

**SHAFTOLINI QURITISH TEXNOLOGIYASI VA UNING IQTISODIY  
AHAMIYATI**

**Madraimova Diyora Olimjon qizi, Usmonov Kamoliddin Eshkulovich, Xasanova  
Xolida Ibbodullayevna.**

“Toshkent irrigatsiya va qishloq xo‘jaligini mexanizatsiyalash instituti”

Milliy tadqiqot universiteti

**Annotatsiya.** Ushbu maqolada shaftolini quritish texnologiyasi, uning afzalliklari hamda iqtisodiy samaradorligi yoritilgan. Shaftoli qisqa muddat saqlanadigan meva hisoblanadi, biroq uni quritish orqali uzoq muddat sifatini saqlash mumkin. Quritilgan shaftoli tarkibida tabiiy shakar, vitamin va minerallar ko‘p bo‘lib, eksport salohiyatiga ega. Tadqiqotda quritishning asosiy usullari, jahon bozorida talab yuqori bo‘lgan davlatlar va O‘zbekiston uchun iqtisodiy foydalari tahlil qilingan.

**Kalit so‘zlar:** shaftoli quritish texnologiyasi, quritilgan shaftoli eksporti, meva-sabzavotlarni qayta ishlash, O‘zbekiston meva eksporti, iqtisodiy samaradorlik.

**ТЕХНОЛОГИЯ СУШКИ ПЕРСИКОВ И ЕЕ ЭКОНОМИЧЕСКОЕ  
ЗНАЧЕНИЕ**

**Мадраимова Диёра Олимжон қизи, Усмонов Камолиддин Эшқулович,  
Хасанова Холида Иббодуллаевна.**

“Ташкентский институт ирригации и механизации сельского хозяйства”

Национальный исследовательский университет

**Аннотация.** В данной статье рассматривается технология сушки персиков, её преимущества и экономическая эффективность. Персики – недолговечный фрукт, но их качество можно сохранить надолго, высушивая. Сушеные персики содержат большое количество природных сахаров, витаминов и минералов и имеют экспортный потенциал. В исследовании анализируются основные методы сушки, их экономическая выгода для стран с высоким спросом на мировом рынке и Узбекистана.

**Ключевые слова:** технология сушки персиков, экспорт сушеных персиков, переработка фруктов и овощей, экспорт узбекских фруктов, экономическая эффективность.

## PEACH DRYING TECHNOLOGY AND ITS ECONOMIC SIGNIFICANCE

**Madraimova Diyora Olimjon qizi, Usmonov Kamoliddin Eshkulovich, Xasanova Xolida Ibbodullayevna.**

“Tashkent Institute of Irrigation and Agricultural Mechanization”  
National Research University

**Abstract.** This article discusses the technology of drying peaches, its advantages and economic efficiency. Peaches are a short-lived fruit, but their quality can be preserved for a long time by drying them. Dried peaches contain a lot of natural sugars, vitamins and minerals and have export potential. The study analyzes the main drying methods, the economic benefits for countries with high demand in the world market and Uzbekistan.

**Keywords:** peach drying technology, dried peach export, fruit and vegetable processing, Uzbek fruit export, economic efficiency.

**Kirish.** Shaftoli atirgullilar oilasiga mansub bo‘lib, u issiqsevar, shirali va vitaminlarga boy mevali daraxt hisoblanadi. U asosan Xitoy, O‘zbekiston, Eron, Turkiya, Italiya kabi mamlakatlarda keng yetishtiriladi. Shaftoli mevasining tarkibida 85–90 foizgacha suv mavjud bo‘lgani sababli u tez buziladigan mahsulotlar qatoriga kiradi. Shu sababli shaftolini uzoq muddat saqlash, tashish va eksport qilish uchun eng samarali usul bu uni quritishdir. Quritilgan shaftoli nafaqat uzoq vaqt saqlanadi, balki undagi foydali moddalarning asosiy qismi ham saqlanib qoladi. O‘zbekiston qishloq xo‘jaligi sohasida meva-sabzavot yetishtirish alohida o‘rin tutadi. Ularning orasida shaftoli inson organizmi uchun muhim bo‘lgan vitaminlar va minerallar manbai sifatida qadrlanadi. Ammo shaftoli tez buziluvchi mahsulot bo‘lib, uni uzoq muddat saqlash murakkab. Shu sababli, shaftolini quritish texnologiyasi mamlakatimizda oziq-ovqat xavfsizligini ta‘minlash, eksport hajmini oshirish va iqtisodiy samaradorlikni kuchaytirishda muhim yo‘nalish hisoblanadi.

O‘zbekiston 2025 yilning yanvar–iyul oylarida 69,9 ming tonna shaftoli eksport qilib, 80,5 mln AQSh dollari daromad olgan. Quritilgan shaftoli qo‘shimcha qiymatga ega bo‘lgani sababli, oddiy shaftoliga qaraganda 2–3 baravar ko‘proq daromad

keltiradi. Iqtisodiy foyda: Fermer xo‘jaliklari uchun barqaror daromad manbai. Qayta ishlash orqali qo‘shimcha qiymat yaratiladi. Valyuta tushumi mamlakat iqtisodiyotiga ijobiy ta‘sir qiladi. Qishloq joylarda ish o‘rinlari ochiladi.



1-rasm. Shaftolining qurish jarayoni.

**Materiallar va uslublar.** Shaftolini quritishdan maqsad mevadagi namlikni kamaytirish, mikroorganizmlarning rivojlanishini to‘xtatish, mevaning tabiiy ta‘mi, rangi va hidi saqlanib qolishini ta‘minlashdir. Quritish jarayoni tufayli mevaning og‘irligi kamayadi, saqlash hajmi kichrayadi, tashish qulaylashadi va iqtisodiy foyda ortadi. Quritilgan shaftoli yangi meva o‘rnini bosuvchi to‘yimli va vitaminlarga boy mahsulot hisoblanadi. Quritish jarayoni bir necha bosqichlardan iborat. Dastlab xom ashyoni tayyorlash bosqichi amalga oshiriladi. Bunda faqat sog‘lom, chirimasdan pishgan, yetilgan shaftolilar tanlanadi. Mevalar yaxshilab yuviladi, danaklari chiqariladi va ikki qismga bo‘linadi. Ba‘zan po‘sti olinadi, bu mevaning tezroq qurishiga yordam beradi. Har bir bo‘lak hajm jihatidan bir xil bo‘lishi kerak, chunki bu qurish jarayonida namlik bir xil chiqishiga yordam beradi. Tayyorlangan mevalarga oldindan ishlov beriladi. Shaftoli havo bilan tegishganda tez qorayib ketishi mumkin, shu sababli uni limon kislotasi yoki tuzli suv eritmasida 5–10 daqiqa ushlab turish tavsiya etiladi. Bu meva rangining o‘zgarib ketishini oldini oladi. Ba‘zi hollarda meva qisqa muddatli qaynab turgan suvda blanshirlanadi, bu po‘stini yumshatib, quritish vaqtini qisqartiradi. Keyingi bosqich quritish jarayonidir. Shaftolini quritish ikki xil usulda amalga oshiriladi: tabiiy (quyoshda) va sun‘iy (maxsus quritgichlarda). Quyoshda quritish usuli xalq orasida eng ko‘p uchraydi. Mevalar yog‘och yoki metall panjaralarga bir qatlam qilib yoyiladi. Quyosh nuri to‘g‘ridan-to‘g‘ri tushadigan joyda 3–5 kun davomida quritiladi. Tunda yoki yomg‘ir paytida ular yopiq joyga olinadi. Bu usul arzon bo‘lsa-da, gigiyenik jihatdan unchalik toza emas. Sun‘iy quritgichlarda esa issiqlik kameralari, elektr pechlar yoki havo aylanuvchi quritgichlar ishlatiladi.

Quritish jarayoni 55–70°C haroratda 10–15 soat davom etadi. Bu usulda mevaning tabiiy rangi, hidi va ta’mi yaxshiroq saqlanadi hamda sifatli, gigiyenik toza mahsulot olinadi. Quritilgan shaftolilar sovitish bosqichidan so’ng xona haroratida saqlanadi. Namlik darajasi 15–20 foizdan oshmasligi kerak. Tayyor mahsulot maxsus polietilen qoplarda, shisha idishlarda yoki vakuumli o’ramlarda saqlanadi. Sovuq, quruq va qorong’i joyda ular 6 oydan 1 yilgacha sifatini yo’qotmaydi. Quritilgan shaftoli tarkibida A, C, E, K vitaminlari hamda kaliy, fosfor, temir, magniy kabi foydali mineral moddalar saqlanadi. U yurak faoliyatini yaxshilaydi, qon bosimini me’yorda ushlab turadi, ovqat hazm bo’lishini osonlashtiradi, tanani zaharli moddalardan tozalaydi va teri salomatligi uchun foydalidir. Quritilgan shaftoli energiya manbai bo’lib, qishda yangi meva o’rnini bosadi. Shuningdek, u kompot, murabbo, batonchik, shirinlik va boshqa oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi.



2-rasm. Shaftoli mevasining quritilgan holati .

### Natija va uning tahlili

Biz “ nektarin” navli shaftolidan tajriba o’tkazdik va tajriba jarayonida shaftolidan 50 gramm miqdorda danak ajraldi . Ushbu shaftoli mevasini tabiiy quritish usulida quritganimiz sababli, 500 gramm mevadan 100 gramm mahsulot olsak, 1 kg shaftolidan 200 gramm quritilgan meva, 1 tonna shaftoli mevasidan esa, 200 kg mahsulot olishga erishamiz. Buni quyidagi jadvalda ko’rib chiqamiz.

1-jadval

Meva navi	Nektarin
500 gr shaftoli	100 gr mahsulot
1 kg shaftoli	200 gr mahsulot
1 tonna shaftoli	200 kg mahsulot

**Xulosa.** Shaftolini quritish texnologiyasi uning ozuqaviy qiymatini uzoq muddat saqlash imkonini beradi va eksport uchun qo‘shimcha imkoniyatlar yaratadi. Quritilgan shaftoli jahon bozorida talab yuqori bo‘lgan mahsulotlardan biridir. O‘zbekiston uchun bu yo‘nalishni rivojlantirish valyuta tushumini oshirish, qo‘shimcha ish o‘rinlari yaratish va agrar sohani modernizatsiya qilishda muhim ahamiyatga ega. Kelgusida quritish texnologiyalarini zamonaviylashtirish, xalqaro standartlarga mos sertifikatlashtirish va yangi bozorlarni o‘zlashtirish orqali eksport hajmini yanada kengaytirish mumkin. Umuman olganda, shaftolini quritish texnologiyasi ekologik toza, tejamkor va foydali jarayon bo‘lib, u mevaning biologik va kimyoviy xususiyatlarini saqlab qoladi, uzoq muddat saqlash imkonini beradi hamda inson sog‘lig‘iga foydali mahsulot yaratadi. Quritilgan shaftoli nafaqat sog‘lom oziq-ovqat sifatida, balki eksport salohiyatiga ega qimmatbaho mahsulot sifatida ham alohida ahamiyat kasb etadi.

#### **Foydalanilgan adabiyotlar**

1. O‘zbekiston Respublikasi Davlat statistika qo‘mitasi. “Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari eksporti bo‘yicha ma’lumotlar”, Toshkent, 2024.
2. Jo‘rayev, A. va boshq. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. – Toshkent: O‘qituvchi, 2020.
3. Saidov, R. Meva-sabzavotchilik iqtisodiyoti. – Toshkent: Fan, 2019.
4. Tursunxo‘jaev T.L. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - T., 2006.
5. Shaumarov X.B. Islamov S.Ya. Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent, 2011.