

**ЯНГИ АНОРЗОРЛАР БАРПО ЭТИШ ВА МЕВАЛАРИНИ ҚАЙТА
ИШЛАШНИНГ ХАЛҚ ХЎЖАЛИГИДАГИ АҲАМИЯТИ**

**ЗНАЧЕНИЕ ПОСАДКИ НОВЫХ ДЕРЕВЬЕВ И ПЕРЕРАБОТКИ ПЛОДОВ
В НАЦИОНАЛЬНОМ ХОЗЯЙСТВЕ**

**THE SIGNIFICANCE OF NEW TREE PLANTING AND FRUITS
PROCESSING IN THE NATIONAL ECONOMY**

О.Н. Сулаймонов, М. У.Махмудова

Фарғона политехника институти

omonjon.sulaymonov@mail.ru

Ўзбекистон Республикасида барча тоифадаги фермер хўжаликларида 15,5 минг гектар анор боғлари мавжуд бўлиб, шундан 12,3 минг гектар фермер ва қишлоқ хўжалиги корхоналари, 3,2 минг гектарини деҳқон хўжаликлари ва томорқа ерлари ташкил этади. Боғлар майдонлари кенгайиб, мева етиштириш йил сайин ортиб бормоқда.

Тупроқ-иқлим шароитини ҳисобга олган ҳолда мамлакатимизнинг қатор ҳудудлари анор етиштиришга ихтисослашган. Жумладан: Сурхондарё вилоятининг Шеробод ва Музробод туманлари, Қашқадарё вилоятининг Китоб тумани, Наманган вилоятининг Чуст тумани, Сирдарё вилоятининг Мирзаобод ва Сардоба туманлари ҳамда Фарғона вилоятининг Қува, Тошлоқ туманларининг айрим ҳудудлари.

Умумий майдони 409 гектар бўлган “Қува анори агрофирмаси” анорчилик кластери ташкил этилиб, унга 56 та анорчилик хўжалиги бириктирилган. Айни пайтда Қува туманида анорнинг 30 дан ортиқ нави етиштирилмоқда. Ҳосилнинг бир қисми ички эҳтиёжни қондиргач, Корея Республикаси, Россия ва бошқа мамлакатларга экспорт қилинади. Қолган қисми қайта ишланмоқда.

Анорни қайта ишлаш натижасида ундан турли хил маҳсулотлар: анор шарбати, анор концентрати, анор шароби, анор кислотаси, анор виноси, лимонад, компот, анор мойи ва бошқалар олинади.

Улар бугунги кунда Фарғона вилояти Қува туманида анорнинг уруғсиз навларини маҳаллийлаштириш ва селекцияси билан шуғулланмоқда. Қува туманидаги боғбонлар етиштирган уруғсиз анор ўзининг таъми билан бошқа навлардан ажралиб туради. Хўжалиқда етиштириладиган анорнинг уруғсиз нави III авлодга мансуб, Ўзбекистоннинг тупроқ-иқлим шароитига мослашган.



Ҳозирда ҳар бир туп анор кучати ўртача 50-100 килограммгача ҳосил бермоқда.

Янги анорзорлар барпо этиш мақсадида жорий йилда 10 минг тупдан ортиқ уруғсиз анор кўчатлари экилди.

Фарғона вилояти Қува тумани анорининг сифати машҳур. Анор анъанавий равишда Қува туманининг деярли барча ҳудудларида етиштирилади. 1 литр анор шарбатини олиш учун 2,20 кг анор керак бўлади. Ишлаб чиқаришнинг ёпиқ технологик схемалари оксидланиш жараёнларини олдини олади. Замонавий консерва фабрикаларида маҳсулот узоқ муддатли сақлаш учун консервантлар қўшилмаган ҳолда махсус, юмшоқ, тўлиқ ишлов беришдан ўтказилади.

Ҳар хил миқдорда анор шарбатини қайнатиш лимонад ишлаб чиқаришда ишлатиладиган юмшоқ ва мазали ичимликни ҳосил қилади. Бундан ташқари, Фарғона вилоятида анордан янги маҳсулотлар ишлаб чиқарилади: табиий консерваланган анор уруғлари, шакар қўшилган анор уруғлари, анор уруғидан




компот, табиий олма-анор шарбати аралашмаси ва ҳоказо. (тиббиёт, косметология, озиқ-овқат саноати ва бошқалар).

Расм. Анор сиқиш аппарати.

Анор шарбатидан тайёрланадиган соусдан балиқ ва гўштли таомлар, айниқса кабобларда зиравор сифатида кенг қўлланилади. Кўп ишлатиладиган нектар махсус қадоқланган шаклда сотилади. Албатта, уй шароитида тайёрланган шароб янада ранг ва тўлиқлик билан ажралиб туради. Баъзида шаробга кориандер, райҳон, дафна япроғи, қора ва қизил қалампир қўшилади.





Нордонлик ва ширинлик даражасига қараб, анорнинг мос нави тозаланади ва уруғлари қозонга йиғилади.

Одатда 15 кг дан 1 литр анор шарбати ва тахминан 1 кг дан 250-300 мл анор уруғини олишингиз мумкин. Анор уруғлари эзилади, вақти-вақти билан қозон аралаштирилади. Бундай ҳолда, аралаштириш учун ёғоч қошиқлар ишлатилади. Агар металл қошиқ ишлатилса, пуник кислотаси металл билан реакцияга киришиши мумкин. Доналардан ажратилган уруғлар оқ рангга айланганда, идиш оловдан ўчирилари ва филтрланади. Филтрланган шарбатни яна қозонга қуйилади ва 130-150 даража қиздирилган печда 5 соат давомида жигарранг бўлгунча пиширилади [1].

Анор шароби анор шарбатини ачитиш орқали олинади. Анор шаробини ўртача истеъмол қилиш фақат танага фойда келтиради. Шаробда анор меваларининг фойдали моддаларини сақлаб қолиш имконини берувчи технологиялардан фойдаланиш анор шаробини шифобахш ва парҳез ичимликка айлантиради. Тўйинган қизил ранг ва анор таъмига эга бўлган анор шароби ширин десертлар ва мевалар билан яхши кетади.

Пуник кислота - тозаланган анорларни қайнатиш орқали олинади. Пуник кислота асосан идишлар учун соус сифатида ишлатилади. Юқори қон босими ва қанд касалликларига қарши фойдаланилади.

Анор ёғи совуқ пресслаш орқали олинади. У кўп тўйинмаган ёғли кислоталарга эга (пуничик кислота). Кучли антиоксидант сифатида бу модда саратон хужайраларини йўқ қилади, қондаги қанд миқдорини тартибга солади ва инсон терисини тиклайди (ёшартиради). Анор уруғи ёғи жуда тўйимли ва бой. Косметик ва доривор мақсадларда ишлатилади. Анор ёғининг тикловчи хусусиятлари уни терини парвариш қилиш учун кўплаб маҳсулотларнинг ажралмас қисмига айлантиради [2].

Анор ёғи совун, душ гели, массаж мойлари, намловчи кремлар ва бошқа терини парвариш қилиш маҳсулотлари каби кўплаб гўзаллик маҳсулотларида мавжуд. У асосан сабинен, мисен, лимонен, алфа-пинен ва терпиненол каби моддалардан иборат.

Анор қобиғи - лимон кислотаси, танин ва табиий бўёқларга жуда бой. Анор қобиғи юрак учун жуда фойдали - у юрак мушакларини ҳимоя қилади, томирларни мустаҳкамлайди ва тозалайди.

Бу холестерин даражасини пасайтиради, бета хужайраларини кўпайтиради ва диабет ва юрак-қон томир касалликлари учун кўпроқ фойдалидир. Бу ошқозон ости бези, қизилўнғач, тери, йўғон ичак, простата ва кўкрак саратонида ножўя таъсир кўрсатади. Анор қобиғидаги эллагик кислота





саратон касаллигини даволашда ҳам ёрдам беради. Уйда тайёрланган анор қобиғи чойи тери ва ошқозон ости беzi саратони каби жиддий саратон касалликларининг олдини олиш ёки даволашда ёрдам беради.

Фойдаланилган адабиётлар:

1.С.Г.Гафизов, О.Н.Мусина Э.Б.Фарзалиев, Г.К.Гафизов Комплексная переработка плодов граната: реализованные проекты и перспективные предложения. Научные весты Азарбайжанского технологического университета.2019, №4/31, с.24-34.

2.И.Д.Кароматов, Ш.Ш.Вафоева, Д.Б.Бахридинова Истиқболли восита сифатида анорнинг кимёвий таркиби. Электронный журнал “Биология и интегративная медицина” №2 март-апрель (55) 2022.

