

## Меваларни қуритиш усуллари.

Қуритилган қуруқ мевалар йил давомида инсон ҳаёти учун муҳим аҳамиятга эга. Халқимиз қадимдан йил давомида айниқса қиш ва баҳор ойларида турли хил қуритилган меваларни истеъмол қиладилар. Улардан энгил ҳазим қиладиган қанд моддалари, органик кислоталар ва пектин моддалари, турли хил витаминлар, минерал тузлар кўп бўлади.

Меваларни қуритишдан мақсад уларнинг намини қочириб, турли хил зарарли микроорганизмлар ривожлана олмайдиган ҳамда ҳар хил биологик жараёнлар рўй бера олмайдиган ҳолга келтиришдир. Водийда боғбонларимиз мева ва узумни қуритиб сифатли туршак ва майиз тайёрлашда катта тажрибага эгалар. Хўжаликларда меваларни қуритиш махсус жихозланган қуритиш майдонларида табиий ҳаво – офтобда қуритилади. Қуритиш майдонлари боғ ватокзорларга яқин жойларда ташкил қилинади. Чунки узок вақт тошилганда мева шикастланади ва сифати бузилади. Қуритиш майдонларини хом ашё чангланиб ифлостланмаслиги учун транспорт қатнов йўлларида четда жойлаштирилади. Қуритиш майдонлари яхши офтоб тушадиган бўлиши лозим. Майдонга сомонли лой билан суваб қўйилса ёки асфалт ётқизилган бўлса янада яхшироқ бўлади. Майдончада мева қабул қилиш, вақтинча сақлаш, навларга ажратиш, меваларни кесиш, данагини ажратиш ва бошқа ишларни бажариш учун бостирмалар бўлиши лозим, ҳамда сув тиндирадиган ховузларни тайёрлаб қўйиш керак. Қуритиш майдончасида меваларни дудлаш камераси бўлиши керак, лекин ҳозирги шароитда бундай камералар ўрнига полиэтилен бўлса бас, шунингдек челақлар, пичоқ, сават, скамекалар, олтингугурт бўлиши шарт, қўғ тайёрлаш учун ўтин бўлиши лозим. Махсус тайёрланган катталиги 60 x 90 см, икки четида 5 см рейка бўлади, лекин буни ҳам шароит кўтармаса, ҳозирги помидор яшикларда қалинлиги икки қатордан оширмасдан дудлаш мумкин. Яшикларга мевани солиб яхшилаб терилади ва плёнка билан ўралади, яшикларни бир четига ёки ўртарағига тайёр бўлган чўғни ташлаб, устига олтингугурт солинади ва беркитиб қўйилади.

Хомашёни қуритишга тайёрлаш яни саралаш, ювиш, кесиш, тозалаш ва бошқа ишлар ҳаммаси кўлда бажарилади. Меваларни сифатли қуритиш учун кўп жихатдан хомашё сифатига боғлиқдир, яхшилаб терилган сифатли мевалар қуритишга яроқлидир. Яхши пишиб етилмаган меваларни қуритганда сифатсиз қуруқ мева олинади. Меваларнинг физиологик етилганлиги мева этининг етилганлигига қараб аниқланади. Мева ва узум ҳосилини қандай мақсадда ишлатилишига қараб техник етуклик даврида ёки истеъмол қилиш учун яроқли даражасида етилганда узулади. Қуритиш учун келтирилган мевалар обдон ювиб тозаланади. Мевалар тоза ва тиниқ сувда ювилиши керак. Олтингугурт ёндириб дудланган меваларнинг ранги айниамайди, уларда С витамини сақланиб қолади. Шу сабабли юқори сифатли махсулот олиш мақсадида қуритиладиган мева ва узум олтингугурт гази билан дудланади. Аммо шуни эътиборга олиш лозимки, сульфат кислотасининг одам организмига кирган озгина миқдори тез орада

оксидланиб сулфатга айланади. Модда алмашинувида қатнашади ва организмдан тезда чиқиб кетади. Аммо меъеридан ошиб кетган сулфат кислота захарлидир. У марказий нерв системасига таъсир этади, киши организмни захарлайди. Шу сабабли қуритилган махсулотда сулфат ангидриди 0,01 % дан ошмаслиги лозим.

Юқорида айтганимиздек яшиқларга мевалар яхшилаб териб ёйиб солинади, бундай қилинганда олтингугурт тутуни меваларга яхшироқ таъсир қилади ва ранги яхши очилади. Меваларни дудлаш учун бегона аралашмаларни 2 % дан ошмаган донадор олтингугурт ишлатилади. Олтингугурт таркибида маргумуш бўлмаслиги лозим. Қанча олтингугурт сарифлаш ва дудлаш муддати ҳам ашёнинг турига, навига, қай даражада пишганлигига, рангига, катта – кичиклигига боғлиқдир. Ўрик меваларининг хар 1 кг га 1,5 – 2 грамм олтингугурт сарфланади. Дудлаш вақти 80 – 120 минут давом этади. Олтингугурт сарифлаш ва дудлаш муддатига катта ахамият бериш керак.

Масалан, етарли даражада дудланмаган мевалар, ўтти чўғи паст бўлиши мумкин ёки олтингугурти оз миқдорда солинган бўлиши мумкин, бундай ҳолатда мевалар қуритиш вақтида қорайиб қолади, сифати пасаяди ёки нормадан ортиқча олтингугурт ишлатилган бўлса дудлаш вақтини узоқ давом эттирилган бўлса, бундай ҳолатларда ҳам тайёр махсулот сифати бузулади, хатто истеъмол қилишга яроқсиз бўлиб қолади.

Меваларни қуриши навига қараб 4 -10 кун давомида обдон қуритилади. Ўзбекистоннинг жанубий – ғарбий вилоятларида қуйдаги ўрик навлари туршак боп (қоқи) ҳисобланади. Субхони, Исфарак, Юбилейни Навоий, Хурмойи, Гулонги, Кўрсодик, Қандак, Мулла қанди, Ражаби, Бодоми, Мохтобий бодоми ва бошқа маҳаллий навлардир.

Ўрикни қуритиш усулларига қараб туршак (қоқи), баргак, қайса ва аштак деб аталади.

Туршак – данаги билан бирга қуритилади. Туршак тайёрлаш учун ўрик ўз навига хос ранг ва шаклига кирган, энг етарли даражада тифиз бўлган доврида узулади. Юқорида келтирилган навлардаги қуруқ моддалар етилиш пайтида 23 - 26 % ни ташкил этмоғи лозим. Терилган ўриклар 10 – 12 кг сифадиган яшиқларга солиниб тошилади, яшиқларга ортиқча ўрик солинмаслиги керак, чунки яшиқларни тахлаганда мевалар эзилиб қолмаслиги керак. Ўрикни дудлашда хар бир яшиқга 5 – 6 кг дан мева солиниб дудланади. Яшиқлар бир текисда тахланади, ораларига олтингугурт тутуни киришини яхшилаб таминлаш керак. Тахлаб қўйилган яшиқлар ёнига чўғ солинган идиш ёки чуқурчага чўғ солинади ва устига керагича олтингугурт солинади, сўнгра плёнка билан яхшилаб ўралади, олтингугурт тутуни чиқиб кетмаслиги учун плёнкаларни четларига фишт билан бостирилади. Дудлаш 1,5 – 2 соат давом этади, сўнгра плёнка олиниб, яшиқлардаги дудланган ўрикларни қуритиш майдонига қўйилади. Орадан 2 – 3 кун ўтгач ўрик мевалари ағдарилиб қўйилади. Очиқ жойда қуритиш 3 – 5 кун давом этади. Чала қуриган ўриклар сояга олиб бориб қўйилади. Шу ҳолда 4 – 6 кун қуритилади. Хаммаси бўлиб қуритиш 10 – 12 кун давом

этади. Туршакни кўп қисмида нам 16 – 18 % ни ташкил қилган пайитда у обдон қуриган деб ҳисобланади. Тайёр бўлган туршаклар ҳарорати 0 – 10 даража, нисбий намлиги 60 – 65 % келадиган озода омборларда сақлангани мақул, акс холда тез кунда туршакларга қурт тушмаслиги учун омбор хона олтингугурт тутуни билан дудлаб турилади.

Баргак (қурага) – иккига ёриб кесилади. Буни йирик ўрикдан сараланиб тайёрланади. Баргак тайёрлашда ҳам қўлланадиган керакли тадбирлар туршак тайёрлашдаги тадбирлардан деярли фарқ қилмайди. Сараланиб олинган ўрик чизигидан иккига ажратилиб кесилади, данаги олинади. Мева паллаларини ички томони устга қаратиб махсус падносларга ёки оддий яшиқларга терилади ва олтингугурт билан дудланади. Хар бир килограмм мевага 1,5 – 5 грамм олтингугурт сарфланади. Дудлаш 1 – 1,5 соат давом этади. Баргак офтобда 40 – 45 соат давомида қуритилиши лозим. Шу даврда у асосан қуриб бўлади, кегин сояга олинади. Сояда қуритилган пайитда ўрик қовжираб, буришиб қолмайди, витаминлари яхши сақланади, ранги айнинамайди. Баргак 6 – 10 кун давомида обдон қуриб бўлади. Уни қўлга олиб эзиб кўрганда синмайдиган, пўсти ва эти қайишқоқ бўлса, тайёр деб ҳисобланади. Унинг нами 16 – 18 % дан ошмаслиги лозим. Ўрикдан 13 – 22% атрофида баргак оинади.

Қайса – данагини сиқиб олиб қуритилган ўрик. Қайса ҳам баргак каби сараланиб олинган ўриклардан қилинади. Бироқ ўрик меваларини 80 – 90 % пишиб етилган бўлиши керак. Қайса тайёрлаш туршак тайёрлашдан фарқ қилмайди. Қайса 10 – 15 кунда тайёр холга келади. Ўрикдан 20 – 25 % миқдорида қуруқ қайса олинади. Қайсанинг стандарт бўйича йўл қўйилган намлик даражаси 16 – 18 % дан ошмаслиги керак.

Аштак – етилиб пишган ўрикни сиқиб данаги олинади ва ичига ўрик мағизи солиб қуритилади. Бу усул халқимизнинг қуруқ мева тайёрлашдаги энг ноёб усуллариандир. Аштак тайёрлашда ҳам барча қилинадиган ишлар туршак, баргак ва қайса тайёрлашдаги усуллардан фарқ қилмайди.

**Академик .М.мирзаев номидаги БУваВИТИ  
Фарғона ИТС илмий ходимлари**