

Turshak tayyorlash texnologiyasi

Turshak – bu danagi bilan quritilgan o'rik mevasi.

O'rik – o'z naviga xos rang va shaklga kirgan, eti yetarli darajada tig'iz bo'lgan davrda uziladi. Quruq moddalar yetilish paytida 23-26% ni tashkil etmog'i lozim. O'rik tanlab mavsumda 2-3 marta teriladi. Turshak tayyorlash texnologiyasi o'rikni terib olishdan boshlab to mahsulotni standart namlikkacha quritib olish davrida bo'ladigan barcha (terish, saralash, yuvish, dudlash, joylashtirish, saqlash) jarayonlarni o'z ichiga oladi.

Quyidagi o'rik navlari turshakbop hisoblanadi: Yubileyliy Navoiy, Ko'rsodiq, Isfarak, Ruhi juvanon, Subxoniy, Xurmoniy, Iskandariy, Moxtobiy, Bodomi, Gulongi bodomi, Moyli o'rik, Yaltiroq va boshqalar.



Turshak tayyorlash uchun ochiqda quritilayotgan o'rik mevalari

Quritishdan oldin o'riklar qaynoq eritmada yoki bug' bilan ishlov beriladi. Bu jarayonda mevalarning po'stida mayda

yoriqlar hosil bo'ladi. Bu esa oltingugurt bilan dudlash va quritish jarayonlarini tezlashtiradi.

Mevaning yirik-maydaligiga qarab har kilogramm mahsulot hisobiga 2-2,5 g oltingugurt sarflab 1-1,5 soat davomida dudlanadi.

O'rikni dudlashda har biriga 7-8 kg dan meva solingan 10-12 patnis maxsus taxlarga taxlanadi, uning yonida oltingugurt tutatiladi. Gaz hidi ketgandan keyin patnislar mevalari bilan birga ochiq joydagi so'kchaklarga joylashtiriladi. Oradan 2-3 kun o'tgach, mevalar ag'darib qo'yiladi. Ochiq joyda, ya'ni tashqarida quritish 3-4 kun davom etadi, so'ngra o'rikni patnisi bilan soyaga olib taxlanadi, shu holda quritish oxiriga yetkazilishi lozim. Hammasi bo'lib quritish 8-10 kun davom etadi.

Quritilgandan keyin turshaklarning tarkibidagi namlikni barqarorlashti-rish uchun yog'och qutilarga solib 12-15 kun yopiq binoda saqlanadi, shu davrda yaxshi qurimagan mevalarning nami o'ta qurigan mevalarga o'tadi. Tayyor qurigan turshakniig namligi 15-17% dan yuqori bo'lmasligi lozim. Quruq mahsulot chiqish miqdori bir kilogramdan 18-30% ni tashkil etadi.

Ho'l mevaga nisbatan nami standartga yetkazilgan mahsulotlar 0-10°S haroratli, nisbiy namligi 60-65% bo'lgan xonalarda saqlanishi lozim.

Qaysa tayyorlash texnologiyasi

Qaysa tayyorlash uchun o'rikning danagi olib tashlab quritiladi. Bunda yirik, yuqori sifatli mevalar quritiladi. Shuningdek, danagi etidan oson ajraladigan o'rik navlaridan foydalaniladi: Yubileyliy Navoiy, Isfarak, Subxoniy, Moyli o'rik, Yaltiroq va boshqalar.

Quritish texnologik jarayoni deyarli turshak tayyorlash jarayonidan farq qilmaydi. Quritish 8-14 kun davom etadi. Standart bo'yicha 18% li namlikda 20-28% miqdorda quruq tayyor mahsulot olish mumkin.



O'rik mevalarini patnislarda quritish jarayoni

Kuraga tayyorlash texnologiyasi

Kuraga tayyorlash – turshak va qaysa tayyorlashdan farq qilmaydi.

Bu usulda quritish uchun yirik donali o'riklar tanlanib (Xurmoniy, Isfarak, Subxoniy Yubileyliy Navoiy, Moyli o'rik, Yaltiroq va boshqalar), yuvilgandan keyin chizig'idan ikkiga ajratib danagi olib tashlanadi. Meva pallachalari qaynoq suvda 1 soat tutilib, ichki tomonini tepaga qaratib patnislarga terilib, har 1 kg mahsulot hisobiga

1,5-2 g oltingugurt hisobida 60-80 sekund davomida tutatiladi.

Dudlangan meva patnisi bilan birga so'kchaklarga olib quritiladi. Namining 2/3 qismi kamaygandan keyin o'rik pallalari ag'darib qo'yiladi va taxminan namining 3/4 qismi qochgandan keyin patnislarni taxlarga ko'yib chiqish lozim. Bu usulda quritilganda 18% namlik bilan 20-28% quruq mahsulot olish mumkin.

Jami quritish davri 10-15 kun davom etadi.



Surxondaryo viloyati Termiz tumani Soliobod qishlog'ida tomorqa sharoitida o'rik quritish



Ushbu buklet Bioversity/UNEP-GEF «O'zbekistonning qishloq xo'jalik ishlab chiqarish tizimlarida ekosistemalarni boshqarish va qo'llab-quvvatlash funksiyalarini yaxshilash uchun qishloq xo'jalik ekinlari bioxilma-xilligini saqlash va undan barqaror foydalanish» loyihasi doirasida tayyorlandi va nashr etildi.

Taklif va mulohazalar uchun kontaktlar:

Akademik Mahmud Mirzayev nomidagi bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot instituti (akad. M. Mirzayev nomidagi BUvaVITI)

Manzil: 111116, Toshkent viloyati, Toshkent tumani, Guliston qishlog'i, Chimkent yo'li ko'chasi

Tel.: (+99871) 220-24-42, (+99871) 220-26-82

Faks: (+99871) 220-26-48 **El. pochta:** buviti@mail.ru

Rasmda: Surxondaryo viloyati Termiz tumani Soliobod qishlog'i I. Yuldashevning tomorqa xo'jaligidagi o'rik bog'ida loyiha ijrochilari mevalarni quritish bo'yicha o'z maslahatlarini bermoqdalar.

Tuzuvchilar: N.L. Djalilov, Ye.A. Doroxova, Sh.M.

Axmedov, G.M. Karaxodjayeva

Professor A.Q. Qayimov umumiy tahriri ostida.



Alliance



Akademik M. Mirzayev nomidagi bog'dorchilik, uzumchilik va vinochilik ilmiy-tadqiqot instituti

O'rik mevalaridan quritilgan mahsulot tayyorlash texnologiyasi



Toshkent – 2021