

## ОЦЕНКА ПЕРЕРАБОТКИ ДЫНИ

**Рахматов Фирдавс Орифжон углы**  
*Старший преподаватель (PhD) Гулистанского  
государственного университета,*  
**Набижонова Одина Ганижон кизи**  
*Студент Гулистанского государственного  
Университета*

**АННОТАЦИЯ:** Республика Узбекистан является одним из главных производителей продукции из бахчевых культур-дынь и арбузов. Её почвенно-климатические условия исключительно благоприятствуют для выращивания и возделывания высокоурожайных сортов дыни.

**Ключевые слова:** Зарчапан, Гуляби, Ананасная, Бухарская, Мирзачульская, Чогаре, Ич-Кизил, Ак-урук, Амири, Кок-Тинни, Ассате.

Особенность и уникальность этого вида сельскохозяйственной культуры заключаются в содержании её плодах большого количества сахаров, ароматических веществ, минеральных солей и витаминов, углеводов и пищевых волокон, являющимся весьма полезными для поддержания жизнедеятельности человека. Этому способствуют высокая температура и сухой климат нашей республики.

Бахчеводство Средней Азии (Узбекистан, Туркменистан, Таджикистан)- одна из древнейших отраслей сельского хозяйства. В отличие от большинства выращиваемых в республике овощей: томатов, капусты, картофеля, лука, свеклы и др., дыня не требует особых агротехнических приемов, специального состава химических удобрений, вегетационной обработки и большого количества поливной воды.

Из районированных сортов дынь наиболее распространены в Узбекистане следующие высокоурожайные сорта: Зарчапан, Гуляби, Ананасная, Бухарская, Мирзачульская, Чогаре, Ич-Кизил, Ак-урук, Амири, Кок-Тинни, Ассате и др. Они широко известны не только внутри страны, но и за её пределами. Они завоевали заслуженную славу своими высокими вкусовыми качествами. Летние и зимние сорта дынь неоднократно демонстрировались на выставках в разных городах СНГ и за рубежом, где получили всеобщее признание.

Наряду с большой ролью в питании человека, как в свежем, так и в вяленом виде, дыни имеют важное значение и в медицине. Их плоды богаты сахарами (15-19%), содержат витамины С, А, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР и др. полезные вещества. Употребление дыни улучшает работу печени, сердца, желудка и повышает общий тонус организма. Еще тысячу лет тому назад великий ученый-энциклопед Абу Али Ибн Сина писал в своих сочинениях: «...Дыня, особенно её семена и мякоть, расширяют сосуды, очищают кожу. Плаценты полезны от загара, веснушек, перхоти. Как спелые, так и незрелые плоды обладают мочегонным

*свойствам, рассасывают камни в почках, мочевом пузыре и печени...».*

Дыни употребляют для усиления деятельности сердца, при одышке, общей слабости, кишечных и желудочных заболеваниях. Дынное масло, полученное из семян, также обладает лекарственными и профилактическими свойствами. Калорийность вяленой дыни составляет 2430–2620 кал, поэтому её часто употребляют при малокровии и в зимнее время года, когда организм истощен от недостатка витаминов. В состав дынь входит клетчатка, благоприятно влияющая на работу желудочно-кишечного тракта, и регулирующая кишечную микрофлору. Дыня содержит фолиевую кислоту, которая обладает антисептическими свойствами.

Производство дыни в аграрном секторе Узбекистана занимает одно из ведущих мест. В настоящее время площадь посевов под дыню составляет 60 тыс. гектаров, а урожайность в 2020 г превысила 950 тыс. тонн. При правильной агротехнике возделывания дыни на среднесоленых почвах (Сырдарьинский, Хорезмский и Кашкадарьинский вилояты) урожайность её составляет 350–400 ц/га.

Высокосахаристые плоды дынь представляют собой хорошее сырье для промышленной переработки с получением широкого ассортимента пищевых и технических продуктов: дынного джема, концентрированного дынного сока – бекмеса, вяленой дыни, цуката, растительного масла и белковой муки из кожуры.

Установлено, что при безотходной переработке с 1000 кг плодов дыни можно получить: 155–165 кг дынного джема или 65–70 кг бекмеса или 70–75 кг вяленой дыни; 2,5–3,0 кг растительного масла; 20–23 кг белковой муки.

Комплексная промышленная переработка плодов дыни сопряжена многими причинами, одной из которых является отсутствие технических средств для механизированной обработки и разделки плодов на мякоть, семена и кожуру. Все это усугубляет переработку в промышленном масштабе.

В настоящее время из продуктов переработки плодов дыни преобладает только получение сушеной (вяленой) дыни. Такое производство сосредоточено в основном только в Узбекистане и Туркменистане, отличающиеся жарким климатом и длительными солнечными днями и богатыми разнообразием высокоурожайных сортов дынь.

Вяленая дыня представляет собой вязкоупругий продукт соломенное –желтого или желто–розового цвета с приторно–сладким вкусом и специфичным дынным ароматом. Она не теряет вкусовые и пищевые качества при слишком высоких и достаточно низких температурах, хорошо сохраняется любой таре и транспортабельна.

Насчитывают более 160 культурных сортов. В республике Каракалпакстан и Хорезмском оазисе сосредоточены более 30 сортов с различными сроками созревания, среди которых особенно славятся, позднеспелые, лежкие с высоким содержанием сахаров.

**РЕШЕНИЕ:** Вялением дыни занимаются в основном малые фермерские хозяйства и частные дехканские подворья, используя при этом в основном ручной

труд. Технология основана на воздушно–солнечном способе сушки, путем развешивания очищенных долек дыни на вешалках или горизонтальных жердях, что не соответствовала санитарно–гигиеническим нормам и зависела от погодных условий. На вяленую дыню оседала пыль в результате чего качество конечной продукции не отвечала техническим условиям и требовался вторичная заводская переработка.

### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Rakhmatov, O., Rakhmatov, F., Kurbanov, E., Rakhmatullaev, R., Kasimov, A., & Musayeva, N. (2023). The methodological foundations of the thermal efficiency in a convective drying unit of the chamber type. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 390, p. 04041). EDP Sciences.

2. Raxmatov, F. O., Raxmatov, O., Nuriev, K. K., & Nuriev, M. K. (2021, October). Combined dryer with high efficiency for drying high-moist agricultural products. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 868, No. 1, p. 012076). IOP Publishing.

3. Рахматов, Ф. О., & Рахматов, О. (2023). МЕТОДИКА ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЕПЛОВОГО БАЛАНСА И АЭРОДИНАМИЧЕСКИХ ПАРАМЕТРОВ СУШИЛЬНОЙ УСТАНОВКИ. *Journal of Agriculture & Horticulture*, 3(6), 90-94.

4. Nuriev, K. K., Nuriev, M. K., Rakhmatov, O., & Rakhmatov, F. O. (2022, August). Comprehensive assessment of the degree of flooding of soil-cutting working bodies (on the example of plow shares). In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science* (Vol. 1076, No. 1, p. 012069). IOP Publishing.

5. Рахматов, О., Рахматов, О. О., & Рахматов, Ф. О. (2018). Совершенствование технологии переработки дынь в условиях республики Узбекистан. *Ташкент: «Фан»*.

6. Рахматов, Ф. О., & Нуриев, К. К. (2022). ИССЛЕДОВАНИЕ ПЛОДОВ ДЫНИ КАК ОБЪЕКТА ТЕХНИЧЕСКОЙ ПЕРЕРАБОТКИ. *ИЛМИЙ МАҚОЛАЛАР ТЎПЛАМИ*, 330.

7. Рахматов, О. О., Рахматов, Ф. О., Тухтамишев, С., & Равшанов, Ж. Н. (2017). ПРОИЗВОДСТВО ВЫСОКОКАЛОРИЙНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ИЗ УЗБЕКСКИХ СОРТОВ ДЫНЬ. In *Научно-практические пути повышения экологической устойчивости и социально-экономическое обеспечение сельскохозяйственного производства* (pp. 1312-1316).