

UO'T: 635.646:631.563.2

**QURITILGAN BATAT(SHIRIN KARTOSHKKA)MAXSULOTLARI
TARKIBIDAGI QOLDIQ NAMLIK MIQDORINI NAVLAR ARO
TAQQOSLASH****Usmonova Bumayram Mirsodiqovna***Toshkent davlat agrar universiteti mustaqil izlanuvchisi**maryamusvanova939@gmail.com*

Annotatsiy: *ushbu maqolada batat(shirin kartoshka)quritishda oftobda va quritish uskunasi xom-ashyoni quritishda uning qobig'idan ajratib quritish ijobiy natija ko'rsatdi. Tajribalar shuni ko'rsatdiki batat(shirin kartoshka)xom-ashyosini nav va duragaylaridan olingan namunalar tahliliga ko'ra ushbu ko'rsatkichlar Toyloqi navida 88,9 %, Spartak navida 87,8 %, Yaponskiy fioletoviy navida 89,1 %, Sochakinur navida 88,6 % Burgundi navida 88,8 %, Xazina navida 89,2 % umumiy tarkibidagi suv miqdori mavjudligi aniqlandi.*

Kalit so'zlar; *batat, oftob, xom ashyo issiqlik, xarorat, shamol, qurish tezligi, suv bug'lanishi, quritilgan maxsulot, namlik,*

Kirish Ilmiy manbalardan ma'lumki nafaqat dunyoda balki Respublikamiz hududida ham sabzavot ekinlaridan batat(shirin kartoshka)keng maydonlarga ekib parvarishlanadi. Mamlakat aholisini sifatli oziq-ovqatga bo'lgan talabini to'laqonli qondirish va yil davomida turli xil sabzavotlarni turg'ur (svejiy) holatda, quritilgan hamda qayta ishlangan mahsulotlar bilan ta'minlashda dexqon fermer xo'jaliklarini o'rni beqiyos. Bugungi kunda respublikada qishloq xo'jaligi sohasida faoliyat olib borayotgan yosh olimlar tomonidan sabzavot ekinlarining ko'plab yangi navlari, jumladan, baqlajonning o'ziga xos va biologik xususiyatlariga ega bo'lgan, ham alohida yetishtirish texnologiyasini, ham qayta ishlashni talab qiladigan navlari yaratilib ishlab chiqarishda keng foydalanilmoqda.

Oziq-ovqat maxsulotlarini saqlash, quritish va qayta ishlash rejimi maxsulot sifatni yaxshilash, yo'qotishlar va chiqindilarni kamaytirish, tayyor mahsulot tannarxini pasayishiga asoss bo'ladi. Ma'lumki, barcha oziq-ovqat mahsulotlarni jumladan sabzavot maxsulotlarini bir vaqtini o'zida sotish imkonini mavjud emas. Shuning uchun bugungi kunda ularni kompleks qayta ishlash va quritishga katta e'tibor qaratilmoqda. Bu esa maxsulotlarni nafaqat buzilishdan himoya qiladi, balki yangi ozuqaviy va ta'mga ega mahsulotlarni ham olish imkonini beradi [3].

Tadqiqotimizning muhim yo'nalishlaridan biri ekologik toza, yuqori sifatli, standart talablariga javob beradigan quritilgan mahsulotlar ishlab chiqarishdan iborat [6, 7, 8]. Qayta ishlash usuliga qarab, bunday mahsulotlar quritilgan (chipslar

va kukunlar) va konservalangan (germetik yopiq idishlarda) bo'linadi. Batat hosilini qayta ishlash usullaridan biri oddiy usulda quyoshda quritishdir. Quyoshda quritish tabiiy omillar - quyosh, shamol, havoning nisbiy namligidan maksimal darajada foydalangan holda ekologik toza quritilgan mahsulot ishlab chiqarishni ta'minlaydi. Quyosh nurida quritish maxsulot turiga qarab turlicha uzoq yoki qisqa vaqt davomida oziq-ovqat sifatida foydalanish uchun tayyor mahsulot ishlab chiqarash imkonini beradi [9].

Ilmiy tadqiqot uslubi. Tadqiqotlarda dala tajribalarini o'tkazishda fenologik kuzatuvlar, biometrik o'lchovlar, bo'yicha kuzatuvlar olib borildi. Kuzatuv va xisoblash ishlari umum qabul qilingan talablarga mos ravishda o'tkazildi. Tajribalar 4 qaytariqda olib borildi. quritilgan sabzavotlarni sof og'irligi, zarrachalarni shakli va o'lchami, silliqlash hajmi, tashqi ko'rinishdagi nuqsonlar, tarkibiy qismlarning nisbati, organoleptik ko'rsatkichlar va quritishni aniqlash usullari Gost 13340.1-77 davlatlararo standart bo'yicha aniqlandi.

Tadqiqot 2023-2024 yillarda Toshkent davlat agrar universiteti Axborat maslahat markaziining meva-sabzavotlarni quritishga mo'ljallangan tajriba maydonida amalga oshirildi.

Tadqiqotning maqsadi batatni oddiy sharoitda oftobda va quritish uskunasi quritib sifatli quritilgan maxsulot olishdan iborat.

Tadqiqot obekti sifatida batatning Toyloqi navi, Spartak navi, Yaponskiy fioletoviy navi, Sochakinur navi, Burgundi navi, va Xazina navi tanlab olingan.

Tadqiqot natijasi Bunga ko'ra turli nav va duragaylardan olingan namunalar vlogamer uskunasi maxsus alyumin idishga joylanib uskunaning qopqog'i yopiladi. Uskunaning ishlash davomiyligi unga qo'yilgan namuna tarkibidagi mavjud suv miqdori to'liq bug'lanib ketguncha bo'lgan vaqt davomida qizdirish davom etadi. Tajribada har bir olingan namunalarda ya'ni nav va duragaylardan kelib chiqib bu jarayon turlicha vaqtni o'z ichiga olganligi aniqlandi. Tajribalar shuni ko'rsatdiki batat(shirin kartoshka) xom-ashyosini nav va duragaylaridan olingan namunalar tahliliga ko'ra ushbu ko'rsatkichlar Toyloqi 88,9 %, Spartak navida 87,8 %, Yaponskiy fioletoviyda 89,1 %, Sochakinur navida 88,6 % Burgundi navida 88,8 %, Xazina 89,2 % umumiy tarkibidagi suv miqdori mavjudligi aniqlandi.

Tajribalarimiz davomida baqlajonning nav va duragaylarining quritilgan maxsulotlari tarkibidagi qoldiq suv miqdori laboratoriya sharoitida vlogamer uskunasi tahlil etilganda qo'yidagi natijalarga erishildi. Bunda Toyloqi navida 14,5 %, Spartak navida 14,1 %, yaponskiy fioletoviy navida 14,9 %, Sochakinur navida 13,8 % Burgundi navida 14,7 %, Xazina esa 16,2 % quritilgan maxsulotlar tarkibida qoldiq suv mavjudligi tajribalarimiz davomida aniqlandi.

Aytish joizki batat ushbu navlarining quritilgan maxsulotlari quritish uskunasi 38-40 soat davomida uskuna ichidagi havo harorati 52-54 C bo'lganda

barcha navlarning quritilgan maxsulotlaridagi qoldiq suv miqdorining darajasi katta tofovut qayd etmagan bo'lsada, eajribalarimiz davomida batatnin quritilgan maxsulotlarini sifat o'zgaruvchanligining axamiyati va xususiyatlari ham tahlil etildi. Tajribalar olib borish va ularni statistik tahlil etishda sifat ko'rsatkichlarning tavsifi va ularning asosiy xususiyatlarini yaqqol sizilarli bo'lganligi aniqlandi (1-jadval).

1-jadval

Batatning navlarini turg'ur (svejiy) va tayyor quritilgan maxsulot tarkibidagi suv va quriq moddalar miqdorining qiyosiy tahlili

Batat navlari	Quritishdan oldin batat(shirin kartoshka)tarkibidagi suv miqdori, %	Quritilgandan so'ng tayyor maxsulot tarkibidagi qoldiq suv miqdori, %	Quritishdan oldin batat(shirin kartoshka)tarkibi dagi quriq modda miqdori, %	Quritishdan oldin xom-ashyo vazni, kg	Quritilgandan so'ng tayyor maxsulot vazni, kg
Toyloqi	88,9	14,5	4,9	10	0,95
Spartak	87,8	14,1	4,7	10	0,86
Yaponskiy fioletoviy	89,1	14,9	5,2	10	0,97
Sochakinur	88,6	13,8	5,0	10	0,91
Burgundi	88,8	14,7	5,1	10	0,88
Xazina	89,2	16,2	4,8	10	1,2

Quritilgan batat (shirin kartoshka) maxsulotlarini sifat ko'rsatkichlarga qaysiki maxsulotni miqdor o'lchoviga bo'ysunmaydigan sifat ko'rsatkichlarni ifodalaydigan har-xil belgilari, rangi, hidi shakli, belgilarning mavjudligi yoki mavjud emasligi yoki quritilgan maxsulotning sifatiga ta'sir etuvchi barcha hususiyatlari tahlil etildi. Sifat belgilarni o'rganishda ko'pincha o'rganilayotgan to'plam asosan ikkita gradasiyada keltirilishi kuzatildi. Bunda belgi bor, belgi yo'q,

ya'ni ikkita imkoniyat bor, ikkita alternativa. Ilmiy manbalardan ma'lumki bunday taqqoslash jarayoni alternativ taqqoslash deb ataladi.

Xulosa Batat (shirin kartoshka) quritishda oftobda va quritish uskunasi xom-ashyoni quritishda uning qobig'idan ajratib quritish ijobiy natija ko'rsatdi. Oftobda quritilgan batat (shirin kartoshka) maxsulotlari turli ko'rsatkichlar bo'yicha quritish uskunasi quritilgan tayyor maxsulotlarga taqqoslanganda maxsulot rangi sifati oftobda quritilgan maxsulotlarga taqqoslanganda tabiiylikni saqlab qoldi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. Гордейев А.В. Решение проблем продовольственной безопасности. Мир агробизнеса. 2008;(1):4-6.
2. Иванова В.М. Рост сельскохозяйственного производства, как фактор развития пищевой промышленности и продовольственного рынка. Пищевая промышленность. 2016;(2):8-11.
3. Мачулкина В.А. Безотходная технология переработки овощебахчевой продукции. Картофель и овощи. 2017;(7):22-23.
4. Гераскина Н.В. Селекция баклажана для юга России. Картофель и овощи. 2016;(7):33-34.
5. Кигашпайева О.П., Авдейев А.И. Новые сорта баклажана для консервирования. Картофель и овощи. 2016;(7):35-36.
6. Медико-биологические требования и санитарные нормы продовольственного сырья и пищевых продуктов. М.: Издательство стандартов, 1990. С.94-100.
7. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов М., 2002.
7. Ахмедов Ш.К., Нортужийев Б.Ш., "ТАБИИЙ ШАРОИТДА МАХСУС ҚУРИТИШ УСКУНАСИДА БАТАТ(ШИРИН КАРТОШКА)ҚУРИТИШ" Та'лимда замонавий трансформацияси | 11-то'плам 1-сон | таджикотлар.уз □ 2024 йил. Б.28-31