



ПЕРСПЕКТИВЫ РАЗВИТИЯ ТЕХНОЛОГИИ СУШКИ ДЫНИ В УЗБЕКИСТАНЕ

Сабина Хакимова

Жобир Кодиров

Шавкат Мирзаев

Бухарский государственный технический университет
Бухарский государственный университет, Бухара, Узбекистан
godirov.jobir@mail.ru

<https://doi.org/10.5281/zenodo.16880124>

Аннотация

В данной работе рассматриваются предпосылки, текущее состояние и перспективы развития технологии сушки дыни в Узбекистане как одного из приоритетных направлений переработки плодоовощной продукции. Проведен анализ агроклиматических и производственных факторов, способствующих росту конкурентоспособности сушёной дыни на международных рынках. Особое внимание уделено вопросам стандартизации, технологической модернизации и диверсификации экспортных каналов.

Узбекистан традиционно занимает одно из ведущих мест в мире по производству бахчевых культур. По данным национальной статистики, ежегодный объём производства дыни превышает 1 млн тонн, при этом в отдельные годы значительная часть урожая реализуется на внутреннем рынке по заниженным ценам из-за сезонного переизбытка. Данный фактор обуславливает необходимость развития технологий глубокой переработки, обеспечивающих продление сроков хранения, снижение потерь и повышение добавленной стоимости продукции. Среди таких технологий особый интерес представляет сушка дыни, которая позволяет создавать продукт с высокой концентрацией сахаров и характерным ароматом, востребованный в странах с дефицитом свежей бахчевой продукции.

Климатические условия Узбекистана, характеризующиеся продолжительным вегетационным периодом, высокой солнечной инсоляцией (свыше 280 солнечных дней в году) и низкой относительной влажностью воздуха в летний период, являются благоприятными для выращивания дынь и их последующей сушки с минимальными энергетическими затратами. Распространенные в республике сорта, такие как «Торпедо», «Оби-Навот», «Гуляби», обладают повышенной сахаристостью (до 18–20% по массе) и плотной мякотью, что обеспечивает



высокое качество сушёного продукта. Дополнительным преимуществом является использование современных агротехнологий — капельного орошения, органических удобрений и устойчивых к болезням гибридов, что повышает стабильность урожайности и качество сырья.

На современном этапе в Узбекистане применяются как традиционные (естественная солнечная сушка), так и инновационные методы обезвоживания плодов, включая конвективную, инфракрасную и комбинированную сушку с использованием тепловых аккумуляторов. Перспективным направлением является использование солнечных сушилок с принудительной конвекцией и оптимизированными режимами температурной обработки, что позволяет ускорить процесс в 2–3 раза при сохранении органолептических свойств и витаминов. Важным достижением последних лет стало инициирование разработки и внедрение первого международного стандарта качества сушёной дыни под эгидой ЕЭК ООН, что создает основу для выхода на премиальные сегменты зарубежных рынков.

Сушка дыни решает сразу несколько задач: предотвращает потери урожая, снижает нагрузку на систему хранения и транспортировки, а также обеспечивает стабильное поступление продукции на рынок в течение всего года. Экспортная привлекательность сушёной дыни обусловлена высоким содержанием природных сахаров и уникальными вкусовыми характеристиками. На зарубежных рынках, особенно в странах ЕС, Ближнего Востока, Японии и Южной Кореи, данный продукт позиционируется как премиальный. Например, в странах Северной Европы свежие сорта «Торпедо» и «Оби-Наввот» реализуются по цене €2,70–3,10/кг, что в десятки раз выше внутренней себестоимости. Увеличение доли переработанного продукта позволяет диверсифицировать экспорт, минимизировать ценовые колебания и увеличить валютную выручку.

Несмотря на высокие перспективы, отрасль сталкивается с рядом проблем: недостаточная оснащённость современным оборудованием, ограниченный доступ мелких фермеров к перерабатывающим мощностям, сезонные перебои в логистике и недостаточная информированность зарубежных потребителей о данном продукте. Кроме того, актуальной задачей остается формирование устойчивого бренда «узбекская сушёная дыня» с гарантией качества и прослеживаемостью происхождения.



Развитие технологий сушки дыни в Узбекистане является стратегически значимым направлением агропромышленного комплекса, способным обеспечить рост экспортного потенциала, повышение доходности фермерских хозяйств и расширение ассортимента продукции с высокой добавленной стоимостью. Реализация комплексных мер, включающих модернизацию сушильных мощностей, внедрение международных стандартов, продвижение продукции на целевых рынках и создание экспортно-ориентированных кооперативов, позволит сформировать устойчивую отрасль, способную конкурировать на мировом уровне.

Список использованной литературы:

1. Постановление Президента Республики Узбекистан от 21 июня 2017 г. № ПП-3077 «О мерах по расширению производства и экспорта плодоовощной продукции».
2. Постановление Президента Республики Узбекистан от 6 ноября 2017 г. № ПП-3351 «О дополнительных мерах по поддержке экспортеров сельскохозяйственной продукции».
3. Постановление Президента Республики Узбекистан от 16 ноября 2017 г. № ПП-3377 «О мерах по дальнейшему развитию системы экспорта плодоовощной продукции».
4. Постановление Президента Республики Узбекистан от 8 апреля 2025 г. № ПП-136 «О мерах по стимулированию экспорта продукции агропромышленного комплекса».
5. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 29 января 2018 г. № 65 «О порядке выдачи карантинного разрешения на продукцию».
6. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 14 декабря 2017 г. № 984 «О мерах по совершенствованию порядка экспорта сушёной продукции».
7. Постановление Кабинета Министров Республики Узбекистан от 23 февраля 2019 г. № 163 «О порядке экспорта свежей, сушёной и переработанной плодоовощной продукции».

