



QISH UCHUN MALINANI QURITIB SAQLASH TEXNOLOGIYASI

Eshonqulova Aziza Akram qizi

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti

Annotatsiya

Qurilgan malina qish uchun malina yig'ishning eng mashhur usuli emas. Ammo samarali usullardan biri hisoblanadi. Maqolada ikki xil usulda quritilgan malinalar haqida gaplashamiz. Bundan tashqari qurilgan malinaning foydali xususiyatlari va ishlatilish sohalari haqida ma'lumotlar berilgan.

Abstract

Dried raspberries are not the most popular way to collect raspberries for the winter. But it is one of the effective methods. In the article, we will talk about raspberries dried in two different ways. In addition, information is given about the useful properties and areas of use of raspberry.

Kalit so'zlar: quritilgan malina, saralangan mevalar, gaz plita, quritgichlar, vitaminlar, organik kislotalar, turli kasalliklar, 60 gradus, 22-24soat

Key words: dried raspberries, sorted fruits, gas stove, dryers, vitamins, organic acids, various diseases, 60 degrees, 22-24 hours

Kirish:

Malina, xo'jag'at, buldurg'un (Rubus) — ra'noguldoshlar oilasi rubus turkumiga mansub ko'p yillik chala butalar; rezavor meva. Malinaning 120 yovvoyi turi bo'lib, Yevrosiyaning mo'tadil va subtropik mintaqalarida keng tarqalgan. Malinaning madaniy navlari oddiy yoki qizil (Rubus idaeus), dag'al tukli yoki amerika Malinasi (Rubus strigosus), g'arbiy yoki maymunjonsimon Malina (Rubus occidentalis) va boshqa turlari uchraydi. O'rta Osiyo, Sharqiy Sibir, Uzoq Sharq, AQSH va Yevropa mamlakatlarida o'stiriladi. Ildizi ko'p yillik, poyasi ikki yillik. Butasi balandligi 1 — 1,5 m, barglari toq patsimon, murakkab, ketma-ket joylashgan. Gullari ikki jinsli, o'zidan changlanadi. Mevasi qizil, ba'zan sariq. O'zbekistonda may oxiri — iyun



International Conference on Educational Discoveries and Humanities

Hosted online from Moscow, Russia

Website: econfseries.com

16th March, 2025

boshidan pisha boshlaydi, remontantli (bir mavsumda qayta yoki ko'p marta gullab, hosil beradigan) navlari avgustning 2-yarmida ikkinchi marta meva tugadi. Mevasi tarkibida 5,7—11,5% qand, 1—2% organik kislotalar, 9,1 – 44 mg% S vitamini hamda B guruhi vitaminlari, karotin, xushbo'y moddalar mavjud. Mevasi, asosan, yangiligida yeyiladi, konserva sanoatida qiyom, jem, sharbatlar tayyorlanadi. Quritilgan mevasi (damlamasi) tibbiyotda terlatuvchi dori sifatida, sharbati suyuq dorilar ta'mini yaxshilashda ishlatiladi.

Asosiy qism: Malina uy sharoitida uch xil usulda quritiladi:

1. Tabiiy usul ya'ni quyosh nurida quritish. Ammo bu usul ko'p ommalashmagan. Chunki quyosh nuri tasirida malina mevasi haddan tashqari qurib ketishi, mevasi tarqab ketishi va albatta tarkibidagi makro va mikro elementlarga ziyon yetishi mumkin. Shuning uchun ko'p hollarda boshqa usulda quritilgan malinalar foydalaniladi.

2. Elektr jihozlar yordamida quritish. Bunda quritgichlar, elektr pechlar va pechlar bo'lmay qolgan sharoitda tandirdan foydalaniladi. Malinani tandirda quritish uchun mevalarni yuvmaslik talab etiladi. Meva donalari pishirish varog'iga qo'yiladi va pishirish uchun jo'natiladi. Tandirga namlik kirib turishi uchun har 5 daqiqada ochib havo kiritiladi va meva donalari aralashtirilib turadi. Tandirda quritish 6-8 soat davom etadi.

3. Sublimatsiya usulida quritish. Bunda malinalar maxsus sublimatsion qurilmada quritiladi. Ushbu sharoitda meva tarkibidagi suv qattiq holatdan (muz holat) birdan gaz holatga o'tishi amalga oshadi, bu esa mevalarning qurishiga olib keladi. Ammo bu usul unchalik ommalashmagan. Chunki mamlakatimizda sublimatsion qurilmalar deyarli uchramaydi.

Quritilgan malinalarni qish uchun saqlashda mevalarni kichik polietilen paketchalarga yoki og'zi zich yopiladigan idishlarga solish kerak. Idish va polietilen paketlarni muzlatgichning muzxonasiga joylashtirib, haroratni -10 va -18 ga tushirib saqlash kerak.

Quritilgan malina asosan oziq-ovqat sanoatida va boshqa bir qancha sohalarda keng qo'llaniladi. Ularning ba'zi ishlatilish sohalari quyidagilardan iborat:



International Conference on Educational Discoveries and Humanities

Hosted online from Moscow, Russia

Website: econfseries.com

16th March, 2025

1. Oziq-ovqat sanoati: Quritilgan malina, asosan, choy, kompot, marmelad, shirinliklar va boshqa oziq-ovqat mahsulotlarini tayyorlashda foydalaniladi. Uning shirin va qaymoqli ta'mi mahsulotlarga alohida ta'sir ko'rsatadi.
2. Sog'liqni saqlash: Quritilgan malina antioksidantlar va vitaminlar bilan boy bo'lib, u immunitetni oshirish va organizmni zararlangan erkin radikallardan himoya qilishda yordam beradi. Shuningdek, u parhezda foydalanish uchun ideal mahsulotdir.
3. Kosmetika sanoati: Quritilgan malina ekstraktleri kosmetik mahsulotlarda, masalan, yuz kremlari va niqoblarida foydalaniladi, chunki u terini oziqlantiradi va taranglashtiradi.
4. Farmatsevtika: Quritilgan malina dori-darmonlar ishlab chiqarishda ham qo'llanilishi mumkin, u sog'liqni saqlashga yordam beruvchi tabiiy komponent sifatida ishlatiladi.
5. Sifatli ichimliklar tayyorlash: Quritilgan malina, shuningdek, turli xil ichimliklarda, masalan, smuzelar va vitaminli ichimliklarda mavjud bo'lib, ularning ta'm va foydalanuvchi qiziqishini oshiradi.

Quritilgan malina, shuni hisobga olib aytish mumkinki, oziq-ovqat mahsuloti sifatida foydali bo'lish bilan birga, keng ko'lamdagi sohalarida foydalanishga moslashtirilgan.

Xulosa:

Quritilgan malina - bu nafaqat mazali meva, balki qish oylarida sog'lig'imizni saqlashga yordam beradigan bebaho mahsulotdir. Oziq-ovqat sanoati, sog'liqni saqlash va kosmetika sohalarida keng qo'llanilishi uni nafaqat o'zimiz uchun, balki oilamiz uchun ham muhim mahsulotga aylantiradi. Qish uchun malinani quritib saqlash, bizga ushbu mevaning barcha foydali xususiyatlaridan bahramand bo'lishga imkon beradi. Masalan: immunitetni mustahkamlash, oziq-ovqat assortimentini oshirish, vitamin va minerallar manbai.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Mamatqulova M. "Quritilgan malina mahsulotlari texnologiyasi" - O'zbekiston Qishloq va Suv xo'jaligi ilmiy tadqiqot institute, 2022.



International Conference on Educational Discoveries and Humanities

Hosted online from Moscow, Russia

Website: econfseries.com

16th March, 2025

-
2. Abdullayev A. "Asalari va meva quritish texnologiyalari" - Toshkent, 2021.
 3. Ismoilov R. "Yil bo'yi meva va sabzavotlarni saqlash usullari" - O'zbekiston Milliy Universiteti, 2020.
 4. Tursunov X. "Quritish texnologiyalari va ularning mahsuldorligi" - Narxoz Davlat Universiteti, 2019.
 5. Rahmonov S. "Agrar sohada innovatsion yechimlar" - Tashkent, 2023.