

QOVUNNI QAYTA ISHLASH USULLARI VA UNING SAMARADORLIGI

Ruzmetova Quvonchoy*Abu Rayhon Beruniy nomidagi Urganch Davlat Universiteti talabasi*ruzmetovaquvonchoy7@gmail.com

Annotatsiya: *Mazkur maqolada qovun mahsulotini qayta ishlashning asosiy o‘nalishlari, texnologik usullari hamda ularning iqtisodiy va amaliy samaradorligi yoritilgan. Qovun O‘zbekiston, xususan Xorazm, Buxoro, Qashqadaryo, Surxondaryo va boshqa hududlarda keng yetishtiriladigan poliz ekinlaridan biri bo‘lib, uning hosilini faqat yangi holatda iste‘mol qilish emas, balki sanoat usulida qayta ishlash orqali mahsulotning saqlanish muddatini uzaytirish, oziqaviy qiymatini saqlab qolish va qo‘shimcha daromad olish mumkin. Maqolada qovunni quritish, sharbat va nektar tayyorlash, murabbo, jem, pyure, qandolat mahsulotlari, qovun qoqisi hamda konservalangan mahsulotlarga aylantirish usullari tahlil qilingan. Shuningdek, qayta ishlashning iqtisodiy samaradorligi, chiqindilarni kamaytirishdagi roli va oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlashdagi ahamiyati yoritib berilgan.*

Kalit so‘zlar: *qovun, qayta ishlash, qovun qoqisi, quritish, sharbat, murabbo, jem, pyure, konserva, samaradorlik, poliz mahsulotlari, oziq-ovqat sanoati.*

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlash masalasi oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlashda, hosil yo‘qotilishini kamaytirishda va mahsulotga qo‘shimcha qiymat yaratishda muhim omil sifatida qaraladi. Poliz ekinlari, jumladan qovun ham qayta ishlash uchun istiqbolli xomashyolardan biri hisoblanadi.[1.5] Turli ilmiy manbalarda qovun mevasining tarkibiy xususiyatlari, saqlashga chidamliligi, texnologik ishlovga mosligi va mahsulot sifatiga ta‘sir etuvchi omillar o‘rganilgan.

Ilmiy tadqiqotlarda qovunning qayta ishlashdagi asosiy ustunliklari sifatida uning tabiiy shiradorligi, yoqimli aromati, pektin moddalari mavjudligi hamda quritilganda yoki termik ishlov berilganda ham ma‘lum darajada ta‘m xususiyatlarini saqlab qolishi qayd etilgan. Ayniqsa, qovun qoqisi Markaziy Osiyo xalqlari orasida qadimdan tayyorlanib kelinadigan an‘anaviy mahsulotlardan biri bo‘lib, bugungi kunda sanoat usulida ishlab chiqarish uchun ham katta salohiyatga ega.

TADQIQOT METODIKASI: Mazkur maqola mavzusi bo‘yicha ilmiy adabiyotlar, amaliy kuzatuvlar, oziq-ovqat texnologiyasi bo‘yicha mavjud ishlanmalar hamda qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini qayta ishlashga doir ma‘lumotlar tahlil qilindi. Tadqiqotda qovunni qayta ishlashning eng ko‘p qo‘llaniladigan usullari texnologik va iqtisodiy nuqtai nazardan o‘rganildi.

QOVUNNI QAYTA ISHLASHNING ASOSIY USULLARI:

1. Qovunni quritish usuli:

Qovunni qayta ishlashning eng qadimiy va samarali usullaridan biri bu quritish hisoblanadi.[3.6] Quritilgan qovun xalq orasida qovun qoqisi nomi bilan mashhur. Ushbu mahsulot uzoq muddat saqlanadi, tashishga qulay bo‘ladi va tabiiy shirinligi tufayli iste’molchilar orasida talab yuqori bo‘ladi.

2. Qovun sharbatini tayyorlash:

Qovun tarkibida suv miqdori yuqori bo‘lgani sababli undan sharbat yoki nektar tayyorlash mumkin. Bu mahsulotlar ichimlik sanoatida istiqbolli yo‘nalishlardan biridir.

3. Qovundan murabbo va jem tayyorlash:

Qovun tarkibidagi tabiiy shakarlar va aromatik moddalarning mavjudligi undan murabbo, jem va konfitur tayyorlash imkonini beradi.

4. Qovun pyuresi va pastasi tayyorlash:

Qovundan pyure, pasta yoki yarim tayyor mahsulot ishlab chiqarish oziq-ovqat sanoati uchun muhim yo‘nalishdir.

5. Qovundan qandolat va desert mahsulotlari tayyorlash:

Qovun qayta ishlashning yana bir istiqbolli yo‘nalishi — undan shirinliklar, marmelad, mevali batonchalar, muzlatilgan desертlar va boshqa qandolat mahsulotlari tayyorlashdir.

6. Konservalash usuli:

Qovunni ayrim hollarda konservalash orqali ham qayta ishlash mumkin. Bunda qovun bo‘laklari maxsus sirop yoki o‘z sharbatida steril idishlarga joylanib, saqlash uchun tayyorlanadi.

QOVUNNI QAYTA ISHLASHNING SAMARADORLIGI:

Qovunni qayta ishlash samaradorligi bir necha yo‘nalishda namoyon bo‘ladi:

- iqtisodiy samaradorlik;
- hosil yo‘qotilishini kamaytirish;
- oziq-ovqat xavfsizligi va yil davomida ta‘minot;
- eksport salohiyati;
- kichik biznes va oilaviy tadbirkorlik uchun qulaylik.

QOVUNNI QAYTA ISHLASHDA UCHRAYDIGAN MUAMMOLAR:

Qovunni qayta ishlash jarayonida ayrim muammolar ham mavjud:

- xomashyo sifati bir xil bo‘lmasligi;
- standartlash muammosi;
- zamonaviy jihozlarning yetishmasligi;
- qadoqlash texnologiyalarining sustligi;
- saqlash va logistika muammolari;

- sanitariya va gigiyena talablariga rioya qilinmasligi.

NATIJALAR: Tahlillar shuni ko‘rsatadiki, qovunni qayta ishlashning har bir usuli o‘ziga xos afzallik va iqtisodiy foydaga ega. Quritish usuli eng oddiy va keng tarqalgan yo‘nalish bo‘lib, kam xarajat bilan uzoq muddat saqlanadigan mahsulot olish imkonini beradi. Sharbat, murabbo, jem va pyure tayyorlash esa qo‘shimcha qiymati yuqori bo‘lgan mahsulotlar ishlab chiqarish imkonini yaratadi.

XULOSA: Qovun O‘zbekiston sharoitida yetishtiriladigan muhim poliz mahsulotlaridan biri bo‘lib, uni qayta ishlash oziq-ovqat sanoati va qishloq xo‘jaligi samaradorligini oshirishda katta ahamiyatga ega.[2.8] Qovunni quritish, sharbat, murabbo, jem, pyure, qandolat mahsulotlari va konserva shaklida qayta ishlash orqali uning saqlanish muddati uzaytiriladi, bozorbopligi oshiriladi va qo‘shimcha iqtisodiy foyda olinadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

Kitoblar:

1. Abdurahmonov, M. (2018). Poliz ekinlari seleksiyasi va yetishtirish agrotexnikasi. Toshkent: Fan nashriyoti.

2. Karimov, A., va boshq. (2019). O‘zbekiston sharoitida poliz ekinlari hosildorligini oshirish yo‘llari. Toshkent: Fan nashriyoti.

3. Хайдаров, Ш. (2015). Бахчачилик асослари. Тошкент: Ўзбекистон Фанлар Академияси.

Jurnallar:

4. Qodirov, A., & Jo‘rayev, I. (2020). O‘zbekiston sharoitida qovun yetishtirishning zamonaviy texnologiyalari. Agrar fanlar jurnali, 3(2), 45-51.

5. Rasulov, B. (2016). Xorazm viloyatida poliz ekinlarining hosildorligini oshirish usullari. Urganch davlat universiteti ilmiy axboroti, 2(1), 66-72.

6. Turdaliev, O. (2022). Poliz ekinlarini ekish sxemalarining hosildorlikka ta’siri. Qishloq xo‘jaligi innovatsiyalari jurnali, 4(3), 73-78.

Elektron saytlar:

7. FAO (2021). Melon production and cultivation practices. Rome: Food and Agriculture Organization.