

МЕРЫ БОРЬБЫ С ВРЕДИТЕЛЯМИ В ПРОЦЕССЕ СУШКИ И ХРАНЕНИЯ АБРИКОСОВ В ДОМАШНИХ УСЛОВИЯХ

Эшонкулов Н., Сайдалов Ф.М.

Каршинский инженерно-экономический институт

E-mail: fsaydalov@mail.ru

Аннотация: В статье, приводятся результаты и следования подготовки и хранения сушёного абрикоса в полиэтиленовых посудах. Обоснована целесообразность подготовки к хранения сушёного абрикоса в полиэтиленовых посудах путём их удержания в течении 9 дней в местах, где попадают прямые солнечные лучи. После такой подготовки и хранения сушённые абрикосы хранятся более 3 года без повреждений вредителями.

Ключевые слова: абрикос, полиэтиленовые посуды, деградация, хранения, личинки

PEST CONTROL MEASURES IN THE PROCESS OF DRYING AND STORING APRICOTS IN HOME CONDITIONS

Abstract: This article presents the result of the research of the study on the preparation and storage of dried apricots in plastic consigners. The expediency of the preparation and storage of dried apricots in polyethylene dishes was substantiated by keeping them for 9 days in places where direct sunlight falls. After such preparation and storage, dried apricots are stored for more than 1 year without damage by pests.

Keywords: Apricot, plastic bags, produced, economical

Фрукты являются важными продуктами питания благодаря своей пищевой ценности, сладости вкуса и целебным свойствами. Они являются дополнительными источниками насыщения человеческого организма

углеводами, витаминами и минералами. Пищевая ценность наиболее потребляемых фруктов составляет 300-500 к/калл. Они содержат большое количество биологических активных веществ, лекарств, пектинов, ферментов, органических кислот, эфирных масел, ароматизаторов, поэтому они обладают целебным и высоким вкусом.

Чтобы полностью удовлетворить потребности населения в этих продуктах в течение всего года, важно разработать современные методы хранения и переработки.

По Постановлениям № 1 УП-3978 Президента Республики Узбекистан от 17 октября 2018 года “О дополнительных мерах по повышению эффективности экспорта фруктов и овощей” и УП-4236 от 20 марта 2019 года ознаменовали поворотный момент в плодоводстве республики, а также в области хранения и переработки плодовых продуктов.

Известно, что абрикосы являются ценной косточковой культурой. Абрикосы занимают особое место среди плодовых культур благодаря своей нежности и широкому спектру возможностей обработки. Многие из его разновидностей используются для приготовления соков, джемов, компотов, а также сухих продуктов.

Абрикосы, выращиваемые в Республике Узбекистан, отличаются своей сладостью, пищевой ценностью и богатым лекарственными свойствами. Абрикос в медицине - это лечение сердечно-сосудистых заболеваний, потребляемые абрикосы действуют как фисташковый уголь в организме, поглощая различные вредные жидкости, превращая их в газ и вытесняя их из организма. Людям, подвергающимся облучению, также рекомендуется употреблять абрикосовую кислоту [4].

Турист из европейской страны, приехавший в Ферганскую долину, увидел спелые абрикосы в долине и сказал: “Эти абрикосы более ценные, чем все золото в Центральной Азии”. [5]

Свежие абрикосы содержат 8,4-19,0% сахар, 0,3-1,7% яблочной и очень небольших количеств винной кислоты, 0,1-1,6% пектина, а также лекарственные препараты А и С. Овес содержит 80% и более сахара [7].



Рис. 1. Процесс сушки абрикосов.

Большинство выращиваемых абрикосовых косточек, в Узбекистане, сладкие и употребляются как миндаль. Содержит 45-85% жира и 28-30% белка. Эти данные показывают, что плоды абрикоса имеют богатое биохимическое содержание, и поэтому они важны для поддержания здоровья человека [6].

Согласно литературным данным, в ядрах абрикосов содержатся 30-50% жира, в котором содержатся олеиновая и леноловая кислоты. Фруктовая мякоть содержит до 27% сахара, С, питательных веществ, крахмал. Поскольку абрикосы содержат провитамин А, никотиновую кислоту, витамины С и В₅, а также 305 мг /% калиевых солей (1717 мг /% в сухофруктах), это лекарство от сердечно-сосудистых заболеваний. Абрикосы также потребляются в качестве источника витаминов А, РР и В₅ [5].

Популярные следующие сорта абрикосов: Юбилейный Навои, Корсадик, Субхони, Хурмай, Искандарий, Мохтоби, Бодоми и др. Для сушки отбирают абрикосы с 22-26% сухого вещества.

В зависимости от способа сушки абрикосы, курага получают из абрикосов. Перед сушкой зараженные вредителями, измельченные и сырые абрикосы отделяют и очищают от загрязнений [5,7].

В некоторых регионах его курят с серой. Такие продукты не считаются экологическими чистыми [7].

В нашей стране абрикосы уже давно используются в домашних условиях в виде кураги. Но через 2 месяца черви из абрикосовой моли падают на курагу, делая продукт совершенно бесполезным. Поэтому научно и практические актуальные переработки способ приготовления кураги без этих недостатки.

В 2020-2022 годах были проведены эксперименты по хранению абрикосовых в домашних условиях. В экспериментах были изучены, изготовленные из плодов абрикосовых сортов Субханий и Юбилейный Навои.

Субханий являются местным сортом и включены в государственный реестр Андижанской, Наманганской, Ферганской и Ташкентской областей с 1959 года. Деревья бывают высокими, а ветки широкими. Вид дерева пирамидальная, дает урожай через 8 лет. Сорт Субханий раннеспелые, плоды широкие, овальные светло-оранжевого цвета, рыхлы светло-розовые, плод созревает в первой декаде июня.



Рис. 2. Храниние курагу в домашних условиях.

Крупный плод, средний вес 32 г. Мякоть оранжевого цвета в среднем сочная, по вкусу сладкое, спелые фрукты 4,5 балла [4].

Юбилей Навоии - это новый универсальный сорт. Саженьцы начинают плодоносить через 4 года. Плоды созревают в начале июля, круглая, крупная, зеленовато-желтая часть становится красной. В основном употребляется в свежести. Его сушат и консервируют [5].

В экспериментах использовались 5-10-литровые заполненные водой пластиковые флаконы и плотно закрыли. Были испытаны 4 различных варианта хранения.

В 1 варианте были заполнены кураги и помещены в подвал для хранения в тот же день.

В 2 варианте наполненные пластиковые банки помещались на хранение после того, как они находились под солнечными лучами в течение 3 дня

В 3 варианте пластиковые банки наполненными с курагами помещали в подвал после того, как банки хранили в солнечном месте в течение 5 дней.

В 4 варианте - банки наполненными с курагой, хранили в солнечном месте в течение 9 дней. В этот период пластиковые банки открываются каждые 3 дня, после 21:00 вечера (для предотвращения насекомых) в течение 1 часа. После этого они также размещаются в подвале для хранения.

В банке которые сохранили по 1 варианту в июле 2020 года, открыли 10 января 2021 года и осмотрели, кураги помещенные в контейнер в подвале, было обнаружено черви каждый из 3 в 1. По 2 варианту при открытии было замечено, что из каждых 6 в 1, а в варианте 3 черви были обнаружены 1 из 15-20. По варианту не была заражены вообще (Таблица 1).

Такая же ситуация наблюдалась, когда, хранящееся в пластиковых банках, было проверено в январе 2022 года. Однако в вариантах 1, 2 и 3 количество червей увеличилось в 3-7 раз, цвет, запах и вкус изменились. В варианте, в котором пластиковой контейнер и абрикосом хранился на солнце в течение 9 дней, кураги были пастеризованы из-за повышения температуры и внутреннего давления, и заражения червями не наблюдалось (Таблица 1). Это связано с тем,

что давление внутри контейнера и образование высоких температур приводят к гибели яиц насекомых, грибов и бактерий. В течение года, когда хранился в пластиковых контейнерах, их вес, влажность, цвет, запах не менялись. Хранящиеся таким образом абрикосы являются экологическими чистыми продуктами.

Когда курагу готовили для хранения в пластиковых контейнерах с таким способом в течение всего года, их вес, влажность, цвет, запах практически не изменилось. Мы рекомендуем хранить кураго в пластиковых емкостях. Если курага хранится в пластиковых контейнерах, тысячи тонн будут экономичными. Население употребляет экологическое чистое.

Таблица-1

Заражение червем кураги, хранящегося в пластиковых контейнерах в течение определенного периода времени

Опции	День, когда хранится пластиковых в контейнере в солнечный день	Количество червей на каждые 10 штук после 5 месяцев хранения	Количество червей за 10 лет через 1–2 года
1	1	3-4	8-9
2	3	2	6-7
3	5	1	6-7
4	9	0	0

Правильное хранение абрикосов после сушки принесет большую пользу фермерам и домашним хозяйствам, а также населением. Например, 1 кг кураги можно получить из 3 кг абрикосов. Его можно хранить 2-3 месяца и продавать в среднем за 14 000 сумов.

Когда абрикосы созрели, 1 кг абрикосов стоит около 1000 сумов, а 100 кг абрикосов - 100 000 сумов. 30-33 кг абрикосовой кислоты получают из 100 кг абрикосов. 1 кг абрикосов стоит в среднем 14 000 сумов. 30 кг абрикосов от 14 тысяч сумов до 420 тысяч сумов. Чистая прибыль составит около 310 тысяч (Таблица-2).

Таблица-2

Экономическая эффективность хранения абрикосовых сортов Субхони и Юбилей Навои в пластиковых емкостях

№	Производственные показатели	Цена
1	1 кг абрикос покупной цены	1000 сум
2	2 штуки 10л пластиковых тары	$20*2000=40000$ сум
3	2 штуки 5 л пластиковых тары	$20*1000=20000$ сум
4	Стоимость материала, используемого при сушке абрикосов	$2000*10=20000$ сум
5	Цена 1000 кг абрикосов, полученных для сушки и хранения	$1000*1000=1000000$ сум
6	Торговая цена сушеного курага	$300*14000=4200000$ сум
7	Торговая цена 1 кг курага	14000 сум
8	Общие затраты	1080000 сум
9	Чистый прибыль	3120000 сум
10	Рентабельность сушки и хранения абрикосов	28,5 %

Исходя из вышеизложенного, мы считаем целесообразным приготовить абрикосовые в пластиковых контейнерах, хранения их в солнечном месте в течение 9 дней и хранить в прохладном месте.

Вывод

Когда абрикосовые кураги помещают в пластиковые контейнеры и хранить под прямыми солнечными лучами в течение 9 дней, пластик не вызывает гибель червей из-за повышенного давления внутри пластиковых контейнера и образования высоких температур, убивая яйца насекомых, грибки и бактерии. Соленые огурцы, подготовленные для хранения таким способом, могут храниться более 1-3 лет. Поэтому рекомендуется готовить абрикосовый курага в пластиковых баночках для хранения, как указано выше, и хранить при умеренной температуре.

Список использованной литературы:

1. Указ Президента Республики Узбекистан “Об утверждении стратегии развития сельского хозяйства Республики Узбекистан на 2020-2030 годы” - Ташкент, 24.10.2019.

2. Постановление Президента Республики Узбекистан от 17 октября 2018 года ПП-3978 “О дополнительных мерах по повышению эффективности производства плодоовощной продукции на внешние рынки”.- Ташкент, 2018.

3. Указ Президента Республики Узбекистан №4236 “О мерах по дальнейшему развитию садоводства в Республике Узбекистан” от 20 марта 2019 года - Ташкент, 2019 г.

4. Акопов И.Э. Важнейшие отечественные лекарственные растения и их применения -Т.: Медицина, 1990.-С.190.

5. Буриев Х.Ч., Бойматов К.И., Жураев Р.Ж. Хранение и предварительная обработка фруктов и овощей. - Т.:Мехнат, 2002 - 143-148 ст.

6. WWW abricosпереработка

7. WWW abricos сборурожая

8. WWW abricosсушка

