



## MAYIZ TAYYORLASH TEXNOLOGIYASINI SOYAKI USULDA AMALGA OSHIRISHDA TAKOMILLASHTIRILGAN QURITGICHNING O'RNI.

Turakulov Mamaraym  
Maxmudov Islom Rustam o'g'li  
Zhong Weizhou  
Yang Xueji  
Guo Fei

Guliston davlat universiteti  
Yangling Vocational and Technical College  
<https://doi.org/10.5281/zenodo.15179555>

### ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 01-Aprel 2025 yil  
Ma'qullandi: 05- Aprel 2025 yil  
Nashr qilindi: 09-Aprel 2025 yil

### KEYWORDS

*soyaki, quruq iqlim, mayiz, texnologiya, havo oqimi, mayiz sifati, suvli chirish, mog'orlash, shamollatish.*

### ABSTRACT

*Maqolada mevachilik, qayta ishlash texnologiyalari va mexanizatsiyalashtirish sohalariga tayangan holda uzumdan mayiz tayyorlash jarayoni hamda soyaki usulda yuqori sifatli mayiz tayyorlash usullari va texnologiyalarini takomillashtirish ustida izlanishlar olib borilayotganligi yoritilgan.*

Soyaki usulda tabiiy sharoitda quritib tayyorlangan mayizlarning tovar ko'rinishi yuqoriligi va xushta'mligi bois alohida yuqori talab bilan iste'mol qilinadi. Soyaki usulda yuqori sifatli mayiz tayyorlash usullari va texnologiyalarini takomillashtirish ustida izlanishlar olib borilmoqda.

Soyaki usulda uzum quritishda amaldagi quritgichlarning imkoniyatlarida uzum quritilganda uzum boshining o'rta qismida havo oqimining yetarli bo'lmasligi oqibatida ko'p hollarda uzum donalarining ho'l chirishi yoki mog'orlanishi kuzatiladi. Natijada quritilgan mayiz sifati va miqdori keskin tushib ketadi. Soyaki usulda mayiz tayyorlash jarayonida takomillashtirilgan quritgichlardan foydalanish suvli chirish va mog'orlanishni bartaraf etish muhim amaliy ahamiyatga ega bo'lgan yechim hisoblanadi.

Dunyo mevachiligida uzum mahsulotlarini qayta ishlab uzum sharbati, uzum shinnisi, turli sharbatlar tayyorlash keng yo'lga qo'yilgan. Eng muhimi quruq iqlimli mintaqalarda bir necha uzum navlari hosildan turli xildagi mayizlar tayyorlash texnologiyalari yaratilib, amalda qo'llanilib kelinmoqda. Mayiz uzumdan tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlari orasida tarkibida eng tabiiy qand miqdori yuqori bo'lgan, to'yimli, transportabelligi yuqori bo'lgan quruq mahsulot hisoblanadi. Mayiz ishlab chiqarish dunyoning qator mamlakatlarida ishlab chiqarilishi bilan birga mamlakatimizda ham asosiy tarmoqlardan biriga aylanib ulgurgan. Mayizning bir necha turlari tayyorlanib, ular bir-biridan qator jixatlari bilan farqlanadi.

Soyaki usulda mayiz tayyorlash jarayonida takomillashtirilgan quritgichlardan foydalanish suvli chirish va mog'orlanishni bartaraf etish muhim amaliy ahamiyatga ega bo'lgan yechim hisoblanadi. Soyaki usulda uzum quritishda amaldagi quritgichlarning imkoniyatlarida uzum quritilganda uzum boshining o'rta qismida havo oqimining yetarli bo'lmasligi oqibatida ko'p hollarda uzum donalarining ho'l chirishi yoki mog'orlanishi kuzatiladi. Natijada quritilgan mayiz sifati va miqdori keskin tushib ketadi.

Yuqoridagilarni hisobga olgan holda muqobil parametrlari aniqlangan takomillashtirilgan soyaki usulda uzum quritgichini ishlab chiqish, takomillashtirilgan quritgich yelkalarida uzum boshlarini joylashtirish oralig'ini uzum boshlari qalinligini inobatga olgan holda nazariy asoslash, uzumni sifatli quritish uchun vertikal yo'nalish bo'yicha yelkalar oralig'ini nazariy asoslash, quritgichning ish unumdorligiga, tayyorlangan mayizning sifatiga ta'sir etuvchi quritgichning konstruktiv va texnologik parametrlarini ko'p omilli tajriba natijalari asosida aniqlash kutilmoqda.

#### **Xulosa.**

Mayiz uzumdan tayyorlangan oziq-ovqat mahsulotlari orasida tarkibida eng tabiiy qand miqdori yuqori bo'lgan, to'yimli, transportirovkasi yuqori bo'lgan quruq mahsulot hisoblanadi. Mayiz ishlab chiqarish dunyoning qator mamlakatlarida ishlab chiqarilishi bilan birga mamlakatimizda ham asosiy tarmoqlardan biriga aylanib ulgurgan. Soyaki usulda yuqori sifatli mayiz tayyorlash usullari va texnologiyalarini takomillashtirish ustida izlanishlar olib borilmoqda.

#### **Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:**

1. 2022-2026 yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining PF-60-sonli Farmoni. 2022 yil 28 yanvar.
2. Buriev Kh.Ch., Yenileev N.Sh. and b. Methodology of calculations and phenological observations in experiments with fruit and berry plants. – T., 2014. – 2-51 p.
3. Vitkovskogo V.L. Study of grape varieties (methodical instructions).–
4. Leningrad.–1988.–S. 58
5. Dospeshov B.A. Methodology of field experiments. – M.: Agropromizdat. - 1985. – S. 311-320.
6. Temurov Sh. Texts of the report "Viticulture" Tashkent –2004.–45-50-p
7. O'G'Li, E. A. I., & O'G'Li, M. I. R. (2024). MEVALI DARAXTLARGA SHAKIL BERISH VA BUTASH ORQALI MAHSULDORLIKNI OSHIRISH. Eurasian Journal of Academic Research, 4(5-1), 43-47.
8. O'G'Li, E. A. I., & O'G'Li, M. I. R. (2024). MEVALI BOG 'LAR YERLARIGA ISHLOV BERISHVA QATOR ORALARIDAN TO 'G 'RI FOYDALANISHNING O 'ZIGA HOS XUSUSIYATLARI. Eurasian Journal of Medical and Natural Sciences, 4(5-1), 131-134.
9. Ogli, Q. I. M., & Ogli, M. I. R. (2024). COTTON RECEIVING RULES IN COTTON MILLS AND COTTON RECEIVING PLACES. Eurasian Journal of Academic Research, 4(1-2), 93-96.
10. Kuzibekov, S. (2023). ANALYTICAL AND THEORETICAL STUDIES OF THE ASPIRATION AND FRACTIONATION PROCESS OF LOCAL SOYBEAN SEEDS. Science and innovation, 2(A1), 222-231.
11. 3. Solijonov, G., Uzaydullaev, A., Kuzibekov, S., & Jankorazov, A. (2023). The role of standardization in the industry and the analytical methods of product certification. Science and innovation, 2(A3), 144-149.
12. Uzaydullaev, A. (2023). EXPERIMENTAL DETERMINATION OF THE DIELECTRIC PROPERTIES OF FRUITS (USING ULTRA-HIGH FREQUENCY (UHF) ELECTROMAGNETIC FIELD (EMM) ENERGY). Science and innovation, 2(A1), 217-221.
13. Ungarov, A., & Xolmatova, O. (2024). PAXTA MOMIG 'INI CHIGITIDAN AJRATISH USKUNALARI KONSTRUKSIYASINI TAKOMILLASHTIRISH. Инновационные исследования в современном мире: теория и практика, 3(4), 53-55