

PUSHTI TOIFI UZUMINI SAQLANUVCHANLIGI VA SAQLASH USULLARI

Alisher Botirov

Akademik M.Mirzayev nomli bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy tadqiqot
instituti doktoranti (DSc)

Toshkent davlat agrar universiteti Samarqand filiali katta o'qituvchisi, q.x.f.f.d (PhD)

Lola Xalmirzayeva

Toshkent davlat agrar universiteti Samarqand filiali, q.x.f.f.d. (PhD)

Madina Usmonova

Toshkent davlat agrar universiteti Samarqand filiali, talaba

ANNOTATSIYA

Maqolada Pushti toifi uzumining saqlanuvchanligi va saqlash usullari haqida
umumiy ma'lumotlar berilgan.

Kalit so'zlar: Pushti toifi, g'ujum, mumg'ubor, meva, urug', saqlanuvchanlik,
dezinfeksiya.

ABSTRACT

In the article, general information about the shelf life and storage methods of
pink grapes is given

Keywords: Pink grapes, bunch of grapes, wax dust, fruit, storage disinfection.

KIRISH

Pushti toifi uzumi xo'raki navlar turkumiga kiruvchi, kech pishar uzum
hisoblanib, aholi dasturxonlarini uzumchilikka bo'lgan talabini qondirib kelmoqda.
Uzumning vatani Arabiston bo'lib, hozirgi kunda dunyoning uzumchilik bilan
shug'ullanadigan barcha joylarda o'sa oladi. Saqlanuvchanligi jihatidan eng yuqori
o'rinda turadi.

ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA

Bilamizki har bir oziq- ovqat mahsulotlari sifatli ko'rinishi
bilan birga xalqimiz dasturxonini uzoq vaqt to'ldirishi muhim

hisoblanadi. Pushti toifi uzumi o'zining ana shu xususiyati bilan boshqa uzum tur va navlaridan ajralib turadi. Pushti toifi deyilishiga sabab g'ujumlarning kun tushgan tomoni pushti bo'lishida ekanligi adabiyotlarda aytib o'tilgan. Saqlanuvchanligi esa uning g'ujum tarkibi va po'sting qalinligiga bog'liq xususiyatdir. Suvuqqa ham juda bardoshlidir. U o'zining holatini -26°C haroratda ham yo'qotmasdan saqlab tura oladi. G'ujumlarning zich bo'lmasligi saqlanuvchanlik xususiyatini yanada oshiradi. Yani g'ujum donalari bir biriga zich bo'lib tegmas ekan kasalliklar tarqalishi ham kamroq bo'ladi [3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10].

Natijalar va muhokamalar

Natijalar shuni ko'rsatadiki Pushti toifi uzumi g'ujumlari yirik bo'ladi bu esa uni osib qo'yish maxsus yashiklarda saqlash imkoniyatini oshiradi. Sh Temurov ("O'zbekiston milliy ensiklopediyasi" Davlat ilmiy nashriyoti Toshkent 2002) kitobida G'ujumlari po'st kutukula va namni ushlab turuvchi oq ko'kimtir mumg'ubor-purein bilan kuchli qoplanganligi haqida keltirib o'tilgan. Bu esa g'ujumning ortiqcha suv bug'lanishidan, achishidan saqlaydi. Saqlanuvchanligini oshirishiradi. Bu tarif ayni xos Pushti toifi uzumi kutukula va purein bilan yaxshi qoplanganligini biladiradi. Uzum navini saqlashga, yig'ib olishdan oldin uning pishganligini tekshirish lozim, bunda uzumning sezilarli qizarishini kutib turish kerak, undan so'ng esa g'ujumlarni bandini biroz burash va ozroq so'lish orqali yig'ib olish saqlanuvchanlikni sezilarli darajada oshiradi. Shu tariqa Pushti toifi uzumini 9 hatto 11 oy davomida saqlashga erishiladi [1].

Samarqand davlat universiteti o'qituvchilari D.Normehammedov va boshqalar ("Uzumchilik" Oliy o'quv yurtlari va talabalari uchun darslik. Samarqand-202) kitobida Pushti toifi uzumining saqlashga eng qulay uzum navi ekanligini ta'kidlab o'tilgan [2].

Pushti toifi uzumini saqlanuvchanligi

Pushti toifi uzumining pishish davri havodagi haroratning pasaygan davriga to'g'ri kelishi va qishning sovuq sharoitiga moslashishi bilan ajralib turadi va bu uzumning po'sti qalinligi, saqlanish xususiyatini oshirishi bilan boshqa uzum navlaridan ajralib turadi. Yuqorida aytib o'tganimizdek nav haroratning -26°C bo'liganida ham o'znini himoya qilish xususiyatiga ega. Uzum hosili sentyabr oyi oxiri oktyabr oyi boshlarida pishib yetiladi va uzumnining yig'ib olish va saqlash qoidalarini to'g'ri amal qilinsa kelasi yilning may hatto iyun oylarigacha ham saqlanish

imkoniga ega bo'lish mumkin. Bu esa mavsumiylikni yoqotmagan holda bozor rastalarimizni uzum mahsulotiga bo'lgan talabini qondirishga ko'maklashadi.

Pushti toifi uzumini saqlash usullari

Uzumni saqlash oldidan biologik pishish davrida yetkazish lozim bo'ladi. Undan so'ng esa yig'ib olish jarayoniga e'tibor qaratish kerak. Yig'ib olishda g'ujumlar ustidagi mumg'ubor ni ketkazib yubormaslikka katta ahamiyat beriladi. Uzum yig'ib olingandan so'ng saralash kerak. Uning chirigan kasallanganlari saqlashga yaroqsiz hisoblanadi.

Saqlash usullari bir necha xil bo'lishi mumkin bu esa maqsadga qarab belginadigan jarayondir. Agar uzum eksport uchun tayyorlanayotgan bo'lsa u maxsus yashiklarda kimyoviy dorilar solingan paketchalar bilan usti qoplanib, muzlatgichlarda saqlanadi.

Adabiyotlarda yozilishicha uzumlarni saqlashda asosan 3 ta usul mavjud:

Birinchi usul qadimiy "saqlanma" usulida uzilgan g'ujumlarni yashiklarda mo'tadil haroratda binolarda qorong'u joyda saqlanadi. Uzumlar joylashtirilishidan oldin bino dezinfeksiya qilinadi. Joylashtirilgandan so'ng derazalar va eshiklar yopilib oltingugurt bilan dudlanadi, bu ish har 10 kunda bu jarayon takrorlanib turilsa uzumlar mart oyi oxirlari va aprel oyi boshlarigacha o'z holatini yoqotmasdan turadi.

Ikkinchi usul novda bandlari bilan saqlashdir. Bunda uzum boshlari bir qism novdasi bilan kesib olinadi. Undan so'ng esa suv to'ldirilgan idishlarga novdalar botirib qo'yiladi. Idish suvlari bir haftada birmarta almashtirib turilishi maqsadga muvofiqdir. Bu usulda ham honalar dezinfeksiyalanadi va oltingugut bilan dudlanadi, harorat nazoratga olib turilishi kerak. Harorat 5-7 °C va havoning namligi 80-90 % saqlanadi. Uzum boshlari hech qayerga tekizilmasdan erkin osilib turishi kerak. Bu holatda uzumlar 6 oydan 8 oygacha saqlanib, yangiligicha ta'mi o'zgarmasdan turadi.

Uchinchi usul, uzum boshlari tupidan uzilmasdan saqlashdir. Bu jarayonda tok tuplari yaqiniga chuqurcha kovlanib, mevalari bo'lgan zang tushiriladi. Undan so'ng esa ustiga ishkomb o'rnatiladi. Bu usulda ham ma'lum vaqt davomida uzumlar yangiligicha saqlanadi [11, 12, 13].

Xulosa

Pushti toifi uzumi xalq ho'jalida muhim o'rin tutuvchi maxsulot bo'lganligi uning uzoq muddat yani keyingi hosil pishib yetilguncha saqlashga ehtiyoj keltirib chiqaradi. Bu jarayonni amalga oshirish uchun bizga uzumning saqlanuvchnligini va saqlash usullarini o'rganish asosiy yordamchi bo'ladi. Yuqorida takidlanganidek saqlash usullari turlichadir. Maqsadga qarab

ularni qo'llash mumkin. Va tanlash jarayonida eng samarali usullarni qo'llash tavsiya etiladi. Bu jarayonlarni amalda qo'llanilar ekan Respublika hududida oziq-ovqat xavsizligi ma'lum miqdorda taminlanadi. Qish mavsumida eksportni yo'lga qo'yish orqali iqtisodiy samaradorlikka erishiladi.

REFERENCES

1. Sh Temurov "O'zbekiston milliy ensiklopediyasi" Davlat ilmiy nashriyoti Toshkent 2002.
2. D.Normehammedov, I.Normuratov, S.Sanayev, E. Hamdamova. "Uzumchilik" Oliy o'quv yurtlari va talabalari uchun darslik. Samarqand-2021.
3. Botirov, A., Murtazayev, A., Ochilov, B., & Rustamova, G. (2022). UZUM YETISHTIRISHNING HUDUDLAR KESIMIDAGI TAHLILI. Academic research in educational sciences, 3(Special Issue 1), 293-297.
4. Ботиров, А. Э. Улугбек Матниёзович Бойжонов, Гулрабо Абдуллаевна Рустамова, & Норкул Муродилло Ўғли Куйсинбоев (2022). ШАФТОЛИНИНГ ТУРЛИ НАВЛАРИНИ КАСАЛЛИК ЗАРАРКУНАНДАЛАРГА ҚАРШИ ЧИДАМЛИЛИГИНИ ЎРГАНИШНИНГ ИЛМИЙ АСОСЛАРИ. Academic research in educational sciences, 3(7), 176-182.
5. Ботиров, А. Э., Бойжонов, У. М., & Рустамова, Г. А. (2022). ШАФТОЛИНИНГ ТУРЛИ НАВЛАРИНИ КАСАЛЛИК ЗАРАРКУНАНДАЛАРГА ҚАРШИ ЧИДАМЛИЛИГИНИ ЎРГАНИШНИНГ ИЛМИЙ АСОСЛАРИ. Academic research in educational sciences, 3(7), 176-182.
6. Бобомирзаев, П. Х., & Рахимов, А. Р. (2017). Фотосинтетическая активность твердой пшеницы в зависимости от сроков и норм посева. Аграрная наука, (7), 12-14.
7. Каршиев А. Э., & Бобомирзаев П. Х. (2023). ВЛИЯНИЕ СРОКОВ И НОРМ ВЫСЕВА НА РОСТ, РАЗВИТИЕ, УРОЖАЙНОСТЬ И КАЧЕСТВО ЗЕРНА НОВЫХ СОРТОВ ТВЁРДОЙ ПЩЕНИЦЫ В УСЛОВИЯХ БОГАРНЫХ ЗЕМЛЯХ НА ЮГЕ УЗБЕКИСТАНА. Proceedings of International Conference on Educational Discoveries and Humanities, 2(2), 163–169. Retrieved from <https://econferenceseries.com/index.php/icedh/article/view/1146>.
8. Ostonakulov, T., Alimardonov, O., Amanturdiev, I., & Shamsiev, A. (2021). Management of Agrophysical Soil Properties, Plant Growth and the Formation of a Potato Yield with Early and Double-yielding Culture by Optimizing Row Spacing and Maintenance Measures in Southern



UZBEKISTAN. Annals of the Romanian Society for Cell Biology, 11907-11916.

9. Botirov, A. E., & Xalmirzayeva, L. B. (2022). UNABI (ZIZIPHUS MILL): DEVELOPMENT, RECENTLY AND NOWADAYS. Academic research in educational sciences, (Conference), 194-198.

10. Ризаев, Ш. (2006). Тупроққа ишлов бериш чуқурлиги ва гербицид меъёрларини бегона ўтлар, кузги буғдой ва унинг сифатига таъсири. к/х ф. н. Диссертация автореферати. Самарқанд. 2006. б. 11 (Doctoral dissertation, Диссертация автореферати. Самарқанд. 2006. б. 11).

11. <https://makemone.ru/uz/repair-and-furnish-of-walls/vinograd-taifi-vkusnyi-sort-s-istoriei-vinograd-taifi.html>

12. <https://uz.m.wikipedia.org/wiki/Toifi>

13. <https://daryo.uz/2023/01/18/>

