



2022

DEVELOPMENT AND INNOVATION

SCIENTIFIC ONLINE JOURNAL

<https://sites.google.com/view/imxu/peecrp:1070589>

Uzumni qayta ishlab, chiqindisiz sharoblar ishlab chiqarish

AXMADJONOVA MARXABO MAHMUDJONOVNA

Kalit sozlar: Uzum, sanoat, mikroorganizmlar, korroziya, trasportirovkalash, pasta.

Key words: Grapes, industry, microorganisms, corrosion, transportation, paste.

Uzum hosilini sanoat miqyosida qayta ishlash ayrim texnologik jarayonlarning dinamik ketma-ketligidan iborat bolib, ulardan texnologik jarayon shakllanadi. Vinochilik mahsulotlari mikroorganizmlar faoliyati natijasida shakllanib, ular susloni bijgitib, vino hosil qiladi. Uzum hosilini sanoat miqyosida qayta ishlab oziq-ovqat sanoatini turli sohalarini keng qamrovda qamrab oladi.

Uzum hosilini yig'ib-terish va ishlab chiqarishga keltirish.

Qayta ishlanadigan uzum hosili yetilish darajasiga qarab, muhim bir qator qoidalarga rioya qilib yigib teriladi va ishlab chiqarishga yetkaziladi. Bu qoidalarga rioya qilish olinadigan mahsulotlarni sifatiga katta tasir korsatadi.

Yig'im-terimni umumiy qoidalari. Uzum hosilini quruq havoda idishlarga (yashiklar, savatlar, korroziyaga chidamli paqirlar) yigib teriladi. Bunda oddiy qoidalarga rioya qilinishi kerak, yani yetilmagan, zararlangan, qishloq xojaligi kasalliklari bilan chalingan uzum boshlari terilmaydi yoki alohida idishlarda toplanadi. Mevalarning qisman zararlanishida ularning tovar korsatkichlari pasayadi.

Uzumning texnik navlarining hosili mavjud sanitariya-gigiena meyorlari va





2022

DEVELOPMENT AND INNOVATION

SCIENTIFIC ONLINE JOURNAL

<https://sites.google.com/view/imxu/peecrp:1070589>

talablariga rioya qilgan holda xojalikning bosh texnolog nazorati ostida yigib teriladi. Hosil yetilish darajasiga qarab toliq yoki yetilgan mevalar miqdori kop boladi, shuning uchun hosil bolib-bolib teriladi.

Uzum hosili ishlab chiqarishga imkon qadar tezroq yetkazilishi kerak (yigim davridan boshlab 4 soat oraligida). Transportirovkalashda hosil yuzasi chang, ifloslanishlar yoki yomgirdan himoyalash maqsadida brezent yoki polietilen qoplam bilan yopiladi.

Uzum hosilini yig'ib terish va trasportirovkalash usullari. Uzum hosilini yigib-terishni va trasportirovkalashning hozirgi vaqtda 4 xil usullari mavjud.

Birin chiusul -oraliq bosqichlarsiz bolib, hosil sifati eng yuqori darajada saqlanib qoladi. Bu usuldan xoraki va kishmish uzum navlarining hosilini yigib-terishda foydalaniladi. Uzum hosili sigimi 20-90 kg bolgan yashiklarga terilib, tovar korinishi alo darajada boladi.

Ikkinchi usul - bitta oraliq bosqichga ega bulib, bu usuldan sharbatlar, pasta va djem ishlab chiqarishda foydalaniladi. Bunda ham uzum boshlari paqirlarga terilib, songra sigimi 100-200 kg bolgan kontinerlarda toplanadi va ishlab chiqarishga yetkaziladi. Bu usulda shuningdek shampan vinolari ishlab chiqarish uchun moljallangan uzum hosili ham yigib-teriladi.

Uchin chiusul - bu usul 4-oraliq bosqichiga ega bolib, eng keng tarqalgan usuldir. Bu usulda transportirovkalashda yigilgan uzum hosilining 600 mm. dan oshmasligi kerak.

Turtinchi usul - 6-7-oraliq bosqichga ega bolib, uzum hosili mexanizatsiyalashgan usulda yigib-teriladi. Oraliq bosqichlarning koplighi hosil va tayyor mahsulot sifatiga salbiy tasir qiladi, lekin bu usulda ish unumdorligi





2022

DEVELOPMENT AND INNOVATION

SCIENTIFIC ONLINE JOURNAL

<https://sites.google.com/view/imxu/peecrp:1070589>

ortacha 20 barobar yuqori boladi. Ish unumdorligi yuqoriligi sabab va bu usul tabora keng amaliyotga tadbiiq etilmoqda. Uzum hosilini yigib-terish uchun SVK-3, KVR-2, KVVU-1 kombayinlardan foydalaniladi.

Tara va uzum boshlarini yuvish. Har kuni ish vaqti yakunlanishiga barcha uzum hosilini qayta ishlovchi uskunalarda toza iliq suv (40-50%) bilan yuviladi. Hosilni ishlab chiqarish uchun moljallangan konteynerlar xar bir reysdan song toza suv bilan yuviladi.

Ishlab chiqarishga kelgan uzum hosili sifati boyicha baholanib, saralanadi va dastlabki ishlov berishga uzatiladi. Xoraki va xoraki texnik navlar albatta iflosliklar va mikroorganizmlardan tozalanishi uchun yuviladi. Uzum mevalari lentali qurilmalarda dush ostida yuviladi. Yuvish jarayoni ventilyatorli yuvish mashinalarida amalga oshirish ham yahshisamara beradi. Zararlangan, kasallangan meva va begona aralashmalar inspeksionlentali konveyrda saralanib ajratiladi.

Texnik navli uzum odatda yuvilmaydi, chunki suv tasirida vinolar oz tabiiyligini yoqotadi, shuningdek begona aralashmalar va mikroorganizmlar susloni tindirishda ajralib chiqadi.

Birlamchi sharob ishlab chiqarishning o'ziga xos xususiyatlari.

Sharobchilik-tarkibida spirt miqdori 9dan 20% gacha bolgan turli hil sharoblar olishga imkon beradigan shakarlarni spirtli bijgishiga asoslangan texnologik jarayonlar jamlanmasidir. Mezga yoki susloni spirtli bijgitish bu mikroorganizmlar, yani vino turushlari tasirida uzum suslosidagi shakallarini biokimyaviy parchalash jarayonidir. Shakarlardan bijgishni asosiy mahsulotlari – etil spirti, korbanat angidrid va vinoning xidi, tamini shakillanishida muhim ahamiyatga ega ikkilamchi mahsulotlar hosil boladi.





2022

DEVELOPMENT AND INNOVATION

SCIENTIFIC ONLINE JOURNAL

<https://sites.google.com/view/imxu/peecrp:1070589>

Sharobchilik birlamchi va ikkilamchi shaklga bolinib, birlamchi sharobchilik ozichiga uzumni qayta ishlash va vinomateriallarni tayorlash kabi bosqichlarni olsa, ikkilamchi sharobchilik esa oz ichiga vino materiallarni tindirish va ishlov berish, tayyor vinoni fasafkalash kabi jarayonlarni oz ichiga oladi.

Birlamchi sharobchilik qator texnologik jarayonlar ketma-ketligidan iborat bolib, bu jarayonlarga uzum hosilini yigib-terish, transportirovkalash, qayta ishlash, vino materiallarni shakllantirish va turushlardan ajratish kabilar kiradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI.

Ozbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoevning Alkogol tamaki mahsulotlarini ishlab chiqarish va ularni aylanmasini davlat tamonidan tartibga solishni takomillashtirish hamda uzumchilik va vinochilikni rivojlantirishga doir chora - tad birlar togrisidagi 2019 yil5 fevraldagi PF-5656- son Farmoni.

Ozbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.M.Mirziyoevning Uzumchilik va vinochilikni rivojlantirish agentligi faoliyatini tashkil etish togrisidagi 2019 yil 5 fevraldagi PQ-4161-son Farmoni.

Ozbekiston Respublikasi PrezidentiSh.M.Mirziyoevning 2019 yil 14 martdagi Meva-sabzavotchilik sohasida qishloq xojaligi kooperatsiyasini rivojlantirish chora-tadbirlari togrisidagi PQ-4239-son farmoni

Hoshimov N. Ozbekiston Respublikasi Fanlar akademiyasi FAN nashriyoti 2005 y [HoshimovFAN 2005. 5b]

O`zbekisto Respublikasi hududida ekish uchun tavsiya etilgan Meva-uzum navlarining Katalogi. Toshkent-2016.[uzum navlari Katalogi2016.48-63b]

