

РЕСПУБЛИКАМИЗДА ПОМИДОРНИ ТУРЛИ УСУЛЛАРДА САҚЛАШ ВА ҚУРИТИШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Абдуқахҳор Назаров, Абдуқодир Назаров

Тошкент давлат аграр университети

nazarov@mail.ru

АННОТАЦИЯ

Ўзбекистонда сабзавот экинлари ичида помидор энг кўп экилади. Помидор меваларининг кенг миқёсда ишлатилиши уларнинг юқори озиқавий қиймати билан белгиланади. Мевалари янгилигича ҳамда қайта ишланган ҳолда истеъмол қилинади. Улардан турли шарбатлар, томат қайласи, пюре, соуслар, маринадлар ва кўплаб маҳсулотлар тайёрланади. Помидор мевалари юқори парҳезбоплик ва шифобахшлик хусусиятларига ҳам эга. Помидор меваларини кундалик рационда истеъмол қилиш инсон организмига ижобий таъсир кўрсатади.

Калит сўзлар: ФАО ташкилоти, ООО “ZAMONAVIY ISSIQXONA”, Испанияда – 52 минг, Японияда – 42 минг, Хитойда – 1500 минг, Турцияда – 35 минг.

КИРИШ

Ўзбекистон Республикаси Президентининг 2019 йил 23 октябрь ПҚ-5853-сон қарори билан тасдиқланган “Ўзбекистон Республикасини 2020-2030 йилларда ривожлантиришнинг Ҳаракатлар стратегияси” аҳолини озиқ-овқат хавфсизлигини ва тўғри овқатланиш маданиятини таъминлаш асосий вазифалардан бири қилиб белгиланган. Мамлакатимизда сабзавотчилик тармоғини янада ривожлантириш ва маҳсулот экспорт салоҳиятини кучайтириш бўйича қатор чора-тадбирлар амалга оширилмоқда.

АДАБИЁТЛАР ТАҲЛИЛИ ВА МЕТОДОЛОГИЯ

Дунё бўйича ҳозирги кунда помидор экилган майдонлар 5.0 млн га дан ошди, унинг ҳосилдорлиги очик майдонда 70-100 т/га, иссиқхоналарда 180-200 т/га, гидропоника шароитида эса 250-350 т/га етмоқда. ФАО ташкилоти берган маълумотга кўра, дунё бўйича иссиқхоналар майдони Испанияда – 52 минг, Японияда – 42 минг, Хитойда – 1500 минг, Турцияда – 35



минг, Италияда – 20 минг, Нидеоландияда – 10 минг, Марокко 10 минг, Францияда – 8,5 минг, Польшада 6,3 минг, Германияда – 3,7 минг, Мексикада – 15 минг, Россияда 3,1 минг, Украинада 8,0 минг, Қозоғистонда 2899, Тожикистонда 72,75 ва Ўзбекистонда 8,3 минг гектарни ташкил этган.

Ўзбекистон Республикаси 2018-2030 йилларда иссиқхоналарнинг ривожланиш истиқболлари ҳақида ООО “ZAMONAVIY ISSIQXONA” ташкилоти берган маълумотга кўра, республикамизда 2030 йилга бориб 65-70 минг гектарли замонавий иссиқхона комплекслари фаолият кўрсатади. 2018-2030 йилларда ҳар йили ўртача 4230,8 гектар ва ҳаммаси бўлиб 55 минг гектар иссиқхона комплекслари қурилиши режалаштирилган.

Помидор итузумдошлар *Solanum lycopersicum* оиласига мансуб ўсимлик бўлиб, дунёда севиб истеъмол қилинадиган сабзаёт ҳисобланади. Ўсимликнинг ватани Жанубий Американинг Перу ва Эквадор қисми ҳисобланади. Ҳозирги кунгача Мексикада ёввойи турларини учратиш мумкин. Мексикада биринчи бор бу ўсимлик маданийлаштирилган. Ацтеклар бу ўсимликни “tumatla” деб атаганлар. 1523 йил Испанлар Мексикани босиб олганларидан сўнг унинг ёввойи уруғи бошқа ўсимликларга кўшилиб, Европага келиб қолган. 1554 йилда испан ботаниги Пьеро Андреа Маттиол ва бошқаларнинг ёзишича, бу ўсимликни захарли, истеъмол учун яроқсиз деб аташган. Ҳақиқатан ҳам итузумдошлар оиласига кирадиган бу сабзаётда алкалоид токсинлари учрайди, бу оз миқдорда бўлиб, инсон ҳаёти учун хавфсиз ҳисобланади. Помидор Европа ва Голландияда шифобахш ўсимликлар етиштириладиган ботаник майдонларда ҳам ўстирилади

МУҲОКАМА ВА НАТИЖАЛАР

Помидор меваларини сақлаш

Помидорни бошқа сабзаётларга қараганда сақлаш анча мушкул. Шундай бўлса-да, уни 2-3 ой сақлаш мумкин. Помидорнинг 60-70 г келадиган ҳосиллари, кичик ҳосилли навлариники 35-50 граммлилари яхши сақланади. Таркибида сув миқдори кўп бўлган навларининг меваси узоқ вақт сақланмайди. Помидор пўстининг қалинлиги, мағзининг қаттиқлиги ва ёрилишга чидамлилиги унинг сақланувчанлигини белгилайди.



Сақлаш учун тўлиқ шаклланган оч кўк помидор мева банди билан терилади. Улар шикастланмаган, касаллик ва зараркунанда зарарламаган ҳамда унчалик кичик бўлмаслиги лозим.

Помидор турли хил пишиш даражасида тўлиқ қизариб пишган, чала пишган (пуштиранг ва қизара бошлаган давр) ва оч кўк ҳамда кўк рангларга кирган вақтда териб олинади. Помидор омборларда яшиқларга солиниб сақланади. Бунда яшиқлар энига икки қатор, тепасига саккиз-ўнтадан қилиб, узунасига эса исталганча жойланади. Тахлар орасида Помидор етиштириш (очиқ майдонда) 0,6-1,5 м ли йўлак, яшиқлар ўртасида эса 5-10 см оралиқ қолдириш тавсия этилади. Қизил ранг помидорларни 30 кунгача, думбулларини 40-50 кун, кўкишларини эса 80 кунгача сақлаш мумкин.

Оч кўк помидорнинг пишиб етилиши учун ҳарорат +10 +12 0C бўлгани маъқул. Бундан юқори ҳароратда помидорнинг пишиб етилиши тезлашади, паст ҳароратда эса тезда касалланади. Пишган помидорни эса -1 0C да совитгичда

сақлаш мумкин. Бунда ҳавонинг нисбий намлиги 90-95% атрофида бўлиши керак.

Помидорни суткасига 8-10 соат этилен гази билан ишлаш унинг пишиб етилишини 3-4 марта тезлаштиради. Помидорни сақлаш мобайнида мунтазам назорат қилиб турилиши лозим.



Уй шароитида помидор меваларини сақлаш

Уйда шароитида помидорни қуритиш.

Тайёр маҳсулотларни сотиб олганлар учун дарҳол таъкидлаш керакки, мамлакатимизда маҳсулот номи нотўғри таржима қилинган. Банклардаги дўконда сиз "Қуритилган помидор" ёзувини топишингиз мумкин, лекин аслида биз қуритилганлар ҳақида гапирамиз. Шундай қилиб, сиз Интернетда ёки китобларда топадиган барча ретсептлар ва биз санаб ўтганлар биринчи ва иккинчи турдаги сабзавотларга мос келади.

Аммо буни ўзингиз қилишингиз яхшироқдир. Бундан ташқари, банкларда консерва қилишдан кўра осонроқдир:

1. 3 кг сабзавот сотиб олинг. "Крем" ёки "гилос" навлари яхшироқ мос келади, лекин сиз ҳар қандай фойдаланишингиз мумкин. Асосийси, улар пишган;
2. Уларни ювинг, қуритинг ва ярмини кесиб олинг;
3. Кейин чой қошиқ билан пулпани олиб ташланг. Сиз уни қурита олмайсиз, лекин уни бошқа идишларни тайёрлаш учун ишлатишингиз мумкин, уни ташламанг;

4. Олинган ярмини туз (кўрсатилган миқдор учун 2 ширин қошиқ ишлатилиши керак) ва ўтлар (рейҳан, бибария

ёки бошқа севимли зираворлар қилади) билан сепинг;

5. Кейинчалик, бланкаларни қуритгичга 5-6 соат давомида 70 даража ҳароратда юборамиз;

6. Ёки печда 6-7 соат давомида 80 градусгача иситилади. Ва бўлақларни айлантиришни унутманг.



Тайёр маҳсулотни мато сумкасида қуруқ жойда ёки музлатгичда сақлашнинг мумкин. Охириги вариант энг мос келади, чунки бу ҳолда фойдали моддалар яхшироқ сақланади. Аммо, агар имкон бўлмаса, биринчи вариант амалга оширилади. Асосийси, мато ҳаво ўтишига имкон беради.

Қуёшда қуритилган помидорнинг фойдали жихати.

Помидорлар озуқа моддаларига бой. Улар таркибида:

- А, Б, К, ПП витаминлари;
- Ёд, магний, глюкоза ва марганец;
- каротин;
- фолий ва аскорбин кислоталар;
- Тола ва пектин.

Қуритиш жараёни санаб ўтилган элементларнинг кўпини анча узоқ вақт сақлашга имкон беради.



Ушбу сабзавотларнинг яна бир қанча фойдали хусусиятлари:

- Помидор берибери билан қурашишга ёрдам беради;
- Уларда мавжуд бўлган тодалар туфайли улар ичак фаолиятини нормаллаштириши ради, ич



қотишини даволайди;

- Помидорнинг холестерин миқдорини камайтириши, шу орқали қон томирларининг тикилиб қолиши ва холестерин плиталари пайдо бўлишининг олдини олиши илмий жиҳатдан исботланган;

- Улардан мунтазам фойдаланиш ликопеннинг юқори миқдори туфайли хотирани яхшилади. Бу, шунингдек, ДНКни ҳимоя қиладиган ва шиш пайдо бўлишининг олдини оладиган энг кучли диетали антиоксидантдир.

Уларнинг камчиликлари ҳам бор. Помидорлардан фойдаланиш ошқозон-ичак касалликлари билан оғриган одамларга чекланиши керак.

Бундан ташқари, агар сиз уларни назоратсиз миқдорда истеъмол қилсангиз, вақт ўтиши билан бўғимларда ва буйрак тошларида тузларнинг чўкиши мумкин. Аммо бундай ножўя таъсирлардан ўзингизни ҳимоя қилиш осон. Сиз шунчаки ўлчовни билишингиз керак бўлади.

ХУЛОСА

Ўзбекистонда сабзаёт экинлари ичида помидор энг кўп экилади. Помидор меваларининг кенг миқёсда ишлатилиши уларнинг юқори озиқавий қиймати билан белгиланади. Мевалари янгилигича ҳамда қайта ишланган ҳолда истеъмол қилинади. Улардан турли шарбатлар, томат қайласи, пюре, соуслар, маринадлар ва кўплаб маҳсулотлар тайёрланади. Помидор мевалари юқори парҳезбоплик ва шифобахшлик хусусиятларига ҳам эга. Помидор меваларини кундалик рационда истеъмол қилиш инсон организмга ижобий таъсир кўрсатади. Помидорни етиштиришда агротехник талаблари тўғри бажарилса ва сақлаш талабларига риоя қилиниб сақланса халқимизга сифатли маҳсулот йитказиб берсак мақсадга мувофиқ бўларди.

REFERENCES

1. Зуев В.И., Қодирхўжаев О.Қ., Адилов М.М., Ақромов У.И. Сабзаётчилик ва полизчилик. Тошкент: 2009. – б. 124-135.
2. Ўзбекистон Республикаси ҳудудида экиш учун тавсия этилган қишлоқ хўжалик экинлари Давлат реестри. – Тошкент, 2020. – 55 б.
3. Туркия Республикаси “Озиқ-овқат қишлоқ хўжалиги вазирлиги” ҳамда “Denizbank” ҳамкорлигида тайёрланган “100 та китоб”дан иборат тўплами.
4. Зуев В.И., Абдуллаев А.Г. Сабзаёт экинлари ва уларни етиштириш технологияси. Т., Ўзбекистон, 1997. 342 б.



5. Бўриев Х.Ч, Зуев В.И., Қодирхўжаев О.Қ., Мухамедов М.М. Очиқ жойда сабзавот экинлари етиштиришнинг прогрессив технологиялари Т., Ўзбекистон миллий энциклопедияси. – Тошкент: 2002. - б. 245-251.

6. Болтаев Б.С., Сулаймонов Б.А., Мавлянова Р.Ф., Холмуродов Э.А., Рустамова И.Б. Сабзавот экинларининг зараркунанда, касалликлари ва уларга қарши кураш чоралари. Тошкент, 2013. - б. 23-29.

