

## Olma mevasini quritib qoqi olish va olma qoqisi talqonidan foydali konfetlar tayyorlash texnologiyasi

Kamola Usmanova  
Gulrux O'ktamova  
Jizzax politexnika instituti

**Annotatsiya:** Ushbu maqolada olma mevasini laboratoriya sharoitida quritib undan talqon tayyorlash va bu talqondan foydalangan holda inson salomatligi uchun foydali bo'lgan konfetlar tayyorlash texnologiyasi haqida atroflicha to'xtalib o'tilgan.

**Kalit so'zlar:** olma mevasini yetishtirish, quritish, maydalash, talqon, konfet, harorat, namlikni aniqlash usullari

## Technology of drying apple pulp and making healthy candies from apple pulp

Kamola Usmanova  
Gulrukh Uktamova  
Jizzakh Polytechnic Institute

**Abstract:** This article discusses in detail the technology of drying apple pulp in laboratory conditions and making powder from it and using this powder to make candies that are beneficial for human health.

**Keywords:** apple cultivation, drying, grinding, powder, candy, methods for determining temperature, humidity

Bilamizki, mustaqillikka erishganimizdan buyon Respublikamizda olib borilayotgan islohotlar, har bir soha yo'nalishlariga kiritilayotgan yangiliklar hayotimizda ulkan o'zgarishlarini yuzaga keltirmoqda. Modernizatsiya ishlari ishlab chiqarish va qayta ishlab chiqarish sohalarida keng miqyosda amalga oshirilayotgani biz muhandislarni yanada olg'a intilishlariga turtki bo'lmoqda.

Meva va sabzavotlar yetishtirish va ularni quritishga ehtiyojimiz ortgan ekan, har tomonlama optimal quritish jarayoniga asoslangan va ayniqsa iqtisodiy samarasi yuqori bo'lgan quritish apparatlarini yaratish ham biz uchun yuqori ko'rsatkichlarda foyda keltiradi. Bunda vaqtni tejash, maxsulot sifatni yaxshilash yoki sonini ko'paytirishgina emas, balki ishlab chiqarishda isrofgarchilikni kamaytirish ham muhim ahamiyatga ega.

OLMA - tarkibida (%) fruktoza 6,5-11,8, saxaroza 2,5-5,5, organik (olma va limon) kislotalar 0,2- 1,6, vitamin C 5-30 mg, pektin, oshlovchi moddalar va boshqa mavjud.

Olma mevalari quritilib qoqi olish barcha navlaridan tayyorlansada, qand va kislota miqdori ko'proq, hidi xushbo'y, eti oq yoki och-sariq olmadan yuqori sifatli quritilgan mahsulot olinadi. Olma mevalarini turli xil usullarda quritish mumkin. Masalan, po'sti archilmay va po'sti archilib, urug' kameralaridan tozalanib quritish usullari. Kesganda esa ularni doira yoki palla shaklida kesiladi. Olma mevasi quritilganda tayyor mahsulotning tarkibida namlik 20 foizdan ortiq bo'lmasligi kerak. Bunday namlikdagi olma qoqi elastik, ezganda ushalib ketmaydigan bo'ladi. Rangli olma qoqining oltingugurt bilan dudlanganida oq-sariqdan och-sariqqacha, dudlanmaganida esa sariqdan jigar ranggacha bo'lishi mumkin. Olma qoqining ta'mi sal nordon-shirinroq, begona ta'm va hidlarsiz bo'lishi kerak. Xuddi shuningdek, sifatiga baho berishda konsistensiyasi, doira va pallalarning kattakichikligi, maydalangan qismlar miqdori, boshqa aralashmalar qanchaligi ham hisobga olinadi.

Olma quyidagi usullarda quritiladi:

- meva kesilib ochiq havoda quritiladi;
- meva kesilib, oltingugurtda dudlab, undan keyin quritiladi;

Meva kesiladi, 2% li osh tuzining eritmasiga (200 gr osh tuziga 10 litr suv) 5 daqiqa botirib olinadi, quritiladi va juda yaxshi sifatli mahsulot olinadi.



1-Rasm. Olmani quritilgani.

Olmani quritib talqon olish jarayonini bosqichma-bosqich ko'rib chiqamiz.

- Xomashyo tanlash.

Yangi, shikastlanmagan, shirin yoki nordon olmalardan foydalanish tavsiya etiladi. Biz yaxshi xushbo'y va shirinligi yuqori bo'lgan navlar "Golden" hamda "Semerenko" navlarini tanladik.

- Ishlov berishga tayyorlash.

Olmalari yaxshilab yuvib va qobig'idan tozalanadi (agar kerak bo'lsa).

Urug'larini ajratib, keyin mayda bo'laklarga bo'linadi.

- Quritish.

Quyosh ostida (tabiiy usul) yoki tezkor va gigiyenik bo'lgani uchun maxsus elektr quritgichlarda quritish mumkin.

Quritish harorati 50-80°C atrofida bo'lishi kerak.

• Maydalash va talqon qilish.

Quritilgan olmalar maydalagich yoki sanoat tegirmonida kukun holiga keltiriladi. Tekstura sifati uchun elakdan o'tkazish tavsiya etiladi.

Olma talqonidan tabiiy va foydali konfet tayyorlash.

- Olma talqonidan tabiiy va foydali konfet ishlab chiqarish jarayoniga to'xtalib o'tsak. Bu mahsulot shakar qo'shilmagan, sog'lom parhez mahsulot sifatida bolalar va kattalar uchun foydali bo'ladi. Quyida ishlab chiqarish jarayoni, retseptlar va sotish strategiyalarini ko'rib chiqamiz.

- Quritilgan olmalar kukun (talqon) holiga keltiriladi.

- Asosiy qo'shimchalar: tabiiy asal, yong'oq, kokos yong'og'i, dolchin yoki vanilin.

- Agar konfet yumshoq bo'lishi kerak bo'lsa, xurmo yoki anjir kabi tabiiy shirin mevalardan foydalanish mumkin.

#### Tabiiy konfet tayyorlash tartibi

| № | Amal                                              | Izoh                               |
|---|---------------------------------------------------|------------------------------------|
| 1 | Olma talqonini idishga solamiz                    | Asosiy mahsulot                    |
| 2 | Xurmo pastasini qo'shib, yaxshilab aralashtiramiz | Yopishtiruvchi rol o'ynaydi        |
| 3 | Yong'oq, dolchin va kokos kukunini qo'shamiz      | Xamir kabi qoramiz                 |
| 4 | Xamirni mayda yumaloq shaklga keltiramiz          | Kakao yoki kokos kukuniga belaymiz |
| 5 | Tayyor konfetlarni sovutgichda saqlaymiz          | 3-4 soatga                         |
| 6 | Mahsulotni brendlaymiz va qadoqlaymiz             | Qadoqlash dizayni muhim            |
| 7 | Etiketkalar tayyorlaymiz                          | "Tabiiy konfet" deb ta'kidlanadi   |



2-Rasm. Tabiiy konfetni ko'rinishi.

Hozirda ushbu olma talqoni sog'liq uchun juda foydali ekanligi e'tiborga olinib va chuqur qaralsa, quyidagi natijalarga erishishimiz mumkin.

❖ Olma tarkibidagi pektin moddasi orqali organizmdagi ortiqcha xolesterindan xalos bo'lish;

❖ Qandli diabetning oldini olish;

❖ Qon bosimini me'yorlashtirib, tish emali va suyak to'qimalarini mustahkamlay olishi;

❖ Saraton hujayralari o'sishini to'xtatuvchi tabiiy vosita sifatida qo'llashimiz mumkin.

### **Foydalanilgan adabiyotlar**

1. Усманова К. А., Абдурахмонов И. А., Хасанов Р. Н. Методы сушки яблок и заготовка сушёных яблок в домашних условиях //Science and Education. – 2022. – Т. 3. – №. 2. – С. 55-59.
2. Норкулова З. Т. и др. Влияние различных способов сушки на питательную ценность яблок сортов Голден и Симиренко //Science and Education. – 2025. – Т. 6. – №. 3. – С. 35-39.
3. Usmanova K. et al. Product yield during drying different methods of stone fruits //AIP Conference Proceedings. – AIP Publishing LLC, 2024. – Т. 3244. – №. 1. – С. 060022.
4. Усманова К. А. ИССЛЕДОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ МЕТОДИК СУШКИ ЯБЛОК В СТАЦИОНАРНОМ И НЕСТАЦИОНАРНОМ РЕЖИМЕ В УСЛОВИЯХ СУХОГО ЖАРКОГО КЛИМАТА //Universum: технические науки. – 2024. – Т. 5. – №. 2 (119). – С. 63-64.