

UZUMNI SOYAKI USULDA QURITISHNING TEXNOLOGIK JARAYONI VA MAHSULOT SIFATIGA TA'SIRI

Maxmudov Islom Rustam o'g'li

Guliston davlat universiteti tayanch doktoranti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.20928381>

Annotatsiya: Uzumni soyaki usulda quritish juda samarali va tabiiy usul hisoblanadi. Ushbu jarayon uzumning shirinligini, ta'mini va sifatini yaxshi saqlashga yordam beradi. Shu bilan birga, quritish jarayonining harorat va namlikni nazorat qilish muhim, chunki bu mahsulotning sifatini ta'sir qilishi mumkin. Soyaki usulda quritish nafaqat uzumning sifatiga, balki uning saqlanish muddati va iste'molchilarga yetkazilishiga ham bevosita ta'sir qiladi. Ushbu maqolada uzumni soyaki usulda quritishning texnologik jarayoni haqida so'z yuritiladi.

Kalit so'zlar: kishmish, mayiz, objo'sh, shtabel, soyaki, sabza, bedona, zarsimon sabza, shig'oniy, girmiyon.

O'zbekistonda uzum quritishning bir nechta texnologik uslublari mavjuddir. Ular uzumzorlarga yaqin kichkina quritish maydonchalarida, uzumzor qator oralarida, plenka va matolar ostida quritish jarayonlarini o'z ichiga oladi. Shunday sxemalarda ochiq havoda, quyoshda va soya joyda bostirma tagidagi maxsus xonalarda, turli tuzilishdagi sun'iy uskunalarda quritiladi. Meva quritadigan maydon kattaligi mahsulot turiga, miqdoriga hamda hududning ob-havo sharoitiga bog'liq. Yuqori temperaturali va nisbiy namligi past bo'lgan xududlarda kichikroq maydon, past temperaturali va nisbiy namligi yuqori bo'lgan xududlarda katta quritish maydoni talab qilinadi. O'rtacha 1 m² quritish maydonga 12-16 kg uzum yoyiladi. Oltingugurt SO₂ tutatish uchun 27-30 m² (3,5x3,5x2,5 m) hajmda kamera bo'lishi lozim. Sig'imi 300-400 litr bo'lgan qozonli o'choq bo'lishi kerak. Qaynoq suv bilan uzumni objush qilish uchun (blansirovka), soya joyda quritish uchun ayvoncha xonalar, mahsulot va inventarlar, 5-6 ming dona taxtadan qilingan 90x60 sm va 60x80 sm savatlarni saqlash uchun omborlar kerak bo'ladi.

Respublikada mayiz quritish bo'yicha Samarqand viloyati 1-o'rinni egallaydi. Viloyatda yiliga 7-10 ming tonna mayiz quritiladi. Uzumdan 2 xil mahsulot, ya'ni kishmish va mayiz olinadi. Kishmish urug'siz uzumdan, mayiz urug'li uzumdan tayyorlanadi. Quritiladigan eng yaxshi navlar quyidagilardir: urug'siz navlardan - Oq kishmish, Qora kishmish, Askari, Bedona, Lo'nda kishmish, Xishrav kishmish. Urug'li navlardan - Kattaqo'rg'on, Sultoni, Qora janjal, Shtruangur - Rizamat, Qorakaltak, Oqkaltak, Aleksandr muskati. Kishmish navli uzumlardagi qand moddasi 23- 25% ga, mayizbop navlari esa 22-23% ga yetganda uziladi. Qand moddasi yetarli bo'lmagan taqdirda xom ashyodan kam mayiz tushadi, uning xaridorgirlik qimmati pasayadi, natijada quruq mahsulot ishlab chiqarish xo'jalik uchun foydali bo'lmay, balki zarar keltiradi. Uzumning navi va quritish usuliga qarab quruq mahsulotning quyidagi xillari ishlabchiqariladi: - bedona - ishqor eritmasi va oltingugurt angidridi ishlatilmay, oftobda Oqkishmishdan quritilgan mayiz; - sabza - qaynoq ishqor eritmasiga botirib olib, oftobda quritilgan mayiz; - zarsimon sabza - avvalo ishqor eritmasiga botirib olib va oltingugurt angidridibilan dudlab, so'ngra shtabelda quritilgan Oq kishmish; - soyaki - maxsus xonalarda Oq kishmishdan soyaki qilib quritiladi. Bunda ishqorgabotirilmaydi, oltingugurt bilan dudlanmaydi; - shig'oniy - Qora kishmishdan quritilgan mayiz; - girmiyon - Kattaqo'rg'on, Sultoni, Nimrang kabi yirik g'ujumli uzum navlaridan tayyorlanadi. Quritishdan avval uzum qaynoq ishqorga botirib olinadi, keyin ochiq joyga yoyib qo'yiladi;

“Shtabel” usulida quritish. Bu usul oq, qaxrabo, sariq, yashil va och pushti rangli uzumlardan yuqori sifatli quritilgan mahsulot olishni ta’minlaydi. Bu usulda quyidagi jarayonlar bajariladi: blansirovkadan keyin mahsulotni oltingugurt angidridi bilan tutatiladi yoki oltingugurtli (sulfidli) kislotaga botiriladi. Oltingugurt angidridini sarfi 1 kg uzumga 0,6-0,8 g. Tutatish davomiyligi tiniq rangli uzumlar uchun 60-90 daqiqa. Hamma ishlovlardan keyin patnislar uzumi bilan bir qator qilib joylashtiriladi va 2-3 kunduzgi quritishdan keyin 15-16 patnis ustma-ust (shtabelga) joylashtiriladi. 4-5 sutkadan keyin uzum boshlari ag’dariladi va patnislar o’rni almashtiriladi. Quritish davomiyligi ob-havo sharoitiga qarab 14 dan 24 sutkagacha boradi.

XULOSA.

Mayiz ishlab chiqarish dunyoning qator mamlakatlarida ishlab chiqarilishi bilan birga mamlakatimizda ham asosiy tarmoqlardan biriga aylanib ulgurgan. Shu kabilarni hisobga olib, Eng muhimi quruq iqlimli mintaqalarda bir necha uzum navlari hosilidan turli xildagi mayizlar tayyorlash texnologiyalari yaratilib, amalda qo’llanilib kelinayotkanligi. 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.

Adabiyotlar, References, Литературы:

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