

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС
ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

ГУЛИСТОН ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ

“ҚҲМҚИТ” КАФЕДРАСИ

**“Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларига товар ишлов
бериш” фани бўйича**

РЕФЕРАТ

Бажарди: 32-13 гурӯҳ талабаси У.Рахмонов

Рахбар

ўқ. П.Эгамбердиев

Гулистан-2016

**Мавзу: Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларига товар ишлов беришда,
физик-кимёвий хоссаларини ўрни**

РЕЖА:

Кириш

1. Мева маҳсулотларининг физик-кимёвий хусусиятлари ва сифат кўрсаткичлари
2. Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг таркиби ва сифат кўрсатгичлари

Фойдаланилган адабиётлар

Кириш

Мамлакатимизда кадрлар тайёрлаш миллий дастурида белгиланган энг асосий талаблардан бири ўсиб бораётган ёш баркамол авлодни тегишли йўналишдаги ихтисослари бўйича дарслик ва ўқув адабиётлари билан таъминлашдан иборатдир. Иқтисодий муаммоларга бой бўлган ҳозирги мураккаб шароитда халқ эхтиёжи учун зарур бўлган юқори сифатли қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини ишлаб чиқаришда янги технологиялар асосида яратилган ва тўла акс эттирган дастур ва ўқув қўлланмаларнинг яратиш долзарб масаладир

Дехқончиликдаги дала экинлари, сабзавотчилик ва мевачилик ҳосилдорликларини, маҳсулотлар сифатини кўтариш, тан нархини камайтиришларни таъминловчи илғор прогрессив технологияларни ишлаш, яратиш ва уларни ишлаб чиқаришга кенг жорий этиш замон талабидир.

Мева маҳсулотларининг физик-кимёвий хусусиятлари ва сифат кўрсаткичлари

Меваларнинг сифатини белгилайдиган асосий кўрсаткичлардан бири уларнинг ташки қўриниши билан белгиланади. Меваларни ташки қўриниши уларни механик шикастланмаганлиги, эзилмаганлиги, турли хил доғларсиз бўлиши билан баҳоланади. Меваларнинг пўсти шикастланганда улар тез бузилади, шунинг учун улар сақламасдан сотувга чиқарилиши керак.

Мевалар терим вақтида қаттиқ урилиб, сиқилганда, эти қораяди.. Меваларни табий оғатлар таъсирида шкастланган қисми битмайди ва улар нуқсонли мевалар ҳисобланади.

Республикамизда мевалар зааркунандалар билан шикастланиши натижасида жуда кўп нуқсонларни келиб чиқишига сабаб бўлади. Айниқса олма қурти билан шикастлаган мевалар жуда кўп учрайди. Қурт меваларни тешиб яралайди ва меваларнинг бу қисми битиб улгурмайди.

Меваларни товарлик хусусиятларига ва уларнинг сифатига турли хил касалликларнинг таъсири катта.

Меваларда агротехник тадбирларнинг бузилиши ва об-хаво шароитларининг таъсири натижасида турли хил функционал касалликлар учрайди.

Меваларда, хусусан олманинг толали найчалар боғламининг нобуд бўлиши натижасида мева пўстида қўнғир доғлар ҳосил бўлади. Меваларни сақлаш вақтида бу доғлар қорая бошлайди ва натижада улар чирийди.

Айниқса об-хавонинг ноқулай шароити натижасида мева пўстининг пўқакланиши, офтобда куйиш, совук уриш, шаклининг ўзгариши, пишиб етилмаслиги, ёрилиши ва пўстининг ифлосланиши кабилар жуда кўп учрайди.

Мевалар офтобда салгина куйганда унинг ранги оқаради, ўртача куйганда оч рангли қўнғир доғлар пайдо бўлади, доғларнинг тагидаги эт сариқ рангга киради. Агар мева қаттиқ куйса, пўсти пўқаклашади. Умуман олганда куйган мевалар яхши сақланмайди.

Меваларни совук ўрганда ҳам уларни шакли ўзгариб қўнғир рангга киради. Меваларни салгина совук ўрганда уларнинг пўсти қўнғирроқ тус олиб, шакли ўзгариб салгина юмшайди. Музлаган меваларнинг музи секинлик билан эрий бошласа, улар сифатини йўқотмаслиги мумкин. Аксинча музи тез эриса, уларнинг ранги ўзгариб чирий бошлайди. Узумни совук ўрганда ғужумлар тўқилиб кетади ва қорайиб қолади.

Мевалар турли хил сабабларга кўра ёрилиб кетади. Одатда мевалар яраси битиб кетган жойидан ёрилади. Анор пишиб ўтиб кетганида ёрилади. Меваларда битмаган ёриклар бўлса, улар асосий товар сортларига киритилмайди.

Мевалар кўпгина ноқулай омиллар таъсирида нав учун хос катталикда пишиб етилмайди. Шу сабабли давлат стандартида меваларнинг ўлчами кўрсатилади.

Токнинг гули яхши чангланмаса ҳам узум кичикроқ тугади. Бундай узумлар асосий товар сортга киритилмайди.

Мевалар пишиб етилганидан сўнг маълум навга хос тус олади. Саралашда навга хос рангнинг бўлмаслиги унинг товар сортининг пасайишига олиб келади. Айниқса хом узилган меваларда навга хос ранг бўлмайди, бундай мевалар тахир, мазасиз бўлиб, пўсти юпқалигидан ва мум губорсиз бўлганлигидан тезда сўлийди ҳамда буришиб қолади. Одатда бундай мевалар асосий товар сортларга киритилмайди. Аксинча, пишиб ўтиб кетган меваларнинг ранги хиралашади, эти юмшаб унсимон ёки шиллик ҳолга келиб пўсти ёрилади. Бундай мевалар ҳам асосий товар сортга қабул қилинмайди.

Меваларни саралашда уларнинг бир қатор белгиларига эътибор берилади. Уларнинг ранги, шакли, бандининг бутунлиги ва шикастланганлигига аҳамият берилади. Шу билан бирга асосий эътиборни меваларнинг сақлашга чидамлилигини пасайтирадиган нуқсон ва камчиликларга қаратиш лозим. Меваларнинг сақлашга чидамлилигини асосан уларнинг шикастланганлиги, эзилганлиги, пўстининг юпқалашуви, касаллик ва зааркунданалар билан заарланиши пасайтиради.

Мева ва узумларнинг сифати уларнинг тури ва нави, териш ва узиш муддатлари, хиллаш, жойлаш ва сақлаш усуллари га чамбарчас боғлиқдир. Юқорида кўрсатилган амалий тадбирлар ўз вақтида ва сифатли қилиб ўтказилганда мева ва узумларнинг сифати, таъми ва технологик қиммати ошади, улар узоқ муддатга яхши сақланади. Бу борада мева ва узумларни йиғиб-териб олиш ва сақлаш муҳим аҳамиятга эга. Сифатли етиштирилган ҳосил уларни сақлашдаги технологик жараёнларнинг бузилиши оқибатида маҳсулотларнинг товар сифати пасайиб кетиши мумкин.

Мева ва узум инсон организми учун муҳим аҳамиятга эга. Уларда енгил ҳазм бўладиган қанд моддалари, органиқ кислоталар ва пектин моддалар кўп. Инсон организмига жуда зарур бўлган витаминалар ва минерал моддаларнинг кўплиги мева ва узумнинг озиқлик аҳамиятини янада оширади.

Меваларнинг энергетик қиймати улардаги сувнинг миқдорига боғлиқ. Шу сабабли меваларнинг энергетик қиймати сабзавотларнидан юқори туради.

Меваларни саралаш ва жойлаштириш усуллари. Меваларни саралаш ва уни жойлаштириш ишлари маҳсус биноларда олиб борилади. Бундай бинолар ёруғ, тоза жойларда қурилади.

Одатда уруғли мевалар терилгандан кейин 24-36 соатдан кечикирилмай, данакли меваларни эса иккинчи куниёқ сараланиб жўнатилиши лозим.

Мевалар саралангандан кейин жўнатиш учун яшикларга жойланади. Мевалар жойланадиган яшиклар меваларнинг биологик хусусиятларига ва сақланувчанлигига, шу билан бирга уларнинг тури, нави, товар сорти, етилиш даражаси, ишлатилиш мақсади ва етказиладиган жойнинг масофасига қараб танланади. Шу сабабли меваларни жойлашда турли ўлчамли яшиклардан фойдаланилади.

Уруғли меваларнинг юқори товар сортлари узоқ вақт сақлашга қўйилганда қоғозга ўралиб, ораларига қиринди солинса яхши сақланади. Мевалар орасига солинадиган қириндида ёқимсиз ҳид бўлмаслиги, унинг намлиги эса 20% дан ошмаслиги лозим. Мевалар қоғозга ўралганда улардан ажраладиган карбонат ангидрид қоғоз ичидаги сақланади ва микроорганизмларнинг ривожланишига нокулай шароит туғдиради. Шу билан меванинг ранги яхши сақланади ва бузилган мевалар ёнидагисини таъсир этмайди.

Меваларни яшикларда қаторлаб ва тўкма усулда жойлаштирилади. Кўпинча, уруғли мевалар қаторлаб, данакли мевалардан олча, гилос, олхўри, ўрик каби майда мевалар тўкма қилиб жойланади. Яқин масофага жўнатиладиган ва тезда истеъмол қилинадиган мевалар ҳам тўкма қилиб жойланади. Мевалар яшикларга қатор қилиб, шахмат ва диагонал усулда жойлаштирилади.

Уруғли меваларни яшикларга жойлаштиришда унинг ёнларига ва остига қоғоз тўшалади, сўнгра 2-3 см қалинликда майин қиринди тўқилади. Қаватлар ва мевалар орасига ҳам қиринди солинади. Меванинг энг юқори қавати устига қоғоз тўшалиб, кейин қиринди солинади. Шунга эътибор бериш лозимки, мевалар яшикка жойланганда жуда кўп ёки кам бўлмаслиги керак. Мевалар кўп бўлса эзилади, кам бўлса силкинишдан аралашиб кетади ва натижада қораяди.

Узоқ масофага жўнатиладиган кечки мевалар жойланган, мумланган ёки сульфатланган қоғозларга ўралади. Қоғозга ўралган мевалар тезда пишиб етилади. Мевалар қоғозга ўралганда алоҳида-алоҳида қилиб ўралади. Қоғоз кам бўлган тақдирда, меванинг бир қавати ўралиб, навбатдаги қавати ўралмай жойлаштирилиши мумкин.

Меваларни идишларга жойлаштиришдан олдин обдон сараланади ва бандлари кесилиб, таркибидаги кўк массалардан тозаланиб жойлаштирилади.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг таркиби ва

сифат күрсатгичлари

Сабзавотларни кимевий таркиби:

Углеводлар. Сабзавот ва полиз маҳсулотлари куруқлик моддасининг асосий қисмини углеводлар, крахмал, шакар, клетчатка ҳамда пектинли моддалар ташкил қиласи. Уларнинг таъми, омазаси, юмшоқ қаттиқлик даражаси ва бошқа бир қатор хусусиятлари таркибидаги углеводларнинг миқдорига ва ўзгаришига боғлиқ. Крахмал запас озиқ модда бўлиб, картошкада энг қўп, дуккакли сабзавотларда, сабзи, кечки нав қовунларда ва бошқа ўсимлик маҳсулотларида учрайди. Кўп сабзавотлар пишиш даврида таркибидаги крахмал миқдори камайиб боради.

Кечки қовун навлари ва баъзи сабзавот турлари сақлаб қўйилганда шираси ортиб қолишининг сабаби улар таркибидаги крахмалнинг шакарга айланишидандир. Пишган қовун таркибида крахмал деярли учрамайди. Қовоқ таркибида крахмал жуда кўп тўпланади.

Лавлаги, қовун, пиёз ва сабзи таркибида сахароза, тарвуз, бодринг, карам ва қовоқда глюкоза миқдори кўп бўлади. Карам, помидор ва бақлажонда фруктоза кўп бўлади.

Полиз маҳсулотлари таркибидаги моддаларнинг асосий қисми углеводларга тўғри келади. Углеводдардан глюкоза, фруктоза ва сахароза каби эрувчан қанд моддаси кўп учрайди. Қовун таркибидаги қанд моддасининг ярми сахарозага тўғри келади.

Қовуннинг қишки навларида узоқ вақт давомида қанд моддаси камаймайди, аммо моносахаридлар билан дисахаридлар ўртасидаги ўзаро нисбат ўзгариб, сахарозага ортиб кетади. Маълум вақтдан кейин эса сақланаётган қовунлар таркибидаги қанднинг умумий миқдори сезиларли даражада камаяди.

Полиз маҳсулотларини сақлаш мобайнида нафас олиш жадаллиги юқори бўлганлиги учун эрувчан углеводлар парчаланади, шу сабабли уларнинг миқдори камайиб кетади.

Сабзавотлар таркибида целлюлоза (клетчатка) гемицеллюлоза ва пектин моддалар ҳам учрайди. Целлюлоза пектин-целлюлозалар қобиқ ҳосил қилишда иштирок этади. Целлюлоза карам ва сабзида 1,0% ни, помидорда 0,9 %ни ва пиёзда 0,8% ни ташкил этади. Сабзавотлар таркибида целлюлоза кўп бўлиши уларнинг сифатини пасайтириб юборади.

Қовун ва қовоқда пектин моддалар 0,1-0,4% ни ташкил қиласа, тарвузда 1,2-2% гача этади. Қовунда целлюлоза ва гемицеллюлоза миқдори бошқа полиз маҳсулотларига нисбатан кам бўлади. Бу эса қовун этининг юмшоқлигини оширади ва ипсимон толалар бўлмаслигини таъминлайди.

Сақлаш даврида пектин моддалар ва гемицеллюлозалар миқдори камаяди. Пектинли моддалар хужайрани қаттиқлаштиради ва тўқималарга мустахкамлик беради. Пишиб етилмаган сабзавотларда пектин моддалар протопектин шаклида учрайди, сабзавотлар пишиб етилгандан сўнг

ферментлар таъсирида сувда эрийдиган пектинга айланади. Натижада хужайралар ўртасидаги боғланиш бўшашибди ва сабзавотлар юмшаб қолади.

Азотли бирикмалар. Сабзавот ва полиз маҳсулотлари таркибидаги азотли моддаларнинг аксарият қисмини оқсил ташкил қиласди. Кўпгина сабзавотларда азотли моддалар 1-2% га етади. Дуккакли сабзавот маҳсулотлари ва саримсоқ таркибида 6-7% азотли моддалар учрайди.

Сабзавотлар таркибидаги оқсилларда барча зарурий аминокислоталар бор. Азотли бирикмаларнинг камроқ қисмини эркин аминокислоталар ва амидлар, жуда кам қисмини нуклеин кислоталар, глюкозидлар, таркибида азот тутувчи витаминлар ташкил қиласди.

Азот сақловчи моддалар жумласидаги глюкозидларнинг таъми аччиқ ва кўпинча заҳарли хоссаларга эга. Глюкозидлардан соланин моддаси картошка таркибида кўп учрайди.

Ёғлар. Сабзавот ва полиз маҳсулотлари таркибида ёғлар жуда кам микдорда (0,1-0,4%), асосан уларнинг уруғларида бўлади. Тарвуз, қовун, қовоқ уруғлари таркибида ёғ кўп учрайди.

Эфир мойлар. Саримсоқ, пиёз, укроп, петрушка ва бошқа сабзавотлар таркибида нисбатан кўп микдорда эфир мойлари учрайди. Одатда, ушбу сабзавотлар зиравор сифатида фойдаланилади. Эфир мойлари касаллик қўзғатадиган микробларни ўлдирувчи ва инсонни кўпгина касалликлардан асровчи фитонцид хоссасига эга.

Пигментлар. Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг ранги кўп жихатдан улар таркибидаги пигментлар бўёвчи моддаларга боғлиқ. Сабзи ва ошқовоқнинг тўқ сариқ ва қизил ранги коротинга (А провитамини) ва ксантофиллга, қалампирнинг сариқ ранги капсенинга, барглар ва етилмаган меваларнинг яшил ранги хлорофилл пигментига боғлиқ. Пиёзнинг сиртқи қобиқларига ранг бериб турувчи пигмент кверцетин ҳисобланади. Пигментлар сабзавотлар таркибидаги кислоталар микдори ва pH қийматига боғлиқ ҳолда турли хил рангда бўлади.

Пишиш жараёнида сабзавотлардаги пигментлар таркиби ўзгариб туради. Масалан, пишиш жараёнида помидор таркибидаги ликокин пигменти микдори 35 марта ортади. Ташки муҳит таъсирида ёки оксидланиш натижасида пигментлар парчаланади ва натижада сабзавот асл рангини ўзгартириши мумкин. Кўпгина сабзавотлар қайнатилганда ёки қуритилганда ўз рангини йўқотад

Витаминалар. Сабзавотлар хақиқий витаминалар манбаи ҳисобланади. Витаминалар инсон организмида катализатор ролини ўтайди ва шу сабабли модда алмашинувида фаол қатнашибди.

Сабзавот (пиёз, оқ карам, исмалоқ ва бошқалар) ва полиз маҳсулотлари таркибида С витамини (аскорбин кислота) кўп микдорда учрайди. Сабзавотлардаги С витамини микдори уларни узоқ сақлаш ёки консерва қилиш жараёнида камайиб кетиши мумкин.

Сабзавотлар совуқ обморларда сақланса ёки консерва қилиш жараёнида стерилизация юқори температурада ўтказилганда С витамини микдори

ўзгармаслиги мумкин. Бунда оксидловчи ферментлар инактивацияга учрайди.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларида А витамини бевосита учрамайди, лекин каротин моддаси тузилишига ва кимёвий таркибиغا кўра А витаминига яқин келади. Ошқовоқ, сабзи, исмалоқ, петрушкада каротин кўп учрайди. Сабзавотларнинг ичидаги сабзи каротинга бой ҳисобланади. Сабзининг навларида каротин турли миқдорда бўлади. Қизил сабзидаги сарик сабзига қараганда каротин миқдори анча кўп бўлади. Сабзининг ўзаги қанча катта бўлса, каротин миқдори шунча кам бўлади. Сақлаш мобайнида сабзи таркибидаги каротин миқдори унчалик ўзгармайди. Қайта ишлаш жараёнида каротин деярли парчаланмайди, фақат қуритиш бундан мустасно. Қуритишда каротиннинг миқдори жуда камайиб кетади.

Бундан ташқари, сабзавотлар таркибидаги В₁ (тиамин), Е₂ (рибофлавин), РР (никотин кислота), Е витаминлари, фолат, пантотенат кислоталар ва инозит учрайди.

Минерал элементлар. Сабзавот ва полиз маҳсулотлари таркибидаги кул моддалар (минерал элементлар) хўл массасининг 0,2-0,8% ни ташкил қилади. Сабзавотлардаги кул моддасининг ярми калий элементига тўғри келади.

Бир қанча омиллар қатори агротехника тадбирлари ҳам сабзавотларни кимёвий таркибиغا таъсирига кўрсатади. Минерал ва органик ўғитлар таъсирида қуруқ модда ва қанд миқдори маълум даражада ортади. Азотли ўғитлар кўп миқдорда солинганда сабзавотлар таркибидаги қанд ва витаминларнинг миқдори камаяди.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг озиқ-овқатлик қиммати бебаҳодир. Уларда турли-туман органик ва минерал моддаларнинг борлигини таъкидлаш билан бирга дориворлик хусусиятини ҳам қайд этиш лозим.

Сабзавот ва полиз маҳсулотлари таркибидаги кўп миқдорда сув ва углеводлар бўлганилиги сабабли уларда чиритувчи микроорганизмлар тез ривожланади. Уларнинг кўпчилиги олис жойларга ташишга ва узоқ сақлашга ярамайди. Шу сабабли уларни қайта ишлашга (консервалашга) тўғри келади. Қайта ишлаш жараёнида албатта маҳсулотларнинг кимёвий таркибини ҳам ҳисобга олиш лозим. Бу эса маҳсулотни консервалашнинг қулай ва унинг сифатини узоқ вақт бузмасдан сақлаш имконини берадиган усулини танлашда муҳим аҳамиятга эга.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг сифат кўрсатгичлари.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг сифат кўрсатгичларига қўйиладиган талаблар илмий жихатдан асосланган бўлиши керак. Сабзавот ва полиз маҳсулотларини стандартлашда уларнинг биологик хусусиятлари, кимёвий таркиби, сақланувчанлиги каби бир қатор хоссалари ҳисобга олиниб, товар сортларга, класс ва категорияларга ажратилади. Шу билан бирга маҳсулотнинг сифат кўрсаткичлари унинг қайси мақсадда ишлатилишига қараб ҳам табақаланади. Маҳсулотнинг маълум бир сифат кўрсаткичлари бирон мақсадда фойдаланиш учун юқори ҳисобланса, бошқа бир мақсадда ишлатилиши учун эса паст бўлиши мумкин.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг сифатини белгилашда унинг технологик хусусиятлари ҳам мухим ўрин тўтади.

Ўзбекистон шароитида сабзавот ва полиз маҳсулотларининг қўплаб нобуд бўлишига маълум даражада сифат кўрсаткичларининг стандарт талабига жавоб бера олмаслиги ҳисобланади.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларининг стандартга мос келмайдиган қисми овқатга ёки қайта ишлашга фойдаланишга яроқсиз ҳисобланади.

Сабзавот маҳсулотларининг сифатини аниқлашда идишларда келтирилган маҳсулотлардан ўртacha намуна олиш усулига амал қилиш лозим. 100 та партиядан учтадан кам намуна сифатида олинади. 100 дан ортиқ бўлганда эса ҳар 50 жой учун қўшимча яна битта жойдан намуна олинади. Олинган намуналардан тахлил учун ўртacha намуна ҳосил қилинади. Ўртacha намуна эса умумий намунанинг 10 фоизидан кам бўлмаслиги керак.

Картошканинг асосий сифат кўрсаткичи унинг ташки кўриниши, ўлчамлари, йўл қўйиладиган нуқсонлари, тозалиги ҳисобланади. Туганакларнинг ташки кўриниши бутун, қуруқ, тоза, соғлом, ўсиб кетмаган, сўлимаган, кечки навларнинг пўсти қалин бўлиши керак. Тугунакларнинг ўлчами уларнинг шакллари ва эқиладиган минтақаларига кўра табақалаштирилган. Ўрта Осиё учун тугунакларининг диаметри эртаги картошканинг юмалоқ-овал шакли учун 30 мм га, кечкисини 35 мм га, чўзиқ шаклдагиси учун эса шунга мувофиқ радиусда 25-30 мм га тўгри келиши керак. Белгиланган ўлчамлардан кичик бўлишидаги тафовут 10-20 мм (лекин кўпи билан 5%) бўлишига рухсат этилади. Ўсиб кетган ва 2 см^2 дан кўп миқдорда кўкиш тус олган тугунаклар 2 % гача бўлишига рухсат этилади. Хўл, қуруқ ва халқали чириш касалликлари ва фитофтор билан заарланган тугунакларнинг бўлишига рухсат этилмайди. Совук ўрган, нами қочган тугунакларнинг аралашиб қолишига ҳам йўл қўйиб бўлмайди. Тугунакларга ёпишган тупроқ миқдори ҳам 1% дан ошмаслиги лозим.

Полиз маҳсулотларининг сифатига қўйиладиган асосий талаблар куйилагилардан иборат.

. Хўраки сабзи стандарт талабига мувофиқ топширилади. Уларнинг ташки кўриниши барра, қуруқ, сўлиш касаллиги ва ифлослик белгилари бўлмаган, бутун, зааркундалар шикастламаган, тўғри шаклли, маълум ботаниқ навга хос рангли, барг бандлари кўпи билан 2 см бўлиши лозим. Энг кўп кўндаланг диаметри юзасидан энг кичиги 2,5 ва энг кўпи 6 см қилиб белгиланган.

Маҳсулот партиясида белгиланган ўлчамлардан 0,5 см фарқли илдизмевалар 10% гача, турли хил шаклдагилари эса 5% дан ошмаслиги керак. Консерва корхоналарига етказиб бериладигап маҳсулот орасида синганлари 2% дан ошишига, ёрилганлари бўлишига рухсат этилмайди. Илдизмеваларга ёпишган тупроқ эса умумий массанинг 1% дан кўп бўлмаслиги лозим.

Янги узилган оқбош карам яхлит, тоза, ўзаксиз, битта ботаниқ навга мансуб, зааркундалар шикастламаган, яхши пишган бўлиши лозим. Эртанги (15 июнгача), тозаланган карам бошининг оғирлиги 0,3 кг, ўртаги ва кечкиси 0,8 кг бўлиши талаб қилинади.

Бир партияда ҳар хил нуқсонли (шикастланган, ёрилган, пихлаган, чириган, нами қочган, совуқ ўрган, ич томондан сарғайган, қорайган, қўланса ҳидли ва бошқалар карам бошларининг 5% гача бўлишига рухсат этилади. Гулкарар бошининг кўндаланг диаметри камидаги 8 см бўлиши мумкин. Унинг ташки кўриниши, оқ ёки сарғиш барра, тоза, касалланмаган, ёрилмаган, ички барглари кўкламаган, қўланса ҳидсиз, шикастланмаган, ўзаги қўпи билан 2 см бўлиши лозим. Бир партияда шикастланган карам микдори 10% ва диаметри 6-8 см лиги 5% гача бўлишига рухсат этилади..

Янги узилган истеъмол қилинадиган бодринглар касалланмаган, зааркунандалар билан заарланмаган, урилиб шикастланмаган, мева бандли ва бандсиз, қалин этли, чала етилган, серсув, уруғли бўлиши рухсат этилади.

Айнигина шаклли, лекин бошқа барча қўрсаткичлари билан стандарт талабларига жавоб берадиган бодринглар барралигича савдо шохобчаларига (иссиқ хона маҳсулотидан ташқари) чиқарилмайди, консервалашга юборилади. Урилиб шикастланган серсув уруғли бодринглар стандарт хисобланмайди, дағал уруғли сарғайганлари чиқитга чиқарилади.

Янги терилган помидорлар тоза, яхлит, пишган, тўғри шаклли, уриниб шикастланмаган ва офтоб куйдирмаган, етилиш даражаси жихатдан қизил ҳамда пушти рангда бўлиши керак. Помидор кўндаланг кесимининг диаметри олхўрисимонлар учун камидаги 4 ва майда ҳосилли навлар учун 3 см бўлиши лозим. Ҳар бир партияда пўкақланган мевалар 15 %, белгиланган ўлчамлардан кичик мевалар 5%, бироз эзилганлари ва босилганлари 10% бўлишига рухсат этилади. Бунда кўк мевалар, яъни пишмаганлари бўлишига йўл қўйилмайди.

Майда мевали ва узунчоқ шаклли помидор навларидан олинган маҳсулотлар консервация учун фойдаланилади. Бунда пишиб етилмаган яъни пушти рангли помидорнинг аралashiшига йўл қўйилади. Буғланадиган помидорларнинг етилиш даражаси қизил, пушти, қўнғир ва оқиш бўлиши мумкин.

Истеъмол учун етказиб бериладиган янги бошпиёз стандарт талабига жавоб бериши лозим. Етилган 5 см гача узунликдаги бўғзи қуриган, шунингдек, умумий пўст остида икки бўлакка ажralадиган соғлом бошпиёз истеъмолга яроқли хисобланади.

Овал шаклдагиларининг кўндаланг диаметри камидаги 3 ва қолганлариники 4 см бўлиши керак, бир партияда қўрсатилгандан кичик ўлчамили, яланғочланган ва шикастланганларининг умумий микдори 5% гача бўлишига рухсат этилади.

Ўсимтали пиёзнинг 1 апрелгача ўсимтанинг узунлиги 1 см ва 1 апрелдан 1 авгуустгача эса 2 см гача бўлганлари 10% гача бўлиши, бўғзи сентябргача етарлича қурилмаганлари (барча навлар учун) қўпи билан 15%, 1 сентябрдан кейин эса 5% бўлишига йўл қўйилади.

Истеъмол ва қайта ишлаш учун фойдаланиладиган хўраки лавлаги стандарт талабига жавоб бериши лозим. Янги ковланган, яхлит, қуруқ, касаллик белгилари, лойи, ёриқлари йўқ, зааркунанда тушмаган, битта ботаниқ навга

мапсуб, бандспз ёки бандининг узунлиги кўпи билан 2 см, сершира, тўқ қизил этли лавлаги стандарт талабига мос келади.

Кўндаланг кесимининг диаметри 5,0 см дан 14 см гача бўлиши мумкин. Механик шикастланган, битиб кетган ёриқли, бошлари кесикли, сал сўлиган илдизмевалар 5% дан ошмаслиги керак. Сўлиган, буришган, шунингдек чириган, совук ўрган ва зааркундалар шикастлаган илдизмевалар бўлишига рухсат этилмайди. Илдизмеваларга ёпишган тупроқ умумий массага нисбатан 1% гача бўлиши мумкин.

Янги узилган чучук қалампир стандарт талабига кўра истеъмол қилиш учун ва қайта ишлаш учун топширилади. Улар тоза, соғлом бўлиши, шакли ва ранги жихатдан навга мос келиши, таъми шириноқ ёки сал аччиқроқ бўлиши, мева банди чўзинчоқ шаклли навларда 6 см гача ва юмалоқларида эса 4 см гача бўлиши мумкин.

Бир партияда сал сўлиган, лекин буришмаган ёки сал тирналганлар кўпи билан 10%, шунингдек, белгиланган ўлчамлардан фарқ қиласидиганларининг 5% гача аралашишига рухсат этилади.

Тарвузлар етилган, яхлит, сершира, миқти этли, пўстининг ранги ва ярқироқлиги шу навга мос келиши лозим. Энг катта тарвузнинг диаметри камидা 15, эртаги навлар учун камидা 12 см белгиланган.

Юклаб жўнатиладиган жойларда бир партияда пишиб ўтиб кетган ва пишмаган тарвузларнинг миқдори 3% гача бўлишига рухсат этилади. Енгил заарланган тарвузлар ортилмайди. Ташиб вақтида енгил шикастланган тарвузлар 8% гача бўлишига йўл қўйилади.

Бир партияга бир муддатда пишадиган бошқа навлардан 10% гача аралашган бўлиши мумкин.

Босилган, эзилган, ёрилган, касаллик ва зааркундалардан заарланган ҳамда чириган тарвузлар стандарт ҳисобланмайди.

Хўраки қовунлар яхши пишган, касаллик белгилари йўқ бўлиши лозим. Эртаги, майда ҳосилли, дуксимон навларнинг диаметри камидা 10 ва ўртаги, кечки, шунингдек, юмалоқ овал шаклдагиларники 15 см бўлиши керак.

Тирналган ва қирқилган жойлари битиб қолган қовунлар яроқли ҳисобланади. Бир партияда енгил заарланган қовунлар 5% гача бўлишига ва бир хил муддатда пишадиган бошқа навлардан 10% гача аралашишига рухсат

Фойдаланилган адабиётлар:

1. Шодмонов Х.Б. «Қишлоқ хұжалиги маҳсулотларини сақлаш ва бирламчи қайта ишлаш технологияси» ўқув қўлланма Тошкент-2011 йил
2. Тўрақулов М.А. Қишлоқ хұжалиги маҳсулотларига товар ишлов бериш 7-16 бетлар.
3. Трисвятский Л.А. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. – М.: Колос, 1991.