

ANORNING FOYDALI XUSUSIYATLARI VA SAQLASH SIRLARI

Maxmudjonova Madinaxon Shavkatjon qizi

Mo'minjonova Gulnoraxon Xusanboy qizi

Obidjonova Zarnigor Olimjon qizi

Sobirova Dilshoda Murodjon qizi

Annotatsiya: Anor mevasi qadimdan beri dori sifatida va foydali meva sifatida iste'mol qilib kelinmoqda. Uning mevasidan tortib, po'stigacha foydali hisoblanib tibbiyotda, kosmetologiyada keng foydalilaniladi. Anorni o'z navbatida turli xil zararkunanda, kasallik zararlaganligi tufayli sifatli anorlardan kam foydalanyapmiz. Bundan tashqari sifatli anorni noto'g'ri saqlaganligimiz tufayli ham ko'p qismini yo'qotyapmiz. Uni saqlash jarayonida turli xil kasalliklar zararlaydi va sifatli holda saqlash bir muncha qiyinchiliklar tug'dirmoqda. Ushbu maqolada biz anorni sifatli va sog'lom saqlash yo'llari haqida bir nechta ma'lumotlar berib o'tamiz. Bu usullar tajribadan o'tgan va doimiy amalga oshirilib kelinmoqada.

Kalit so'zlar: yomg'ir tufayli anorlarning yorilishi, pasterizatsiya, anorni oq selofan paketga solish, omborxonasi, hindiston, qog'oz maydalagich, afg'oniston.

Muxtaram Prezidentimiz Sh.M.Mirziyoyevning “ Aholini oziq – ovqat mahsulotlariga, sanoatni esa xom – ashyoga talabini qondirish hozirgi kunda mustaqil davlatimizni qishloq xo'jaligi oldida turgan eng muhim vazifalardan biri bo'lib kelmoqda” degan fikrlariga asosan ushbu maqolani tayyorladik.

Anorning shifobaxsh xususiyatlari juda ko'p. Xalq tilida “ anorning ichida nechta donasi bo'lsa, u shuncha dardga davodir “ degan ibora yuradi. Bu bejizga aytilmagan. Anor mevasi tarkibida 80% suv, 12-15 % qand, 19% askorbin kislota, sof holda organik kislotalar- olma, limon, shovel kislotosi mavjud. B guruhiga

vitaminlari B1,B2, B6, B9 va karotin, A vitamini, shuningdek K, Mg, Co, Fe, Ca, P kabi mineral moddalar mavjud. Anor qonni ko‘paytiradi, tarkibida antioksidant moddalar borligi uchun organizmni yoshartirish xususiyatiga ega. Bundan tashqari anor mevasining po‘stlog‘I, daraxtning gullari, barglari va ildizidan turli dori preparatlari tayyorlanadi (www.SAVOL-JAVOB.COM)

Anor mevalaridan odamni tinchlantirib, asabiy zo‘riqishning oldini oladigan choyni tayyorlash mumkin. Buning uchun pishgan mevaning po‘stlog‘i va pardevorlarini quritish lozim. Undan keyin esa choy yoki boshqa ichimlikka maydalangan quruq anordan biroz qo‘shish mumkin.

Anor tarkibida dezinfeksiya ta’sirini ko‘rsatuvchi moddalar bo‘lib, u ichak buzilishlari, ich ketishiga qarshi kurashishda yordam beradi. Anor yoshlik mevasi deb ataladi. Bu uning tarkibidagi antioksidantlar miqdorining ko‘pligi bilan bog‘liq. Ushbu moddalar organizmdagi oksidlanish jarayonlarini sekinlashtiradi, boshqacha qilib aytganda, qarish jarayonini tormozlaydi. Qiziqarli fakt: ko‘k choy anor mevalari bilan taqqoslanganda kamroq antioksidantlarga ega.

Bular po‘stlog‘idan tayyorlangan damlama yoki sharbati nafas yo‘llari kasalliklarida, teri toshmalarini davolashda,ich ketishini to‘xtatishda ,yo‘talga qarshi shifo sifatida, yo‘g‘on ichak yallig‘lanishida, ko‘ngil aynishini qoldirishda, gjjalarni yo‘qotishda, milklar qonaganda, peshop haydagani, qon bosimini tushirishda, saratonni davolashda foydalaniladi. Shuning uchun ham anor 1000 dardga davo deb bejiz atalmaydi. (Kun.uz/uz/new/2019/03/04/anorning-foydasi)

Anor mevasi haqida hadislarda ham keltirilganligini guvohi bo‘lamiz.

Imom Al-Zamaxshariy “Al,Kashshof “asarida quyidagi ma’lumotni keltiradilar. ”Xurmo meva va taom, anor meva va dori hisoblanadi. Shuning uchun ham Abu hanifa rohimahulloh “Bir kishi meva yemayman “deb qasam ichsa va anor yoki xurmo yeydigan bo‘lsa, qasamxo‘r bo‘lmaydi “degan masalani chiqarganlar “

Bularni hisobga oladigan bo‘lsak qadimdan bu mevani e’zozlab va bu mevadan turli xil dardlariga malham qilishgan. Anor mevasini 2 xil ko‘rinishda sifatli saqlanadi.

1. Meva bandida turgan holatidan to uzilgungacha bo‘lgan davrda saqlash usullari.

2. Yig‘ib olingan anor mevalarini omborxonalarda saqlash jarayonidagi usullari.

Bu usullarni har birini eng saralarini va natijasi a’lo bo‘lganlarini ko‘rib chiqamiz.

Anor mevasini o‘suv davrida saqlash usullari.

1. Anor mevasi kuchli quyosh nuridan ham zararlanishi mumkin. Buni oldini olish maqsadida anor mevalarini qog‘ozni voronka shakliga keltirib, anorni o‘rab chiqish lozim. Shunda turli xil isib ketishdan va kuyib ketishdan saqlaydi. Bu usul juda foydali usul hisoblanadi.

2. Anor shudring tufayli ham zararlanishi mumkin. Tadqiqotlar natijasida shudring va yomg‘ir tufayli anorlar yorilib ketadi. Bu esa hosilni turli xil zararkunandalar zararlashiga olib keladi. Anorning. yorilib ketish sababini ko‘pchilik bog‘bonlar, suvni ko‘p quylishida deyishadi. Aslida esa erta tongda tushgan shudring anor po‘stlog‘ida qolib ketib quyosh nurlarida bug‘lanib ketgunga qadar, mevasi shudring suvidan sekin asta chirishiga sabab bo‘ladi. Mevasi keyinchalik yorilib ketadi. Buni oldini olish maqsadida Farg‘ona viloyati Yozyovon tumanidagi ba’zi bir bog‘bonlar paxta yog‘ini PASTERIZATSIYA qilib, anorning po‘stloqlariga surkab chiqyapti va natijada anor yorilishi kuzatilmagan. Buni sababi yog‘ bilan suv reaksiyaga kirishmaydi. Yog‘ suvni o‘tkazmaydi. (Agrobiznes.blogi)

Anor mevasini yig‘ib omborxonalarda saqlash usullari.

1. Anorni terib olayotganda tikani mevasiga kirib ketmasligiga va shikastlanmasligiga hushyor bo‘lish kerak. Bu anorni keyinchalik sifati buzilishiga olib keladi. Anorni har bir donasini oq selofan paketga solib toj tomonini yerga qaratib qo‘yish kerak. Anorlarni 5 qavatgacha qo‘yish kerak. Uyog‘iga oshib ketsa bir –birini ezib qo‘yadi. Omborxona paxsa devordan qurilgani maql. Qolgan usulda qurilgan bo‘lsa havoni bug‘latib anor chirishiga olib keladi. Omborxonaning pastki qismi oddiy yer bo‘lishi kerak. To‘rt tarafiga

eshik qo‘yiladi. Eshiklar ochiq holatda turadi. Anorning havosi almashib turishini ta’minlaydi. Bu usulda turli xil patogenlar zararlay olmaydi. Qaysidir anorga patogen yoki zararkunanda tushib qolsa boshqalariga yuqmaslikni ta’minlab beradi. (O‘zMTRK O‘zbekiston milliy teleradio kanali.)

Yana bir usuli. Paxsa devorli omborlarda saqlanadi. Anorlar orasi 50 sm oraliqda bo‘ladi. Qamish yotqizilib, qamishni ustiga yonboshlatib qo‘yiladi. Anor havo isib ketsa ham, sovub ketsa ham zararlanadi. Havo haroratini +1 dan +10 C gacha saqlab turish kerak. Shunda yaxshi saqlanadi. Bunday usullarda uzoq muddat may oyigacha saqlanadi.

1. Hindistonda esa qog‘ozlarni maydalagichdan o‘tkazib olib kartonlarni ichiga solib ustiga esa, selofan paket bilan yopiladi va kartonni og‘zi yopib qo‘yiladi. Omborlarda saqlanadi va eksportlarga ham shu usulda jo‘natiladi. Bu juda uzoq mamlakatlar bilan hamkorlik qilishga yo‘l ochadi. Bu usul anor mevalarini eksport qilishda shikastlanmasligi va sifatli bo‘lishini ta’minlaydi.

2. Afg‘onistonda juda ajoyib usulda saqlanadi. Loyni pishirib uzun to‘g‘ri burchak shaklida yasaladi. Ichiga anorlarni terib ustini yana loyni pishirib sopol ko‘rinishida berkitiladi. Bunday anorlarga hech narsa zarar keltirmaydi. Sifati ham loydan yasalgan idish yorilib olinmaguncha saqlanadi. Bu usul uzoq muddat anor mevasini saqlashda juda foydali va samarali usul.

ubtropicheskiye plodovye kulturi Uzbekistana. – Tashkent: Mexnat, 1986. – 115-

2. Mirzaeva S.A., Xudayberdiyeva M. Anor mevaxo‘riga qarshi uyg‘unlashgan kurash tizimi. – Ilmiy maqolalar to‘plami. – Toshkent, 2009. – 228-232 b.

Xo‘jaev SH.T. Insektsid, akaritsid, biologik faol moddalar va fungitsidlarni sinash bo‘yicha uslubiy kursatmalar (II nashr). – Toshkent: Davlat kimyo komissiyasi, 2004.– 103 b.

4. Xo‘jaev SH.T. Umumiy va qishloq xo‘jalik entomologiyasi hamda uyg‘unlashgan himoya qilish tizimining asoslari (IV nashr). – Toshkent: YAngi nashr, 2019. – 375 b.

5. YAxontov V.V. O‘rta Osiyo qishloq xo‘jaligi o‘simliklari hamda mahsulotlarining zararkunandalari va ularga qarshi kurash. – Toshkent: «O‘rta va oliy maktab», 1962.–693 b.6.

6

7.Tolibjonov Oxunjon Odiljon o‘g‘li (2022) Anorni zararkunandalardan Simoyalash Agro ilim 34-35

. 8. Tolibjonov Oxunjon Odiljon o‘g‘li (2022) Anorni zararkunandalardan Simoyalash Oriental Renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences 956-959

Saytlardan

1. Agrobiznes blogi.uz
2. Savol_javob.com
3. Doctor.uz.sayti
4. Umid.uz.sayti
5. O‘zMTRK o‘zbekiston milliy teleradio kanali.

v

a

&

1

,

I

U

T

u

y

i