

QALAMPIRNI QURITISHGA TA'SIR ETUVCHI OMILLARNI ILMIY ASOSLASH.

Korabekova Gulsara Ergashevna

Sirdaryo viloyati Boyovut tumani 52-maktab 1-toifali o'qituvchisi

Qorabekova Shahnoza Muxiddinova

Guliston Davlat Universiteti 1-kurs magistranti

Annotatsiya: Mazkur maqola oziq-ovqat va tibbiyot hamda kosmetika yo'nalishida keng qo'llanilayotgan, qolaversa yuqoridagi yo'nalishlarning qayta ishlab chiqarish sohalarining asosiy xomashyosi hisolanadigan qalampirni quritishga ta'sir etuvchi omillarni ilmiy asoslash haqida.

Kalit so'zlar : iste'mol tuzi, plyonka, moddalar almashinuvi, ipga tizib osib quritish, achitqi bakteriyalar.

НАУЧНАЯ ОСНОВА ФАКТОРОВ, ВЛИЯЮЩИХ НА СУШКУ ПЕРЦА.

Корабекова Гульсара Эргашевна

Учитель 1 категории школы № 52 Боевутского района Сырдарьинской области.

Корабекова Шахноза Мухиддиновна

1 курс магистратуры Гулистанского государственного университета

Аннотация: Статья посвящена научному обоснованию факторов, влияющих на сушку перца, который широко используется в пищевой, медицинской и косметической промышленности, а также является основным сырьем для перерабатывающих производств указанных областей.

Ключевые слова: соль, пленка, обмен веществ, сушка пряжи, дрожжевые бактерии.

THE SCIENTIFIC BASIS OF FACTORS AFFECTING THE DRYING OF PEPPER.

Korabekova Gulsara Ergashevna

Teacher of the 1st category of school No. 52 of Boyovut district of Syrdarya region

Qorabekova Shahnoza Muxiddinovna

Gulistan State University 1st year master's degree

Annotation: The article is devoted to a scientific substantiation of factors affecting the drying of pepper, which is widely used in the food, medical and cosmetic industry, and is also the main raw material for processing industries of the specified areas.

Keywords: salt, film, metabolism, drying yarn, yeast bacteria.

Hozirda olimlar bu yoʻnalishda bir qator tavsiyalar ishlab chiqqan boʻlib, joylarda oʻquv – seminarlari oʻtkazilmoqda (1-rasm). Unda hududlarning tuproq-iqlim sharoitlari hisobga olinib, qalampirni quritish va saqlash borasida ishlab chiqilgan takliflar fermer, dehqon xoʻjaliklari boshliqlari va tomorqa yer egalariga yetkazilmoqda. Xususan, Toshkent davlat agrar universiteti Birlashgan Millatlar Tashkilotining oziq-ovqat va qishloq xoʻjaligi tashkiloti (FAO), Janubiy Koreyaning “KOPIA” markazi, Sabzavot, poliz ekinlari va kartoshkachilik ilmiy-tadqiqot instituti bilan hamkorlikda Qoraqalpogʻiston Respublikasi, Xorazm, Qashqadaryo, Buxoro, Andijon, Namangan va Fargʻona viloyatlarida “Oʻzbekistonda achchiq qalampir yetishtirishning istiqbollari” mavzusida oʻquv-seminarlari oʻtkazdi. Umuman olganda, qalampirni tabiiy usulda quritib, eksportbop mahsulot olish boʻyicha dunyoda Vengriya davlati birinchi oʻrinda turadi keyingi oʻrinlarni Xitoy, Ukraina davlatlari egallab turibdi. Qalampirning ushbu turdagi mahsuloti oshxonada eng koʻp ishlatiladigan ziravorlarning asosini tashkil etadi. Qalampirni quritish uchun faqat toʻliq pishib yetilgan hosil tanlanadi. Chunki hali pishib yetilmagan qalampirda hujayra rivojlanishi yakunlanmagan boʻladi va bunday xom qalampir quritilsa irish, mogʻorlanish, isiqlik taʼsirida poʻst qavatning yupqalashib oqarib qurish holatlari

kuzatiladi. Qalampirni quritishning hozirgi kunda ikki xil usuli mavjud, ya'ni tabiiy va sun'iy quritish usullari bor. O'rta Osiyo Respublikalarida tabiiy sharoitning qulayligi qalampirlarni shamollatib va oftobda quritish imkonini beradi. Qalampirni quritish faqat undan namlikni chiqarib yuborish emas, balki murakkab fiziologik va biokimyoviy jarayonlarni o'z ichiga oladi. Qalampirni quritishdan maqsad ularning namini qochirib, mikroorganizmlar rivojlana olmaydigan hamda har xil biologik jarayonlar ro'y bermaydigan holatga keltirishdir. Quritishning shunday bir me'yori borki, namlik miqdori o'sha darajadan pasaysa, mikroorganizmlar rivojlana olmaydi. Bu minimal darajada bakteriyalar uchun 30 foizni, achitqi bakteriyalar uchun 15 – 20 foizni tashkil qiladi. Shu sababli quritishdan keyin qalampirning namligi 10 foiz bo'lishi kerak, bu ko'rsatkichda ularni chiritmay sifatli saqlash mumkin va uning ta'm xususiyatlari saqlanib qoladi. Qalampirni asosan kechki hosili quritish uchun xomashyo bo'la oladi, ya'ni quritish kuz mavsumida amalga oshiriladi. Xalqimiz orasida bir gap bor, nizom shamolini yegan hosil ma'zasi totliroq bo'ladi. Quritish ishining kuz mavsumida bo'lishining asosiy sababi quyosh chiqadigan vaqtning qisqaligi va shamol to'liqlinining pastligi, ya'ni kun qisqa, tun uzunligidir. Klassik ta'm beruvchi sifatida e'tirof etiladigan quruq mahsulot olish uchun xitoylik tadbirkorlar quyidagi shartni bajarish kerak deydi: "Quritish uchun mos navlar tanlanishi va xomashyo faqatgina bir navga tegishli bo'lishi shart". Qalampirni tabiiy usulda quritishning turlicha turlari mavjud bo'lib, ular quyidagilar hisoblanadi:

Oftobda quritish;

Ipga tizib, osib quritish;

Sho'r suvga botirib quritish.

Qalampirni tabiiy usulda quritish uchun dastlabki qilinadigan ish bu quritish uchun joy tanlash hisoblanadi. Umuman olganda qalampirni quritish jarayoni quyida bosqichlarni o'z ichiga oladi:

Quritish uchun joy tanlash va tayyorlash;

Qalampirlarni saralash va tozalash (yuvish);

Quritish uchun qo'yish;

Quritilgan qalampirlarni sifati tekshiriladi;

Tayyor mahsulot quritish joyidan saqlash yoki qayta ishlash uchun jo'natiladi.

Oftobda quritish.

Respublikamizning iqlim sharoitining harorati yuqori va havo namligi past bo'lishi qalampirni oftobda quritish uchun juda qulay hisoblanadi. Qalampirlarni oftobda quritish uchun ochiq joyda maxsus jihozlangan quritish maydonchalarini tayyorlash lozim. Quritish maydonchalarini to'g'ri tanlash mahsulot tannarxining pasayishiga hamda mahsulot sifatining yaxshi bo'lishiga ta'sir qiladi. Quritish maydonining sathi quritiladigan mahsulotning turiga, har bir kvadrat metriga joylashtiriladigan mevaning miqdoriga bog'liqdir. Qalampir quritiladigan joy loy bilan shuvalgan yoki 4-5 sm qalinlikda sementlangan bo'lishi kerak. Yoyilgan qalampirlar 4-5 kundan keyin tayyorligi tekshirilib ko'riladi. Bunda asosan qalampir bandining quriganligiga e'tibor beriladi. Chunki bandda suv miqdori qolgan bo'lsa, et qavatidagi moddalar almashinuvi uchun zarur bo'lgan oziqa bilan hujayralar ta'minlanib turiladi. Natijada hujayrada pishishdan keyigi jarayon qarish jarayoni boshlanib, po'st ranging o'zgarishi yuzaga keladi. Agar quritishg qo'yilgan qalampir etdor navga tegishli bo'lsa, bu jarayon irish va mog'orlanish bilan yakunlanadi. Band me'yor darajasida qurigan bo'lsa qalampirlarning tovar sifatligi tekshiriladi va yig'ishtiriladi.

Qalampirni ipga tizib osib quritish.

Qalampirni ipga tizib, osib quritish yarim soya usulida, qo'l mehnati orqali amalga oshiriladi (3-rasm). Quritish uchun tanlangan joy atrofida soyasi siyrak daraxtlar yoki qiya to'siq bo'lishi kerak. Hosil bir vaqtning o'zida ham saralanib ham quritish uchun tikuv ignasi yordamida ipga tizilib shoda qilinadi. Tayyor bo'lgan qalampir shodalarini ilish uchun tayyorlangan mixli taxtalarga ilib chiqiladi. Quritish davomiyligi 6-7 kunni tashkil etadi.

Sho'r suvga botirib quritish.

Qalampirni sho'r suvga botirib quritish turi ham yuqorida qayd etilgan ikkita tur kabi qalampir saralanadi va quritish uchun tayyorlanadi.

Sho'r suvni tayyorlash. 1 litr qaynagan suvga 100 gramm iste'mol tuzi nisbatida olingan xomashyo uchun yetarli bo'lgan eritma tayyorlanadi. Qalampirlar sho'r

suvga qaynoq holida solinmaydi, sababi qaynoq suvga solinsa, et qavatining yumshash va plyonka qavatining ajralib qolish holatlari kuzatiladi hamda bunday mahsulotni tez zararkunandalar bosib, iste'mol uchun yaroqsiz mahsulot olinadi. Shuning uchun suvni temperaturasi 8-9 °C ga tushirilgandan keyin qalampir solinadi va 1-2 minut suvga bo'ktirib keyin patnislarga olinadi. Sho'r suvga botirib olingan mahsulot to'rli quritish stolchalariga 1 sm qalinlikda yoyilib chiqiladi va 11-12 kun davomda quritiladi. Sho'r suvga solinishining sababi, quritish davomida unga zararkunandalar ta'sirini kamaytirish va mahsulot qayishqoqligini saqlab qolish hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR VA INTERNET SAYTLARI

RO'YXATI:

1-Qishloq xo'jaligida islohotlarni chuqurlashtirishga doir va me'yoriy hujjatlar to'plami. 1– 2 qism. Toshkent 1998 y.

2-Karimov I. A. «Dehqonchilik taraqqiyoti to'kin hayot manbai». Toshkent «O'zbekiston» 1994 y.

3-Bo'riev X. Ch, Jo'raev R. J, Alimov O. A. «Meva–sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish». Toshkent.«Mehnat», 2002 y.

4-Balashov N.N,Zyamen G. O. «Sabzavotchilik».Toshkent «O'qituvchi» 1977y.

www.true.uz, www.ski.ilm.uz, www.uhh.hamaii.edu,

www.ecfak.timacad.ru, www.fadmin.ru, www.tstu.uz,