanigi errera: "yaxshi qovun bo'lsa mevalardan aslining o'rnini bosaveradi va hech qanday boshqa meva qovun o'rnini bosa olmaydi" deb yozgan edi qovun suvini 60%qand moddasi bo'ladigan qovun asali(shinnisi bekmek) olinadi, qovun mevalarining etidan pyure, kompotlar, murabbo, povidlo, qovun qoqi, qovun qurit(yoki qora qant) tayyorlanadi. Qovun urug'ini mag'zida 31-56% moy bo'ladi, 1gektar qovun urug'dan 100kg gacha moy olinadi. Umirboqi va Sariqgulobi qovun kuzgi zard qovunlar guruhiga kiradi meva po'sti qattiq uzilgan paytda meva eti yumshoq qarsillaydigan bo'ladi. Saqlab qo'yilgandan keyin ser suv bo'lib, tarkibidagi qand moddalari 9-11%ga boradi. Umirboqiy qovuni yaxshi saqlanadi va transportda tashishga chidamli bo'lganligi uchun ham eksport uchun muhim rol o'ynaydi. Umirboqiy va Sariq gulobi qovuni 100-120 kunda pishadi, lekin uni ma'lum muddat saqlab qo'yilgandan keyin istimol qilinadi. Umirboqiy va Sariq gulobi qovuni 25-avgustda pishib yetiladi. 1 gektar maydondan 350sentner hosil olinadi. O'rtacha 1kg qovunni 500so'mdan sotiladi, jami sotilgan qovunning narxi 175000 ming so'm bo'ladi. Agar shu qovunni 3 oy davomida saqlab sotilsa 25-30 million so'm bo'ladi. Bizlar o'z tajribamizda qora – qant mahsulotini tayyorlashni o'rgandik. 3-4 kg qovundan 1kg qora –qant mahsulotini

qiymati 16-17 ming so'mni tashkil etadi. Shaxsiy yordamchi xo'jalik, dehqon va fermer xo'jaliklari qovunni yetishtirish saqlash va qayta ishlashni o'rgansalar nur ustiga a'lo nur bo'ladi.

Iqtisodiy tomondan baquvvat bo'ladigan aholini poliz maxsulotlariga bo'lgan talablarini qondiradilar.

Kechki qovun navlari hosilni saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasini iqtisodiy samaradorligi (qayta ishlaganda).

Navlari	Ekin maydoni ga	Olingan hosil s.	Qora qand tayyorlaganda 1kg narxi	Jami olingan qora qand kg	Jami summa ming so'm.
1.Umirboqiy.	1	350	500	87.5	43.750.000
2.Sariq gulobi.	1	320	500	80.0	4.000.000

Kechki qovun navlari hosilini saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasini iqtisodiy samaradorligi (qovun muzxonalarda saqlanganda).

Navlari	Ekin maydoni ga	Olingan hosil s.	3oy saqlangandan keyin 1kg qovun narxi ming so'm	Jami sotilgan qovun narxi ming so'm
---------	-----------------	------------------	--	-------------------------------------

1.Umirboqiy.	1	350	1000	35.000.000
2.Sariq gulobi.	1	320	1000	32.000.000

Kechki qovun navlari hosilini saqlash va dstlabki ishlov berish texnologiyasini iqtisodiy samaradorligi (daladan olib kelib sotishda).

Ekilgan Navlar	Ekin maydoni ga	Olingan hosil s.	1kg mevani narxi ming so'm	Jami sotilgan qovuning narxi so'm
1.Umirboqiy.	1	350	500	175.000.000
2.Sariq gulobi.	1	320	500	16.000.000

Xulosa va takliflar.

Qovun ekinlarini yetishtirishda ekinlarni parvarishlashda fan yutiqlari ilg'or dehqonlar, fermer xo'jaliklari tajribasidan foydalanish har bir mintaqa uchun mos almashlab ekish tizimini joriy qilish, ixtisoslashgan fermer xo'jaliklarni tashkel qilinishi natijasida qovun ko'plab yetishtirilmoqda. Ammo hozirgi kunda aholi to'liq qovun mahsuloti bilan taminlanmagan.

Men bitiruv malakaviy ishimni o'rganib chiqib shu xulosaga keldim.

1.Kelajakda qovundan kafolatlangan hosillar olinadigan navlar va maydonlarni yaratish, aholi ehtiyojlarini,qayta ishlovchi sanoat talablarini qondiradigan miqdorda mamlakat tashqarisiga chiqarish uchun yetarli qovun mevalari yetkazib berish.

2. Qovun mahsuloti asartimentini kengaytirish va sifatini yaxshlash.
3. Urug'lik va qovun yetishtirish texnologiyasini takomillashtirish, qovun yetishtirishda intensive texnologiyalarni qo'llash.
4. qovunchilikni moddiy texnika bazasini mustahkamlash, hosilni yig'ib olish, tashish, saqlash, qayta ishlashda va savdoga chiqarishda nobudgarchilikka yo'l qo'ymaslik.

Takliflar.

Qovun g'arq pishganda bozorda qovunning narxi tushib ketadi. Hatto qovunni bozorga olib borgan transportning xarajatini qoplamaydi. Dehqon va fermerlar qovunni qayta ishlashni bilishi kerak. Oddiy qovun qoqi, qovun qorut tayyorlashni bilsa qovunlar isrof bo'lmaydi. Hali buni ular 5-6 tonna ortilgan qovunni arzon narxda (bir mashinasini 100ming hatto 50ming so'mga chorva mollariga yem sifatida sotib yuboradilar). Shuning uchun ixtisoslashgan fermer xo'jaligida qovunni qayta ishlaydigan shinni zavodlari bo'lishi kerak, fermer qayta ishlashni oddiy yo'llarini bilishi kerak. Saqlashda ham qovunni daladan olib kelguncha ezmasdan, urilmasdan olib kelib qovunxonalarga sotishi kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati.

1. O'zbekiston Respublikasi qonunlari.
 - 1.1 "Fermer xo'jaligi to'g'risida" gi qonun 2004 yil.
 - 1.2 O'zbekiston Respublikasining "Lizing to'g'risida"gi qonuni 1999 yil 4-aprel.
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining farmonlari.
 - 2.1 Kichik va o'rta tadbirkorlikni rivojlantirishni rag'batlantirishga oid qo'shimcha chora tadbirlari to'g'risidagi Pf-1702 sonli farmoni. 1997 yil 31-yanvar.
 - 2.2 "Meva sabzavodchilik va uzumchilik sohasida iqtisodiy islohatlarni chuqurlashtirish chora tadbirlari to'g'risida" 2006-yil 9-yanvardagi farmoni.
3. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar mahkamasining qarorlari.
 - 3.1. Qishloq xo'jaligida agrokimyo xizmat ko'rsatishni takomillashtirish chora tadbirlari to'g'risidagi 63-sonli qarori. 2001 yil 1-fevral.
4. Boshqa meyyoriy xujjatlar.
 - 4.1. 1998-2000 yillardagi qishloq xo'jaligida iqtisodiy islohatlarni chuqurlashtirishga doir qonun va meyyoriy hujjatlar to'plami. Toshkent Sharq nashriyoti.1998-yil.
5. I. A. Karimov "O'zbekiston iqtisodiy islohatlarni chuqurlashtirish yo'lida" Toshkent O'zbekiston nashriyoti" 1995-yil 246-bet.
 - 5.1. I. A. Karimov "Qishloq xo'jaligi taraqqiyoti to'kin hayot manbai" Birinchi chaqiriq O'zbekiston Respublikasi Oliy majlisining X sessiyasida so'zlagan nutqi Toshkent O'zbekiston nashriyoti 1998-yil 70-bet.
 - 5.2. . I. A. Karimov "Jahon moliyaviy iqtisodiy inqiroz O'zbekiston sharoitida uni bartaraf etishning yo'llari va choralari" Toshkent O'zbekiston nashriyoti 2009-yil 56-bet.
 - 5.3. . I. A. Karimov "Bosh maqsadimiz keng ko'lamda islohatlar va modernizatsiya yo'lini qatiyat bilan davom ettirish 2013-yil" Toshkent O'zbekiston nashriyoti 64-bet.

6. Baloshov “Polizchlik” Toshkent 1997 yil.
- 6.1. Bo’riyev H.CH. Zuev B. Umarov.A. A. “Polizchilikdan amaliy mashg’ulotlar” Toshkent Mehnat nashriyoti 1997-yil.
- 6.2. Bo’riyev H.CH. Ashurmetov O. A. “Poliz ekinlari biologiyasi va yetishtirish texnologiyasi” Toshkent Mehnat nashriyoti 2000yil.
- 6.3. Bo’riyev H.CH. Spravochnaya kniga baxchevoda. M Kolos 1984-yil 145-bet.
- 6.4. Boboxo’jayev I.Uzoqov P. “Tuproqshunoslik” Toshkent 1995-yil.
- 6.5. Zuev B. Abdullayev A. “Sabzavod ekinlari va ularni yetishtirish texnologiyasi” 1997 yil 344-bet.
- 6.6. Oripov R. Sumlaymonov E. Umrzoqov. “Qishloq xo’jalik maxsulotlarni saqlash va qayta texnologiyasi” Toshkent Mehnat nashriyoti 1991-yil. 294-bet.
- 6.7. Oripov R. Halilov N.X.”O’simlikshunoslik” T. 2006-yil.
- 6.8. Ostanaqulov T.E. Zuev B. Qodirxo’jayev O.Q. “Sabzavodchilik ” T 2009-yil.
- 6.9. Ostanaqulov T.E. va boshqalar “Meva sabzavodchilik va polizchilikdan amaliy mashg’ulotlar. ” T 2005-yil 264-bet.
- 6.10. Sabzavod, Poliz va Kartoshka seleksiyasi va urug’chiligining asosiy yo’nalishlari va istiqbollari. Halqaro ilmiy amaliy konferensiya maruzalari to’plami. Toshkent - Termiz 2001-yil 105-bet.
- 6.11. Rasulov A. “Sabzavod va Poliz mahsulotlarini saqlash”. T O’zbekiston nashriyoti 1980-yil
7. O’zbekiston Respublikasi hududida ekish uchun tavsiya etilgan qishloq xojalik ekinlari davlat resstri. T. 2005-yil.
- 7.1. O’zbekiston Respublikasida ishlatish uchun ruxsat etilgan o’simliklarni himoya qilish vositalari ro’yxati. T. 2003-yil.
- 7.2. O’zbekiston Respublikasida sabzavod poliz ekinlari va kartoshka o’stirish bo’yicha istiqboli texnologik xaritalar. T. O’z.Q . C. X. V. 1998-yil.
- 7.3. Qashqadaryo viloyati M.T.P boshqarmasining yillik hisoboti.
- 7.4. Qamashi tuman M. T.P. boshqarmasining yillik hisoboti.

8. www.agribusiness.ru.