

NEW TECHNOLOGY FOR THE PRODUCTION OF HIGHLY NUTRITIVE VALUABLE MELON JUICE

Yuldasheva Intizor Ergashovna,
International Teacher at Urgench State University

Khadzhiev Bobur Kahramon o'gli
Student of Urgench State University

Kadamova Gulbahor Azad qizi
Student of Urgench State University

ANNOTATION

In Khorezm and Karakalpakstan, research has been conducted on a new technology for processing high-yielding melon juices to produce high nutritional value. Obi Novvot melon, mainly grown in Khorezm region, was used to make the juice. The inner flesh of the melon was used to make the melon juice.

Keywords: melon juice, obi novvot, the inner flesh of the melon, trace element, vitamin

KIRISH

O'zbekiston respublikasi hududida juda ko'p ekiladigan poliz ekinlari orasida qovun mahsuloti ham bor. Qovun issiqsevar, yorug'sevar o'simlik, qurg'oqchilikka va tuproq sho'rlanishiga chidamli. Jahonda eng yaxshi Qovunlar O'zbekistonda yetishtiriladi. Xalq seleksiyasida uning 150 dan ortiq navi yaratilgan. O'zbekiston sabzavot, poliz ekinlari va kartoshkachilik institutida ilmiy seleksiya asosida chiqarilgan va yaxshilangan 50 dan ortiq nav yetishtiriladi. O'zbekistonda ekiladigan qovun navlari to'rt botanik turga mansub: handalak, amiri, kassaba va zard. Handalak turiga deyarli barcha ertapishar Qovun navlari Ko'kcha, Handalak, sariq handalak, Zamcha va boshqa kiradi. Amiri turiga barcha yozda pishadigan qovun navlari - Davlatboy, Toshloqi, Dahbedi, kassaba turiga Bo'rikalla, Gurovak, zard turiga qishki qovun navlari (Umrboqiy, Ko'ybosh, Gulobi) va boshqa kiradi. Urug'i tuproq harorati 14 - 15°C ga yetganda una boshlaydi (13° C dan past haroratda urug' chirydi). Ekilgandan keyin 5-7 kunda maysa unib chiqadi. Qovunning ertapishar, o'rtapishar, kechpishar navlari bor. Ertapishar navlari 55-65, o'rtapisharlari 67-70, kechpishar navlari 80-90 kunda yetiladi. Qovun yangiligida yeyiladi, qoqi tayyorlanadi. Shinni, sharbat, murabbolar qilinadi. Tibbiyotda bod, belangi, sil, kamqonlik, ziqnafas, jigar va buyrak kasalliklarini davolashda tavsiya etiladi. Sepkil, dog' va boshdagi qazg'oqni yo'qotishda foyda qiladi. Xalq tabobatida podagra (niqriz) ga davo, peshob haydovchi, qabziyatdan xoli qiluvchi, asabni tinchlantiruvchi omil sifatida qo'llaniladi. Qovun O'zbekistonda 3 muddatda: ertapishar navlari 10-30 aprelda, o'rtapishar navlari 20 aprel -15 mayda, kechpishar navlari 10- 30 mayda ekiladi. Hosildorligi 250-300 s/ga. Eng ko'p ekiladigan navlari: Oqurug', Bo'rikalla, Ko'ktinna, Ko'kcha, Qizilurug', mahalliy sariq handalak, Obi novvot, Shakarpalak va boshqalar. Erta hosil olish uchun issiqxonalarda yoki ochiq dalada plyonka ostida ko'chatidan ekib yetishtiriladi.

Tadqiqot ob'ekti.

Tadqiqot obyekti sifatida "OBI NOVOT" navli qovun tanlanadi. SHakli cho'zinchoq ,kattaligi va vazni (3-7kg) bo'yicha mevalar sanoatida qayta ishlash uchun qulay , pulpa esa yoqimli ta'mga ega va qovunlarga xos bo'lgan barcha foydali moddalarni o'z ichiga oladi.

Tadqiqot metodi

Yuqori ozuqaviylik qiymatli qovun sharbatini ishlab chiqarishning yangi texnologiyasi. 1 litr sharbat tayyorlash uchun biz "Obi Navvot"qovun navidan 2 kg miqdorda olamiz. Qovun sharbatini olishda biz qovunning ichki etli qismidan foydalanildi. Sharbatga issiqlik bilan ishlov berilganda kraxmal, glyukoza, fruktoza, saxaroza fizik-kimyoviy o'zgarishlarga uchraydi. Shuning uchun biz tadqiqot davomida uning tarkibidagi foydali elementlarni saqlab qolish maqsadida pasterizatsiyadan foydalandik.

Tajribani o'tkazish tartibi quyidagicha. Qovunning mevalari tanlangan ,qo'lda tilimga kesilgan. Shu bilan birga, urug'lari ajratilgan keyin umumiy qalinligi 8-10 mm bo'lgan qo'shni pulpa qatlami bilan qobiqni kesib tashlanadi. Pulpa ,urug'lar va qobig'I alohida tortiladi. Mevaning har bir komponenti vazni teng bo'lgan to'rt qisimga bo'linadi. Sharbatni olish uchun to'rtta namuna olingan bo'lib ,unda mevaning tarkibiy qisimlarining turli kombinatsiyasi mavjud: .Pulpa, qobiq,urug'lar.

So'ngra namunalar filtirli sentrifugali sharbat chiqargichdan o'tkaziladi, sharbatni nazorat filtirlash pres filtirda amalga oshiriladi va sentirafugadan keyingi qattiq qoldiq bu filtrda alohida siqiladi. Olingan sharbat fraktsiyalari birlashtiriladi va bir gramm aniqlik bilan tortiladi. Konservada idishlariga solingan sharbat 85°C da suv hammomiga yarim soat mobaynida qo'yiladi. So'ng sharbat ichida hosil bo'lgan pulpalar filtr qog'ozdan o'tkaziladi va shu jarayon sharbat tiniqlashguncha takrorlanadi. Maydalangan qovun sharbatini kompressor yordamida 65°C da 120 aylanada 35 minut davomida qo'yamiz.

Quyidagi jadvalda Umumiy qovun massasidan sharbatning chiqishi, % da chiqishini ko'rishingiz mumkin 1-jadval

Qovunning qismlari	Umumiy qovun massasidan sharbatning chiqishi, %
Qovunning o'zi	80,4
Quyqasi	57,4
Po'sti	22,9
Urug'i	0,4

Quyidagi jadvalda sharbat tarkibidagi mikro va makro elementlar, vitaminlar, organik kislotalar, suv, oqsil, kul miqdori, ozuqaviyligi keltirilgan 2-jadval

Sharbat tarkibidagi mikro va makro elementlar	Kalsiy, mg	Magniy, mg	Natriy, mg	Fosfor, mg	Kaliy, mg	
	16	13	32	12	118	
Sharbat tarkibidagi vitaminlar	B1, mg	B5, mg	E, mg	C, mg	PP, mg	
	0,04	0,2	0,1	20	0,5	
Sharbat tarkibidagi organik kislotalar, suv, oqsil, kul miqdori	organik kislotalar, g		Suv, g		kul miqdori, g	
	0.2		90		0.6	
Ozuqaviyligi, kkal	35					

Xulosa

Qovun sharbati har qanday yosh toifasidagi odamlar uchun foydali mahsulotdir. Shu bilan birga, tarkibiy qismlarning noto'g'ri tanlanishi, tayyorlash usulining barcha bandlariga rioya qilmaslik, zarur saqlash sharoitlarining etishmasligi ichimlikning buzilishiga olib kelishi mumkin. Shuningdek, inson tanasining to'g'ri ishlashi uchun qovun ichimligini to'g'ri qabul qilish muhim. Oshqozon kasalligi borlarga tavsiya qilinmaydi. Hamma narsa me'yorida bo'lgani yaxshi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. R. Normaxmatov, G'Y. Pardayev, Sh.I.Ismoilov "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi obektlari" Toshkent-2019
2. Yormatova Dilorom Yormatovna, Ibrohimov Maqsud Yo'ldoshevich. Yormatova Dilbar Sadinovna "meva-sabzavotchilik" Toshkent -2008
3. Qurbonov Sh.Q. Ovqatlanish madaniyati. — Toshkent: Ma'naviyat, 2005.
4. Qurbonov Sh.Q., Qurbonov A.Sh., Karimov O.R. Hazm va oziqlanish fiziologiyasi. Qarshi: N asaf- 2004.
5. <http://library.ziyonet.uz> internet sayti.