



## QURITILGAN ANJIRNING SIFAT KO'RSATGICHLARI

**Abdullayeva Fazilat Aitbayevna**

*“TIQXMMI” MTUning Qarshi irrigasiya va agrotexnologiyalar  
instituti talabasi*

**Annotatsiya:** *Maqolada quritilgan mahsulotlarni ahamiyati, anjirni quritiladigan navlari, anjir quritish texnologiyasi texnologiyasi tahlil qilingan.*

**Kalit so'zlar:** *quritish, anjir, vitaminlar, mineral tuz, chapla navi, meva, hosil, oltingugurt tutini, anjir qoqi.*

**АННОТАЦИЯ:** *В статье анализируется значение сушеных продуктов, сорта сушеного инжира, технология сушки инжира.*

**Ключевые слова:** *сушка, инжир, витамины, минеральная соль, сорт чапла, фрукты, урожай, серный дым, кожура инжира.*

**Abstract:** *The article analyzes the importance of dried products, varieties of dried figs, the technology of drying figs.*

**Keywords:** *drying, figs, vitamins, mineral salt, chapla variety, fruit, harvest, sulfur smoke, fig peel.*

### KIRISH

Quritish – bu oziq-ovqat mahsulotlarining buzilishini oldini olishning eng qadimgi usullaridan biridir. Quritishning zamonaviy usullari va usullari tabiiy xususiyatlarini saqlab qolish bilan birga yuqori sifatli mahsulotlarni olish imkonini beradi va ko'pincha quritilgan mahsulotlar yangi mahsulotlarga nisbatan afzalliklarga ega. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini quritishdan asosiy maqsad yil davomida aholini qishloq xo'jaligi mahsulotlari bilan teng ravishda ta'minlashga imkon beradi. Mavsumda yetishtirilgan katta partiyadagi hosilni barchasini qayta ishlash imkoni yo'q. Meva va sabzavotlarni quritib saqlash hozirgi kunda qishloq xo'jaligida qo'llanilayotgan keng tarmoqdir.

Quritilgan mahsulotlar kamhajm egallaydi, ozuqaviy moddalarni konsentrlangan holda o'z ichiga oladi va yaxshi singdiriladi (masalan, sabzavotlardan olingan kukunlar), ko'proq tashiladi va h.k. Quritish – bu issiqlik va massani uzatishning murakkab jarayoni, bu hayvonot va o'simlik manbalaridan olingan qishloq xo'jaligi xom ashyosidan olinadigan mahsulotlar va yarim tayyor mahsulotlarni samarali saqlashga imkon beradigan konservalash usullaridan biridir.

Quritilgan meva va sabzavotlar yuqori energiya qiymatiga ega, chunki ular tarkibida juda ko'p miqdordagi shakar, azotli moddalar, organik kislotalar, pektin va mineral moddalar mavjud, shuningdek ularni yaxshi saqlash va tashish imkoniyati mavjud. Sayohatga olib Quritilgan mahsulotlar jamoat va yakka ovqatlanishda keng qo'llaniladi. Kamchiliklari - quritish paytida vitaminlar tarkibining pasayishi va organoleptik xususiyatlarining o'zgarishi.



## ADABIYOTLAR TAXLILI VA METODOLOGIYA

Anjir – tutdoshlar (anjirgullilar) oilasiga mansub subtropik meva turi. MDH davlatlari orasida u O'rta Osiyoda, Janubiy Qozog'iston, Qrim, Kavkaz, Moldaviyada va Rossiyaning Krasnodar o'lkasida tarqalgan. Shuningdek, Turkiya, Jazoir, Yevropaning janubida, AQSH da katta maydonlarda yetishtiriladi. Yovvoyi holda O'rta dengiz bo'yi, Kichik Osiyo, Eron, Shimoliy-g'arbiy Hindistonda o'sadi. Anjir juda qadimdan madaniylashtirilgan o'simlik hisoblanadi (Osiyoda 5 ming yildan, Yevropada kamida 2 ming yildan beri) yetishtiriladi.

Anjir avlodiga 600 dan ortiq tur kiradi. Ular asosan tropik, biroz qismi subtropik mamlakatlarda va mo'tadil iqlimli kengliklarda o'sadi. MDH davlatlari orasida Kavkaz orti respublikalari, Qrim va O'rta Osiyo tog'larining toshli ochiq yonbag'irlaridagi xarsang toshlar orasida yovvoyi holda o'sadigan anjir (R. Sarisa) ham shular jumlasiga kiradi. Akademik Maxmud Mirzayev nomidagi bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot institutining Surxondaryo ilmiy-tajriba stansiyasida anjirning 20 dan ortiq navlari iborat kolleksiya majdud bo'lib, asosan anjirning 8 ta navlari ustidan dala tajribalari olib borilgan.

O'zbekistonda u asosan, Farg'ona vodiysida ekiladi (umumiy anjirzorlarning 75% shu vodiya joylashtirilgan). Anjir mevasi tarkibida 10-28% gacha, quritilganda esa 86% gacha shakar, 0,22-0,59% organik kislotalar, A, C, B, va vitaminlar, mineral tuz-lar (fosfor, magniy, kalqiy temir) bo'lib, u juda shifobaxsh hisoblanadi. Mevasidan jem, qiyom, kompot va quyuq sharbat tayyorlanadi. Quritilgan va qayta ishlangan mahsulotini uzoq saqlash va uzoq yerlarga yuborish mumkin. Anjir ho'lligicha yoki qoqi hamda konserva holida iste'mol qilinadi, jem, murabbo tayyorlanadi. Xalq amaliyotida anjir bargi uzum va mevalarni quritishda ishqor sifatida, "suti" teri kasalliklarini, chayon va ari chaqqan joylarni davolashda ishlatiladi.

## NATIJALAR VA MUHOKAMA

O'zbekistonda rayonlashtirilgan hamma anjir navlarni quritish mumkin. Ammo ochiq rangdagilari yaroqlidir.

**Chapla navi.** Mevasi o'rtacha yirik – 35-40 g keladi, yumaloq, noksimon bo'lib, och va to'q jigarrang yo'llari bor, po'sti sariq, mayda tuk bilan qoplangan. Yangi uzilgan mevasi tarkibida 21-24% shakar va 0,2% kislota bo'ladi. Bu nav anjir ertapishar bo'lib, avgust oyining o'rtalarida pisha boshlaydi. 10-12 yoshli tupi 25-30 kg atrofida hosil beradi. Standart anjir naviga kiradi.

**Kadota.** Eng yaxshi universal nav hisoblanadi. Mevasi o'rtacha yirik, noksimon, rangi sariq. Eti och jigarrang tusda, mazasi shirin. Bir yilda ikki marta hosil olinadi, serhosil, 1,0 yoshli tupidan 50-55 kg gacha hosil olinadi. Hosili avgustning oxirida pishadi. Odatda anjirning pishgan mevasi tarkibida shakar ko'p, kislota kam bo'ladi, shuning uchun u shirin va quritilganda undan yaxshi qoqi tushadi.



**O'zbekiston sariq anjiri** – mevasi yirik, o'rtacha vazni 60-80 g, shaklli yassi, rangi sariq. Tarkibida 14-18% shakar, 0,12% kislota bo'ladi. Bu nav bir yilda ikki marta hosil beradi. Mevasi asosan yangiligida iste'mol qilinadi. O'zbekistonning barcha viloyatlarida tarqalgan. U butun anjirzorlarning 90% ni tashkil etadi. Hosili o'rtacha, o'n yoshli bir tupidan 45-50 kg gacha hosil olinadi.

Anjirni quritish uchun asosan ochiq dalada quyosh nurlaridan foydalaniladi. Tarkibida 16 — 26 % qand, 0,2—0,5% kislota bo'lib, turli xil vitaminlarga boy bo'lganligi sababli anjir qoqi yuqori baholanadi. O'zbekiston sharoitida asosan avgust oyining o'rtalarida pishib yetiladi. Anjir ho'l holda saqlashga hamda ortish-tushirish ishlariga chidamsiz bo'lganligi uchun, ko'proq quritishga tavsiya etiladi. Anjir bir tekis pishmaganligi sababli ho'l holda iste'mol qilishga terilganidek, quritish uchun ham pishganlari ajratib terilishi lozim. Hamma navlarni quritish mumkin. Ammo ochiq rangdagilari yaroqlidir. Ular katta go'shtli, yupqa po'stloqli va tupda yaxshi qurigan bo'lsa, mevasi saralanib, meva bandi olinib, maxsus tayyorlangan yupqa patnoslarga mevani yuqoriga qo'yilib bir tekis teriladi.

Quritishdan oldin sortlarga ajratilgan mahsulot 90°C issida suvga 4-5 minut davomida botirib turiladi, keyin sovuq suvda chayib olinadi va bandli tomonini ustiga qilib patnoslarga terilib, maxsus tayyorlangan xonalarga oltingugurt tutiniga 1 m<sup>3</sup> joyga 150 g hisobida 4 soat eshiklari qattiq yopilgan holda ushlab turiladi va unda keyin tashqarida olib chiqib, maxsus tayyorlangan yog'och so'rilarda quyosh nuri tushib turgan joylarda joylashtiriladi. Havoning issiqlik darajasiga qarab anjir qoqi 5-8 kunda tayyor bo'ladi. Har 3-4 kunda ag'darib turish lozim. Keyin esa mevalar soyada quritiladi. O'ta quritib yubormaslik kerak. O'ta quritilsa, uning sifati past bo'ladi. 24—30% quruq mahsulot olinadi. shu quruq anjirning namligi 22-24%, qanddorligi 55—60%, kislotaliligi 1% atrofida bo'lishi kerak. Tayyor bo'lgan anjir qoqilar yashik yoki qog'oz qopchalarga joylanadi. Bu usul qoqining uzoq muddatgacha saqlash imkonini beradi.

### **XULOSA**

Yuqoridagilardan quyidagi xulosalar chiqarish mumkin:

1. Anjir ho'l holda saqlashga hamda ortish-tushirish ishlariga chidamsiz bo'lganligi uchun, ko'proq quritishga tavsiya etiladi.
2. Barcha navlarni quritish mumkin, ochiq rangdagilari sifatli qoqi olinadi.
3. Anjir quritilganda 24—30% quruq mahsulot olinadi. shu quruq anjirning namligi 22-24%, qanddorligi 55—60%, kislotaliligi 1% atrofida bo'lishi kerak.
4. Tayyor bo'lgan anjir qoqilar yashik yoki qog'oz qopchalarga joylanadi.

### **REFERENCES:**

1. Прокофьев А.А. Пищевая ценность свежей и замороженной зелени фенхеля. Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования // Сб. науч. трудов по материалам международной научно-практической конференции



профессорско-преподавательского состава СПб ГАУ. – 2014. – С. 423 – 426.

2. Степанова Н.Ю. Использование пряно-ароматических растений в промышленности // Вестник студенческого научного общества. – 2013. – Т. 2. – С. 257.

3. Oripov R., Sulaymonov I., Umurzoqov E. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlashva qayta ishlash texnologiyasi. T. "Mexnat", 1991.

4. Ostanakulov T.E. Meva – sabzavot va poliz mahsulotlarini yetishtirish, saqlash vaqayta ishlash texnologiyasi. Samarqand, 2006. – 121-125 b.

5. Васильева М. В. Производство и способы переработки базилика // Научный журнал НИУ ИТМО. Серия: Процессы и аппараты пищевых производств. – 2015. – № 1. – С. 31 – 36.

6. Марченко В.И. Химический состав плодов и овощей. Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования // Сб. науч. трудов по материалам международной науч.- практ. конф. профессорско-преподавательского состава.  
– 2014. – С. 414 – 417.