



OLXO'RI (G'AYLOLI) NAVLARI VA ULARNI QAYTA ISHLASH USULLARI

Voqqosov Zuhriddin Komolxon o`g`li

Namangan muhandislik-texnologiya institut, t.f.f.d (PhD)

E-mail: zuxriddinvoqqosov@gmail.com ;

Hudaiberdiyeva Laylo Abdisamatovna

Toshkent davlat agrar universiteti 06.01.11-qishloq xo'jaligi

Mahsulotlari saqlash va qayta ishlash mutaxassisligining

bazaviy doktoranti, Toshkent shahri

Annotasiya: Ushbu maqolada olxo'ri (g'ayloli) navlari va ularni qayta ishlash usullari xaqida ma'lumotlar keltirilgan. G'ayloli uch xil usulda qayta ishlanadi 1- ishqor (xalq tilida qaynatilgan g'ayloli) 2-qurutilgan g'ayloli (dastlabki yerga to'kilgan maxsulot) 3-bargak (xalq tilida g'ayloli qoqi deb ham ataladi Bundan tashqari, g'ayloli pishgan holatda ham juda ko'p maqsadlarda ishlatiladi.

Kalit so'zlar: olxo'ri, g'ayloli kompotlar, murabbo, konvektiv.

Kirish

Umuman olganda, olxo'ri Suriyadan kelib chiqqan deb qabul qilinadi. Iste'molchilarga eng tanish bo'lgan binafsharang mevalar yovvoyi qoratana va olcha olxo'rini kesib o'tish orqali olingan.

Xalqimiz qadimdan bog'dorchilik sohasiga ko'plab ishlar olib borilgan, Hozirgi paytga kelib esa bu soha yanada rivojlanib, ko'plab yutuqlarga erishilmoqda. Bunga misol qilib, olma, nok, shaftoli, uzum, o'rik o'simliklarni yangidan yangi navlari yaratildi. Bu navlardan foydalanib 1000 dan ortiq bog'lar barpo etildi. Keyingi yillarda, g'ayloli o'simligiga bo'lgan talab yanada ortmoqda. Bunga sabab g'ayloli boshqa bog'dorchilik navlariga nisbatan chidamliligi, tez hosilga kirishi ko'plab kasalliklarga suvsizlikka, tuproq sharoiti noqulay bo'lishiga qaramay o'sish prosentini yo'qotmaganligi sababli hozirgi paytda g'aylolizorlarni barpo etish maqsadga muvofiqdir.

G'ayloli yopiq urug'lilar bo'limi, ikki urug'pallalilar sinfi, ra'nodoshlar oilasiga mansub o'simlik. G'aylolini O'zbekistonda 5 ta turi uchraydi. Hayotiy shakli daraxt, ildizi o'q ildiz sistemasi. Poyasi sershox, tikanlashgan, bo'yi 3-6-8 metr, barglari oddiy poyada 3-5 tadan bo'lib joylashgan. Gullari ra'nodoshlarga xos tuzilgan, aprelning oxirida may oyining boshida gullaydi. Mevasi rezavor, avgustning oxiri



sentabr boshlarida pishib yetiladi. G'ayloli 4-yilda mevaga kiradi. Ko'payishi asosan ildiz bachkisi orqali amalga oshadi. G'ayloli o'simligi hamma belgi xususiyatlari bilan bog'dorchilik sohasiga hamma jihatdan mosdir. Ya'ni tez pishib yetilishi, quruq sharoitda o'sishi, suvni o'ziga kam talab qiladi. 1-yilda 4-6 marta sug'oriladi. Bundan tashqari g'ayloli boshqa bog'dorchilik navlariga nisbatan yashovchanligi yuqori. Ularni ekilish sxemasi 4x4 metr shu belgi xususiyatlar bilan boshqa bog'dorchilik o'simliklaridan ajralib turadi. Ularni mevasi oziq-ovqat sanoatida inson hayotida katta ahamiyat kasb etadi.

Olxo'ning faqatgina g'ayloli navlaridan tashqari bir qator navlari mavjud

Olxo'rini kaloriyasi o'rtacha 100 gramm bog 'olxo'ri mevasida 46 kkal mavjud.

Olxo'ri navlari bir vaqtning o'zida pishmaydi, shuning uchun mevalar ikki yoki uch bosqichda bir daraxtdan chiqariladi. Mevalarni yangi, quritilgan shaklda, marmelad, murabbo uchun ishlatganda, ular to'liq pishgan holda chiqariladi. Kompotlar va murabbo tayyorlash uchun olxo'ri biroz pishmagan bo'lishi kerak.

Olxo'ri ikki haftadan to'rt haftagacha saqlanishi mumkin, va kabi navlar Vengriya oddiy, Timiryazev xotirasi, venger azhanskaya, to'rt-besh hafta. Mum qoplamasiga zarar bermaslik uchun mevalarni pedunkul bilan yig'ing.

Birinchi ikki hafta ichida olxo'ri taxminan 0 °C haroratda, keyin 5-6 °C haroratda va 85-90% namlikda saqlanishi mumkin. Olxo'ri saqlanadigan xonada havo nam bo'lishi kerak - nisbiy namlik 85 - 90%, aks holda olxo'ri juda tez so'nadi va yomonlashadi. Uzoq muddatli saqlash 0 - minus 0,5 °C haroratda pulpaning qizarishiga olib keladi.

Olxo'ri kompotini qanday tayyorlash mumkin

Olxo'ri kompoti. Kompotlarni qayta ishlashda olxo'ri eng ko'p ishlatiladi. navlari Pamyat Timiryazeva, Vengriya Moskva, Renklod Tambov yaxshi rangli mevalar va osongina ajratilgan tosh bilan. Butun olxo'ri yorilib ketmasligi uchun nayzalangan bo'lishi kerak, lekin mevalarni ikkiga bo'lib, toshni olib tashlash yaxshiroqdir.

Pasterizatsiya qilishdan oldin olxo'ri idishlarga solinadi va 25-40% sirop bilan to'ldiriladi. 0,7, 1.5 va 5 litr hajmli idishlardan foydalanganda meva bo'laklaridan kompotni pasterizatsiya qilish vaqti mos ravishda 10, 15 va 35 minut. 80-85 ° C haroratda. Butun mevalardan kompot tayyorlashda pasterizatsiya davomiyligi 5-7 daqiqaga oshiriladi.

Qurtilgan olxo'ri retsepti, quritilgan o'rik



Quritilgan olxo'ri. Quritilgan mevalarda suv miqdori 16-21% dan oshmasligi kerak. Ikkita eng keng tarqalgan quritish usuli mavjud: tabiiy (quyosh-havo) va sun'iy (konvektiv usulda).

Quyoshda, quruq va issiq yozda mevalarni yaxshilab quriting. Bu usul juda oddiy, ammo vaqt talab etadi. Sun'iy quritish ancha ishonchli, chunki u pechlarda, pechlarda (pechlarda) yoki quritish shkaflarida (kurutgichlarda) quritiladi.

Bu holda suvning tez bug'lanishi xom ashyoning umumiy yuzasiga, havo aylanish tezligiga va meva yuzasidagi bug' bosimi va havodagi suv o'rtasidagi farqga bog'liq. Shuning uchun quritish vaqtini qisqartirish uchun mayda mevalar ishlatiladi.

Olxo'ri quritishdan oldin 5-20 soniya davomida oqartiriladi. qaynayotgan 1-1,5% soda eritmasida (10 litr suv uchun 100-150 g) va darhol yuviladi. issiq suv. Dastlab 45-50 °C haroratda 24-48 soat davomida quriting, quritgandan keyin (3-4 soatdan keyin) haroratni 60 °C ga, keyin 75-80 °C ga ko'taring.

G'ayloli mevasi pishmasdan yerga to'kilgandan boshlab pishib yetilgunicha turli maxsulotlar olinadi. Masalan: 1-ishqor (xalq tilida qaynatilgan g'ayloli) 2-qurutilgan g'ayloli (dastlabki yerga to'kilgan maxsulot) 3-bargak (xalq tilida g'ayloli qoqi deb ham ataladi Bundan tashqari, g'ayloli pishgan holatda ham juda ko'p maqsadlarda ishlatiladi.

G'aylolidan dastlab 3 xil mahsulot olish uni saqlash imkoniyatini oshiradi ya'ni ishqor yoki bargak xolatida ikki xatto uch yilda ham o'z xolatini saqlaydi. Bu maxsulotlarni saqlash qiyinchilik tug'dirmaydi, oddiy uy sharoitida ham saqlash mumkin. Uni qoqisini (bargak) dan oziq ovqat sanoatida 10 dan ortiq maxsulot ishlab chiqarilishda foydalaniladi. Bundan tashqari u juda ham foydali va bir qator dorivor xususiyatlari bor jumladan oshqozon yarasi kasalliklarida, qonni bir me'yorda aylanishida, aqliy faoliyatni oshirishda. Shu bilan birga tarkibida uglevodlar ko'p miqdorda uchraganligi sababli, qon tarkibidagi insulin gormonini me'yorida aylanishiga yordam beradi va organizmda qon tarkibidagi qand miqdorini me'yorida saqlab turishga yordam beradi. Bu belgi va xususiyatlari bilan xalq tabobatida keng ko'lamda ishlatiladi.

Bundan tashqari g'ayloli o'simligi xalq xo'jaligida o'tin sifatida ishlatiladi ham samarali ya'ni ularga shakl berish (obrezka) xatto xar yili shakl beriladi qilinadi. G'ayloli danagidan bir necha xil maxsulotlar olinadi. Shu bilan bir vaqtda, g'ayloli danagini yonishi natijasida ajralib chiqayotgan issiqlik ko'mirni yonishida ajralib chiqayotgan issiqlikka tenglashadi. G'ayloli danagi tarkibida ko'plab organik birikmalar masalan turli xil moylar, organik kislotalar turli xil darmondorilar uchraydi. Yirik shoxli qoramollarni kepak tarkibiga qo'shiladi. Uni mag'zi turli xil



kaslliklarga davo sifatida ishlatiladi. Shuning uchun g'ayloini qishloq xududlarida yo'l yoqalariga uy tomorqalariga bog'larga oralatib ekish juda foydali va samarali.

Xulosa qilib aytganda, g'ayloli o'simligi har jabhada bog'dorchilik o'simliklaridan ajralib turadi. Shuning bilan birga uning mevasini xushta'mligi, tez pishib yetilishi, yaxshi hosil berishi, tashqi omillariga chidamliligi, mevasini saqlash ham xar jihatdan insonlarga qiyinchilik tug'dirmasligi boshqa mevali daraxtlardan birmuncha farqlanadi. Ushbu serxosil o'simlik yovvoyi holda o'sib, uni madaniylashtirishimiz natijasida katta yutuqlarga va chidamli navlarni yaratishga erishimiz mumkin. Uni quyidagi yo'l bilan madaniylashtirishga erishamiz: ikkita yovvoyi holda o'sayotgan g'ayloli o'simligini payvandlash orqali uning yangi madaniy navini ya'ni poyasida tikanlari nisbatan kam, mevalar birmuncha yirik, hosilga tezroq kirishi bilan ajralib turadi Foydalanilgan adabiyotlar.

Foydalanilgan adabiyotlar;

1. Bo'riyev.X —Xavaskor bog'bonga ko'rsatmalarl qo'llanma Toshkent 2002-yil.
2. Vokosov Z. K. U. Obtaining organomineral fertilizers based on local agricultural ores, mineral fertilizers, cattle manure and solutions of nitrogen-fixing microorganisms // *Universum: technical sciences.* – 2022. – No. 6-4 (99). – pp. 44-48.
3. Вокосов З. К. У. и др. РАЗРАБОТКА И ИССЛЕДОВАНИЕ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОРГАНИЧЕСКИХ УДОБРЕНИЙ // *Universum: технические науки.* – 2022. – №. 12-5 (105). – С. 10-15..
4. Kanoatov. X. M.. Vokosov. Z. K.. Xodjiev. A. A.. & Alieva. G. S. (2021). Organic-Mineral Fertilizer Based On Manure. NVEO-NATURAL VOLATILES & ESSENTIAL OILS Journal| NVEO. 10631-10636.
5. Zukhriddin V.. Murodillaevich K. K.. Elbekovich S. B. Obtaining Organomineral Fertilizers on Base of Local Raw Materials and Nitrogen-fixing Microorganisms // *Chemical Science International Journal.* – 2022. – T. 31. – №. 4. – С. 44-53.
6. Z.K.Vokosov. X.M.Kanoatov Analysis of physical-chemical and mineralogical indications of local agriculture (bentonite and phosphorite flour) in the production of organomeneral fertilizers. // *NamMTI ILMIY-TEXNIKA JURNALI.* 2181-8622. 2022-№2 Vol. 7. Issue 2 –pp 109-113.
7. Maftuna I.. Xayrullo Q.. Zukhriddin V. FERTILIZERS OBTAINED FROM NON-NATURAL RAW MATERIALS AND THEIR TYPES // *International journal of advanced research in education. technology and management.* – 2023. – T. 2. – №. 3..
8. Voqqosov Z.. Холдарова Г. Production of organic mineral fertilizers on the basis of local raw materials and nitrofixing microorganisms. // *NamMTI ILMIY-TEXNIKA JURNALI.* ISSN 2181-8622. 2022-№1 84-87 pp.
9. Sharipov S. Y.. Azizov A. S.. Vakkasov Z. K. Storage of apples in different methods in the valley region of Uzbekistan // *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science.* – IOP Publishing. 2022. – T. 1068. – №. 1. – С. 012029.
10. Zukhriddin. V.. & Hakimov. S. (2023). DEVELOPMENT OF NEW TYPES OF VEGETABLE JUICES AND BEVERAGES TECHNOLOGY. *Scientific and Technical*



Journal of Namangan Institute of Engineering and Technology. 8(1). 59–65. Retrieved from <http://niet.uz/index.php/nj/article/view/101>

11. Voqqosov Z., Kanoatov K. The influence of organo-mineral fertilizers on the growth of evening apple varieties throughout the year //E3S Web of Conferences. – EDP Sciences. 2023. – Т. 390.

12. Zuhridin V. PRODUCTION OF ORGANIC FERTILIZERS USING LOCAL RAW MATERIALS // Universum: technical sciences. – 2023. – №. 4-8 (109). – С. 12-14..

13. Komolxon ogli V. Z., Soxibjon S. OLMA NAVILARINI BIOMETRIK KUZATUV JARAYONIGA ORGANOMINERAL O ‘G ‘ITLARNI TA’SIRI //Journal of new century innovations. – 2023. – Т. 30. – №. 3. – С. 156-160.

14. Komolxon ogli V. Z. et al. OLMA NAVILARINI FENOLOGIK VA BIOMETRIK KUZATUV JARAYONIGA ORGANOMINERAL O ‘G ‘ITLARNI TA’SIRI //Journal of new century innovations. – 2023. – Т. 23. – №. 2. – С. 66-70.

15. Komolxon ogli V. Z. et al. OLMANI SAQLASH JARAYONLARINING NAZARIY ASOSLARI //Journal of new century innovations. – 2023. – Т. 23. – №. 2. – С. 60-65.

16. Шарипов С. Я., Воккосов З. К. У. СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ПОЗДНИХ СОРТОВ ЯБЛОК, ВЫРАЩЕННЫХ В КЛИМАТИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ НАМАНГАНСКОЙ ОБЛАСТИ //Universum: технические науки. – 2021. – №. 12-4 (93). – С. 29-33.

17. Худайбердиева Лайло Абдисаматовна, Ходжаназарова Мутабар Кушоевна, Азимова Дилдора Муминжановна, Воккосов Зухриддин Комолхон Угли ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОМЫШЛЕННЫХ СОРТОВ СЛИВ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИЙ ХРАНЕНИЯ И СУШКИ // Universum: технические науки. 2023. №11-4 (116). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/issledovanie-promyshlennyh-sortov-sliv-i-sovershenstvovanie-tehnologiy-hraneniya-i-sushki> (дата обращения: 05.01.2024).

18. Шарипов Султон Янгибаевич, Воккосов Зухриддин Комолхон Угли СПОСОБЫ ХРАНЕНИЯ ПОЗДНИХ СОРТОВ ЯБЛОК, ВЫРАЩЕННЫХ В КЛИМАТИЧЕСКИХ УСЛОВИЯХ НАМАНГАНСКОЙ ОБЛАСТИ // Universum: технические науки. 2021. №12-4 (93). URL: <https://cyberleninka.ru/article/n/sposoby-hraneniya-pozdnh-sortov-yablok-vyraschennyh-v-klimaticheskikh-usloviyah-namanganskoy-oblasti> (дата обращения: 05.01.2024).