

б). Ип тўрларда (сеткада) сақлашда ҳар бир тўрга қовун бандини пастга қаратиб биттадан солинади. Қовунхонада тўрларни якка ёки жуфт қилиб осиб ҳам мумкин. Тўрлар оддий иплардан тайёрланиб, иқтисодий жиҳатдан қулай (арзон). Улар 10 йил ва ундан ортқққа чидаши мумкин. Қовунларни катакли яшиқларда ҳам сақлаш мумкин (асосан совутиладиган биноларда). Бунда яшиқлар тагига похол ёки қипик солиниб, 2-4 тадан қовун тик ҳолда солиб яшиқларда сақланади.

Қовунни совуткичларда ҳам май ойигача сақлаш мумкин бўлиб, бу ерда қувурлар ўрнатилган бўлади. Қовунларни стеллажнинг қаватларига солинган сомоннинг устига 1 қатордан, бандини пастга қилиб териб чиқилади.

Қовун одатда +10 +14°C да сақланса яхши натижа беради. Бироқ узоқ сақланадиган қовунлар учун энг яхши ҳарорат 0 +1°C бўлиб, ҳавонинг намлиги 85% га яқин бўлиши керак.

**Тарвуз.** Тарвузлар стеллажда, яшиқларда ва уюмларда сақланади. Тарвузни сақлаш учун қулай ҳарорат +1 +3°C бўлиб, ҳавонинг нисбий нам-лиги 85% атрофида бўлади. Агар тарвузлар 0°C ҳароратда сақланса, маълум муддатдан кейин бемаза бўлиб қолади. Тарвузлар ташиш ва сақлаш давомида пишмайди. Тарвузларни вақтинча саройларда, юқорига қараб 2-3 қатор баландликда қурилган мосламаларда айвоннинг остида сақлаш мумкин.



Тарвуз стеллаж ва яшиқларда сақланса тагига похол ёки қипиқлар тўшалади ва бир қават қилиб тахланади. Баъзан қиска вақт давомида сақлаш учун (узоқ жойларга жўнатиш олдидан станцияларда) тарвузлар пирамида шаклида уюмларда ҳам сақланади. Бунда уюм баландлиги 0,75 метрдан ошмаслиги керак.

**Ошқовоқ.** Ошқовоқ стеллажда, остига похол тўшама солиб, банди юқорига қаратиб бир қатор тахланган ҳолда сақланади. Ошқовоқ сақлашда ҳам омборхона ҳарорати +10 +14°C, ҳавонинг намлиги 85% бўлса яхши



ЭСЛАТМА: Сабабот ва полиз маҳсулотларини сақлашда сичқон ва каламушлардан зарарланишини, ҳарорат кўтарилиб кетишини, маҳсулотларнинг сўлишини, ҳаво намлиги ошиб кетишини, замбуруғлар кўпайиб кетиб, лўпанак босиши ва бошқа ҳолатларни мунтазам назорат

## САБЗАВОТ ВА ПОЛИЗ ЭКИНЛАРИНИ САҚЛАШНИНГ АҲАМИЯТИ

*Сабабот ва полиз экинларини куз ва қиш ойларида сақлаш билан томорқачиларимиз қўйидаги натижаларга эришадилар:*

- *Ўз оила аъзоларини кузги ва қишки мавсумда узлуксиз сабабот ва полиз маҳсулотлари билан таъминлаш;*
- *Кузги ва қишки мавсумда истеъмол бозорига сабабот ва полиз экинлари маҳсулотларини етказиб бериш;*
- *Оила даромадини ошириш.*



## Сабабот ва полиз экинларини сақлашнинг маҳаллий усуллари



**100070, Ўзбекистон, Тошкент ш.,  
Усмон Носир 1-тор кўча, 5-уй.**  
Тел.: +998 (71) 150-02-02  
Факс: +998 (71) 361-45-48

**160136. Ўзбекистон, Наманган ш.,  
Хуррияткўчаси, 22-уй.**  
Тел.: +998 (69) 226-31-75  
Факс: +998 (73) 226-29-70

**712000. Ўзбекистон, Фарғона ш.,  
А. Навоий кўчаси, 17-уй.**  
Тел.: +998 (73) 224-54-62  
+998 (73) 224-54-67  
Факс: +998 (73) 224-54-14

**170119, Ўзбекистон, Андижон ш.,  
Бобур кўчаси, 24-уй.**  
Тел: +998 (74) 235-50-32  
Факс: +998 (74) 235-50-09

Фарғона - 2010 йил

### **Помидорни сақлаш.**

Янги помидорлар ўз ҳолатини кўп сақламайди. Яхши шароитда ёки музлаткичда сақланганда ярим ой туриши мумкин. Яшил помидорлар кизилларига нисбатан яхши сақланади. Уй шароитида сақланганида ҳам улар 2-2,5 ой ўз ҳолатини йўқотмайди. Шунда яшил помидорлар яхши етилади.



Сақлашга мўлжалланган помидорни ҳаво ҳарорати +7 +8°C дан пасаймаган вақтда териб олиш лозим. Сал сўлиган, юмшаган помидор пўсти қаттиқ ва бўз рангли бўлиб, кўк помидорга нисбатан ҳаво ўтказмайди. Шунинг учун бундай помидорда спирт ва этилен гази йиғила бошлайди ва бу тўқималардаги мураккаб моддаларни оддий моддаларга ўтказишни тезлаштиради. Бу жараён туфайли помидор нозикроқ ва ширин бўла бошлайди.

Сунғий ҳолда сақланган помидор худди ўсимликда туриб ривожланганга ўхшаб, яхши етилиб боради. Катта ва ўртача помидорлар кичикларига нисбатан тезроқ етила бошлайди. Чунки кичик помидорда ривожланиш учун етарли моддалар кам бўлади. Шуни инобатга олган ҳолда йирик, ўрта ва кичик помидорларни алоҳида-алоҳида сақлаган маъқул. Помидорни сақлаш ҳарорати унинг пишганлик даражасига кўра турлича бўлади: пишган ва деярли пишиб қолган помидорлар +1 +2°C да (1,5 ойгача), яхши пишмаган помидорлар +4 +6°C да ва кўк помидорлар +10 +12°C да сақланади. Бунда ҳавонинг оптимал нисбий намлиги 80-90% ни ташкил этади. Шуни ёдда тутингки, ёруғлик помидорнинг пишшини тезлаштиради ҳамда унинг сақланиш муддатини қисқартиради. Қоронғуда помидорлар секин бўлсада, бир текисда қизаради.



Узоқ муддатга сақлашга мўлжалланган помидорларни 3 қаватдан ортиқ териб бўлмайди. Яшиқларга терилган

помидорлар устига юпка полиэтилен пленка тортиб қўйиш ҳам мумкин.

### **Сабзини сақлаш.**

Сабзини томири ва баргларида тозалаб, бир-бирига теккизмай ётқизиб, устига 2-3 сантиметр курук кум

солинади. Шу тартибда 75 сантиметргача баландликда (бир қатор териб устига кум солиб ва ҳоказо) кумда апрел-май ойларигача сақланиши мумкин.

Бизнинг шароитимизда сабзини кузда кавлаб олмай, устига похол, сомон ва бошқа хашаклар тўшаб, ер остида сақлаш ҳам мумкин. Баҳорда кавлаб олиб иккинчи сақлаш усулига (курук кумга кўмиш ёки салкин хонада сақлаш) ўтилади.

Сабзи яхши сақланиши учун +1 +20°C ҳарорат ва 90-95% нисбий намлик талаб қилинади.



### **Картошкани сақлаш.**

Сақлаш учун соғлом картошқалар ажратилади. Хона ҳарорати +3 +4°C илиқ, ҳаво алмашиб турадиган жой бўлиши керак. Назорат қилиб туриш учун яшиқ ва полкалар бўлгани маъқул. Хона доимий қоронғу бўлиши керак. Акс ҳолда картошка тугунақлари кўк рангга ўтиб кетади. Бу жуда ҳам захарли ҳолатга ўтиш бўлиб, озиқ-овқатга ишлатиш мумкин эмас. Агар қоронғу жой таъминланмаса, устига қора қоғоз ёки бошқа бирор нарса ёпиш керак. Картошка сақлашга қўйилиб, 5-6 ҳафта ўтгандан сўнг тўлик қайта кўриқдан ўтказилиб, зарарланганлари ажратиб олинади. Кўп массадаги картошқалар соғломлари ажратиб олиниб, 4 - 5 кун роса қуритилиб, сўнг ўраларда сақланади. Картошка катта микдорда сақланганда баландлиги бир метрдан ошмагани маъқул. Картошка чуқурларда сақланганда, қазилган чуқурлик 1,5 метргача бўлиб, ярмигача картошка солинади. Сўнг устига 10-15 сантиметр курук кум солиб, устидан похол ва бошқа хашаклар билан 50 сантиметр баландликда беркитилади.



### **Пиёзни сақлаш.**

Пиёз қанчалик курук бўлса, унинг ривожланишдан тўхтаган даври шунчалик узоқ бўлади, бошқа ўсмайди ва кўп муддатга сақлаш мумкин бўлади.

1. Йиғиштириб олиш ва қуритиш. Сақлаш учун ғафат курук пиёзларгина олинади. Дастлаб пиёз далада 3-4 кун қуритилади. Сўнгра уларни ёпик иншоотнинг остига олиб, кесилади ва 50 сантиметр қалинликда ёйиб қўйилади. Қуригиш давомида пиёз вақти-вақти билан айлантириб, аралаштирилиб турилади. Уюмда

пиёзлар деярли қурийдими. Сўнг пиёз тўлик қуриши учун омборхоналарда шамоллатиб туриладиган шароитда стеллажларга 18-25 сантиметр қалинликда ёйилади ҳамда +20 +25°C ҳароратда 10-15 сутка давомида сақланади.

2. Сақлаш. Пиёзларни паст ҳароратда сақлаш усули кенг қўлланилади. Бунинг учун доимий, тебранмайдиган ҳарорат (аччиқ навлари учун -1 -3°C, ширин навлари учун эса -1°C) ва ҳавонинг оптимал нисбий намлиги (80-90%) бўлиши зарур. Баҳорда омборхонада ҳарорат +20 +25°C гача кўтарилади. 20°C ва ундан ортиқ бўлган ҳароратда пиёз сақлаш ҳоналарида ҳавонинг нисбий намлиги 60 - 70% гача бўлиши керак. Одатда пиёз сақлаш давомида, агар у кузда яхши қуритилса, сақлаш учун яхши ҳолда омборхонага келтирилган бўлса, сараланмайди.

3. Кўкат олиш учун сақланган пиёз. Кўкат учун мўлжалланган бундай пиёзларни +18 +20°C ли ҳароратда сақлаш маъқулроқдир. Сақлаш давомида бундай шароит пиёзнинг ниш уриши – унинг кўкариши, тез униб чиқишини таъминлайди.

### **Полиз маҳсулотларини сақлаш.**

Ковун. Қишда сақлаш учун кечпишар, маҳаллий шароитга мосланган навлар танланади. Ковуннинг кечки навлари 20 майдан 15-20 июнгача экилади. Ковунни тўла пишишдан икки ҳафта олдин бандидан 2-3 сантиметр қолдириб узилади ва жойида 4-5 кун қолдирилади. Кейин эҳтиётлик билан қўлда ёки замбилда дала четига олиб чиқилади. Жўнатиш учун похол солинган яшиқларга жойланади. Машина тагига ҳам похол тўшалиб, қовунхоналарга етказилади.

Ковунни узоқ сақлаш учун кўга ёки похолдан диаметри 18-20, баландлиги 6-8 сантиметр чамбараклар тайёрланади. Чамбаракларга қовун тик ҳолда ўрнатилади. Бу чамбараклардан бир неча йил фойдаланиш мумкин. Қиска муддат сақлаш учун қовунларни ётқизиб (горизонтал) қўйилади. Бунда қовунлар тагига похол ёки кипиқ солинади.

### Ковунни осиб сақлаш:

а). Чипта ёки кўгага боғлаб сақлашда битта ишчи кунига 60-80 та қовунни боғлаб, қовунхонага осиб мумкин. Бунда кўга олдиндан тайёрланган бўлиши керак.

