

**LABORATORIYA SHAROITIDA ERTAGI QOVUNDAN QOVUNQAND
TAYYORLASH TEXNOLOGIYASINING AMALIY AXAMIYATI**

Professor Sh.I.Irnazarov, assistent D.B.Xujamova

Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti

Annotatsiya. O‘zbekiston qovunlari o‘zining shirinligi, betakror mazasi, hidi, uzoq muddat saqlanishi bilan butun dunyoga mashhur. Hozirgi kunda poliz mahsulotlariga bo‘lgan talab kun sayin ortib bormoqda. Zotan, poliz ekinlari mahsuloti bo‘lgan qovunda inson salomatligi uchun bir qancha foydali xususiyatlar mavjud. Iste‘molga to‘liq yetilib pishgan shirin, yoqimli mazali, xushbo‘y hidli, sershira mevasi ishlatiladi. Uni yangi uzilgan, quritilgan – qoqi, ba‘zan ziravorlab sirkalangan (odatda to‘liq pishmagan mevani) holida ham iste‘mol qilinadi. Mevasidan murabbo, jem, kompot pishiriladi, shuningdek shira, qovun asali va boshqa mahsulotlar tayyorlanadi. Qovun muhim ahamiyatli, to‘yimli va shifobaxsh oziqadir. Maqolada qovunni qayta ishlab undan qovunqand olish va iqtisodiy samadorligi o‘rganilgan.

Kalit so‘zlar: bo‘rikalla, sariq handalak, un, sharbat, mazali, qovun qandi.

O‘zbekiston qovunlari o‘zining shirinligi, betakror mazasi, hidi, uzoq muddat saqlanishi bilan butun dunyoga mashhur. Hozirgi kunda poliz mahsulotlariga bo‘lgan talab kun sayin ortib bormoqda.

Zotan, poliz ekinlari mahsuloti bo‘lgan qovunda inson salomatligi uchun bir qancha foydali xususiyatlar mavjud. Bugungi kunda dunyoda oziq-ovqat muammosi yer, suv zahiralari kamayib borishi va aholi sonini ortib borishi barcha oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirishda jadal texnologiyalarni qo‘llashni taqozo etmoqda.

Dunyo statistikasida 2050 yilga borib sayyoramizda odamlar soni 9 milliarddan oshishi va qishloq xo‘jalik ekinlari uchun kerakli yer maydonlari 40-45% ga kamayishi taxmin qilinmoqda.

Qovun o‘zining to‘yimliliigi, ta‘minning shirinligi va shifobaxsh xususiyatiga ko‘ra muhim oziq-ovqat hisoblanadi. U inson organizmini uglevodorodlar, karbon suvlar, darmon-dorilar va minerallar bilan to‘yintirishda qo‘shimcha manba xisoblanadi.

Aholini yil bo‘yi bu mahsulotlarga bo‘lgan ehtiyojini to‘la qondirish uchun ularni saqlash va qayta ishlashning zamonaviy usullarini ishlab chiqish muhim hisoblanadi.

Prezidentimiz Sh.M.Mirziyoevning 2018 yil 17 oktyabrdagi “Meva sabzavot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-3978-sonli va 2019 yil 14 martdagi “Meva sabzavotchilik sohasida qishloq xo‘jaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi [1] PQ-4236-sonli qarorlari [2] respublikamiz qovunchiligida,

shuningdek qovun mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash sohasida keskin burilish yasadi. Dunyoda eng yaxshi qovunlar O‘zbekistonda yetishtiriladi.

Ma’lumki qovun qovoqdoshlar oilasiga kiradi. Qovun etida quyidagi moddalar bo‘ladi suv – 85-92%, quruq moddalar 8-15%, qand 6-18%, klechatka 0,1-0,7%, S vitamini 02-25 mg ga boradi [3, 4].

Qovun urug‘ida 40-42% moy bo‘ladi. Qovundan qovun qoqi, shinni va murabbolar olinadi. Lekin xalqimiz hozirgacha qovunqand olishni bilishmagan. Bizlar o‘z tajribamizda qovunqand olishni o‘rgandik, ya’ni yangilik kiritdik.

Qovun g‘arq pishgan vaqtda fermerlar, tomorqa egalari ko‘p qovunlarni sotishga ulgurmaydi. Buning natijasida ko‘p qovunlar nobud bo‘ladi. Ayniqsa ertagi qovunlar tez buziladi. Ertagi qovunlardan Sariq xandalak, Bo‘rikalla, Amiri, Kalliyoz, Ko‘kkalapo‘sh va boshqalar.



1-rasm.Qo‘qcha
2-rasm. Bo‘rikalla



3-rasm. Ko‘kkalapo‘sh
4-rasm.Sariq xandalak

Bizlar o‘z tajribamizda dalani o‘zida pishib ketgan, urilgan, yorilgan, ezilgan qovunlardan qand tayyorlashni o‘rgandik.

Qovunni qayta ishlashda qovunqand tayyorlash juda katta ahamiyatga ega. Viloyatimizda qovunqand tayyorlashni bilishmaydi. Qovunqand tayyorlashda faqat 10 kg qovun shirasiga 1,5-2 kg un ketadi xolos. Lekin undan hosil bo‘lgan mahsulot juda shirin, to‘yimli, ekologik toza, quruq joyda 5-6 yilgacha saqlash mumkin.

Qovunqand tayyorlash uchun yaxshi pishgan qovun mag‘zi qirg‘ich bilan qirilib qozonga solinadi, qovun mag‘zi sharbatga aylanguvcha qaynatiladi. Doimiy ravishda aralashtirib turiladi. Qozondagi qovun mag‘zi sharbatga aylangandan so‘ng qozon 100

litrli bo'lsa shundan 25-30 litri olinadi va sovutiladi. Shundan so'ng sovutilgan sharbatga 10-15 kg un solib yaxshilab aralashtiriladi. Un to'liq aralashtirilgandan so'ng aralashmani qozondagi sharbatga solinadi va aralashtiriladi. Shundan keyin yana 2-3 soat davomida sekin qaynatiladi va aralashtirib turiladi. Sharbat aralashmasi quyuvlashgandan so'ng yassi idishlarga 2,5-3 sm qalinlikda quyiladi va chang tushmaydigan tom usti, supa yoki karovatlarga terib qo'yiladi. Tayyor massa 8-10 soatda qotadi. Massa qotgandan so'ng ertalab salqinda soat 4-5 larda har xil shaklda kesiladi va paxtali matolarga terib chiqiladi. Shu holatda 6-7 kun quritiladi. Quritish jarayonida 3 kundan so'ng qovunqandlar matoga yopishib qolmasligi uchun joyidan qo'zg'atiladi. Quritib olingan qovunqandlar matodan tikilgan idishlarga solinib quyosh tegadigan joylarga osib qo'yiladi.

Qovunqand fermer xo'jaliklari, dehqon xo'jaliklari va uy sharoitida tayyorlanganda juda katta iqtisodiy samara beradi. Masalan 3 kg qovundan 1 kg qovunqand olish mumkin. Qovun g'arq pishganda 1 kg qovunni narxi 1 ming so'mga to'g'ri keladi. 100 kg qovunni narxi 100000 ming so'm bo'ladi. 10 kg un 440000 so'm bo'lsa, jami harajat 1440000 so'mni tashkil etadi. 100 kg qovundan 33-35 kg qovunqand olinadi. 1 kg qovunqandni bozorda o'rtacha 30000 so'm sotilsa $33 \times 30000 = 990000$ so'm bo'ladi. Agar 1 tonna qovundan qovunqand tayyorlansa 8460000 so'mgacha sof foyda olish mumkin.

Xulosa. Qovunqandni 5-6 yilgacha saqlash mumkin. Qovunqand juda to'yimli, tabiiy ekologik toza mahsulot. Tayyorlanish jarayonida qovun tarkibidagi vitamin va minerallar saqlanib qoladi. Maktab va bog'cha yoshidagi bolalarga ayniqsa to'yimli va yoqimli mahsulot hisoblanadi.

Saqlanish muddatining uzoqligi uchun bimalol jahon bozoriga olib chiqishga va "O'zbekim shirinliklari" yorlig'i ostida eksport qilishga imkon yaratadi.

Bizlar Respublika klaster, dehqon xo'jaliklari va uy sharoitida qovundan qovunqand tayyorlashni tavsiya etamiz.

Adabiyotlar:

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 17 oktyabrdagi "Meva sabzovot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-3978-sonli qarori. Toshkent, 2018 yil.

2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 14 martdagi "Meva sabzavotchilik sohasida qishloq xo'jaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-4236-sonli qarori. Toshkent, 2019 yil.

3. Bo'riev X.Ch., Boymatov K.I., Jo'raev R.J. "Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish", Toshkent "Mehnat", 2002 y.

4. Oripov O., Sulaymonov I.yu, Umurzoqov E. "Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi", Toshkent "Mehnat", 1991 y.