

UDK 634.864

UZUMNI QURITISH USULLARI

Norboyev Sirojiddin Abdurahmon o'g'li
"TIQXMMI" Milliy tadqiqot universitetining
Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalar instituti talabasi

Abdiyev Anvarjon Almirzayevich
q.x.f.n, Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalar instituti dotsenti

ANNOTATSIYA

Maqolada respublikamizda yetishtirilayotgan uzum navlari hosilini quritish usullari bayon etilgan. Uzum hosilini yig'ib olish, yuvish, tozalash, saralash, quritish jarayonlarida talab etiladigan vazifalar ketma-ketligi keltirilgan.

Kalit so'zlar: uzum, quruq meva, nav, ishqor, oftob, qozon, yuvish, inspeksiyalash, kalibrlash, qadoqlash.

АННОТАЦИЯ

В статье описаны способы сушки сортов винограда, выращиваемых в нашей республике. Представлена последовательность задач, необходимых в процессах сбора, мойки, очистки, сортировки и сушки винограда.

Ключевые слова: виноград, сухофрукты, сорт, щелочь, солнце, горшок, мойка, инспекция, калибровка, упаковка.

ABSTRACT

The article describes methods of drying grape varieties grown in our republic. The sequence of tasks required in the processes of harvesting, washing, cleaning, sorting, and drying of grapes is presented.

Keywords: grapes, dried fruit, variety, alkali, sun, pot, washing, inspection, calibration, packaging.

Markaziy Osiyo, jumladan O'zbekiston hududi ko'pgina qishloq xo'jalik, shu jumladan meva ekinlarini kelib chiqish markazlaridan biri hisoblanadi. Qadimdan ushbu hududda o'rik, qaroli, olma, nok, gilos, pista, bodom, yong'oq, uzum singari meva ekinlari, sabzi, bodring, piyoz kabi sabzavot ekinlari, qovun, tarvuz, qovoq singari poliz ekinlarining qimmatli mahalliy navlari saqlanib qolgan.

Meva va rezavor-mevalardan konserva, murabbo, pastila, povidlo, sharbatlar hamda vinolar tayyorlanadi. Ularning ko'pchiligi quritilib, ajoyib quruq meva

mahsulotlari (turshak, qoqi, qaysa, kuraga va boshqalar) tayyorlanadi. Bu xildagi quritilgan mevalarni uzoq saqlash, mazasi va to'yimlilik sifatiga unchalik zarar yetkazilmagan holda uzoq joylarga olib borish mumkin. Hozirgi vaqtda mamlakatimizda aholi jon boshiga kuniga kamida 330-400 g yoki yiliga 115-120 kg meva, shundan 15 kg uzum va 10 kg rezavor-meva yetishtirilishi kerak. O'zbekiston tibbiyot olimlari respublika aholisining uzum iste'mol qilish meyorini 25 kg ga oshirishni va bunga qo'shimcha yana 10-11 kg quritilgan mevalar iste'mol qilishni tavsiya qiladi.

Lekin, bugungi kunda aholi jon boshiga yil davomida 94 kg meva, shundan 12 kg uzum ishlab chiqarilmoqda. Bu ko'rsatkich AQSH, Italiya, Ispaniya, Fransiya kabi mamlakatlarda 120-230 kg ni tashkil etmoqda.

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2021 yil 28 iyuldagi "Uzumchilikni rivojlantirishda klaster tizimini joriy etish, sohaga ilg'or texnologiyalarni jalb qilishni davlat tomonidan qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-5200 qarorida hududlarning tuproq-iqlim sharoitlaridan kelib chiqib, uzum yetishtirish, uni quritish, qadoqlash, qayta ishlash, tayyor mahsulot ishlab chiqarish hamda eksport qilishning to'liq siklini yaratish maqsadida uzumchilik va vinochilik klasterlari tashkil etish belgilangan.

O'zbekistonning iqlim sharoiti uzum quritish uchun nihoyatda qulay. Issiq yozning davomiyligi, nisbiy namlikning past bo'lishi, a'lo sifatli mayiz va xo'raki uzum navlarining yetishtirilishi, xalqning an'anaviy tajribalari, shuningdek fan yutuqlari, quyoshli ochiq havoda va soyada meva quritish usullaridan keng foydalanishga, kam mablag' sarflab, yuqori sifatli mahsulot olishga imkon beradi.

Quritilgan mahsulot miqdorini ko'paytirish va uning sifatini yaxshilash uchun hosilni terib olishga ikki xafta qolganda tok barglari olib tashlanadi, novdalari chekanka qilinib, sug'orish to'xtatiladi. Chunki meva tarkibida ortiqcha namlikning saqlanishi quritish vaqtini bir muncha kechiktiriladi.

Kishmish nav uzum tarkibida qand moddasi 23-25% ni, mayizbop uzum tarkibida esa 22-23% ni tashkil qilingan paytda quritiladi. Quritish uchun eng yaxshi navlar quyidagilar hisoblanadi: Urug'siz – Oq kishmish, Qora kishmish, Xishrov kishmishi, Sogdiana kishmishi, Botir kishmishi, Zarafshon kishmishi va boshqalar. Mayiz uchun esa – Kattaqo'rg'on, Shtur angur, Rizamat, Qora janjal, Qora kaltak, Sultoni, Nimrang, Aleksandriya muskati va boshqalar.

Uzumni quritishda soyakixonalardan foydalanamiz. Bu usulda soyakixona shamol o'tib turadigan ochiq joylarda, uzunligi 6-8, eni 4-5, balandligi 3-3,5 m qilib qurilishi lozim. Eshigi shamol tomondan qo'yiladi. Binoning ichiga sim yoki xodalar tortilib, uzum boshlari shularga ilinishi lozim. Uzum boshlarini soyakixonalarga joylashtirishdan oldin uzumlar 20-24 soat soyada quritiladi. Bu usulda quritilganda 20-

22% mayiz olinadi. Bunday joylarda uzum quritish muddati 1,5 - 2 oy davom etadi. Quritilgandan keyin u to‘q sariq yoki tiniq pushti rangga kiradi.

Uzum quritish asosan 4 usulga bo‘linadi: oftobi, objo‘sh, shtabel, soyaki.

Oftobi – qaynoq ishqor bilan ishlov bermasdan ochiq, oftob yaxshi tushadigan maydonlarda yoyib quritush usuli. Bu usulda asosan kishmish navlari quritilib, mayizning asosiy qismi shu usulda tayyorlanadi. Bu quritish 20-30 kun davom etadi. Har 6-8 kunda uzum boshlari ag‘darilib turishi lozim. Kaftda g‘ijimlanganda bir oz ezilsa, ammo bir-biriga yopishib qolmasa, mayiz tayyor bo‘lgan, deb hisoblanadi

Objo‘sh – uzumni ishqorli qaynoq suvga botirib olib oftobga yoyib quritish usuli. Bu usulda asosan Kattaqo‘rg‘on, Sultoni, Rizamat, Nimrang singari yirik donali uzum navlari quritiladi. Bu usulning afzalligi shundan iboratki, ishqorli qaynoq suvga botirib olingandan keyin uzum po‘stida mayda-mayda yoriqlar paydo bo‘ladi, ustidagi g‘ubor ketadi. Bu esa uzumning qurish muddatini 3-4 baravar qisqartiradi hamda mahsulot sifati yaxshilanib, mayiz chiqish miqdori ham birmuncha ko‘payadi.

Quritishdan oldin uzum navlarga ajratilib, 2-3 kg li elaklarga solinib 0,3-0,4% li qaynoq ishqorga 6-8 sekund muddatga botirib olinadi. Har 100 l suvga 300-400 gr ishqor solinib, suv 7-8 minut qaynagandan keyin elaklardagi uzumlarni botirib olish tavsiya etiladi. Agar uzumda yoriqchalar paydo bo‘lmasa, biroz ko‘proq muddat (11-12 sekund) ushlab turish yoki soda konsentratsiyasini biroz oshirish, agar uzum juda ezilib ketadigan bo‘lsa biroz suv qo‘shish mumkin.

Hajmi 200 l li qozonga ko‘pi bilan 10 s uzumni botirib olsa bo‘ladi, so‘ng eritma almashtirilishi lozim. Quritish 6-12 kun davom etib, har 2-3 kun o‘tganda uzum boshlari ag‘darilib turilishi lozim. Bu usulda uzum quritilganda standart bo‘yicha 26-30% mayiz olishi mumkin. Mayiz qurigandan keyin tozalanib bir meyorda bo‘lishi uchun o‘yib qo‘yiladi. Bu usulda mayiz tayyorlash bugungi kunda uzumchilik xo‘jaliklarida keng qo‘llanilmoqda, chunki quritish muddati kam bo‘lganligi sababli, xo‘jaliklar uchun muhim ahamiyatga egadir

Shtabel – bu usulda asosan oq rangli uzumlar quritilib oltingugurt bilan dudlanadi. Oltingugurt bilan dudlashdan oldin xuddi objo‘shdagidek ishqorli eritmaga botirib olinib, maxsus patnislarga yoyilib dudlash xonalariga terilib qo‘yilishi lozim. Dudlash uzum ranglariga qarab boshqa joyga joylashtirilsa, sarflanadigan oltingugurt miqdorini to‘g‘ri belgilash yengillashadi. Bu usulda quritilganda objo‘sh usulidagiga nisbatan 2-3% ko‘proq mahsulot olinadi. Dudlangan uzum tarkibidagi qand miqdori to‘liq saqlanib qolishidan tashqari, sulfit angidridning antiseptik ta‘siri tufayli mikroorganizmlar yo‘q qilinadi.

Soyaki – oq kishmishning maxsus soyaki xonalarda quritilgani. Bu quritish usuli Respublikamizning janubiy viloyatlarida (Qashqadaryo, Surxondaryo) keng tarqalgan.

Uzumni quritish uchun ushbu texnologik sxema qo‘l keladi:

Yuvish. Uzum ventilyatorli yuvish mashinasida yuviladi. 1 kg uzumni yuvish uchun kamida 1 l suv sarflanadi. Ventilyatorli yuvish mashinasining dushli qurilmasidan chiqayotgan suvning tezligi kamida $2\text{kg}\times\text{k}/\text{sm}^2$ (200 kPa) bo'lishi kerak. Ventilyatordagi havoning napori kamida 100 mm simob.ustuniga (13 kPa) teng bo'lishi kerak. Uzumni yuvish uchun TI-KUM-3 markali yuvish mashinasi juda qulay keladi. Bu qurilma soatiga 3 tonna mahsulotni yuvadi.

Inspeksiyalash. Uzum harakat tezligi 0,15 m/s bo'lgan lentali konveyyerdagi inspeksiyalanadi. Inspeksiyalash natijasida uzumning kasallangani, chirigani va mog'orlaganlari ajratiladi. Quritish soyaki xonalarda amalga oshiriladi.

Yuvilgan mahsulotni inspeksiyalash uchun TSI markali transportyor zarur. Mahsulotni quritish uchun soyaki xonaning 8 m dan 15 m gacha, eni 5-6 m gacha, eng baland tepa qismi 3-4 m gacha bo'ladi.

Kalibrlash tayyor bo'lgan mayizlar maxsus qurilmada kalibrlanib, yirik va mayda fraksiyalarga ajratiladi.

Uzumni quritish uchun 15 tagacha bostirma kerak bo'ladi. Tayyor bo'lgan mahsulotni saralash uchun 3634K-10 kalibr texnologiyasi zarur. Ushbu qurilma mayizni katta kichikligiga ajratadi.

Qadoqlash. Bunda tayyor bo'lgan mahsulotlar 1 kg dan polietilen paketlarga qadoqlanadi. Tayyor mahsulot plyonkalarga qadoqlanadi. Buning uchun TPA-1200RA rusumli avtomatik qadoqlagich kerak bo'ladi. Ushu qurilma meyor asosida ishlaydi soatiga 700 pachka mayizni og'irligi 30-2000 grammgacha, eni 116 mm, uzunligi 285 mm bo'lgan paketga qadoqlaydi. Mayiz miqdori 1 kg bo'ladi.

Mamlakatimizda turli xil uzum navlari yetishtirilganligi sababli, kishmish va mayiz tayyorlash texnologiyalarini qo'llash orqali mamlakatimiz iqtisodiyotiga o'z hissamizni qo'shish, xalqimizga kerakli bo'lgan quritilgan uzum mahsulotlari yetkazib berishimiz mumkin. Sifatli tayyorlagan mayizlarni xorijiy davlatlarga eksport qilish imkoniyati mavjud.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI: (REFERENCES)

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2021 yil 28 iyuldagi PQ-5200-son "Uzumchilikni rivojlantirishda klaster tizimini joriy etish, sohaga ilg'or texnologiyalarni jalb qilishni davlat tomonidan qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida"gi Qarori.
2. Ostonaqulov T.E., Narziyeva S.X., G'ulomov B.X. – Mevachilik asoslari. Toshkent, 2017 й.
3. Mirzayev M., Temurov Sh. Mevachilik va uzumchilik. Toshkent, 1997 y.
4. Mirzayev M va boshqalar. Tokchilik. Toshkent, 1988 y.
5. Temurov Sh. Uzumchilik. Toshkent, 2002 yil

<https://agro-olam.uz>

www.agro.uz

www.agroculture.uz

www.sad-sadavoda.ru