



MEVA-SABZAVOTLARNI SIFATLI QURITISH TEXNOLOGIYASI

Anarbayev. M. P¹, Omonboyev. D. O², Mo'ydinov. B. M.²

¹Tosh DAU magistr talabalari

²Tosh DAU bakalavriyat talabalari

Annotatsiya: *Ma'lumki, mamlakatimizdagi mavjud tabiiy-iqlim sharoiti qishloq xo'jaligi mahsulotlarini, xususan, meva-sabzavotchilikni barqaror rivojlantirish imkonini beradi. O'zbekiston Respublikasi Prezidenti va hukumati tomonidan sohani bozor munosabatlariga o'tish jarayonida meva-sabzavotchilikni rivojlantirishga ustuvor yo'nalishlar sifatida katta e'tibor qaratilmoqda.*

Tayanch so'zlar: *Rentabllik, pigmentlar, kislota, konsistentsiya, ekologiya, vitaminlar, tannarx, kooperatsiya, strategiya.*

Xususan, so'nggi yillarda bir qator farmon va qarorlar qabul qilindi. Bularga O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2018 yil 29 martdagi "O'zbekiston Respublikasida meva-sabzavotchilikni jadal rivojlantirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PF-5388 va 2019 yil 23 oktabrdagi "O'zbekiston Respublikasi qishloq xo'jaligini rivojlantirishning 2020-2030 yillarga mo'ljallangan strategiyasini tasdiqlash to'g'risida"gi PF-5853 sonli farmonlari hamda 2018 yil 17 oktyabrdagi "Meva-sabzavot mahsulotlarini tashqi bozorlarga chiqarish samaradorligini oshirishga doir qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida"gi PQ-3978, 2019 yil 14 martdagi "Meva-sabzavotchilik sohasida qishloq xo'jaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi PQ-4239 qarorlarini keltirish mumkin. Meva va sabzavotlarni quritishning ahamiyati juda xam yuqoridir. Birinchidan, meva va sabzavotlarni sifatli quritishni tashkil qilish bilan bog'dorchilik va sabzavotchilikka ixtisoslashgan fermer xo'jaliklarining ishlab chiqarish rentabelligini oshirishga, ularning raqobatbardoshligini oshirishga va yanada iqtisodiy jixatdan taraqqiy etishiga erishiladi. Chunki meva va sabzavotlarni quritishni tashkil qilish qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash sohasining tannarxi arzon, sodda va xammabop yo'nalishlaridan biridir. Ikkinchidan, quritilgan mevalar va sabzavotlar ularning yangi xolidagiga nisbatan ichki bozorda xam, eksport qilishda xam ancha yuqori narxlarda realizatsiya qilinadi. Uchinchidan, meva-sabzavotlarni quritish bilan ularning saqlanuvchanligini oshirish va mavsumdan tashkari vaqtlarda aholini ushbu mahsulotlarga bo'lgan talabini to'la qondirish imkoniyati yuzaga keladi. To'rtinchidan, mamlakatimizda yozgi davrda ko'pgina mevalar ko'plab to'kilib ketib, nobud bo'ladi (masalan, o'rik, olxo'ri va xokazo). Quritishni tashkil qilish esa ushbu mahsulotlarni tezkor quritish xisobiga to'kilib nobud bo'lib ketishini oldini olishga imkon beradi. Ko'rinib turibdiki, meva va sabzavotlarni quritish fermer xo'jaliklari uchun istiqbolli yo'nalishdir.

Quritish jarayonida mahsulotlar sifat ko'rsatkichlarining o'zgarishi: Quritish usuliga bog'liq ravishda meva-sabzavotlarda kechadigan o'zgarishlar vitaminlarning parchalanishining nazariy asoslari, rang beruvchi pigmentlarning o'zgarishi, mahsulot rangining qorayishi, va boshqalar. Quritish usulidan qat'iy nazar tarkibi o'zgarmaydigan moddalar, qand miqdori, kislotalilik, o'zgarmaydigan moddalarning parchalanmaslik sabablari. Quritish usuliga bog'liq ravishda mahsulot sifatini oshirishga qaratiladigan chora tadbirlarni amalga oshirish kerak

Xulosa: Mamlakatimizda amalga oshirilayotgan islohotlarning hozirgi bosqichida ushbu chora-tadbirlarni amalga oshirish, meva-sabzavotchilikni uzoq muddat barqaror rivojlanishini ta'minlab, tarmoq samaradorligini oshirish orqali oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabni qondirish, uning

**Innovative Society: Problems, Analysis
and Development Prospects (Spain)**

xavfsizligini ta'minlash, eksport geografiyasini kengaytirish hamda xalqimizning turmush sharoitini oshirish imkonini beradi. Quritilgan mahsulotlarning tovar navlari bo'yicha Tovar navlariga qo'yiladigan standart talablar: rangi, tashqi ko'rinishi, etining konsistentsiyasi, ekologik sofligi va boshqa ko'rsatkichlarga ega bo'lishini amalga oshirish kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Ostanaqulov T.E., Narzieva X. va B.G'ulomov "Mevachilik asoslari" Samarqand 2011 yil.
2. Zuev V.I., Qodirxo'jaev O. Q., Adilov M.M, Akromov U.I. Sabzavotchilik va polizchilik. 2009y.
3. Ostonaqulov T. E., Zuev V.I., Qodirxo'jaev O.Q. "Sabzavotchilik". Toshkent. 2008y.
4. Ostonoqulov T.E. "Sabzavot ekinlari biologiyasi va o'stirish texnologiyasi". T.- 1997y.
5. Hakimov R.A. Abbosov A. M. // Sabzavot va poliz ekinlarini tavsiya etiladigan navlari va yetishtirish texnologiyasi bo'yicha tavsiyanoma. Toshkent – 2006 y.

Internet saytlari:

1. <https://www.agro.uz/meva-sabzavotchilik/>
2. <https://www.e-library.uz/mevachilik>
3. <https://yuz.uz/uz/news/meva-sabzavotchilikni-rivojlantirish>