

TUTDAN QAYTA ISHLANGAN MAHSULOTLAR TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Aralova Minavvar Nomoz qizi

Qarshi davlat texnika universiteti

Annotatsiya: *ushbu maqolada tut mevasining quritish usullari va tut mevasidan mahsulotlar tayyorlash o'rganilgan va tahlil qilingan.*

Kalit so'zlar: *Balxi tuti, havoda quritish, elektir quritgichda quritish, murabbo tayyorlash, vino tayyorlash, to'p meva, soyada quritish.*

Аннотация: *в данной статье изучены и проанализированы способы сушки плодов шелковицы и приготовления изделий из плодов шелковицы*

Kalit slova: *Balkhi tuti, drying in air, drying in an electric dryer, making jam, making wine, ball fruit, drying in the shade.*

Annotatsiya: *in this article, methods of drying mulberry fruit and preparation of products from mulberry fruit are studied and analyzed*

Keywords: *Balkhi tuti, drying in air, drying in an electric dryer, making jam, making wine, ball fruit, drying in the shade.*

Tutni ovqatlanishdan oldin iste'mol qilish lozim, shunda oshqozonga uning zarari tegmaydi. Tut mevasini quritib, undan damlama, kompot tayyorlab ichilsa, darmonsizlikni davolaydi, ozishga yordam beradi, organizmni tozalaydi. Qishda tut daraxtining kurtagini olib, tozalab, damlamasini yurakni quvvatlash uchun ichib yuriladi. Tanadagi eski yara va shikastlangan joylarni davolashda tut bargi va shoxchasini maydalab, o'simlik yog'i bilan aralashtirib surtilsa, yaralar tez bitadi, terida o'rni qolmaydi. Tutning ozuqaviy qiymati – 70 kkal. Yangi tut (yoki konservalangan) mevasi sharbati ko'krak qafasining simillab og'rishi va nafas olish qiyinlashib harsillashda yordam beradi. Odatda tut mevasini yangi uzib olinganida iste'mol qilinadi, lekin undan shuningdek, kompot, murabbo, kisel, sirop, pishiriqlar ichiga solib, pishirib iste'mol qilinadi. Tutni yashash joyiga yaqin joyda pishib yetilgan mevasi iste'mol qilinadi. Uni uzoq masofaga transport vositasida olib borish yaramaydi, yetib borgunicha aynib qoladi.

Balxi tut (Mogassas) — tutdoshlar (tutsimonlar oilasi)ga mansub daraxt. Vatani hozirgi Afg'oniston (Balx shahri nomidan). G'arbiy va Janubiy. Osiyoda ko'p. Balxi tut xalq seleksiyasi yo'li bilan chiqarilgan. O'zbekistonda asosan mevasi uchun yetishtiriladi. Bargidan ipak qurti boqishda ham foydalaniladi. Bargining to'yimlilik darajasi (ayniqsa, 4 — 5 yoshlik qurt uchun) juda yaxshi. Shox-shabbasi tarvaqaylab o'sadi, balandligi va shox-shabbasining kengligi 18 – 20 m. Mevasi to'p meva, oq, shirin, urug'siz. Bargi seret, silliq, to'q yashil, kattaligi o'rtacha (bo'yi 18 sm, eni 17 sm), yozda dag'allashadi. Har tupidan 12 – 30 kg barg olinadi. Mevasi yangiligida va quritilgan holda iste'mol qilinadi, undan tutmayiz, tut holvasi, shinni ham tayyorlanadi. Balxi tut sovuqqa chidamli, payvand qilish yo'li bilan ko'paytiriladi. Ushbu noyob o'simlik uchun rezavorlar yig'ish vaqti minimal - iyuldan avgustgacha. Tut mevalarining pishishi

tufayli bir lahzada emas, mevalar bir necha bosqichda yig'ib olinadi. Bundan tashqari, qoidalar eng sodda: Ertalab, birinchi shudringdan keyin hosilni yig'ish yaxshidir. Havo quruq va afzal quyoshli bo'lishi kerak. Qulaylik uchun matoni daraxt tagiga yoyish yaxshiroqdir. Pishgan mevalarni urib tushirish uchun qobig'ini tayoq bilan urib qo'ying. Shundan keyingina ularni idishga soling. Mevalardan tashqari, barglari ham yig'ib olinadi. Qobiq damlamalarni tayyorlashda ham ishlatiladi. U tutning boshqa qismlaridan farqli o'laroq, har qanday vaqtda yig'ib olinishi mumkin. Buning uchun o'tkir daraxt bilan turli xil daraxtlardan qobiqning kichik joylarini kesib tashlang. Tut daraxtining turli qismlari turli usullar bilan tayyorlanadi. Pishgan namunalarni va ortiqcha qoldiqlarni olib tashlab, mevalarni saralash kerak. Ularni yuvish shart emas, lekin ularni bir marta salqin suvdan o'tkazish bunga loyiqdir. Keyin ular sochiqni xona haroratida 2 soat davomida yaxshilab quritilishi kerak. Barglar xuddi shu tarzda pishirilishi kerak. Quritishdan oldin qobig'ini tayyorlashga hojat yo'q.

Tut mevasini quritish usullari: Tut daraxtlarini har xil usulda quritish mumkin. Havoda: Quyoshli ob-havo sharoitida mevalarni simli raftlarda quritish kerak. Kechqurun ularni xonaga olib kirish kerak, ertalab esa ularni yana havoga olib chiqish kerak. Quritish vaqti taxminan 2-3 hafta bo'ladi. Tut barglarini soyada quriting. Shu bilan birga, chirishni oldini olish uchun uni kuniga 3 marta aylantirish kerak. Qobiq uni qayerda quritishga ahamiyat bermaydi. Davr xona haroratida 10 kun. Tandirda: Ushbu usuldan oldin tutlar 2 kun davomida havoda quritilishi kerak. Rezavorlarni pishirish qog'ozi bilan pishirish varag'iga qo'ying va 20 soat davomida pechga 40 daraja haroratda yuboring. Tut mevasini har 2 soatda aralashtiring. Bundan tashqari, shamollatish uchun pechning eshigi ochiq bo'lishi kerak. Barglarni xuddi shu tarzda quritish mumkin, faqat har 30 daqiqada aralashtiring. Elektr quritgichda: Bu holda, rezavorlarni qurilmaga 40 daraja haroratda 6-8 soat davomida to'kib tashlang va keyin haroratni 50 darajaga ko'taring. Umuman olganda, tut mevalari 20 - 25 soat davomida quritilishi kerak. Tut barglari 40 daraja haroratda 3-4 soat davomida quritilishi kerak.

Murabbo tayyorlash: Retsepti 10 ta porsiyaga mo'ljallangan. Pishirish vaqti 2 soat. Tarkibi: shakar - 1,5 kg; quritilgan tut - 1 kg; limon kislotasi - 0,002 kg; suv - 0,2 l. Metodika: Sirob tayyorlang: qumni suvda eritib, qaynatib oling. Tut daraxtini mevasini yuving va quriting. Tutni sirop bilan aralashtiring va gazga qo'ying. Qaynatib oling, salqin. Takrorlang. Qayta qaynatib oling. Limon kislotasini qo'shing. Qaynating. Tayyorlikni tekshiring: tomchi tarqalmasligi kerak. Idishlarni va qovoqlarni sterilizatsiya qiling. Tayyorlangan murabbo idishlarga solib va o'rab qo'yiladi.

Vino tayyorlash: 30 ta porsiyani tayyorlaydi. Pishirish taxminan 45 kun davom etadi. Tarkibi: quritilgan tut - 2 kg; shakar - 1 kg; suv - 5 l; sharob (afzal oq) - 1 l; doljin - 0,03 kg. Metodika: Tutlarni bir kunga qoldirish kerak. Keyin ulardan sharbatni siqib oling. Sharbatga shakar va dolchin qo'shing. Uni 7 kun davomida fermentatsiya qiling. Sharbatni alohida idishga filtrlang.

Oq sharob qo'shing va aralashtiring. Ushbu eritmani 2 hafta davomida pishiring. Shishalarga tushiring. Quritilgan tutning kaloriya tarkibi: Mahsulot yuqori kaloriya hisoblanadi - 100 g quritilgan tut uchun 375 kkal mavjud. Shu bilan birga,

oqsillar - 10 g, yog'lar - 2,5 g, uglevodlar - 77,5 g. Qo'llash mumkin bo'lmagan holatlar: Tut mevalaridan foydalanishni rad etishning birinchi sababi - bu inson tanasining ushbu mahsulotning ba'zi tarkibiy qismlariga nisbatan allergik toqat qilmasligi.

Bundan tashqari, tutni qandli diabet yoki gipertoniya bilan kasallanganlar uchun ko'p miqdorda iste'mol qilish mumkin emas. Zavodning alohida quritilgan qismlari taxminan bir oy davomida saqlanadi, ammo idishlarda saqlash muddati bir yilgacha oshadi. Rezavorlar shisha idishlarda, barglari esa karton qutilarda saqlanishi kerak.

Qobig'ini maydalab, muhrlangan idishlarga quyish yaxshidir. Tut idishlari uchun plastik idishlar va shisha idishlar, butilkalardan foydalanish yaxshidir. Quritilgan tutning foydali xususiyatlari va kontrendikatsiyasi har bir kishiga ma'lum bo'lishi kerak.

Tutdan foydalanish va undan mahsulotlar tayyorlash ushbu jarayonlarning barcha qoidalariga rioya qilishni talab qiladi. Tut mevasining quritilgani va mahsulot tayyorlab istemol qilish ko'pgina kasalliklarga davodir. Tut daraxtini ko'paytirish duragaylash yoki yakka tanlash yo'li bilan navlari yetishtiriladi

ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. X.Ch.Bo'riyev, A.T.Merganov, SH.I.Umidov va boshqalar "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi"-Toshkent 2022-yil, 24 bet.
2. X.B SHomurodov, S.Y. Islomov . Qishloq xo'jaligi mahsulotlarni saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – Toshkent: 2020, 200 bet.
3. Tursunov. S O'simlishunoslik. "Ijod –press", 2019-yil
4. O'zbekiston respublikasi ekish uchun tavsiya etilgan qishloq xo'jaligi ekinlari davlat restiga kiritilgan navlarning tavsifi. T 2006 yil
5. Shaumarov X.B. Islamov S.Y. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – (darslik) Toshkent, 2011.
6. Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Dala ekinlari mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish. – T.: O'zME, 2004