SAQLASH JARAYONIDA DON VA DON MAHSULOTLARIDA RO‘Y BERADIGAN FIZIOLOGIK JARAYONLAR

Sharip Ikromovich Mamatojiyev
Farg‘ona davlat universiteti “Aholi tomorqalaridan samarali foydalanish va dorivor o‘simliklar” kafedrasi dotsenti, q.x.f.n.
Matholiqov Ro‘zali Baxtiyor o’g’li
Farg‘ona davlat universiteti “Aholi tomorqalaridan samarali foydalanish va dorivor o‘simliklar” kafedrasi o’qituvchisi

Annotatsiya: Don tirik organizm bo‘lib, unda turli xil hayotiy jarayonlar kechadi; bu jarayonlarning jadalligi tashqi muxit sharoiti bilan bog‘liqdir. Agar tashqi muxit sharoiti don xujayralaridagi modda almashinuviga yaxshi ta`sir ko‘rsatsa, bu sozsiz don sifatini yomonlashtirib miqdoran kamayishiga olib keladi.

Don mahsulotlarini saqlashdagi talaygina qiyinchiliklar shu bilan bog‘liq bo‘lib, qaysiki ularning insondan boshqa har "iste`molchilari" ya’ni mikroorganizm va zararkunandalar mavjudligidadir. Bundan kelib chiqadiki, mikroorganizm va zararkunandalar ta`siri natijasida mahsulot miqdoran kamayib sifati yomonlashadi. Don mahsulotlarini saqlash talabga muvofiq tashkil qilinmasa, kemiruvchilar (kalamushlar, sichqonlar) va qushlar donni qirishadi va iflos qilishadi.

Bundan tashqari saqlash davrida un va yormada yuz beradigan maxsus holatlar ham ularning haridorbop xossalarini o‘zgartiradi. Va nixoyat, barcha don mahsulotlarining miqdor va sifati ularning fizik xossalari oqibatida o‘zgarishi mumkin.

Kalit so‘zlar: Donni saqlash, don uyumi, fizikaviy, kimyoviy va biologik omillar, hayotiy jarayonlar, tashqi muxit sharoiti, mikroorganizm va zararkunandalar ta`siri, biotik muxit omillari, iste`molchilar manfaati.

Donni saqlash jarayoni bu don ishlab chiqarishdagi oxirgi bosqich bo`lib don va saqlash ob`ekti bo‘lmish don uyumining xususiyatlarini, shuningdek donning holatiga ta`sir ko`rsatuvchi fizikaviy, kimyoviy va biologik omillarni o‘z ichiga oladi. Don va don mahsulotlari katta partiyalarini saqlashni tashkil qilishning murakkabligi ularning fiziologik va fiziko-kimyoviy xususiyatlari bilan bog‘liqdir. Don tirik organizm bo‘lib, unda turli xil hayotiy jarayonlar kechadi; bu jarayonlarning jadalligi tashqi muxit sharoiti bilan bog‘liqdir.

Agar tashqi muxit sharoiti don xujayralaridagi modda almashinuviga yaxshi ta`sir ko`rsatsa, bu so‘zsiz don sifatini yomonlashtirib miqdoran kamayishiga olib keladi. Don mahsulotlarini saqlashdagi talaygina qiyinchiliklar shu bilan bog‘lik

bo‘lib, qaysiki ularning insondan boshqa har "iste`molchilari" ya’ni mikroorganizm va zararkunandalar mavjudligidadir.

Bundan kelib chiqadiki, mikroorganizm va zararkunandalar ta`siri natijasida mahsulot miqdoran kamayib sifati yomonlashadi. Don mahsulotlarini saqlash talabga muvofiq tashkil qilinmasa, kemiruvchilar (kalamushlar, sichqonlar) va qushlar donni qirishadi va iflos qilishadi.

Bundan tashqari saqlash davrida un va yormada yuz beradigan maxsus holatlar ham ularning haridorbop xossalarini o‘zgartiradi. Va nixoyat, barcha don mahsulotlarining miqdor va sifati ularning fizik xossalari oqibatida o‘zgarishi mumkin.

Shunday qilib, saqlanadigan mahsulotlarning tabiatidan va yuzaga keladigan nobudgarchilikdan, ularni biotik muxit omillaridan ximoya qilish, shuningdek don xujayralarida kechadigan jadal modda almashinuviga qarshilik ko‘rsatadigan sharoitni yaratish zaruriyatdir. Bu masalani faqat mahsulotni saqlash uchun tayyorlab va saqlashning ma`lum shart-sharoitlarini yaratibgina hal qilish mumkin.

Bularning hammasini don mahsulotlarining xossalarini hisobga olgan holda kerakli asbob-uskuna va qurilmalar bilan jixozlangan saqlash joylarini hozirlab amalga oshirish mumkin.

Xalq xo‘jaligi va iste`molchilar manfaatini ko‘zda tutib don mahsulotlarini saqlash borasida quyidagi masallalar ilgari suriladi.

1. Don mahsulotlarini nobud qilmasdan yoki massasi bo‘yicha minimal yo‘qotish bilan saqlash.
2. Don mahsulotlarining sifatini yomonlashtirmasdan saqlash.
3. Saqlashda don mahsulotlari sifatini oshirish.
4. Don mahsulotlarini saqlashda mexnat sarfini qisqartirish.

Saqlash jarayonida miqdor va sifat bo‘yicha sodir bo‘ladigan ayrim nobudgarchiliklar muqarrar bo‘lib,boshqalari esa noto‘g‘ri saqlash oqibatida yuzaga keladi. Muqarrar mexanik nobudgarchilik hisobga olinmagan don changi bo‘lib, u don va don mahsulotlarini bir joydan ikkinchi joyga ko‘chirayotganda yuzaga keladi. Saqlashda donning nafas olishi vaqtida quruq moddalarning yo‘qolishi birdan-bir biologik tartibdagi nobudgarchilik hisoblanadi.

Biroq oxirgi ikki ko‘rinishdagi nobudgarchiliklar saqlashni to‘g‘ri yo‘lga qo‘yganda juda sezilarsiz darajada bo‘lib, bir yilda mahsulot massasining 0,3....0,4% ini tashkil qiladi. Faqat shu nobudgarchiliklar tabiatidan kelib chiqqan holda, don va don mahsulotlarini saqlashda va tashishda ro‘y beradigan tabiiy yo‘qolish me`yori o‘rnatiladi.

To`g`ri tashkil qilingan saqlash jarayoni don mahsulotlarining sochilishi, qushlar, kemiruvchilar va zararkunandalar tomonidan iste’mol qilinishi, o‘z-o‘zidan

qizishda va mikroorganizmlar rivojlanishidan yuz beradigan massa yo‘qolishining oldini olishga imkon beradi.

Don mahsulotlari va urug‘larning sifatini tushiradigan holatlar saqlash rejimlarining bajarilmasligi, zarur parvarishning yo‘qligi sababli yuzaga kelishi mumkin.

Mahsulot sifatining yomonlashuvi bilan bog‘liq bo‘lgan nobudgarchilik evaziga juda katta zarar ko‘rilishi mumkin. Saqlashda don tetikligining yo‘qolishi (rangi, xidi va mazasining o‘zgarishi) undan olinadigan yorma, un va non sifatining yomonlashuviga olib keladi, ba`zan esa ularni iste`molga yaroqsiz qilib qo‘yadi.

Belgilangan muddatda donni sifatli saqlashga erishish uchun uni zararkunandalar turkumiga mansub bo`lgan xasharotlar, kanalar, shuningdek kemiruvchi va qushlar ta`siridan ximoya qilish lozim. Bu tadbir turli kimyoviy vositalarni ishlatish yo’li bilan amalga oshiriladi.

Yuqorida sanab o‘tilgan tadbirlarni o‘z vaqtida va sifatli bajarilishini ta’minlash keying bosqich, ya’ni donni qayta ishlash va undan sifatli mahsulot olishi ta’minlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Usarkulova M.M., Mamatojiev Sh.I. - Namlikka bog‘liq holda donning gidrotermik tavsifi o‘zgarishini aniqlash // «O'zbekistonda ilmiy-amaliy tadqiqotlar» mavzusidagi respublika ko'p tarmoqli ilmiy masofaviy onlayn konferentsiya materiallari to‘plami, 31 mart 2020 yil. – Toshkent: Tadqiqot, 2020. 138-140b.

2. Маматожиев Ш.И.,Тожимаматов Д.Д. и др. “Факторы, влияющие на процессы хранения зерна и на показатели качества”. Universum: технические науки. 2020.№12-4(81).75- 78 стр.

3. Idrisov X., Matholiqov R., Xoliqov M. KUZGI BUG ‘DOYDAN KEYIN EKILGAN MOSH NAVLARINING SIMBIOTIK FAOLIYATINI O’RGANISH //O'rta Osiyo ta'lim va innovatsiyalar jurnali. – 2022. – T. 1. – №. 2. – C. 51-56.

4. Idrisov X., Matholiqov R., Xoliqov M. SOYA ZARARKUNANDALARI VA UYG ‘UNLASHGAN KURASH CHORALARI //O'rta Osiyo ta'lim va innovatsiyalar jurnali. – 2022. – T. 1. – №. 2. – C. 64-72.

5. O’g M. R. B. et al. KUZGI BUG ‘DOYNI O ‘G ‘ITLASH MUDDATLARI VA MEYORLARI //Proceedings of International Educators Conference. – 2022. – T. 3. – C. 145-151.

6. Dilmurod D. et al. DAMAGE TO PLANTS BY DRAINAGE WATERS AND INFLUENCE ON GEOCHEMICAL CHANGES IN THE SOIL //Universum: технические науки. – 2022. – №. 11-7 (104). – C. 29-33.

7. Idrisov X. A. AHOLINI OZIQ-OVQAT HAVFSIZLIGINI TA’MINLASHDA OQSILGA BOY MOSHNING AHAMIYATI VA O ‘RNI //Архив научных исследований. – 2022. – Т. 2. – №. 1.

8. Маматожиев Ш. И. и др. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ПРОЦЕССЫ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНА И НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА //Universum: технические науки. – 2020. – №. 12-4 (81). – С. 75-78.

9. Маматожиев Ш. И., Эшпулатов Ш. Я. МИНИМАЛЬНАЯ ДОПОСЕВНАЯ ОБРАБОТКА НА СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ В ПОЧВЕ //Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences. – 2022. – Т. 2. – №. 10. – С. 1060-1068.

10. Маматожиев Ш. И., Мирзаева М. А., Шокирова Г. Н. Влияние технологии допосевной обработки на содержание влаги в почве //Universum: технические науки. – 2021. – №. 6-3 (87). – С. 46-49.

11. Маматожиев Ш. И. и др. ФАКТОРЫ, ВЛИЯЮЩИЕ НА ПРОЦЕССЫ ХРАНЕНИЯ ЗЕРНА И НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА //Universum: технические науки. – 2020. – №. 12-4 (81). – С. 75-78.

12. Davronov Q. A., Xoliqov M. B. O. G. L. KUZGI BUG ‘DOY NAVLARINI SAQLASH DAVRIDA URUG ‘LIK NAMLIGINI UNUVCHANLIGIGA TA’SIRINI O ‘RGANISH //Oriental renaissance: Innovative, educational, natural and social sciences. – 2022. – Т. 2. – №. 13.. – С. 1318-1325.

9. Idrisov X., Matholiqov R., Xoliqov M. SUG ‘ORILADIGAN O ‘TLOQI BOTQOQ TUPROQLAR SHAROITIDA MOSH (PHASELUS AUREUS PIPER.) NING “NAVRO’Z” NAVI SIMBIOTIK FAOLIYATINI O’RGANISH //O'rta Osiyo ta'lim va innovatsiyalar jurnali. – 2023. – Т. 2. – №. 1. – С. 5-10.

14. Idrisov X., Matholiqov R., Xoliqov M. SOYA ZARARKUNANDALARI VA UYG ‘UNLASHGAN KURASH CHORALARI //O'rta Osiyo ta'lim va innovatsiyalar jurnali. – 2022. – Т. 1. – №. 2. – С. 64-72.