

QURITILGAN MEVALARNI SIFATLI SAQLASH

Sharipova Dilnora Burkhonovna

assistent, “TIQXMMI” MTU Buxoro tabiiy resurslarini boshqarish instituti

E-mail: dilnora.sharipova91@mail.ru

Mirzayev Diyorbek Azamjonovich

2 – kurs magistr, Guliston Davlat Universiteti

ANNOTATSIYA

Mazkur maqolada aholini yil davomida sifatli quritilgan meva va sabzavotlarga bo‘lgan ehtiyojini taminlash hamda jahon bozoriga eksport qilish maqsadida ularning kimyoviy tarkibi va energetik quvvati jadvallar asosida tahlil qilingan.

Kalit so‘zlar: fermentativ reaksiyalar, oksidlanish, blanshirlash, sulfitatsiyalash, nisbiy namlik, germetik idish, gigroskopik mahsulot.

QUALITY STORAGE OF DRIED FRUITS

Sharipova Dilnora Burkhonovna

assistant, “Department of Mathematics and Natural Sciences”, Tashkent Institute of Irrigation and Agricultural Mechanization Engineers NRU Bukhara Institute of

Natural Resources Management,

E.mail: dilnora.sharipova91@mail.ru

Mirzaev Dierbek Azamzhonovich –

1nd year master, Gulistan State University

ABSTRACT

In this article, in order to provide the population with quality dried fruits and vegetables throughout the year and to export them to the world market, their chemical composition and energy capacity are analyzed based on the tables.

Key words: enzymatic reactions, oxidation, blanching, sulfitation, relative humidity, hermetic container, hygroscopic product.

Qurilgan mevalarni saqlashda ularning rangi o‘zgarib, yorqin rangli mahsulotlarning rangi qorayadi. Ularning rangi oq-sariqdan jigarrangacha o‘zgarishi mumkin. Shu bilan birgalikda mahsulotning ta‘mi, hidi va bo‘kuvchanligi yomonlashib, pazandalik ishlov berish muddati ortadi, vitaminlar miqdori kamayadi. Qurilgan mevalarni saqlashda asosiy buzilish ko‘rsatkichlaridan biri fermentativ reaksiyalar natijasiga qorayishidir.

Qurilgan mevalarni saqlashda sifat ko‘rsatkichlarini saqlab qolishga ta‘sir etuvchi asosiy omillardan biri quritishda foydalanilgan xom-ashyoning kimyoviy tarkibi, quritishga tayyorlash tartibi, quritish rejimi, tayyor mahsulot tarkibidagi namlik miqdori hamda saqlash sharoitlari hisoblanadi. Tayyor mahsulotning saqlanuvchanligini oshirish uchun qayta ishlashga keltirilayotgan xom-ashyo texnik yetilgan, sog‘lom, shikastlanmagan va zararlanmagan bo‘lishi lozim. Qayta ishlash jarayonlaridan tayyor mahsulotni uzoq muddat saqlanishiga ta‘sir etuvchi omillardan biri xom-ashyoni to‘g‘ri blansirlashdir. Blansirlash xom-ashyo tarkibidagi fermentlarni oksidlanishini oldini olib, tayyor mahsulotni yaxshi saqlashga yordam beradi. Sulfitatsiyalash esa xom-ashyo tarkibidagi C va boshqa vitaminlar miqdorini saqlab qolib, tayyor mahsulot rangini yaxshilaydi. Saqlashda havoning kirish imkoniyatining yo‘qligi, mahsulot namligining kamligi hamda saqlash haroratining pastligi mahsulotni saqlash jarayonida buzilish imkoniyatlarini cheklaydi. Shuning uchun uzoq muddatga saqlashga mo‘ljallangan quritilgan mevalarning namligi juda past (4- 8%) tayyorlanib, germetik idishlarga qadoqlanadi.

Qurilgan mahsulotlarning saqlash harorati 10°C gacha bo‘lganda saqlanish muddati uzayadi, saqlash harorati 20°C va mahsulot namligi mevalarda 25-28% bo‘lganda esa ularning buzilishi tezlashadi. Shuning uchun qurilgan mevalarning saqlash haroratini imkon boricha 20°C ga bo‘lgani maqbul deb qabul qilingan.

Saqlanayotgan qurilgan mahsulotlarning sifati mikroorganizmlar va zarurkunandalar ta’sirida ham buzilishi mumkin. Mahsulotni saqlashda saqlash omboridagi havoning nisbiy namligi ham muhim o‘rin tutadi. Qurilgan mevalar o‘ta gigroskopik mahsulot bo‘lganligi sababli, saqlashda havodagi namlikni imkoniyat yaralganda o‘ziga tortib oladi va buzilishning boshlanishi uchun zarur namlikga ega bo‘lganidan so‘ng ular tarkibida bakteriyalar, achitqilar va mog‘orlarning salbiy faoliyati boshlanadi. Shu bilan birgalikda qurilgan mevalar quyosh nuri ta’sirida o‘z rangini o‘zgartirishi mumkinligini inobatga olib, mahsulotlar qorong‘i joylarda yoki nur o‘tkazmaydigan idishlarda saqlanadi. Qurilgan mevalarni saqlash rejimlari ikki parametrlar bilan tavsiflanadi: saqlash omboridagi havoning harorati va nisbiy namligi bilan. Saqlash omborlarining o‘zi esa saqlash rejimlarini boshqariladigan va boshqarilmaydigan holatlari bilan farqlanadi. Saqlash rejimlari boshqariladigan omborlarga esa belgilangan harorat va havoning nisbiy namligini ta’minlab beruvchi uskunalar bilan jihozlangan omborlar yoki sovutkichlar kiradi. Omborlarda harorat va havoning nisbiy namligini nazorat qilish uchun maxsus termometrlar va psixometrlardan foydalaniladi. Ular omborning turli joylarida poldan 1,5 metr balanlikda joylashtiriladi hamda asboblarning ko‘rsatkichi bir kunda ikki marotaba (soat 8⁰⁰ da va 17⁰⁰ da) olinib, maxsus jurnalga qayd etiladi.

Qurilgan mevalarning ozuqaviy qiymati (100 g mahsulot)

1-jadval

	Energetik quvvati (kkal)	Oqsil(gr)	Suv(gr)	Uglevodlar(gr)
Donaksiz o‘rik	241	3.39	30.89	62.64
Olxo‘ri	264	2.3	25	65.6
Eron xurmosi	282	2.45	20.53	75.03
Urug‘li uzum	276	1.8	19	70.9
Donakli o‘rik	278	5	18	67.5
Anjir	249	3.30	30.05	63.87
Uzum	296	2.52	16.57	78.47
Gilos	292	1.5	18	73
Nok	246	2.3	24	62.1
Shaftoli	275	3	18	68.5
Olma	273	3.2	20	68

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YHATI: (REFERENCES)

- 1.Mxitaryan N.M. Gelioenergetika: sistem, texnologii i primeneniie. Kiev: Naukova Dumka, 2002.318s.
- 2.Nazarov, M. R. Modelirovanie prosessov teplomassoobmena v solnechnx sushilnx radiatsionno-konvektivnx ustanovkax// Geliotexnika, 2006. – № 1. – c. 43–48.
- 3.Yakubov. Yu.N.Akkumilirovanie energii solnechnogo izlucheniya. Tashkent.: Fan, 1981. 105 s.