

QOVUNNING IKKILAMCHI HOSILIDAN MARMELAD TAYYORLASH VA UNI
LOYIHASINI YARATISH

Shaxlo Hoshimova

Jizzax politexnika instituti assistenti

Muhlisa Otamurodova

Jizzax politexnika instituti 4-bosqich talabasi

Muhlisa Ahmadova

Jizzax politexnika instituti 4-bosqich talabasi

Annotatsiya Maqolada mualliflar tomonidan yurtimizning Jizzax viloyati sharoitida yetishtirilgan qovun mahsulotining iste'mol qilinmay qolgan ikkilamchi hosilini chiqitga chiqarmasdan qayta ishlab yurtimizning ichki bozorilarini arzon hamda sifatli hisoblangan qandolat mahsulotlari bilan ta'minlash bo'yicha takliflar keltirilgan. Qovun tarkibidagi vitaminlar, makro hamda mikro elementlar inson organizimida kechadigan oshqozon ichak kasalliklari, qabziyat, hamda soch to'kilishi kabi turli kasalliklarga darmondori ham hisoblanadi. Qovunni tabiiy hamda qayta ishlangan holatida ham iste'mol qilish inson organizimi uchun ham juda foydali hisoblanadi. Qovun mahsulotidan marmelad tayyorlash bo'yicha to'plangan bilim hamda olib borilgan tadqiqot ishlari soha mutahassislari va muhlislari uchun albatta dasturulamal vazifasini bajaradi. Mualliflar ishonadiki olib borilgan tadqiqot ishi kelajakda albatta o'zining ijobiy samarasini beradi.

Kalit so'zi: qovun turlari, mahsulot tarkibi, marmelad, inson organizimiga ta'siri, foydali xususiyatlari, xalq xo'jaligidagi ahamiyati.

Аннотация В данной статье авторы представляют предложения по обеспечению внутреннего рынка нашей страны дешевой и качественной кондитерской продукцией путем переработки неиспользованного вторичного урожая дынь, выращенных в условиях Джизакской области нашей страны. Витамины, макро- и микроэлементы, содержащиеся в дыне, считаются лекарством от различных заболеваний, таких как желудочно-кишечные заболевания, запоры и выпадение волос в организме человека. Употребление дыни как в натуральном, так и в переработанном виде очень полезно для организма человека. Накопленные знания и проведенные исследования по приготовлению мармелада из бахчевых продуктов обязательно послужат руководством для специалистов и любителей отрасли. Автор полагает, что проведенное исследование обязательно принесет положительные результаты в будущем.

Ключевые слова: виды дынь, состав продукта, мармелад, воздействие на организм человека, полезные свойства, значение в народном хозяйстве.

Abstract In this article, the authors present proposals on providing the domestic markets of our country with cheap and high-quality confectionary products by recycling the unconsumed secondary harvest of melons grown in the conditions of the Jizzakh region of our country. Vitamins, macro- and micro-elements contained in melon are considered to

be a cure for various diseases such as gastrointestinal diseases, constipation, and hair loss in the human body. Eating melon both in its natural and processed form is very beneficial for the human body. The accumulated knowledge and conducted research on making marmalade from melon products will definitely serve as a guide for industry experts and fans. The author believes that the conducted research will definitely bring positive results in the future.

Key words: types of melons, product composition, marmalade, effects on the human body, useful properties, importance in the national economy.

KIRISH

Bugungi kunda mamlakatimizda barcha sohalarda bo'lgani kabi qishloq xo'jaligi sohasida ham izchil islohotlar amalga oshirilib kelinmoqda. Dunyo bo'yicha meva va poliz mahsulotlarini yetishtirish bozori 40% ga oshib, 45 million tonnadan 63 million tonnagacha yetgan, ya'ni dunyo aholisining har biriga 120 kilogrammdan meva va poliz mahsulotlariga to'g'ri keladi. "Dunyo aholisiga meva va poliz mahsulotlarini yetkazib beradigan mamlakatlar ichida Xitoy, AQSh, Vetnam, Turkiya, Marokko, hamda Yevropa Ittifoqi mamlakatlari, ayrim Osiyo mamlakatlari Eron, Pokiston, Hindiston va boshqa mamlakatlar kiradi. 2023 yilga kelib, so'nggi 5 yillik ma'lumotlarga qaraganda, oziq-ovqat xavfsizligi jahonning global muammolaridan birib bo'lib qolmoqda". Yilning barcha fasllarida aholini meva-sabzavotlarga bo'lgan talabini qondirish maqsadida meva va sabzavotlarni saqlash muddatini maksimal darajada uzayirish va narx navoni barqarorligiga erishi, mahsulotlarning ozuqaviy qiymati va sifatini saqlab qolish, eksport qilish jarayonida sifatini yo'qotmaslik va ularga ta'sir qiluvchi omillarni optimallashtirish, hamda meva va sabzavotlarni saqlash va qayta ishlashning ekologik xavfsiz tabiiy preparatlardan foydalanish, preparatlarni iste'molchilarning salomatligiga salbiy ta'sir etmaydigan texnologiyalarni yaratish dolzarb vazifalardan biri hisoblanadi. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 23 oktyabrdagi PF-5853-son «O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo'ljallangan strategiyasini tasdiqlash to'g'risida» gi, 2021 yil 15 dekabrdagi PQ-52 son «Meva-sabzavotchilik sohasini davlat tomonidan qo'llab-quvvatlash, tarmoqda klaster va kooperatsiya tizimini yanada rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida» gi, 2023-yil 5-apreldagi PQ-113-son "Qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish, qayta ishlashni kengaytirish va qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida" gi farmon va qarorlari ijrosini ta'minlashda ushbu dissertatsiya tadqiqoti muayyan darajada hizmat qiladi [1].



I-rasm

Hususan poliz ekini bo'lmish qovun mahsulotini yetishtirish bo'yicha, Respublikamizda bir qancha davlat dasturlari ishlab chiqilmoqda. Ayniqsa qovunning istiqbolli navlarini yetishtirish, eksport salohiyatini oshirish, uzoq muddat saqlash va mahsulotni chuqur qayta ishlashga katta e'tibor qaratilmoqda.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Mamlakatimiz qovun yetishtirish bo'yicha jahon mamlakatlari orasida yetakchi o'rinda turadi, afsuski bu mahsulot Respublikamizning tegishli hududlarida asosiy ekin turi sifatida yetishtirilmayapti. Mirishkor xalqimiz, seleksioner olimlarimiz tomonidan hozirgi vaqtda qovunning 160 dan ortiq navlari yaratilgan bo'lib, istiqbolli qovun navlariga bo'lgan talab yuqori ekanligi sabab, jahon bozorlarini egallab olmoqda. Mamlakatimizda yetishtiriladigan qovun navlaridan oqurug', asati, bo'rikalla, ko'kcha, cho'gari, obinovvot, shakarpalak kabilar sevib iste'mol qilinadi. Meditsina nuqtayi nazaridan qaraganda har bir kishi yil davomida har kuni 150 gr dan qovun iste'mol qilishi mutahassislar tomonidan tavsiya etiladi. Qovunning tarkibiga ko'ra kimyoviy elementlardan: 1mg Fe, 2mg I, 4,7gr Ca, 2mg Co, 20mg fluorid, 48-20% quruq modda, 0.1-0.7% klechatka hamda vitaminlardan C, B₂, B₅, E vitaminlari mavjuddir. Bu aktiv moddalar organizmda biologik jarayonlarining normal borishini boshqaradi. Tibbiyotga doir manbalarda keltirilishicha qovun palakdan uzilganidan keyin iste'mol qilinadi. Ammo, bundan tashqari, undan murabbo, asal, jem, marmelad, pavidlo, kampo, suklatlar ham tayyorlanadi. Qovun qand moddasiga (13% gacha), C, PP vitaminlariga, karotin moddasi, foliy kislotasi hamda temir moddasi va biriktiruvchi to'qimalarga juda boy bo'lganligi bois u qabziyatda (ich qotishi), aterosklerozda, gemorroyda, qon, buyrak va qon-tomir tizimi hastaliklarida juda foydali hisoblanadi [2].



2-rasm

Qishloq xo'jaligi sohasini rivojlantirish, oziq-ovqat havfsizligini ta'minlash, sifatli va istiqbolli qovun navlarini yetishtirish, qovun ekilgan maydonlarda agrotexnik tadbirlarni to'g'ri amalga oshirish, mahsulotni nes nobudgarchiliklarsiz yig'ishtirib olish, qovun navlarini saqlash va qayta ishlashga joriy qilish, mahsulotdan turli iste'molbob qandolat mahsulotlarini yaratish maqsad qilib olingan. Qovun tarkibida qand moddasi yuqori bo'lganligi bois undan asal olinadi. Sanoatda po'stloq qismidan shanpun, sovun va saqichlarlar tayyorlanadi. Biz uy sharoitida hech qanday ortiqcha sarf harajatlarsiz marmelad tayyorlashni tavsiya qildik. Bunda 200 gr qovun suvini 4-5 daqiqa mobaynida qaynatiladi, tarkibiga 2 osh qoshiq shakar va dengiz suv o'tlaridan olingan agar-agar kukunidan bir choy qoshiq solinadi. Mahsulot tarkibiga iste'molbop bo'yoq hamda hushbo'ylashtiruvchi ekstraktlar solamiz. Massa tayyor bo'lganidan so'ng uni selikon qolipchalarga solib muzlatgichda 2 soat davomida sovitamiz. Marmeladni ta'mini yanada yaxshilash maqsadida unga kakos kukuni, ananas, apelsin ekstraktini qo'shishimiz mumkin. Mahalliy sharoitda yetishtirilgan mahsulotlarimizdan uzum, anor, xurmo mevalarini o'zaro aralashtirilsa ham fruktoviy marmelad tayyor bo'ladi. Bu esa o'z navbatida mahsulotning hushbo'y ta'mi, tashqi ko'rinishi bilan haridorlarni o'ziga jalb etmay qo'ymaydi. Quyida 96 ming kg qovun mahsulotidan marmelad olish uchun turli jihozlar hamda homashyolar sarf harajatlarini hisob kitobi bilan tanishing.

1-jadval

Marmelad ishlab chiqarish uchun jihozlar narxi
 (so'mda) ko'rsatilgan

№	Uskuna va jihozlar	O'lchov birligi	Soni	Bir donasining narxi	Umumiy so'mmasi
1	Marmelad liniyasi	dona	1	600 000 000	600 000 000
2	Qadoqlovchi uskuna	dona	1	100 000 000	100 000 000
Jami:					700 000 000

Ushbu marmelad ishlab chiqariladigan liniya ikki bo'nikirli bo'lib ikki xil rangda mahsulotni bir vaqtni o'zidayoq ishlab chiqariladi. Kichik biznes bilan shug'ullanuvchi tadbirkorlar uchun asosan qo'l keladi.

2-jadval

To'liq quvvatdagi xom ashyolar qiymati (so'm)

№	Marmelad	O'lchov birligi	Yillik talab	Bir birlik narxi so'mda	Yillik harajatlar (so'mda)
1	Qovun	Kg	96 000	1000	96 000 000
2	Shakar	Kg	15 000	12 000	180 000 000
3	Jelatin	Kg	500	40 000	20 000 000
4	Agar-agar	Kg	120	170 000	20 400 000
5	Pektin	Kg	100	200 000	20 000 00
6	Ekstrakt	Kg	200	30 000	6 000 000
Jami:					362 400 000

Bundan tashqari bu liniya jihozining ma'lum bir qismini o'zgartirish orqali jele, murabbo, tomat pastasini ham ishlab chiqarish mumkin.

3-jadval

SOTUV HAJMI

Mahsulot	O'lchov birligi	Kunlik	Bir kg narxi	Oylik tushum	Yillik tushum	Oylik ishlab chiqarish	Yillik quvvat
Qovunli marmelad	kg	2000	70 000	140 000	1 680 000	48 000	576 000

Marmelad ishlab chiqarish texnologiyasini yo'lga qo'yish orqali iste'mol qiladigan qovun mahsulotimizni yil bo'yi iste'mol qilishga balki chiqitga mahsulotlarni isrofgarchilikka ham yo'l qo'ymagan bo'lamiz [3].

XULOSA

Qovun g'arq pishganida ichki bozorlarimizda uning tan narxi odatda keskin tushib ketadi. Mirishkor dexqonlarimiz tomonidan yetishtiriladigan qovun navlarini faqat iste'mol uchun ishlatilmasdan, uni qayta ishlash sohasiga jalb qilsak, marmelad, konfetyur, murabbo sukat, djem tayyorlashni yo'lga qo'ysak, o'ylaymanki ichki va tashqi bozorlarda raqobatbardosh bo'lgan konserva va qandolat mahsulotlarimizni hajmini kengaytirgan bo'lamiz.

Xulosa o'rnida shuni aytish mumkinki mahsulotni qayta ishlash orqali isrofgarchilikka yo'l qo'yilmaydi. Eksport hajmi kengayadi va iqtisodiy samaradorlikka erishiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI

1. PF-5853-son 2019-yil 23-oktyabrdagi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo'ljallangan strategiyasini tasdiqlash to'g'risida"gi. Farmoni.
2. Qovun va tarvuz yetishtirish. 100 kitob to'plami. Qo'llanma "Tasvir nashriyoti" uyi Toshkent -2021y. "AGROBANK" ATB.
3. <http://avitsenna.uz/qovun-yesang-sahar-ye/>