

OLXO'RINI QURITISH TEXNALOGIYASI

Davlyatova Mavlyuda Baxtiyorovna

Buxoro Muhandislik texnologiya instituti

Xodjiyeva Niyozgul Zohirovna

Dilliyeva Madina Diyor qizi

Xudoyberdiyev Sherzod Shomurod o'gli

Buxoro davlat unversiteti magistri

Anotatsiya: *Mamlakatimizda meva turlari judaham ko'p. Har bir mahsulotni quritish texnologiyasi turli xil. Maxsulotni qurutish shu mahsulotni uzoqroq muddad saqlash, isrofgarchilik oldini olish va boshqalarni ta'minlaydi. Har bir mahsulotni zararkunandalardan himoya qilish lozim. Shu jumladan, saqlashga keltirilgan, qurutilgan olxo'rilarni joylashtirish hisobi, zararkunandalar bilan zararlanmaganligi va boshqa bir qator xususiyatlarni nazorat qilish kerak.*

Kalit so'zlar : *Olxo'ri, olxo'ri navlari quruq mahsulot*

Olxo'ri, olu (*Prunus*)- ra'nodoshlar oilasiga mansub danakli meva daraxti yoki buta hisoblanib 30 dan ortiq turi ma'lum. Eng kop tarqalgan turi oddiy olxo'ri bo'lib tog'olcha bilan yovvoyi olxo'ri(terin)ning tabiiy chatishishidan kelib chiqan deb taxmin qilinadi.

Vatani-Kichik Osiyo, Kavkaz, Shimoliy Eron. O'zbekistonga Eron orqali keltirilgan. Hozirda O'rta Osiyoda dastlab keltirilgan oq olu, sariq olu, qora olu va ulardan kelib chiqan navlar tarqalgan. Olxo'rining foydali xususiyatlardan biri joy tanlamasligidir. Ularning 2000 ga yaqin (O'zbekistonda 200 dan ortiq) navi bor. O'zbekistonda ekilish maydoni jixatidan danakli meva daraxtlari orasida o'rikdan keyin turadi. Barglari ketma-ket, gullari yakka yoki 2-3 tadan o'rnashgan, oq yoki ko'kish. Olxo'ri mevasi dumaloq, tuxumsimon, cho'zinchoq, 60-100 g, sariq, yashil, qizil, ko'kimtir- qora; mumg'ubor bilan qoplangan tarkibida 14-21 % qand, 0.5-1.2 % kislota, azotli moddalar va vitaminlar mavjud. Yangiligida yeyiladi, qoqi, konserva qilinadi sharbatli ichimliklar, jem, murabbo, qiyom va boshqa mahsulotlar tayorlanadi.

Olxo'ri asosan, payvandlab hamda ildiz bachkisidan ko'paytiriladi. Olxo'ri uchun eng yaxshi payvandtak tog'olcha. Bu daraxt ko'chati o'tqazilgach, 4-6- xosilga kiradi. O'zbekistonda mart- aprel oylarida gulaydi, mevasi iyunning ikkinchi yarimidan sentyabir oxirigacha pishadi.

O'zbekistonda Vengerka, Berton, Ispolin olxo'risi, Samarqand qora olusi, Vashington kabi navlari ekiladi.

Olxo'rini saqlash usullaridan biri ularni qoqi qilish hisoblanadi. Olxo'ri qoqisi inson organizimi uchun parxezli davolovchi yaxshi mahsulotdir. Olxo'rini tuk tusli Berton, Ispolinskiy, Sogdiana, Kora olu, Samarkandskaya, Vengerka ajanskaya, Vengerka fioletovaya navlari quritish uchun eng yaxshi xisoblanadi. Ishlab chiqarish texnologiyasi uzish, tashish, saqlash, navlarga ajratish, inspeksiya, yuvish, qaynoq

suvga pishish, quritish, namini baravarlash, qutilarga joylash va saqlashdan iborat. Quritiladigan olxo'ri yaxshi pishgan b'lishi kerak. SHu sababli u obdon pishib, qandi, kislotasi va boshqa moddalari tegishli darajaga yetgach, uziladi. Olxo'rini katta-kichikligi, yetilganlik holatiga xamda sifatiga qarab saralanadi. Ezilgan, chirigan, kasallangan va xashoratlardan zararlangan mevalar ajratiladi. Olxo'ri navlarini kech pishishi (avgust-sentyabr) hisobga olingan xolda quritishdan oldin uni ishkor aralashmasida ishlov (blansirovka) beriladi. Olxurini 10-15 sentyabrdan keyin quritish tavsiya etilmaydi, chunki mevalar to kuzgi yomg'ir yog'ishigacha qurimaydi. SHuning uchun maxsulot ertaroq 0,5% li ishqor aralashmasida ishlov berib quritiladi. Ishlov berishdan maqsad meva etlarida kichik yoriqchalar xosil qilish va kurish jarayonini tezlashtirishdir. Olxo'ri mevalariga ishlov berish uchun qozonga tozasuv quyib qaynoq holga keltiriladi, undan keyin 100 litr suv xisobiga 500 gr ishqor (kaustik soda) solib qaynatiladi, undan keyin mevalar kichik (2-3 kg li) savatchalarga solib qaynayotgan ishqor aralashmasiga (mahsulot yetilganligi, naviga qarab) 10-30 soniya mobaynida botirib olinadi va ochiq maydonda quritiladi. Quritilgan olxo'rini saqlash uchun maxsus qutilarga yoki kraft qoplarga solinadi. Og'zi yaxshilab berkitiladi va toza quruq tokchalarga qo'yiladi. Birinchi tokcha yerdan 10 sm balandlikda bo'ladi. Devor va tokchalar orasida 0,5 metrli yo'l qoldiriladi va qatorlar orasiga bitta markaziy 1,5-1,8 metrli yon yo'llar qoldiriladi. Keltirilgan mahsulot taxlash va olish oson bo'lishi uchun tokchalarni eng balandi 2,5 metr bo'lishi kerak. Mahsulot tokchalarga partiya va navlarga ajratib qo'yiladi. Har bir mahsulot partiyasiga etiketka bo'lishi kerak. Unda mahsulotning nomi, tovar navi, og'irligi, tayyorlangan va qabul qilingan muddatdlari yozilgan bo'lishi kerak.

Olxo'ri tarkibidagi organik kislotalar ham muhim sifat ko'rsatkichi bo'lib, ular mevalarning nordon ta'mini aniqlaydi va ularni saqlash paytida to'planishi oksidlanish jarayonlarining darajasini belgilaydi. Organik kislotalar alohida qiziqish uyg'otadi, chunki ular mevaning o'ziga xos ta'mini belgilaydilar va ularning umumiy tarkibi nav xususiyatlariga bog'liq. Olxo'ri mevasini naviga qarab, organik kislotalar orasida limon, olma, oksalat, qaxrabo kislotalari, shuningdek malon va fumar kislotalar mavjud. Titrlanadigan kislota bilan belgilanadigan organik kislotalar miqdorining o'zgarishini o'rganish olib borilgan tadqiqot usullarini solishtirishda muhimdir.

Ma'lumotlarga ko'ra, yangi olxo'ri mevalarining olma kislotasiga titrlanadigan kislotaligi navga sezilarli darajada bog'liq va 0,6% dan 1,0% gacha o'zgarib turadi. Muzlatish va saqlash vaqtida barcha olxo'ri navlarning mevalarida titrlanadigan kislotaliligi oshadi, bu ko'rsatkichning olxo'ridagi qiymati 0,8% dan (Venger navi) 1,0% gacha (Samarqand navi) o'zgaradi, ammo organik kislotalar miqdori olxo'rining naviga bog'liq. Askarbin kislota azotli, uglevod almashinuvi jarayonlarida, dezoksiribonuklein kislota hosil qilishda, hujayra yadrosi va biriktiruvchi to'qimaning hujayralararo moddasini to'qimaning hujayralararo moddasini devorlarini normal holatida saqlashda ishtirok etib katta fiziologik ahamiyatga ega. C vitamini uchun kunlik ehtiyoj 50-100 mg ni tashkil etadi. Ushbu ehtiyojni qish-bahor davrida qondirish oson emas. SHuning uchun o'simlik mahsulotlarida turli xil ishlovlar vaqtida

C vitamini saqlanishiga katta e'tibor qaratiladi, ayniqsa, askarbin kislotasi beqaror vitamin hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Ermakova Jamilaxon Muxammadovna Andijon qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalar instituti.
2. Shoumarov X.B, Islamov S.YA. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi, Toshkent, 2011.
3. X.Bo'riyev, R.Jo'raev, O. Olimov "Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish". Toshkent, 2002.
4. Ostonaqulov T. E, Narzziyeva X. Va B. G'ulomov "Mevachilik asoslari". Toshkent, 2011.
5. Baxtiyorovna, D. M. (2022). Food safety management. Texas Journal of Multidisciplinary Studies, 8, 64-67.
6. Bakhtiyarovna, D. M., Shakhidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Investigation Of The Effect Of Plant Extracts On The Rheological Properties Of Wheat Dough. The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 2(09), 41-47.
7. Glushenkova, A. I., Sagdullaev, S. S., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Oil cake of sesamium Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (p. 202).
8. Davlyatova, M. B., Shernazarova, D. S., & Rashidova, G. N. (2022). Studying the effect of plant extracts on the rheological properties of wheat flour. Science and Education, 3(12), 398-405.
9. Bahtiyarovna, D. M., Shakhsaidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Nutritional And Biological Value
10. Of National Breads With The Use Of Vegetable Extracts. The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 2(09), 85-96.
11. Давлятова, М. Б., & Рашидова, Г. Н. ПОЛУЧЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ПО СТАНДАРТУ.
12. Davlyatova, M., & Rashidova, G. (2022). OBTAINING HEALING NATIONAL BAKERY PRODUCTS WITH ADDITIVES ACCORDING TO THE STANDARD. Science and Innovation, 1(5), 135-149.
13. Glushenkova, A. I., Sagdullaev, S. S., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Oil cake of sesamium Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (p. 202).
14. Bakhtiyarovna, D. M., Shukhratovna, S. D., & Nodirovna, R. G. (2023). Quality of Service and its Provision, Definition and Principles of SLA. Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal, 2(5), 650-653.

15. Davlyatova, M. B., Shernazarova, D. S., & Rashidova, G. N. (2022). Studying the effect of plant extracts on the rheological properties of wheat flour. *Science and Education*, 3(12), 398-405.
16. Davlyatova, M., & Rashidova, G. (2022). ПОЛУЧЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ПО СТАНДАРТУ. *Science and innovation*, 1(A5), 135-149.
17. Sagdullaev, S. S., Inoyatova, F. I., Glushenkova, A. I., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Lipids of zizyphusjujuba fruits Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds.
18. Djuraev , K., Yodgorova , M., Usmonov , A., & Mizomov , M. (2021, September). Experimental study of the extraction process of coniferous plants. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 839, No. 4, p. 042019). IOP Publishing .
19. Yodgorova , MO (2022). DETERMINATION OF BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES BY MODERN METHODS. *The American Journal of Engineering oath Technology* , 4 (02), 5-8.
20. Djurayev , K., Yadgarova , M., Khikmatov , D., & Rasulov , S. (2021, September). Mathematical modeling of the extraction process of coniferous plants. In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 848, No. 1, p. 012013). IOP Publishing .
21. Djuraev , Kh. F., Mukhammadiev , B. T., & Yodgorova , M. O. (2021). MODELIROVANIE PISHCHEVOY BEZOPASNOSTI. *Economics and society* , (2-1 (81)), 589-595.
22. Xudoyberdiyevna, K. M. (2023). Management System Requirements for Certification Bodies. *Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal*, 2(5), 620-624.
23. Kamolova, M. K., Kamolova, M. K., Bozorova, S. N., & Ubaydulloyeva, S. L. (2023). LIFE PATHS OF GREAT FIGURES, GREAT SUFFERINGS, BRAVE AND HEROIC CHILDREN. *SCHOLAR*, 1(31), 156-160.
24. Khudoyberdiyevna, K. M., & Furkat ogli, S. M. (2022). Main Requirements of the O'zDSt ISO\IEC Standard 17021: 2009. *Texas Journal of Engineering and Technology*, 8, 4-9.
25. Tosheva, G. D., & Toirov, B. B. (2020). INNOVATSION TEXNOLOGIYALAR TA'LIM TARAQQIYOTINING ASOSIY KUCHI VA TUTGAN O'RNI. *Science and Education*, 1(8), 222-228.
26. Nurillayevna, T. Z., Barotovich, O. S., Djurayevna, T. G., Muxiddinovna, T. N., & Abduformonovna, A. F. (2021). Research of Foot Sizes of Younger School Children for the Purpose of Identification of Static Deformations. *Annals of the Romanian Society for Cell Biology*, 4723-4741.
27. Тошева, Г. Д. (2016). Совершенствование процесса проектирования одежды на основе компьютерных технологий. *Молодой ученый*, (2), 245-247.

28. Ражабова, Г. Ж., Тошева, Г. Д., & Бокиева, Г. У. (2015). Использование технологического стенда при изучении дисциплин профессиональной направленности. Молодой ученый, (3), 215-217.

29. Ражабова, Г. Д., & Тошева, Г. Д. (2014). КОНСТРУКТИВНЫЙ И ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ СТЕНД ПРИ ИЗУЧЕНИИ ДИСЦИПЛИН ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ. In Инновации в строительстве глазами молодых специалистов (pp. 107-110).