

KONSERVALANGAN MAHSULOTLARNI OLISH JARAYONI

Sunnatillayeva Mavluda Qudrat qizi

Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi yo'nalishi 4-kurs
QXT-178-21 guruh talabasi

E-mail: sunnatillayevamavluda@gmail.com

Ishmuxamedova Ra'no Choriyevna

Qarshi muhandislik-iqtisodiyot instituti

Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi kafedrasida dotsenti,
q.x.f.f.d. (PhD)

E-mail: ranoishmuxamedova40@gmail.com

ANOTATSIYA: Mustaqil O'zbekiston qishloq xo'jalik mahsulotlarini yetishtirish bo'yicha yetakchi o'rinni egallaydi. Respublikamizda ko'p miqdorda ho'l mevalar, jumladan olma, o'rik, shaftoli, nok, behi, olxo'ri va boshqa turlari yetishtiriladi.

Bozor iqtisodiyotiga o'tish davridan yangi korxonalarining barpo etilishi, assortimentning o'zgarishi ehtiyojdan kelib chiqqan holda amalga oshirilmoqda. Konservlangan mahsulot ichki bozorni to'ldirish, qo'shni mamlakatlarga eksport qilish uchun ishlab chiqilmoqda. Mahsulotning ayrim turlari Yevropa bozoridan mustahkam o'rin olgan va Respublikamiz uchun yaxshi daromad keltirmoqda. Bular tomatdan tayyorlangan pyure va pasta, bo'laklab quritilgan tomat [pomidor] piyoz, o'rik, olma, shaftoli butun quritilgan o'rik, olxo'ri, uzum mevalaridir, shuningdek, olma, uzum, anor, sharbati va konsentratlardir.[1]

Kalit so'zlar; konservalash, tomat pastasi, pyure, farsh, baqlajon ikrasi.

АННОТАЦИЯ. Независимый Узбекистан занимает ведущее место по производству сельскохозяйственной продукции.

В нашей республике много сырых фруктов, в том числе яблок, абрикосов, персиков, груш, выращивают айву, сливу и другие виды.

С переходного периода к рыночной экономике строительство новых предприятий, изменение их ассортимента осуществляется исходя из потребности.

Консервы разрабатываются для наполнения внутреннего рынка, экспорта в соседние страны. Некоторые виды продукции прочно закрепились на европейском рынке и приносят хороший доход нашей республике. Это томатное пюре и паста, нарезанные сушеные томаты [помидоры] лук, абрикосы, яблоки, персики целиком курага, слива, ягоды винограда, а также яблоки, виноград, гранаты, сок и концентраты.[1]

Ключевые слова; консервирование, томатная паста, пюре, фарш, баклажанная икра.

ANOTATION. Independent Uzbekistan is a leader in agricultural production.

In our republic, a large amount of wet fruits, including apples, apricots, peaches, pears, quince, plum and other species are grown.

From the transition to a market economy, the construction of new enterprises, the change in the assortment is carried out based on the need. The canned product is being developed to supplement the domestic market, export to neighboring countries. Some types of products are firmly established from the European market and bring good income for our Republic. These are tomato puree and paste, sliced tomato [tomato] onion, prunes, apples, peaches whole dried apricots, plums, grape fruits, as well as apples, grapes, pomegranates, juice and concentrates.[1]

Keywords; Canning, tomato paste, puree, Persian, eggplant caviar.

Mavzuning dolzarbligi. Konservash – oziq-ovqatlarni bonkalar yoki konservalarga joylantirish va ma`lum bir haroratgacha to`g`ri isitish jarayoni ko`plab turli xil oziq ovqatlarni saqlash usulidir. Yuqori issiqlik mikroorganizmlarni yo`q qiladi va sifatini saqlab qolish uchun fermentlarni faolsizlantiradi.[2]

Gazak turdagi sabzavot konservalari ko`p komponentli iste`mol uchun tayyor mahsulot hisoblanadi; ularga qo`shimcha pazandalik ishlovlari berish shart emas. Bu konservalar yuqori to`yimliligi va yaxshi ta`mi bilan farq qiladi.

Konservalar alohida turdagi sabzavot hamda ularning aralashmsidan ishlab chiqariladi, mahsulot farshli, chuchuk qalampirdan esa farshsiz ham tayyorlanadi; bonkaga solingan sabzavot ustidan tomat sousi yoki ishqalangan tomat masasi quyiladi.[1]

Tomatlar- bu sabzavotning lotincha nomi, asli turli xalqlarda turlicha atalishi mumkin. Farsh solib konservalash uchun diametri 4-6sm bo`lgan yuzasi silliq, sharsimon tomatlar ishlatiladi. Ushbu talablarga Kuban, Krasnodares, Mayak navlari javob beradi.

Qizil rangli pishgan tomat konservalanadi. Qizargan tomatlar ham konservalanishga ruxsat etiladi.[1]

Baqlajon ikresi. Baqlajon, piyoz, bulg`or qalampiri, pomidor sabzavotlari tozalab yuviladi. Baqlajon siyohrang po`stolg`idan ajratilib kubik shklida to`g`raladi va yog`da past olovda qovurib olinadi.

Alohida idishda mayda to`g`raglan piyoz, qaynoq suvga botirib olingan va po`st archilgan hamda somoncha shklida to`g`raglan bulg`or qalampiri, po`sti archilgan va maydalangan pomidor qovirib olinadi. Tayyor bo`lgach, baqlajonlarga qo`shiladi yana mayda to`g`raglan sarimsoq piyoz ham aralastirilib, 10-15 daqiqa qovuriladi.

Ikra tayyor bo`lgach, sterillangan bankalarga solinadi va qaynatilgan temir qopqoqlar bilan mahkam yopiladi hamda o`rab qo`yiladi.

Quyida tayyor mahsulot olishda kerakli mahsulotlar keltirib o`tilgan, o`lchov va me`yor asosida.

Kerakli mahsulotlar;

1kg baqlajon;

1kg piyoz;

1kg bulg`or qalampir;

1kg pomidor;

Tuz va murch yoki qalampir.

FOYDALANGAN ADABIYOTLAR

1. A.J. Choriyev, Q.O. Dodayev, T.A. Ismoilov, D.T. Qoraboyev, „Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini konservalash va saqlash texnologiyasi [go‘sh, sut, baliq, meva-sabzavot]. Toshkent. 2016, B-3, B-43, B-44.

2. <https://Extension.wvu.edu>.

3. „Konservalash“, Pazandalik sirlari, B-22.