

**DALA SHAROITIDA ERTAGI QOVUNDAN QOVUNQAND
TAYYORLASH TEXNOLOGIYASINI IQTISODIY SAMARADORLIGI**

Eshonkulov Najim,

biologiya fanlari nomzodi, dotsent,
Qarshi davlat texnika universiteti,

Annotatsiya. Maqolada qovunni qayta ishlab undan qovunqand olish va iqtisodiy samadorligi o'rganilgan.

Kalit so'zlar: bo'rikalla, sariq handalak, un, sharbat.

**«ЭКОНОМИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ДЫННОГО КАНДА ИЗ РАННЕЙ ДЫНИ В ПОЛЕВЫХ УСЛОВИЯХ»**

Эшонкулов Нажим,

кандидат биологических наук, доцент,
Каршинский государственный технический университет

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

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

**ECONOMIC EFFICIENCY OF THE TECHNOLOGY FOR PRODUCING MELON
CANDY FROM EARLY MELONS UNDER FIELD CONDITIONS**

Najim Eshonkulov,

Candidate of Biological Sciences, Associate Professor,
Karshi State Technical University

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.

Kirish

Bugungi kunda dunyoda oziq-ovqat muammosi yer, suv zahiralari kamayib borishi va aholi sonini ortib borishi barcha oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirishda jadal texnologiyalarni qo'llashni taqozo etmoqda.

ishloq xo'jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va ulardan yuqori qo'shimcha qiymatli mahsulotlar tayyorlash dolzarb masalalardan biri hisoblanadi. Ayniqsa, poliz ekinlari tarkibida inson salomatligi uchun foydali bo'lgan vitaminlar, mineral moddalar va tabiiy shakarlarning ko'pligi ularni oziq-ovqat sanoatida keng qo'llash imkonini beradi. O'zbekistonda qadimdan

yetishtirib kelinayotgan ertagi qovun navlari yuqori shirinligi, xushboʻyligi va oziqaviy qiymati bilan ajralib turadi. Ushbu xususiyatlar qovundan qovunqand mahsulotini tayyorlash uchun qulay xomashyo bazasini yaratadi.

Hozirgi davrda qovun mahsulotlarini uzoq muddat saqlash, eksport salohiyatini oshirish hamda hosildan samarali foydalanish maqsadida qovunni qayta ishlash texnologiyalarini takomillashtirish muhim ahamiyat kasb etmoqda. Ayniqsa, dala sharoitida oddiy va kam xarajatli usullar asosida qovunqand tayyorlash fermer va dehqon xoʻjaliklari uchun qoʻshimcha daromad manbai boʻlib xizmat qiladi. Bunda mahsulotni tashish xarajatlari kamayadi, ortiqcha hosilning nobud boʻlishi oldi olinadi va tayyor mahsulotning bozor qiymati oshadi.

Dunyo statistikasida 2050 yilga borib sayyoramizda odamlar soni 9 milliarddan oshishi va qishloq xoʻjalik ekinlari uchun kerakli yer maydonlari 40-45% ga kamayishi taxmin qilinmoqda.

Qovun oʻzining toʻyimliliigi, taʼmining shirinligi va shifobaxsh xususiyatiga koʻra muhim oziq-ovqat hisoblanadi. U inson organizmini uglevodorodlar, karbon suvlar, darmon-dorilar va minerallar bilan toʻyintirishda qoʻshimcha manba hisoblanadi.

Aholini yil boʻyi bu mahsulotlarga boʻlgan ehtiyojini toʻla qondirish uchun ularni saqlash va qayta ishlashning zamonaviy usullarini ishlab chiqish muhim hisoblanadi.

Prezidentimiz Sh.M.Mirziyoyevning 2018 yil 17 oktyabrdagi “Meva sabzavot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qoʻshimcha chora-tadbirlari toʻgʻrisida”gi PQ-3978-sonli va 2019 yil 14 martdagi “Meva sabzavotchilik sohasida qishloq xoʻjaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari toʻgʻrisida”gi [1] PQ-4236-sonli qarorlari [2] respublikamiz qovunchiligida, shuningdek qovun mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash sohasida keskin burilish yasadi. Dunyoda eng yaxshi qovunlar Oʻzbekistonda yetishtiriladi.

Maʼlumki qovun qovoqdoshlar oilasiga kiradi. Qovun etida quyidagi moddalar boʻladi suv – 85-92%, quruq moddalar 8-15%, qand 6-18%, klechatka 0,1-0,7%, S vitamini 02-25 mg ga boradi [3, 4].

Qovun urugʻida 40-42% moy boʻladi. Qovundan qovun qoqi, shinni va murabbolar olinadi. Lekin xalqimiz hozirgacha qovunqand olishni bilishmagan. Bizlar oʻz tajribamizda qovunqand olishni oʻrgandik, yaʼni yangilik kiritdik.

Qovun g'arq pishgan vaqtda fermerlar, tomorqa egalari ko'p qovunlarni sotishga ulgurmaydi. Buning natijasida ko'p qovunlar nobud bo'ladi. Ayniqsa ertagi qovunlar tez buziladi. Ertagi qovunlardan Sariq xandalak, Bo'rikalla, Amiri, Kalliyoz, Ko'kkalapo'sh va boshqalar.

1-Rasm. Qo'qcha

2-rasm. Bo'rikalla



3-rasm. Ko'kkalapo'sh

4-rasm. Sariq xandalak

Bizlar o'z tajribamizda dalani o'zida pishib ketgan, urilgan, yorilgan, ezilgan qovunlardan qand tayyorlashni o'rgandik.

Qovunni qayta ishlashda qovunqand tayyorlash juda katta ahamiyatga ega. Viloyatimizda qovunqand tayyorlashni bilishmaydi. Qovunqand tayyorlashda faqat 10 kg qovun shirasiga 1,5-2 kg un ketadi xolos. Lekin undan hosil bo'lgan mahsulot juda shirin, to'yimli, ekologik toza, quruq joyda 5-6 yilgacha saqlash mumkin.

Qovunqand tayyorlash uchun yaxshi pishgan qovun mag'zi qirg'ich bilan qirilib qozonga solinadi, qovun mag'zi sharbatga aylanguncha qaynatiladi. Doimiy ravishda aralashtirib turiladi. Qozondagi qovun mag'zi sharbatga aylangandan so'ng qozon 100 litrli bo'lsa shundan 25-30 litri olinadi va sovutiladi. Shundan so'ng sovutilgan sharbatga 10-15 kg un solib yaxshilab aralashtiriladi. Un to'liq aralashtirilgandan so'ng aralashmani qozondagi sharbatga solinadi va aralashtiriladi. Shundan keyin yana 2-3 soat davomida sekin qaynatiladi va aralashtirib turiladi. Sharbat aralashmasi quyushgandan so'ng yassi idishlarga 2,5-3 sm qalinlikda quyiladi va chang tushmaydigan tom usti, supa yoki karovatlarga terib qo'yiladi. Tayyor massa 8-10 soatda qotadi. Massa qotgandan so'ng ertalab salqinda soat 4-5 larda har xil shaklda kesiladi va paxtali matolarga terib chiqiladi. Shu holatda 6-7 kun quritiladi. Quritish jarayonida 3 kundan so'ng qovunqandlar matoga yopishib qolmasligi uchun joyidan qo'zg'atiladi. Quritib olingan qovunqandlar matodan tikilgan idishlarga solinib quyosh tegadigan joylarga osib qo'yiladi.

Qovunqand fermer xo'jaliklari, dehqon xo'jaliklari va uy sharoitida tayyorlanganda juda katta iqtisodiy samara beradi. Masalan 3 kg qovundan 1 kg qovunqand olish mumkin. Qovun g'arq pishganda 1 kg qovunni narxi 1 ming so'mga to'g'ri keladi. 100 kg qovunni narxi 100000 ming

so‘m bo‘ladi. 10 kg un 440000 so‘m bo‘lsa, jami harajat 1440000 so‘mni tashkil etadi. 100 kg qovundan 33-35 kg qovunqand olinadi. 1 kg qovunqandni bozorda o‘rtacha 30000 so‘m sotilsa $33 \times 30000 = 990000$ so‘m bo‘ladi. Agar 1 tonna qovundan qovunqand tayyorlansa 8460000 so‘m foyda kamida 8460000 so‘mni tashkil etadi.

Xulosa

Qovunqandni 5-6 yilgacha saqlash mumkin. Qovunqand juda to‘yimli, tabiiy ekologik toza mahsulot. Tayyorlanish jarayonida qovun tarkibidagi vitamin va minerallar saqlanib qoladi. Maktab va bog‘cha yoshidagi bolalarga ayniqsa to‘yimli va yoqimli mahsulot hisoblanadi.

Saqlanish muddatining uzoqligi uchun bemalol jahon bozoriga olib chiqishga va “O‘zbekim shirinliklari” yorlig‘i ostida eksport qilishga imkon yaratadi.

Bizlar Respublika fermer xo‘jaliklari, dehqon xo‘jaliklari va uy sharoitida qovundan qovunqand tayyorlashni tavsiya etamiz.

Dala sharoitida ertagi qovundan qovunqand tayyorlash texnologiyasi iqtisodiy jihatdan samarali va amaliy ahamiyatga ega hisoblanadi. Ushbu usul orqali qovun hosilini uzoq muddat saqlash, mahsulot sifatini saqlab qolish hamda ortiqcha hosildan unumli foydalanish imkoniyati yaratiladi. Qovunqand tayyorlash jarayonida oddiy texnologik vositalardan foydalanilishi ishlab chiqarish xarajatlarini kamaytiradi va kichik xo‘jaliklar uchun ham qulay sharoit yaratadi.

Tahlillar natijasida qayta ishlangan mahsulotning bozor qiymati xom qovunga nisbatan yuqori ekanligi, bu esa fermer va tadbirkorlarning daromadini oshirishga xizmat qilishi aniqlandi. Bundan tashqari, dala sharoitida tayyorlangan qovunqand ekologik toza va tabiiy mahsulot sifatida iste‘molchilar orasida talabgir bo‘lishi mumkin.

Shuningdek, mazkur texnologiyani amaliyotga keng joriy etish qishloq joylarda yangi ish o‘rinlari yaratish, oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash hajmini oshirish hamda mahalliy eksportbop mahsulotlar turini kengaytirishga xizmat qiladi. Shu sababli ertagi qovundan qovunqand tayyorlash texnologiyasini

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 17 oktyabrdagi “Meva sabzovot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo‘shimcha chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-3978-sonli qarori. Toshkent, 2018 yil.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 14 martdagi “Meva sabzavotchilik sohasida qishloq xo‘jaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi PQ-4236-sonli qarori. Toshkent, 2019 yil.
3. Bo‘riyev X.Ch., Borymatov K.I., Jo‘rayev R.J. “Meva sabzavotlarni saqlash va ularga dastlabki ishlov berish”, Toshkent “Mehnat”, 2002 y.
4. Oripov O., Sulaymonov I.yu, Umurzoqov E. “Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi”, Toshkent “Mehnat”, 1991 y.