

QOVOQNI QAYTA ISHLASH TEXNOLOGIYASI VA UN DAN TAYYORLANADIGAN
MAHSULOTLAR

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7879159>

Atavullayeva Gulnora Anorbek qizi
Ermonova Ozoda Qu drat qizi

Annotatsiya: *Qovoq hosili to'la yetilgan davrida yig'ib olinadi. Uning po'stiga tirnoq botirilganda unga hech qanday iz tushmasa u yetilgan bo'ladi. Qovoq palagidan meva bandi bilan kesib olinadi. Qovoq yaxshi yetilsa 10-15 kun uzilgandan so'ng dalalda qoldiriladi. Qovoq berk quruq binolarda yoki kichikroq uyumlarda saqlanadi. Qovoqning saqlanadigan navlari juda qattiq bo'lib, ular uncha katta bo'lmay, og'irroq bo'ladi.*

Kalit so'zlar: *qovoq, qayta ishlash, zamonaviy texnologiya, tayyor mahsulot, murabbo, saqlash, foydali xususiyatlari.*

Annotation: *the pumpkin crop is harvested during its full maturity. When a nail is dipped in its trunk it matures if no trace falls on it. Pumpkin is cut from the palag with a fruit band. Pumpkin is left in the field after 10-15 days of disconnection if it matures well. Pumpkin berk is stored in dry buildings or smaller heaps. The varieties in which the bark is stored are very tough, and tend to be less bulky and heavier.*

Keywords: *pumpkin, processing, modern technology, finished product, jam, storage, useful properties.*

Kirish

Qovoq hosili to'la yetilgan davrida yig'ib olinadi. Uning po'stiga tirnoq botirilganda unga hech qanday iz tushmasa u yetilgan bo'ladi. Qovoq palagidan meva bandi bilan kesib olinadi. Qovoq yaxshi yetilsa 10-15 kun uzilgandan so'ng dalalda qoldiriladi. Qovoq berk quruq binolarda yoki kichikroq uyumlarda saqlanadi. Qovoqning saqlanadigan navlari juda qattiq bo'lib, ular uncha katta bo'lmay, og'irroq bo'ladi. Saqlanishning dastlabki davrida unda kraxmal moddasi ko'p bo'ladi, 2-3 oydan so'ng kraxmal eruvchan qand moddalariga aylanadi va natijada uning ta'mi va oziqaviylik qiymati oshadi.

Pishgan qovoq qattiq bo'lib, navga xos rangga kiradi va meva bandi qurib burishib qoladi. Saqlashga yaxshi pishgan, shikastlanmagan, kasallik hamda zararkunandalar bilan zararlanmaganlari saralanadi. Qovoqni vaqtincha ayvon tagiga somon yoki boshqa to'shama to'shab, 2-3 qavat qilib, har qavatga somon, xas to'shalib uning shikastlanishini oldini olib joylashtiriladi va ustiga somon, xas tashlab qo'yiladi. Qovoq, somon makkajo'xori poyasi bilan yaxshi saqlanadi. Uzoq vaqtga saqlanadigan qovoq quyoshda 5-7 kun qoldiriladi.

Qovoq tarkibida suv miqdori ko'p bo'lganligi sababli, uni saqlashda suvni ko'p yo'qotilishi sifatining pasayishiga olib keladi. Saqlashga qo'yilganda qovoq

saqlanadigan xonani yoki omborxonalarida havoning harorati 1-14°C va namligi 70 % ga yaqin bo'lishi lozim. Qovoqni saqlash uchun sovuq va nam xonalardan foydalanish tavsiya qilinmaydi. Qovoqdan ko'plab mazali taomlar tayyorlasa bo'ladi. Uni dimlashadi, toblashadi va qovurishadi. Bug'da pishirganda foydali moddalar eng ko'p saqlanadi. Xitoyda qovoqning yosh barglaridan sho'rvalarga ko'kat sifatida foydalanishadi. Hind oshxonasida qovoqdan ko'pincha shirin taomlar, jumladan, "sabzee", holva, desert, sho'rva va karri, shuningdek, boshqa taomlar tayyorlanadi. Bundan ashqari, qovoqdan pirog, quymoq, kastarda (suyuq krem), ravioli (chuchvaraga o'xshash) va boshqa taomlar pishirish mumkin.

Tillo rang qovoq nihoyatda shirin sufle, nachinka va sho'rvalar tayyorlashda ishlatiladi. Qovurilgan qovoq urug'i ko'pchilik yaxshi ko'radigan snek (engil yegulik) hisoblanadi. Qovoqlarni sirkalash, qovoq bo'tqasiga olma yoki boshqa xil mevalar bo'tqasiga aralashtirib povidlo tayyorlash, bolalar uchun mo'ljallangan konservalar, qandolatchilikda ishlatiladigan shakarlangan mahsulotlar tayyorlash mumkin.

Marinadlangan konservalar asosan sirka kislotasi, shuningdek, tuz, shakar, turli ziravor va xushbo'y ko'katlar qo'shib tayyorlangan eritmaga bosilgan mevalardan tayyorlanadi. Marinadlarni tayyorlashda sirka kislotasi 0,2-0,9% miqdorda qo'shiladi. Sirka kislotasi bir qator ziravorlar bilan birgalikda mikroorganizmlarning rivojlanishini to'xtatib qo'yadi, lekin ularni o'ldirmaydi. Shu sababli marinadlangan konservalar pasteurizatsiya qilinadi.

Sirkalangan qovoq. Bunday konserva tayyorlash uchun yetilib pishgan qovoqlar tanlanadi. Ularni yaxshilab ishqalab yuviladi va po'chog'i ko'pi bilan 1,5 mm qalinlikda archiladi. So'ngra bo'laklarga ajratilib, urug'i olib tashlanadi. 1,5-2 sm yiriklikda kubik shaklida to'g'raladi va suvda 3-4 minut part qilinadi. Uni darhol sovuq suvda sovutilib, shisha bankalarga to'ldiriladi (5.2.1-jadval).

0,5 l bankaga 546 g mahsulot shu jumladan 390 g qovoq va 1562 g sirkali shakar qiyomi solinadi. 0,5 litrli 10 banka uchun taxminan 1,75 l sirkali qiyom tayyorlash kerak. Sirlangan idishga 1350 g suv quyiladi va 490 g shakar solinadi, suv 10-15 minut qaynatilgandan keyin 3-4 qavat buklangan dokadan qaynoqligida suziladi. Shundan keyin qiyom yana olovga qo'yiladi va unga 80 % li sirka kislotasi qo'shiladi.

Tayyorlab qo'yilgan shisha bankalarga avvalo ziravorlar: 3-4 dona xushbo'y, chuchuk murch, bir bo'lak dolchin, 2-3 dona qalampirunchoq tashlanadi, so'ngra to'g'ralgan qovoq to'ldiriladi, uning ustiga 80-850S gacha isitilgan sirkali qiyom to'lg'azib qo'yiladi: bankalar tunuka qopqoqlar bilan yengil burab bekitilib, issiq (60-700) suvli idishga joylanadi va 850S da muayyan vaqt qizdiriladi; bunda 0,5 l bankalar 10 minut, 1,0 l bankalar 15 minut, 2,0 l ballonlar 20 minut va 3,0 ballonlar 25 minut qizdiriladi. Shu muddat o'tgach, bankalar suvdan olinadi, qopqoqlari darhol burab mahkamlanadi va to'ntarib qo'yilib, shu holida sovutiladi. 0,5 litrli 10 banka shunday konserva tayyorlash uchun 6000 g qovoq, 1600 g sirkali shakar qiyomi, qiyomga solish uchun 22 sm³ sirka kislotasi (80 % li), 5 g dolchin, 2 g chuchuk, xushboy murch, 1,5 g

qalampirmunchoq kerak bo'ladi. Qovoqni tozalagan vaqtda uning 35 % qismi chiqindiga chiqadi.

Oshqovoq murabbosini. Dastlab oshqovoq po'stidan tozalanadi, somoncha shaklida to'g'raladi. Alohida idishda qiyom tayyorlanadi. Buning uchun 3 stakan shakarga 1,5 stakan suv qo'shib qaynatiladi. Oshqovoq qiyomga qo'shiladi va yana bir necha daqiqa qaynatiladi hamda olovdan olib, salqin yerga bir kechaga olib qo'yiladi. Ertasiga qovoq qiyomdan ajratib olinadi va yana qaynatiladi. Murabboga 1,5 ta limon sharbati siqib quyiladi, qiyomga qovoq qo'shiladi, tiniq tusga kirguncha yana qaynatiladi. Murabbo sterilangan idishlarga quyilib, qopqoq bilan mahkam berkitiladi.

Xulosa

Poliz ekinlaridan qovoq yetishtirish va uni qayta ishlash xalq orasida unchalik ommabop tusga aylanmagan. Hozirgacha mahsulotlarni qayta ishlash masalalari ilmiy asosda yetarlicha o'rganilmagan. Qolaversa, bu borada fan-texnika va ilg'or tajriba yutuqlari ishlab chiqarishga keng joriy etilmayapti.

Shundan kelib chiqib, Respublikamizda yetishtirilayotgan poliz mahsulotlari, xususan, qovoqni yetishtirish hajmini oshirish va mevalarini qayta ishlash texnologiyalarini o'rganish, bilish va qo'llay olish talab etiladi. Shu yo'l bilan aholini yil bo'yi turli vitaminlar, uglevodlar, mineral tuzlar va boshqa zarur moddalar bilan ta'minlash mumkin bo'ladi.

Hozirgi kunga kelib, respublikamiz qishloq xo'jaligida bo'layotgan o'zgarishlar tufayli, polizchilikka ham e'tibor kuchaydi. Ayniqsa, bozor iqtisodiyoti davrida, oziq-ovqat muammo bo'lib turganda qimmatbaho ekinlardan bo'lgan qovoq yetishtirishni ko'paytirishni va turli mahsulotlarni qayta ishlashni o'z oldimizga maqsad qilib qo'ydik.

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash sohasining hozirgi bosqichdagi asosiy vazifalari: xom ashyo yetishtiriladigan joylarda zamonaviy qayta ishlash sexlari va zavodlarini barpo etish, dunyo bozorida konserva mahsuloti assortimenti va miqdori mavqeini mustahkamlash, kelajak uchun real istiqbol rejaga ega bo'lishdir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Ostonaqulov T.E., Zuev V.I., Qodirxo'jaev O. Sabzavotchilik. T., 2009 y.
2. Bo'riev X.Ch., Zuev V.I., Qodirxo'jaev O. Muxamedov M.M. "Ochiq yerda sabzavot ekinlar yetishtirishning progressiv texnologiyalari" T., "O'zMEDIN", 2002.
3. Ostonaqulov T.E. Meva-sabzavot va poliz ekinlarini yetishtirish, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. Samarqand, 2006
4. Bo'riev H., R.Jo'raev., O.Alimov. "Meva-sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish" Toshkent "Mehnat" 2002
5. Балашев Н.Н. Бахчеводство. Тошкент: "Ўқитувчи", 1976
6. Белик И.Ф. Бахчеводство. Москва: "Колос", 1982