

ISSN 2091 – 5616

AGRO ILM

No1 [106], 2025



O.ЖЎРАЕВ, Х.КАРИМОВ. Олманинг “Голден Делишес” нави меваларида оғир металллар тўпланиши	57
N.DUSHANOVA, SH.NURMATOV, SH.MAMARASULOV. Olma pomasining qayta ishlash afzalliklari	59
I.NURITOV, X.PARMONOV. Uzumdan sharbat olish afzalligi	63
M.АМАНОВА, А.САЪДУЛЛАЕВ. Хоразм вилояти иқлим шароитига мос эртанги тарвуз навларини танлаш	65
Ф.СУВАНОВА. Исследование технологических свойств семян и масла арбуза	68
SH.SHAMSIYEVA. Kartoshkachilikda resurs tejamkor texnologiyalardan foydalanish samarasi	70
A.ISMOYILOV, F.OBLOKULOV, A.RAXIMOV, I.BEGIMKULOV. Osh lavlagining “Diyor” navi urug‘lik hosiliga ekish sxemasining ta’siri	72

O‘SIMLIKSHUNOSLIK

Н.ХУДОЙБЕРДИЕВ, Б.АЛЛАШОВ, Ш.АМАНТУРДИЕВ, М.УМАРОВА. Хорижий ва маҳаллий беда нав, намуналарининг баргдорлик кўрсаткичлари таҳлили	74
М.ЮЛЧИЕВА, Ф.ДУСМУРАТОВА. Тошкент шароитида доривор ва озуқабоп <i>Hibiscus esculentus</i> L. нинг ўсиш ва ривожланиши	76
Д.ЁҚУБОВА, С.ХУРРАМОВА, Ю.КЕНЖАЕВ. Заъфарон (шафран (<i>Crocus sativus</i> L.))ни ўсиши ва ривожланишига биогумуснинг таъсири	78

O‘SIMLIKLAR HIMOYASI

Е.ТОРЕНИЯЗОВ, Б.БАЎЕТДИНОВ. Агробиеоценоз буғдой биотопида ширалар ривож ва зарар келтириш мезони	81
У.НУРБЕКОВ, Д.МУСИРМАНОВ. Буғдойнинг сариқ ва қўнғир занг касалликларга чидамли манбаларни яратиш	83

A.XUDOYQULOV, M.NOROVA, N.XOLMURODOV, R.ISLOMOV. Sabzavot ekinlari (pomidor va karam) agrobiotsenozida uchraydigan zararkunandalarning tur tarkibi, tarqalishi va uchrash darajasi	85
G.REYPOVA, A.SAYIMBETOV. Qoraqalpog‘iston Respublikasi sharoitida sholining fuzarioz kasalligiga qarshi fungitsidlarning samaradorligi	88

CHORVACHILIK

M.SATTAROV, M.ERGASHEV, N.OTAMIRZAYEV. Sholi maydonlarida baliq yetishtirish texnologiyasi	90
B.ALIMBAEV, Z.TLEUBAYEVA, K.ALLASHOVA, Z.HABIPNAZAROVA. Tovuqlarning go’sht mahsuldorligi	92
Е.ЛАРЬКИНА, У.АКИЛОВ, У.АХУНБАБАЕВ, Ш.ДАДАЖОНОВ, Ш.ТУЙЧИЕВ. Создание гибридов тутового шелкопряда с исключительными качествами коконной нити	94

IRRIGATSIYA-MELIORATSIYA

Р.ИКРАМОВ, С.ГАППАРОВ, З.ДЖУМАЕВ, А.УТАЕВ, Ш.ТОҒАЕВ, С.ОЛЛОНИЁЗОВ. Қишлоқ хўжалиги экинларини суғоришда сув тежовчи технологиялардан комплекс фойдаланишнинг самарадорлиги	96
А.ХАМИДОВ, Б.МАТЯКУБОВ. Ёўзани томчилатиб суғориш технологиясининг самарадорлиги	102
Т.ОРТИКОВ, У.РАВШАНОВ. Грек ёнғоғини томчилатиб суғоришда минерал ўғитларнинг тупроқ азот режими ва азот циклида қатнашувчи микро-организмлар фаоллигига таъсири	105
И.КАЛАНДАРОВ, О.КУРЯЗОВ. Магистрал каналларнинг фойдали иш коэффицентини ошириш	108
Э.МАЛИКОВ, С.ТАДЖИЕВ. Определение концентрации неконсервативных веществ в разноплотностном потоке	111

UZUMDAN SHARBAT OLISH AFZALLIGI

Nuritov Ikrom Rajabovich, dotsent,
Parmonov Xolmurod Xasan o'g'li, talaba,
"TIQXMMI" MTU.

Annatsiya. Ushbu maqolada uzum mahsulotidan sharbat olishning afzalligi keltirilgan bo'lib, uzumning inson organizmi uchun hamda uzumdan daromad olish haqida ma'lumotlar keltirib o'tilgan.

Kalit so'zlar: uzum, sharbat, gomogenizatsiyalash, sterilizatsiyalash, inspeksiya, texnologiya, qadoqlash, filtrlash.

Аннотация. В этой статье описывается преимущество виноградного продукта для получения сока и приводится информация о пользе винограда для человеческого организма, а также о получении прибыли от винограда.

Ключевые слова: виноград, сок, гомогенизация, стерилизация, инспекция, технология, упаковка, фильтр.

Abstract. This article presents the benefits of obtaining juice from a grape product, which provides information about the benefits of grapes for the human body, as well as the income from grapes.

Keywords: grapes, juice, homogenization, sterilization, inspection, technology, packaging, filter.

Kirish. O'zbekistonda uzum yetishtirish qadimdan rivojlanib kelmoqda. Uzun yeryuzasida 500 dan ortiq uzum navlari mavjud bo'lib, ularning ko'pchiligi mahalliy sharoitga moslashtirilgan. Uzun yetishtirish qishloq xo'jaligining asosiy qismi hisoblanadi. Bu soha fermerlar uchun daromad manbai bo'lib, mintaqaviy iqtisodiyotni qo'llab-quvvatlaydi(3). O'zbekistonda uzum yetishtirish iqtisodiy jihatdan foydali hisoblanadi. Eksport salohiyati yuqori, ayniqsa suvli va shirin uzum navlari xorijda talabga ega. O'zbekistondagi uzum navlari qishloq xo'jaligida muhim rol o'ynaydi, mamlakat iqtisodiyotiga katta hissa qo'shadi. Umuman olganda biz yangi davrning ilk pog'onasidamiz va bizning iqtisodiyotga bo'layotgan e'tiborni qaratgan holda, ishlab chiqarishga yangi texnologiyalarni olib kelish va ish o'rinlarini yanada ko'paytirish imkoniyatiga ega bo'lamiz. Meva va sabzavotlarni qayta ishlashda yangi texnologiyalarni kiritishimiz bu avvalambor ishlab chiqarishni rivojlantirishimizga asos bo'ladi va bu bilan biz yangi brend bilan dunyo bozoriga kirishimiz mumkin bo'ladi.

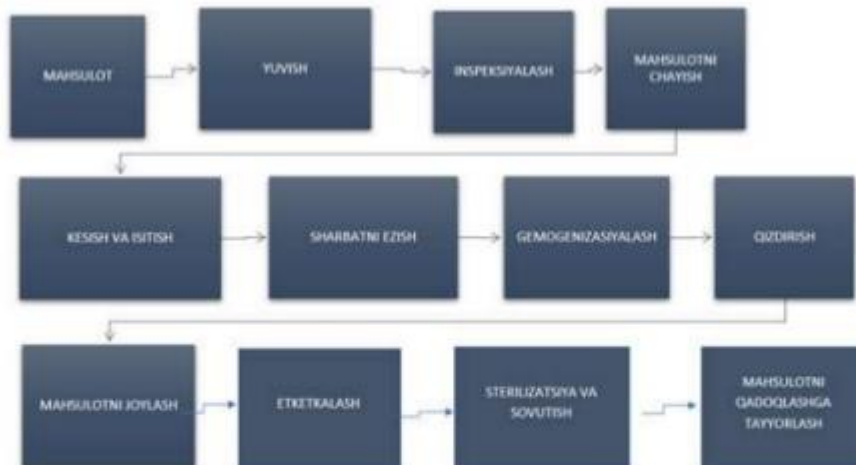
Hozirgi kunda global muammoga aylanib kelayotgan suv resurslarining kamayishini inobatga olgan holda Respublikamizning foydalanilmayotgan yerlar yetarlicha, biz bu yerlardan kam suv talab qiladigan uzum navlarini yetishtirishni yo'lga quysak, bu usulimiz bilan suv resurslaridan unumli foydalana olamiz va o'z navbatida yangi qayta ishlash korxonalari ishga tushirish bilan yangi ish o'rinlari yaratamiz hamda aholi

iste'moli uchun yangi brendagi uzum mevasidan sharbatlar ishlab chiqarishni yo'lga qo'yamiz vitaminli uzum sharbati bilan ta'minlash imkoniyatini yaratamiz.

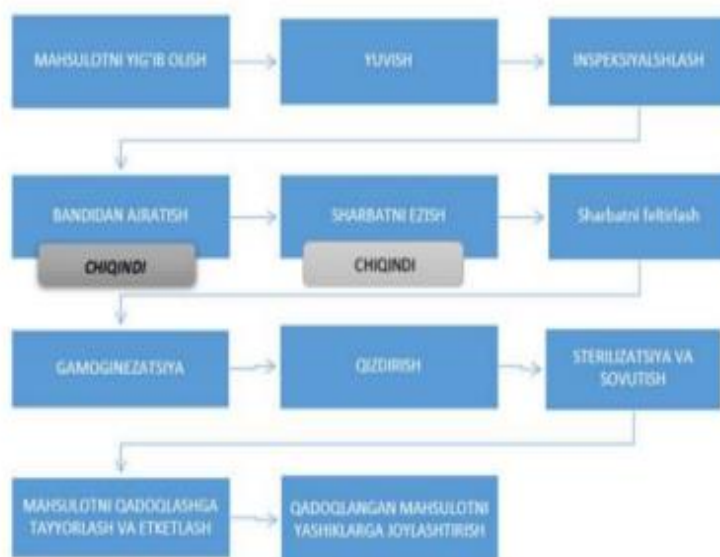
Hozirgi kunda paxta chanog'idan salqin ichimlik ishlab chiqilgan. Bir qancha meva-sabzavotlardan sharbat olish texnologiyasi mavjud, lekin uzum sharbati ishlab chiqarish texnologik ketma-ketligi yetarli darajada ilmiy asoslanmagan [4, 5]. Meva-sabzavotlardan sharbat olish quyidagi ketma-ketlikda amalga oshirilgan (1-rasm).

Hozirgi kunda vino ishlab chiqarish korxonalarini rentabelligi pastligi tufayli ish faoliyatini to'xtatmoqda va vino ishlab chiqarish texnologiyasidagi bor jihozlardan foydalangan holatda quyidagi uzumdan sharbat olish texnologiyasini ishlab chiqish zarur deb hisoblaymiz. Shunday qilib, olib borilgan tadqiqotlar shuni ko'rsatdiki, hozirgi kunda mavjud bulgan vino texnologiyasidagi qurilmalaridan foydalangan holatda uzumdan sharbat olish texnologiyasi ilmiy asoslanmaganligi ma'lum bo'ldi. Shu sababli uzumdan sharbat olish texnologiyasini ilmiy asoslash kerak deb hisoblaymiz.

Asosiy qism. Uzunni yig'ib terib olish davri, asosan, avgust oyidan boshlab sentabr oyining oxirlariga qadar davom etadi. Uzunni yog'ingarchilikka qoldirmasdan yig'ib terib olish zarur. Chunki meva yog'ingarchilikda qoladigan bo'lsa, sharbatning mazasiga salbiy ta'sir qilishi mumkin. Biz uzumdan sharbat olish texnologiyasini quyidagi ketma-ketligini taklif etamiz (2-rasm).



1-rasm. Meva va sabzavotlar hamda sitrus mevalaridan sharbat olish texnologik ketma-ketligi



2-rasm. Uzumdan sharbat olish texnologik ketma-ketligi.

Uzum sharbatining foydali tomonlarini ko'rib chiqadigan bo'lsak, uzumning inson organizmi uchun yetarlicha kaloriyaga ega, ayniqsa, uzum sharbati yosh bolalarda gemoglobinni ko'paytiradi. Tarkibidagi temir, kaliy, magniy, kaltsiy, mis va vanadiy kabi ko'plab elementlari ko'pligi ozuqaviyliligi yuqori bo'lgani uchun biz uzumdan oladigan sharbatning ham sifatini yaxshilaydi. Bu bilan ishlab chiqarayotgan mahsulotning texnologik jarayoni sifat ko'rsatkichining yaxshi bo'lishiga yordam beradi.

Xulosa qilib aytadigan bo'lsak yurtimizdagi barcha yetishtiriladigan uzum mahsulotlaridan unumli foydalana olishimiz lozim. Biz unumli foydalana olsak uzum mahsulotlaridan sifatli sharbat olish bilan birga aholini yaxshi daromad olishiga katta hissa qo'shgan bo'lamiz. Xalqimizni tabiiy va sifatli ichimlik bilan yil davomida taminlashimiz mumkin. Bu bilan bir qatorda bog'dorchilikni ham rivojlantirishga katta hissa qo'shgan bo'lamiz. Korxona va qishloq xo'jaligini chambarchas bog'lay olamiz va ke-lajakda yalpi ichki mahsulotning o'sishiga katta hissa qo'shamiz.

ADABIYOTLAR

1. Bo'riev X.CH., Rizaev R.M. Meva-uzum mahsulotlarini biokimyosi va texnologiyasi. -T.: Mehnat, 1996
2. Bo'riev X.CH., Jo'raev R., Alimov O. Meva- sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berish. T.: Mehnat, 2002
3. Bo'riev X.CH., Jo'raev R., J.N.Fayziev, I.R.Nuritov., K.E.Usmonov. Vinochilik texnologiyasi. Toshkent-2023
4. B.B.Xoldorov., Meva-sabzavotlarni saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. Jizzax-2022
5. I.Nuritov, M.Choriyev. Paxta chanog'idan salqin ichimlik olish texnologiyasi "AGRO ILM" jurnali 4-son (102), 2024 82-83 bet.