

<https://doi.org/10.5281/zenodo.10615499>

Urazbaev Kamil Djangabaevich

Sabzavot, poliz va kartoshkachilik ilmiy tadqiqot institutining Qoraqalpog'iston

Respublikasi ilmiy-tajriba stantsiyasi direktori

Qovun va tarvuz mevalarining ko'p qismi yangiligicha iste'mol qilinadi. Shu bilan birga, ulardan oziq-ovqat sanoatida qayta ishlash uchun ham foydalaniladi.

Tarvuz suvini bug'lantirib, tarvuz asali (shinni - nardek) olinadi. Unda 65 foiz miqdorida qand va 0,3 foiz miqdorida temir moddasi bo'ladi. Tarvuz qayta ishlanganida undan chiqadigan asal, ya'ni shinni massasining 6-7 foizini tashkil etadi. Tarvuzni qayta ishlab, har xil qandolat mahsulotlari tayyorlash keng yo'lga qo'yilgan. Tarvuz po'chog'idan suklatlar, murabbo, pastila tayyorlansa, tarvuz etidan patoka, marmelad, konfetlar, djem va boshqalar tayyorlanadi. Tarvuz suvi qimmatli tabiiy mahsulotdir.

Undan kvas, pivo, vino, xom spirt tayyorlansa ham bo'ladi. Andozaga to'g'ri kelmaydigan va yetilmagan tarvuz mevalarini (yaxshisi sershira navli mevalarini) tuzlash uchun ishlatsa bo'ladi. Pishib o'tib ketgan, yorilgan, pishib mayda bo'lib qolgan mevalaridan esa shirador konsentratlar tayyorlash uchun foydalanish mumkin. Ba'zi navdagi tarvuz tarkibida shakar bilan qo'shib qaynatilganida jelesimon massa hosil qilinadigan pektin moddalari ko'p bo'ladi. Mana shu navlardagi tarvuz suvi meva pyuresidan povidlo tayyorlashda pyureni quyuqlashtirib, jele holiga keltirish uchun ishlatiladi.

Qovun asosan yangiligicha iste'mol kilinadi. XVI asrdayoq, ispan botanigi Errera:

—Yaxshi qovun bo'lsa, mevalardan aslining o'rnini bosaveradi va hech qanday boshqa meva qovun o'rnini bosa olmaydi|| – deb yozgan edi. Qovun angiligicha ko'proq qiymatga ega bo'lgani uchun u tarvuzga qaraganda kamroq qayta ishlanadi.

Qovun suvidan tarkibida 60 foiz qand moddasi bo'ladigan qovun asali (shinnisi – bekmes) olinadi, qovun mevasining etidan pyure, kompotlar, murabbo, povidlo, jem tayyorlansa, qovun po'chog'idan suklatlar tayyorlanadi. Qovun shinnisi to'g'ridan-to'g'ri iste'mol qilinishidan tashqari, kovrijka, pryanik va boshqa shirin kulchalar pishirishda ishlatiladi, shuningdek, qovun shinnisi bilan undan holva pishiriladi. Pishib o'tib ketgan qovunni unga qorishtirib, oftobda quritiladi-da, quruq va salqin joyda bahorgacha saqlab qo'ysa ham bo'ladigan qovunqurt tayyorlanadi, qovun sapchalari esa tuzlash uchun ishlatiladi. Ba'zi mamlakatlarda qovun tugunchasi yangiligicha yoki tuzlab ziravorlangan holda iste'mol qilinadi.

Markaziy Osiyoda qovun mevalari etini 2-3 sm qalinlikda bo'laklanib yoki tilim-tilim qilib, oftobda quritilib qovun qoqi tayyorlanadi. Qovun qoqisi qish kezlari iste'mol qilinishidan tashqari kompotlar, turli qandolat mahsulotlari tayyorlash uchun ham

ishlatiladi. Qovun qoqisida 30 foizga qadar qand bo'ladi. Qalaysan, Gulobi, To'rlama navlaridagi qovun qoqisida 37 mg% dan tortib 50 mg% gacha vitamin S va 0,05-0,12 mg% vitamin V2 bo'ladi. Qovun qoqisi yaxshi saqlanadi va eksportbop mahsulot bo'lib sanaladi.

Qovoq asosan qaynatib, dimlab va yopib pishirilgan holda iste'mol qilinadi. Ba'zi tur xillarining yetilmagan mevalari va tugunchalari konservalanadi. Qovoqdan yaxshi singishi va juda mazali bo'lishi bilan ajralib turadigan 30 dan ortiq har xil taom tayyorlanadi. Qovoq shu jihatdan ham qimmatli, ko'pgina navlari may oyigacha, ba'zi navlari esa 2 yilgacha saqlanib turadi. Palov kadi navli qovoq qishda harorat 16-18°S va yozda 32°S gacha bo'lganda 2 yil saqlanadi.

Mamlakatimizda har yili 15-18 ming tonna tarvuz, 10-13 ming tonna qovun va 3-5 ming tonna qovoq urug'ini olish uchun qayta ishlanadi. Urug'chilik ishlarining chiqindilaridan meva sharbatlari qoqilari, spirt va boshqa mahsulotlar olish uchun foydalanish kerak.

Poliz ekinlarining urug'lari juda qimmatli bo'lib hisoblanadi. Chunki, ularning tarkibida ko'pgina moy bo'ladi. Qovun va tarvuz urug'larining mag'zida 31-56 va qovoq urug'larining mag'zida 41% atrofida moy bor. Urug'ning umumiy og'irligiga nisbat olinadigan bo'lsa, tarvuz urug'laridagi moy miqdori 14-20 foizni qovun urug'laridagi moy miqdori 12-35 foizni, qovoq urug'larida moy miqdori esa 23-41 foizni tashkil etadi. Hosilni yig'ish 2-3 marta uzilganda qovun urug'lari tarkibida moylar birinchi safar uzilgan qovun urug'laridagidan ko'ra, ko'proq bo'ladi.

Plasentaning o'rta qismida joylashgan urug'lar uchki qismidagi urug'larga qaraganda moyga ko'proq boydir. Moy olish uchun qovoqurug'lari ham qayta ishlanadi. Bir gektar maydondagi tarvuz urug'laridan chiqadigan moy miqdori 60-100 kg/ni tashkil etsa, qovunda bu raqam 360-400 kg ga va qovoqning silliq urug'li navlarida 600 - 700 kg/ga boradi. Yer yongoq va raps singari moyli ekinlar esa gektariga 200-250 kg dan moy berishi mumkin.

Poliz ekinlari, ayniqsa qovoq va tarvuz urug'larining mazasi va tarkibidagi vitaminlari miqdori jihatidan ovqatga ishlatiladigan eng yaxshi moylardan qolishmaydi.

Tarvuz moyi vitamin-D ga boy bo'ladi va raxitga qarshi yaxshi shifobaxsh vosita bo'lib hisoblanadi. Qovun moyi tez quriyidigan bo'lib, oliy nav bo'yoq tayyorlash uchun ishlatiladi. Qovoq moyi gijjalarga qarshi ta'sir ko'rsatadigan yaxshi vosita o'rnini bosadi. Kunjara tarkibida globulin, albumin va gluteindan iborat 60% atrofida oqsil bo'ladi. Tarvuz urug'larining kunjara qandolat sanoati uchun qimmatli xom ashyo bo'lib hisoblanadi. Undan holva boshqa mahsulotlar tayyorlanadi. Tarvuz urug'lari po'chog'idan lak bo'yoq sanoatida ishlatiladigan furfurool olinadi.

Poliz ekinlari shirali ozuqa sifatida ham muhim ahamiyatga egadir. Xo'raki navlarning yetilmay qolgan va shikastlangan mevalari, meva po'choqlari, ularni qayta ishlashda chiqadigan chiqindilari, shuningdek tarvuz bilan qovoqning yaxshi turishi va juda hosildor bo'lishi bilan ajralib turadigan xashaki navlari mollarga beriladi.

Mevalarni dag'al xashaklarga aralashtirib beriladi. Poliz mahsulotlari bilan tayyorlangan silos xushbo'y va mazali bo'lib, mollarga juda xush keladi, ularning hazm sistemasiga yaxshi ta'sir ko'rsatadi. Mollar poliz ekinlarining mevalari va silos bilan boqilganida suti ko'payib, bir qadar quyuqlashadi, sut tarkibida yog' ham ko'payadi.

Poliz ekinlarining agrotexnik va ekologik ahamiyati ham katta. Poliz ekinlaridan bo'shagan maydonlar don, xashaki, sabzavot ekinlari, g'o'za ekish uchun juda yaxshi o'tmishdosh bo'ladi. O'zbekistonning lalmikorlik sharoitlarida poliz ekinlari yerni xuddi toza shudgor singari boshqa ekinlar uchun yaxshi tayyorlab beradi. Ular maydonlarni begona o'tlardan tozalaydi va tuproqda nam yaxshi saqlanib turishi uchun yordam beradi.

Qovunning chiqib kelish markazlari. Madaniy qovun formalarining chiqib kelish markazi Hindiston, Iroq, Afg'oniston, Markaziy va Kichik Osiyodir. Bu mamlakatlarda hozir qovunning yarim yovvoyi turlaridan tortib, mevalari juda shirin va lazzatli bo'ladigan navlari ham uchraydi. Qovunning yovvoyi turlari Nil daryosi vodiylarida, Janubiy va Markaziy Afrika savannalarida o'sadi.

Qovun to'g'risida qadimgi misrliklarning maqbaralarida chala madaniy o'simliklarning rasmlari ko'rinishida ishlangan rasmlar bundan 3-4 ming yil ilgari paydo bo'lgan. Qovun miloddan avvalgi IV asrga mansub qadimgi qo'lyozmalarda ham tilga olib o'tiladi. Qovunning madaniy xillari to'g'risidagi dastlabki ma'lumotlar eramizning boshlariga - I-II asrlarga to'g'ri keladi. Markaziy Osiyoda miloddan avvalgi IV asrda ham qovun ekilgan. Qadimgi Xorazm shaharlari qazib ochilganida, madaniy qovun urug'lari topilgan. Shuning uchun ham Xorazm qovunlarning chiqib kelish markazlaridan biri hisoblanadi.

Zaxiriddin Muhammad Bobur "Boburnoma"da Farg'ona vodiysi, (Samarqand va Buxoro viloyatlarini ta'riflar ekan, qovunlari yaxshi va o'ta mazali bo'lishi, poliz boshida qovun sotmoq rasm emasligi, qovunning "Mir Temuriy" kabi navlari olamda yo'qligini yozadi.

Rimda qovun IV asrda keng tarqalgan edi. Sharqiy Yevropaga qovun ikki yo'l bilan - Gresiyaning Qora dengizdagi mustamlakalari orqali Kichik Osiyodan va mo'g'ullar bosqinida Markaziy Osiyodan bir muncha kechroq kirib kelgan.

Qishloq xo'jaligining bir sohasi bo'lmish, polizchilikning asosiy vazifasi kafolatlangan hosillar olinadigan navlar va maydonlarni yaratish; aholi htiyojlarini, qayta ishlovchi sanoat talablarini qondiradigan miqdorda va mamlakat tashqarisiga chiqarish uchun yetarli hajmda poliz ekinlari mevalarini yetkazib berish; poliz mahsuloti assortimentini kengaytirish va sifatini yaxshilash; urug'chilik va ekin yetishtirish texnologiyasini takomillashtirish va mexanizatsiyadan to'la foydalanish asosida poliz mahsuloti ishlab chiqarishga ketadigan sarf-xarajatlarni kamaytirishdan iboratdir. Kafolatlangan hosillar olinadigan maydonlarni yaratishda birinchi navbatda sug'oriladigan yerlardan foydalanmoq kerak. Lalmikor dehqonchilik va shartli lalmikorlik rayonlari ham buning uchun yarayveradi. Ayni vaqtda ekinlarni qalinlashtirish va xo'jaliklarni ixtisoslashtirishga muhim ahamiyat bermoq lozim.

Polizchilik mahsulotlari ishlab chiqarishni ekin maydonlarini kengaytirish yo'li bilangina emas, balki, asosan, hosiddorlikni oshirish yo'li bilan ham ko'paytirish mumkin. Bunda tovar hosilli navlarni yaratish, ularni tanlab ekish, ekin yetishtirishning intensiv texnologiyalarini qo'llash, polizchilikning moddiy texnika bazasini mustahkamlash, hosilni yig'ib-olish, tashish, saqlab qo'yish, va savdoga chiqarishda nobudgarchiliklarga yo'l qo'ymaslik muhimdir. Poliz mahsuloti assortimentini kengaytirish — mevasi har xil muddatlarda yetiladigan, tashqi ko'rinishi va mazasi jihatidan xilma-xil bo'ladigan navlarni joriy etishni talab qiladi. Poliz ekinlari mevalarining tovar sifati yuqori bo'lishiga erishish maqsadida, eng yaxshi navlarni ilg'or texnologiya bo'yicha yetishtirish, hosilni yig'ib olgandan keyin uni qayta ishlash, tashish va saqlash ishlarini to'g'ri tashkil etish yo'li bilan erishiladi.

Poliz mahsulotini yetishtirishga ketadigan sarf-xarajatlarni kamaytirishning yo'llari mehnat va boshqa resurslarni tejaydigan ilg'or texnologiyalarni qo'llash, mulkchilikning turli shakllarini joriy etish, mehnatga haq to'lash ishlarini to'g'ri tashkil etish, ekinni parvarish qilish, hosilini yig'ib olish va yig'ib olinganidan keyin unga ishlov berish jarayonlarini kompleks mexanizatsiyalashdan iborat.

Polizchilik oldida turgan vazifalar uning o'ziga xos bir qancha xilda o'lishini ham belgilab beradi. Polizchilikning bu xususiyatlari: odatdagi dala sharoitlarida ham, himoyalangan joylarda ham mahsulot yetishtirishga; sug'oriladigan yerlarda ham, yarim sug'oriladigan va yer osti suvlari yaqin joylashgan sug'orilmaydigan yerlarda ham mahsulot yetishtirishga; o'simlikshunoslikning boshqa sohalari kam uchraydigan agrotexnika usul-amallarini qo'llashga (ekinni ko'chat qilib ekish, mevalarni dimlab yetiltirish, urug'chi gullar sonini ko'paytirish va boshqa usul-amallarni qo'llashga), har bir ekinning kompleks bioekologik belgi va xususiyatlarga ega bo'lganligi xilma-xil navlarini yaratishga imkon beradi.

Polizchilik o'ziga xos vazifalari va xususiyatlariga ega bo'lishi bilan bir qatorda, qishloq xo'jaligining boshqa sohalari bilan, xususan, o'simlikshunoslik va chorvachilik bilan chambarchas bog'langandir. Polizchilikning o'simlikshunoslik bilan bog'liqligi ekinlarning almashlab ekilishiga aloqadorligi; polizchilikning chorvachilik bilan bog'liqligi shundaki, polizchilik qishloq xo'jaligining bu sohasiga mollar iste'mol qiladigan chiqindilarni yetkazib bersa, chorvachilik polizchilikka organik o'g'itlarni yetkazib beradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Вапдюна А.Р., Корчагина Э.А. Методы исследования физических свойств почв., - М.; Агропромиздат, 1986.- С. 113-143.
2. Бўриев Х.Ч., Жўраев Р., Алимов О. Мева-сабзавотларни сақлаш ва уларга дастлабки ишлов бериш (ўқув қўлланмаси).
– Тошкент, 2003.

3. Шаумаров Х.Б. Исламов С.Я. Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини сақлаш ва бирламчи қайта ишлаш технологияси.

– Тошкент, 2011.

INTERNET SAYTLARI:

1. <https://www.povarenok.ru/recipes/show/173064/>
2. <https://sunfruits.ru/product/dynya-vyalenaya-iz-azerbaydzhana>
3. [https://azertag.az/ru/xeber/Vskore na mezhdunarodnom](https://azertag.az/ru/xeber/Vskore_na_mezhdunarodnom) ryнк _su hofruk tov_
poyavi tsya_s ushen aya_dyny a_iz _Uzbekist ana-1 360989