



ДАЛА ШАРОИТИДА ЭРТАГИ ҚОВУНДАН ҚОВУНҚАНД ТАЙЁРЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИНИ ИҚТИСОДИЙ САМАРАДОРЛИГИ

Эшонкулов Нажим, биология фанлари номзоди, доцент,

Қарши муҳандислик-иқтисодиёт институти,

тел. +998 978041110, n.ishonqulov @qmii.uz

Аннотация. Мақолада қовунни қайта ишлаб ундан қовунқанд олиш ва иқтисодий самандорлиги ўрганилган.

Калит сўзлар: бўрикалла, сарик хандалак, ун, шарбат.

Аннотация: В статье рассматривается экономическая выгода – переработки дынь и получения из них “Қовунқанд”.

Ключевые слова: бўрикалла, жёлтый хандалак, мука, сок.

Abstract: the article, the analysis of the production of cantaloupe by processing melon and its economic efficiency is studied.

Key words: Borikalla, sarik handalak, flour, juice.

Бугунги кунда дунёда озиқ-овқат муаммоси ер, сув захираларини камайиб бориши ва аҳоли сонини ортиб бориши барча озиқ-овқат маҳсулотларини етиштиришда жадал технологияларни қўллашни тақозо этмоқда.

Дунё статистикасида 2050 йилга бориб сайёрамизда одамлар сони 9 миллиарддан ошиши ва қишлоқ хўжалик экинлари учун керакли ер майдонлари 40-45% га камайиши тахмин қилинмоқда.

Қовун ўзининг тўйимлилиги, таъмининг ширинлиги ва шифобахш хусусиятига кўра муҳим озиқ-овқат ҳисобланади. У инсон организмни углеводородлар, карбон сувлар, дармон-дорилар ва минераллар билан тўйинтиришда кўшимча манба ҳисобланади.





Аҳолини йил бўйи бу маҳсулотларга бўлган эҳтиёжини тўла кондиршиш учун уларни сақлаш ва қайта ишлашнинг замонавий усуллари ишлаб чиқиш муҳим ҳисобланади.

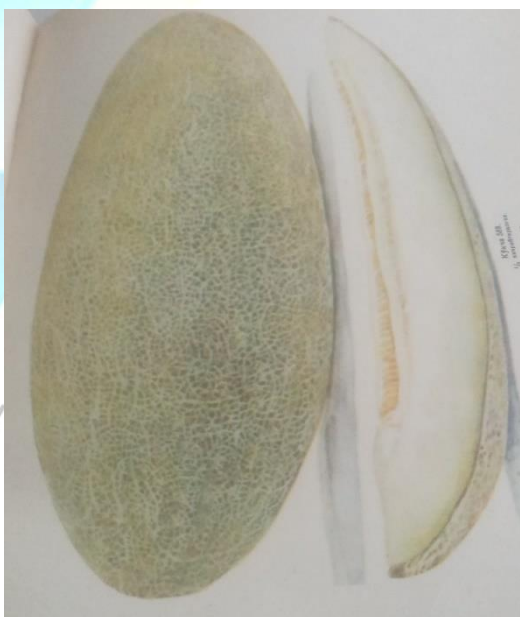
Президентимиз Ш.М.Мирзиёевнинг 2018 йил 17 октябрдаги “Мева сабзаёт маҳсулотларини ташқи бозорларга чиқариш самарадорлигини оширишга доир қўшимча чора-тадбирлари тўғрисида”ги ПҚ-3978-сонли ва 2019 йил 14 мартдаги “Мева сабзаётчилик соҳасида қишлоқ хўжалиги кооперациясини ривожлантириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги [1] ПҚ-4236-сонли қарорлари [2] республикамиз қовунчилигида, шунингдек қовун маҳсулотларини сақлаш ва қайта ишлаш соҳасида кескин бурилиш ясади. Дунёда энг яхши қовунлар Ўзбекистонда етиштирилади.

Маълумки қовун қовоқдошлар оиласига киради. Қовун этида қуйидаги моддалар бўлади сув – 85-92%, қуруқ моддалар 8-15%, қанд 6-18%, клечатка 0,1-0,7%, С витамини 02-25 мг га боради [3, 4].

Қовун уруғида 40-42% мой бўлади. Қовундан қовун қоқи, шинни ва мурабболар олинади. Лекин халқимиз ҳозиргача қовунқанд олишни билишмаган. Бизлар ўз тажрибамизда қовунқанд олишни ўргандик, яъни янгилик киритдик.

Қовун ғарқ пишган вақтда фермерлар, томорқа эгалари кўп қовунларни сотишга улгурмайди. Бунинг натижасида кўп қовунлар нобуд бўлади. Айниқса эртаги қовунлар тез бузилади. Эртаги қовунлардан Сарик хандалак, Бўрикалла, Амири, Каллиёзи, Кўккалапўш ва бошқалар.





1-расм. Кўкча



2-расм. Бўриқалла

3-расм. Кўк қалапўш

4-расм. Сарик хандалак

Бизлар ўз тажрибамизда далани ўзида пишиб кетган, урилган, ёрилган, эзилган қовунлардан қанд тайёрлашни ўргандик.

Қовунни қайта ишлашда қовунқанд тайёрлаш жуда катта аҳамиятга эга. Виляотимизда қовунқанд тайёрлашни билишмайди. Қовунқанд тайёрлашда фақат 10 кг қовун ширасига 1,5-2 кг ун кетади холос. Лекин



ундан ҳосил бўлган маҳсулот жуда ширин, тўйимли, экологик тоза, курук жойда 5-6 йилгача сақлаш мумкин.

Қовунқанд тайёрлаш учун яхши пишган қовун мағзи қирғич билан қирилиб қозонга солинади, қовун мағзи шарбатга айлангунча қайнатилади.



Доимий равишда аралаштириб турилади. Қозондаги қовун мағзи шарбатга айлангандан сўнг қозон 100 литрли бўлса шундан 25-30 литри олинади ва совутилади. Шундан сўнг совутилган шарбатга 10-15 кг ун солиб яхшилаб аралаштирилади. Ун тўлиқ аралаштирилгандан сўнг аралашмани қозондаги шарбатга солинади ва аралаштирилади. Шундан кейин яна 2-3 соат давомида секин қайнатилади ва аралаштириб турилади. Шарбат аралашмаси қуюқлашгандан сўнг ясси идишларга 2,5-3 см қалинликда қўйилади ва чанг тушмайдиган том усти, супа ёки кароватларга териб қўйилади. Тайёр масса 8-10 соатда қотади. Масса қотгандан сўнг эрталаб салқинда соат 4-5 ларда ҳар хил шаклда кесилади ва пахтали матоларга териб чиқилади. Шу ҳолатда 6-7 кун қуритилади. Қуритиш жараёнида 3 кундан сўнг қовунқандлар матога ёпишиб қолмаслиги учун жойидан қўзғатилади. Қуритиб олинган қовунқандлар матодан тикилган идишларга солиниб қуёш тегадиган жойларга осиб қўйилади.

Қовунқанд фермер хўжаликлари, деҳқон хўжаликлари ва уй шароитида тайёрланганда жуда катта иқтисодий самара беради. Масалан 3 кг қовундан 1 кг қовунқанд олиш мумкин. Қовун ғарқ пишганда 1 кг қовунни нархи 1 минг сўмга тўғри келади. 100 кг қовунни нархи 100000 минг сўм бўлади. 10 кг ун 440000 сўм бўлса, жами ҳаражат 1440000 сўмни ташкил этади. 100 кг қовундан 33-35 кг қовунқанд олинади. 1 кг қовунқандни бозорда ўртача 30000 сўм сотилса $33 \times 30000 = 990000$ сўм бўлади. Агар 1 тонна қовундан қовунқанд тайёрланса 8460000 сўмгача соф фойда олиш мумкин.

Хулоса

қовунқандни 5-6 йилгача сақлаш мумкин. Қовунқанд жуда тўйимли, табиий экологик тоза маҳсулот. Тайёрланиш жараёнида қовун таркибидаги витамин ва минераллар сақланиб қолади. Мактаб ва боғча ёшидаги болаларга айниқса тўйимли ва ёқимли маҳсулот ҳисобланади.





Сақланиш муддатининг узоклиги учун бемалол жаҳон бозорига олиб чиқишга ва “Ўзбегим ширинликлари” ёрлиғи остида экспорт қилишга имкон яратади.

Бизлар Республика фермер хўжаликлари, деҳқон хўжаликлари ва уй шароитида қовундан қовунқанд тайёрлашни тавсия этамиз.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати

1.Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2018 йил 17 октябрдаги “Мева сабзавот маҳсулотларини ташқи бозорларга чиқариш самарадорлигини оширишга доир қўшимча чора-тадбирлари тўғрисида”ги ПҚ-3978-сонли қарори. Тошкент, 2018 йил.

2.Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2019 йил 14 мартдаги “Мева сабзавотчилик соҳасида қишлоқ хўжалиги кооперациясини ривожлантириш чора-тадбирлари тўғрисида”ги ПҚ-4236-сонли қарори. Тошкент, 2019 йил.

3.Бўриев Х.Ч., Бойматов К.И., Жўраев Р.Ж. “Мева сабзавотларни сақлаш ва уларга дастлабки ишлов бериш”, Тошкент “Меҳнат”, 2002 й.

4.Орипов О., Сулаймонов И., Умурзоқов Э. “Қишлоқ хўжалик маҳсулотларини сақлаш ва қайта ишлаш технологияси”, Тошкент “Меҳнат”, 1991 й.

