

Anor hosilni chamalash va terish ishlarini tashkil qilish.

Reja:

1. Hosilni chamalash va yig'ib olishga tayyorgarlik ko'rish.
2. Hosil pishib etilish darajasi va uni aniqlash.
3. Anor mevalvrini terish ishlarini tashkil qilish.

o'q. F. Xujaqulov

1.Hosilni chamalash va yig'ib olishga tayyorgarlik ko'rish.

Anor *mevalari tez buziladigan* mahsulotlar sirasiga kiradi. Pishgandan keyin *uzoq vaqt turib qolgan hosilning sifati buziladi*. Ular noqulay sharoitda *yorilib nobud* bo'lishi mumkin.



Anor mevalarining biologik xususiyatlari ularni *qisqa vaqt ichida* yig'ib olishni talab etadi.

Shuning uchun *xo'jaliklardagi tashkiliy kamchiliklar* hosil nobud bo'lishiga sabab bo'ladi.

Shu bilan birga hosilni yig'ib olish va tayyorlash jarayoni etarlicha *mexanizatsiyalashtirilgan* emas. Shunga ko'ra, bog' hosilini yig'ib olishga kirishishdan oldin puxta tayyorgarlik ko'rish talab etiladi.

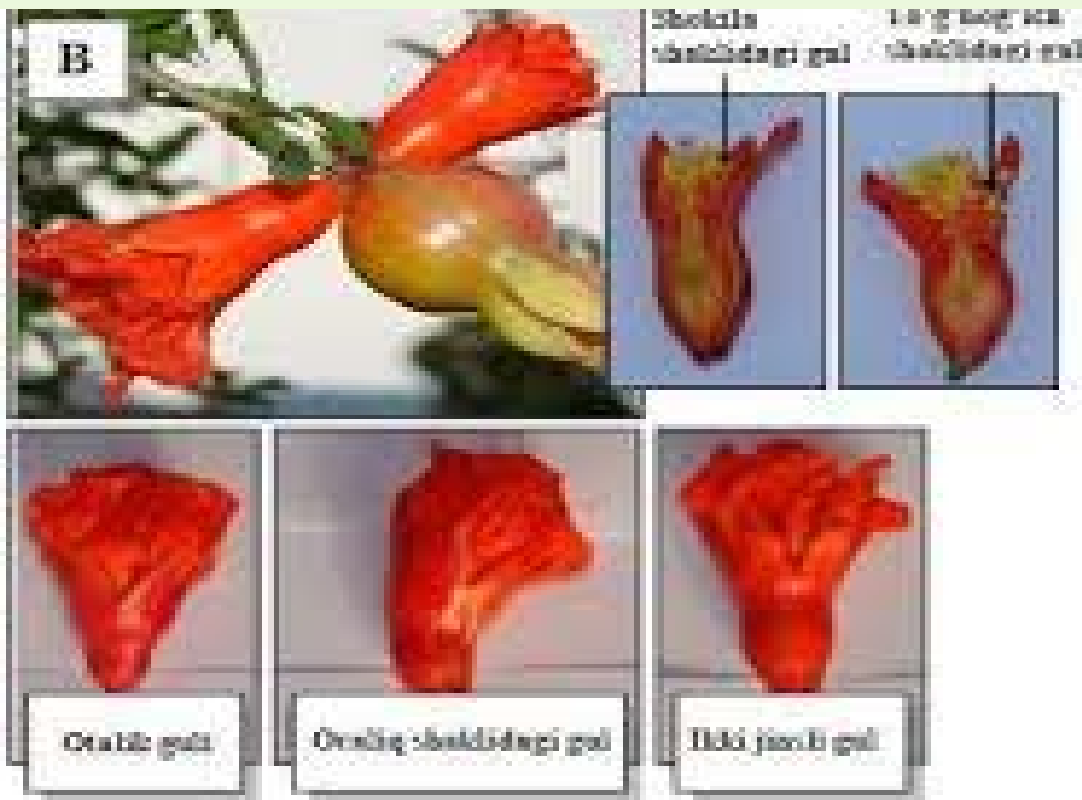
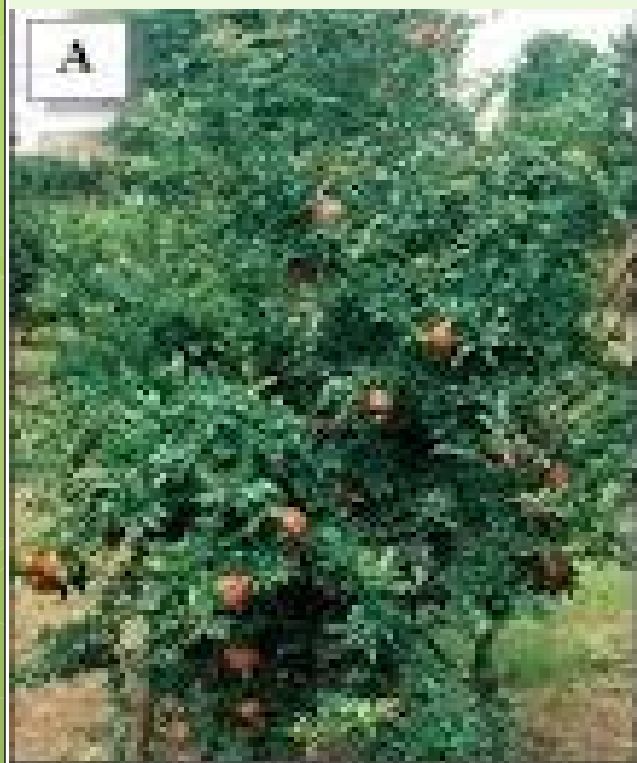
Respublikadagi hamma xo‘jaliklarda ishni reja asosida olib borishga asoslangan. ***Kerakli idish va materiallarni keltirish, asbob-uskunalarini oldindan hisoblab qo‘yish,*** meva tashish uchun transport vositalarini belgilash, hosilni yig‘ib olish va realizatsiya qilish (***sotish, topshirish***) uchun ***ishchi kuchi*** va ***mutaxassislarga*** bo‘lgan talabni aniqlash uchun etishtirilgan hosilni oldindan ***taxminan chamalab chiqishni taqozo etadi.***

Bundan tashqari, mevalarni qayta ishlaydigan sanoat korxonalari, mahsulot tayyorlaydigan va ularni realizatsiya qiladigan savdo tashkilotlari, hosilni kerakli joylarga tashiydigan ***temir yo‘l transporti*** vakillari ham o‘zlarining ishlab chiqarish dasturlarini ***mo‘ljallangan hosilga asosan*** belgilaydilar.

Meva naviga, o'sish sharoitiga ko'ra *avvalgi yilga qaraganda hosildorligi ortish yoki kam bo'lishi mumkin*. Har yilgi o'rtacha hosil asosan daraxtlarning *yoshi, qo'llaniladigan agrotexnika darajasi, o'tgan yilgi va shu yilgi ob-havo sharoiti* va shu kabilarga qarab o'zgarib turadi.



Kutilgan hosilning miqdori meva kurtaklariga, *gullarning oz-ko'pligiga, tugunchalarning tabiiy to'kilish* davri tamom bo'lgandan keyin daraxtda *saqlanib qolganlarining miqdoriga qarab* aniqlanadi.



Bog'larda meva hosilini oldindan bilish katta ahamiyatga ega. Chunki bu bog'larda ishchi kuchiga bo'lgan talabni aniqlashga, *hosilni* terib olishda ishlatiladigan *chelak*, *savat*, *yashik*, *narvon*, *transport vositalarini*, *meva* saqlanadigan *muzxonalar* va shunga o'xshash asbob-uskunalarni oldindan tayyorlab qo'yishga imkon beradi.



Активация Windows
Чтобы активировать Windows, перейдите
раздел "Параметры".

Bog'larda etishtiriladigan hosil miqdori bir necha usullar bilan aniqlanadi.

Birinchi usul-daraxtning hosil shoxlarida shakllangan meva kurtaklariga qarab,

Ikkinchi usul - bahorda meva kurtaklarini yoppasiga gullashiga qarab aniqlanadi.

Bunda daraxtning katta-kichikligi, shox-shabbasining hajmiga, qishki sovuqlardan shikastlanmagan shox va gulkurtaklarning gullashiga qarab ***besht balli shkala bo'yicha belgilanadi.***

Gullar g'ο'raga aylanishi ular normal sharoitda changlanishiga bog'liq. Odatda, *urug'li meva daraxtlarida* jami gullarning **10-15 % saqlanib**, ular g'ο'raga aylansa, bog'lardan mo'l hosil olish mumkin.

Danakli mevalarda gullar g'ο'raga, g'ο'ralar mevaga aylanishi umumiy gul soniga qaraganda urug'li mevalarga nisbatan ko'proq bo'ladi. Hamma daraxtlardagi gul va g'ο'ralarni birma-bir sanash qiyin. *Shuning uchun bir nechta bir xil yoshdagi daraxtlarning bir tomonga qarab joylashgan bir xil kattalikdagi shoxlarini olib, ularning butoqlari bo'yab qo'yiladi yoki taxtachalar osiladi.* Har bir shoxdagi gul soni aniqlanadi, *keyin umumiy gullardan nechtasi g'ο'raga, g'ο'ralarning nechtasi mevaga aylanganligi vaqti-vaqti bilan bir necha marta sanaladi.*

G'ʻo'ʻrani sanashda asosan yaxshi shakllangan g'ʻo'ʻra va mevaga aylangan qismi hisobga olinadi. Ayrim sabablarga ko'ʻra, *g'ʻo'ʻraning ko'ʻp qismi to'ʻkilib ketsa*, albatta bu sabablarni ham hisobga olish kerak. *Bitta shoxdagi gul, g'ʻo'ʻra va mevalar* soni aniqlangandan keyin u har bir daraxtda nechta ona shox bo'lsa, shoxlar soniga ko'paytirilib, *bir tup daraxtdagi g'ʻo'ʻra yoki mevalar soni* aniqlanadi 1, 2, 3-jadvallar).



Har qaysi navda qulay sharoitda o'sgan daraxtlar hosilini oldindan aniqlash uchun **10 ta tupi ajratiladi** va ularni boshqa daraxtlardan farq qilish uchun **tanasi bo'yab qo'yiladi**. Agar maydon katta bo'lsa, ularning joylashishiga qarab, alohida qilib **5-10 tup** daraxt ajratib olinib, hosili oldindan aniqlanadi.

Hosilni aniqlash uchun quyidagi formuladan foydalaniladi:

$$S=A \cdot V$$

A - daraxtdan terib olingan o'rtacha hosil (kg)

V - daraxtlar soni S - hosil (s)

Meva daraxtlarining holatiga qarab taxminiy hosil miqdorini aniqlash

Ball	Daraxtning zararlanish darajasi	Daraxtlarning holati
5	Mutlaqo zararlanmagan	A'lo darajada
4	Qisman zararlangan	Barglari normal holatda, ayrim shoxcha vanovdalari qurigan
3	O'rtacha zararlangan	50 % meva shoxlari va yosh novdalari qurigan, ayrim ona shoxlar o'sish va rivojlanishdan qolib, hosil berish darajasini yo'qota boshlagan
2	Kuchli zararlangan	Shox-sabbalarining ko'pchiligi qurib qolgan
1	Yer ustki qismi qurib qolgan	Shox-shabbalari butunlay qurigan

2-jadval.

Meva daraxtlarining gullash davrida hosil miqdorini taxminan aniqlash

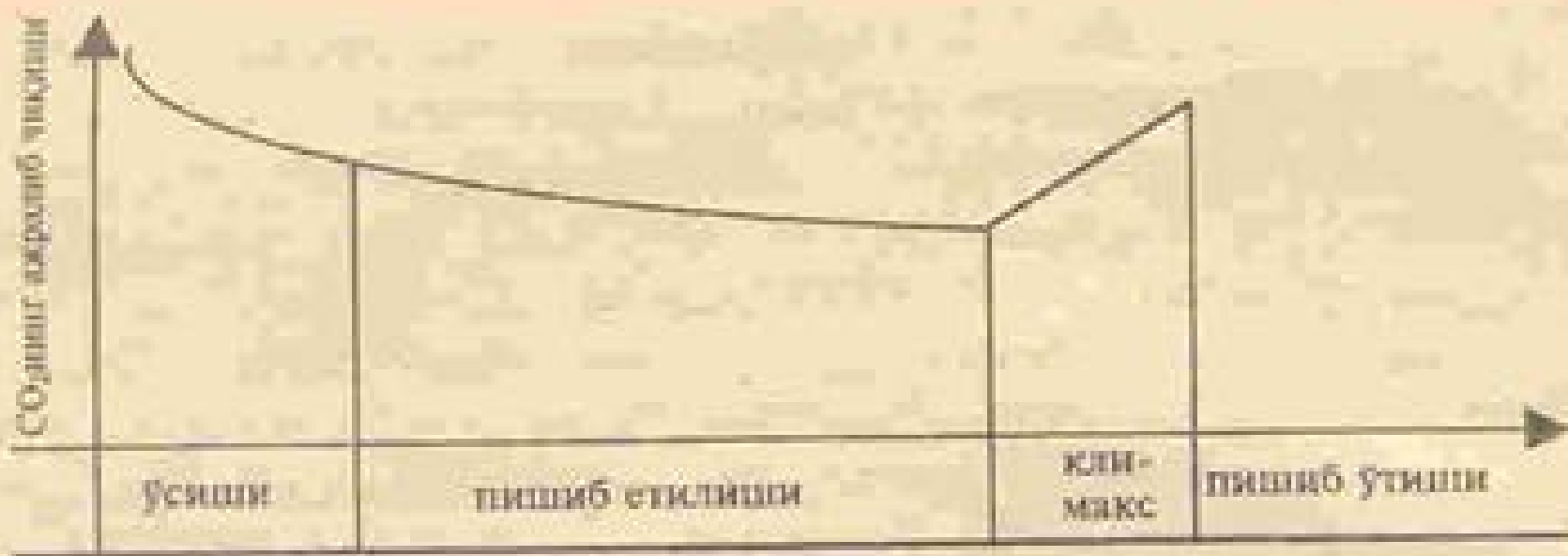
Ball	Gullash holati	Gullash darjasi
5	A'lo	A'lo darajada-hamma meva turlari va navlari to'liq gullagan
4	Yaxshi	Meva daraxtlarining 75 % dan ortiqrog'i gullagan
3	O'rtacha	Taxminan 50 % daraxtlar gullagan
2	O'rtachadan past	Daraxtning 25 % dan kamrog'i gullagan
1	Yomon	Daraxtlarning ayrim qismlari gullagan

Meva daraxtlaridagi g' o' ralarning holatiga qarab hosil miqdorini taxminan

Ball	Hosil	Hosilli shoxlarda saqanib qolgan g' o' ralar
5	Yaxshi	Ko'pchilik shoxlarda g' o' ralar yaxshi saqlangan
4	O'rtachadan yuqori	75 % dan ko'proq shoxlarda g' o' ralar yaxshi saqlangan
3	O'rtacha	50 % ga yaqin shoxlarda g' o' ralar bor
2	O'rtachadan past	25 % ga yaqin shoxlarda g' o' ralar bor
1	Yomon	G' o' ra onda-sonda uchraydi

Terilgan mevalar saralanadigan joylarga avtomashina va pritseplarda tashiladi. Mevalar tagiga *qog'oz, qipiq yoki mayin o't solingan savat* yoki yashiklarda tashiladi.

Yangi uzib keltirilgan mevalarning *etilishi mobaynida nafas olish tezlashadi*. Bu davrni *klimakterik* davr deb yuritiladi. Klimakterik davrdan keyin etilish davri tugaydi va keyingi davr – mevalarning *qarish* yoki *pishib o'tish* davri boshlanadi.



Ertapishar mevalar saqlangan paytda ularda qimmatli oziq va ta'm beruvchi moddalar *to'planmaydi*, aksincha *parchalanadi*.

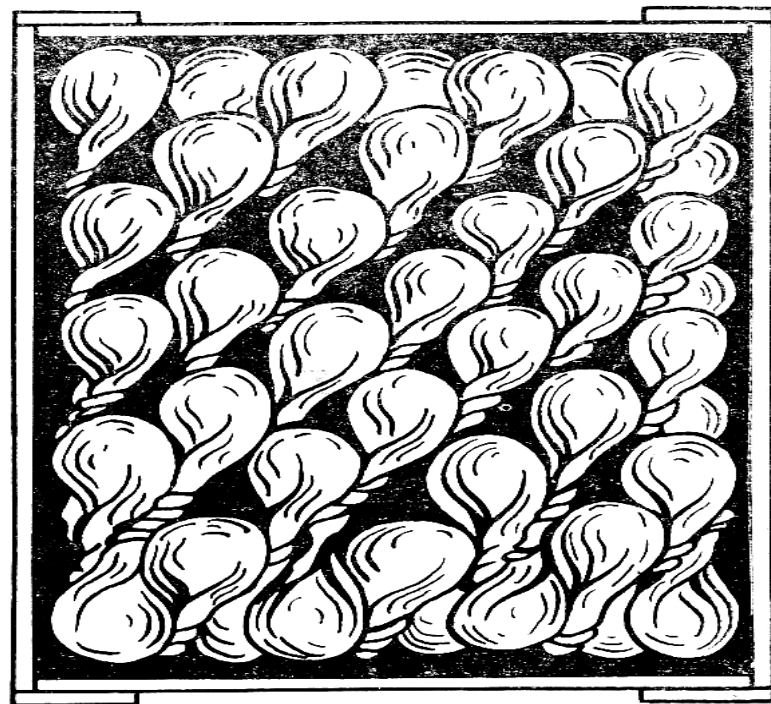
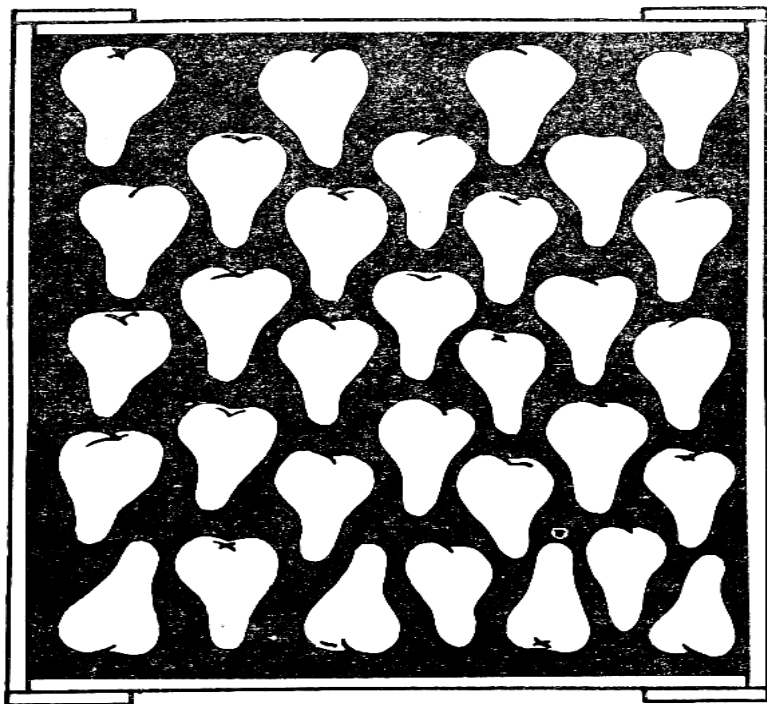
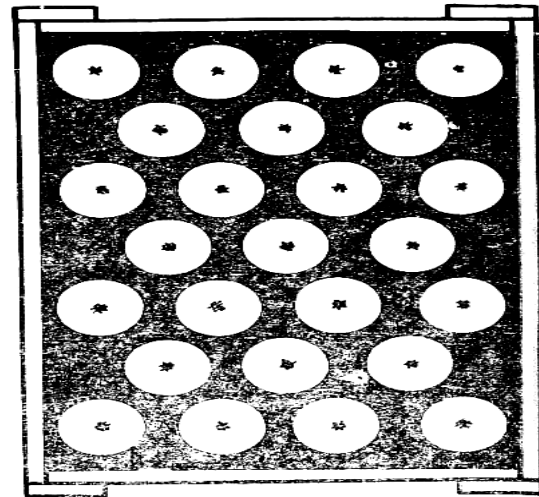
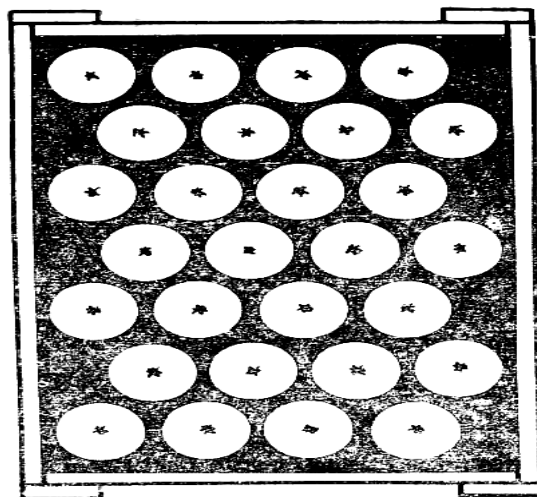
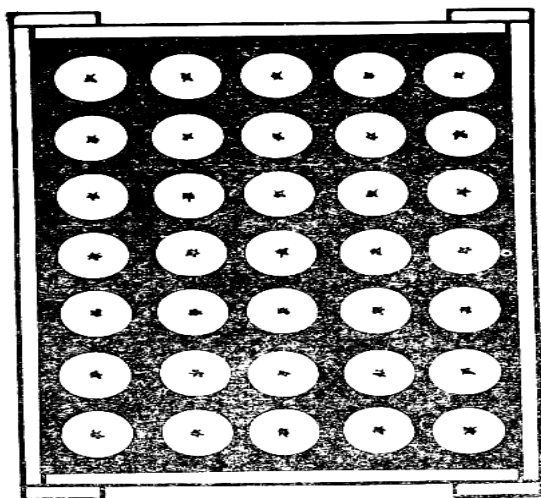
Kechki va qishki mevalar uzilgandan keyin ma'lum vaqtgacha yuqorida ko'rsatilgan moddalar *to'planadi*, so'ngra parchalanish boshlanadi.

Mevalarning etilish davrida saxaroza bilan monosaxaridlarning nisbati o'zgarib turadi: **saqlash davrida fruktoza miqdori oshadi glyukoza va saxaroza miqdori kamayadi**. Mevalar pishib o'tib ketsa, ularning nafas olishi hisobiga *shakar miqdori kamayib ketadi*.

Boshqa mevalar singari anor mevalarini joylashda xam ikki usul qo'llaniladi. ***Birinchi usul qo'llanilganida*** — mevalar terilgani va uzilganidan keyin maxsus joylash bostirmasiga olib boriladi, sifatiga qarab saralanadi, xillanadi va idishlarga joylanadi.

Ikkinchi usul qo'llanilganida — joylash bostirmalari bo'lmaydi. Hosil qaerda terilsa, shu erda saralanib, joylanadi. ***Meva idishlarga to'g'ri qatorlab, to'rtburchak usulida, diagonal shaklida va to'kma qilib joylanadi.***

Uzoqqa yuboriladigan mevalar asosan to'g'ri qatorlab va to'rtburchak usulida joylanadi. ***Anor mevalari 12 kg li yoki 25 kilogramm sig'imli qutiga, to'g'ri qatorlab joylanadi.***



2. Hosil pishib etilish darajasi va uni aniqlash

Anor mevalarini terish, muddatini va texnologiya talablariga to'la rioya qilingan holda o'tkazish mahsulotni sifatigagina emas, balki uni saqlash muddatiga ham g'oyat katta ta'sir qiladi. *Juda erta* (to'la etilmasdan) uzib olingan mevalar nordon, shirasi kam, bemaza va rangi xunuk bo'ladi. *Ozgina vaqt saqlanishi bilanoq burishib* qoladi, chunki meva to'la pishib etilgandan keyingina uning ho'jayralari suv o'tkazmaydigan holga keladi. *Erta terilgan hosil nozik bo'lib, juda tez buziladi va uzoq joyga olib borish* qiyin, chunki uzoq turmaydi.

Mevalarni terish muddatlari *mahsulotning qanday maqsadlar uchun ishlatilishiga qarab belgilanadi.* Shunga asosan mevalarning pishib etilishi *fiziologik etilishi, biokimyovi jihatdan to'la terimbop bo'lib etilish, texnik etilish* turlariga bo'linadi.

Mevaning fiziologik etilkshk.
Biokimyoviy jihatdan urug‘lari to‘la etilib, qo‘ng‘ir qoramtir tusga kirgan va zarur oziq moddalarni to‘plagan
mevadar fiziologik etilgan hisoblanadi.

Urug‘ olish uchun, asosan payvandtaglar etishtirish uchun ekiladigan mevalargina fiziologik etilgan paytda terib olinadi.

Mevaning (g'o'ra) texnik etilishi. Bu meva va uzumlarning holatiga qarab belgilanadi.

Shu vaqtda meva va uzumlar eng yaxshi sifatga ega bo'lib, qayta ishlash sanoatining talablariga mos keladigan holda bo'ladi.

Ko'pincha ayrim mevalar dumbulligida uziladi. Masalan, qiyom pishirish uchun olxo'ri, o'rik, kabi mevalar dumbul paytida teriladi. Chunki ular qaynatilgan vaqtda ezilib ketmaydi. Texnik etilish davrida terilgan mevalar yaxshi tashiladi, hatto ularni oddiy usulda tashish ham mumkin.

Mevaning terimbop bo‘lib etilishi. Mevalarning iste’molchilarga ho‘lligida etkazishga imkon beradigan holati terimbop bo‘lib etilish deb ataladi. Bu davrda teriladigan hosil o‘z naviga xos kattalikda va shu navga xos rangda bo‘lib saqlash vaqtida to‘la pishib etilishi hamda shu nav uchun belgilangan sifatlarni hosil tsilish qobiliyatiga eta bo‘lishi lozim. Terimbop etilish davri ikkiga bo‘linadi: a) *meva va uzumlar darhol eyish* uchun yaraydigan darajada etilgan bo‘ladi, bu holda terimbop etilish davri bilan iste’mol qilish uchun yaraydigan darajada etilish davri bir vaqtga tug‘ri keladi, b) *meva va uzumlar saqlash vaqtida to‘la etilishi* uchun ular endi pisha boshlagan paytida yig‘ishtirib olinadi.

Iste'mol qilish uchun yaraydigan darajada etilish. Bu davrda normal *biologik etilish jarayoni tugallanib*, meva va uzumlar to'la pishib etilgan bo'ladi. O'z naviga xos maza, hid, rang va et hosil qiladi. Ana shu davrda yig'ib olinmagan hosil pishib o'tib ketadi, sifati pasayadi va buzila boshlaydi. Meva va uzumlarning iste'mol qilish uchun yaraydigan holatda etilishi, ma'lum darajada talab va xohishga qarab belgilanadi. Ishlab chiqarish sharoitida meva va uzumlarni yig'ishtirib olish muddati har qaysi navning sifati alohida ravishda baholash asosida, ya'ni mevalarning tashqi holati, rangi, daraxt shoxiga birikishi, urug'ining rangi, etining tig'izligi kabi belgilarga qarab aniqlanadi

Rangi. *Har bir nav mevalar o'ziga xos rangga ega bo'ladi.* Mevalarning rangi ularning etilganligini ko'rsatuvchi muhim belgilardan biridir. Mevalarni tera boshlashga bir necha kun qolganda ularning rangi, odatda keskin yaxshilanadi. *Sariq va yashil tUSDagi mevalarning rangi mevalar uzilgandan keyin yanada yaxshilanishi mumkin,* ammo qizil va qizg'ish rangli mevalarning tusi deyarli o'zgarmaydi. *Mevalarning rangi ma'lum iqtisodiy ahamiyatga egadir.* Mevalarning rangi qanchalik ochiq va chiroyli bo'lsa, ularning tashqi ko'rinishi shunchalik yaxshi bo'ladi. Unday mevalarga talab ortadi va bozor bahosi oshadi.



3. Anor mevalvrini terish ishlarini tashkil qilish.

Anor mevalardan mo'l va sifatli hosil olishning g'oyat muhim sharti – agrotexnika tadbirlarini (ekish va qator oralarini sifatli ishlash, sug'orish, ko'chat o'tkazish ishlarini) to'g'ri tashkil qilishdan iboratdir. O'z vaqtida o'tkazilmagan parvarish ishlari (shakil berish, tagini yumshatish, xashorat va zararkunandalarga qarshi kurash choralarini qo'llash) hosilni qo'ldan boy berishga sabab bo'ladi. Ba'zi yillarda anorni tajribalarga asoslanib xashorat va zararkunandalarga qarshi o'z vaqtida kurash choralari amalga oshirilmasa, **30-35 % anor hosili** qo'ldan boy berilarkan.

Respublikada hosilni o'z vaqtida yig'ib olmaslik oqibatida har yili **15 % gacha, ba'zi yillari 50 % dan ortiq anor mevalari yorilib**, sifati talabga javob bermaydigan holga kelib qoladi. Bunday mahsulotlarni tashiluvchanligi, saqlanuvchanligi xattoki istimolboblighi xam pasayib ketadi. Nobudgarchilikka olib keladigan muhim sabablardan biri – hosilni transportda tashish, yuklash va tushirish jarayonida yuzaga keladigan oqibatlardir.

MEVASI YIRIK, O'RTACHA VAZNI 150-200 G DAN 1-1,2 KG GACHA BO'LADI. TO'LIQ PISHGANDA TERIB OLINADI. ERTA TERILSA, SAQLANGANDA ETILMAYDI. PISHGAN MEVASI O'Z VAQTIDA TERIB OLINMASA, YORILIB KETADI. ANOR 15-16 DARAJA SOVUQDAN QATTIQ ZARARLANADI. 18-20 DARAJA SOVUQDA ESA UNING ILDIZ BO'G'ZIGACHA SOVUQ URADI. SHUNING UCHUN QISHDA KO'MILADI.



Ma'lumki daraxtdagi mevalarning hammasi ***bir yo'la pishib etilmaydi***. Daraxtdagi mevalarning bir vaqtda pishib etilmasligiga sabab, ***kurtaklarning turli muddatlarda tug'ilishi***, gullashi, ***tuguncha tugishi*** hisoblanadi. Shu sababli daraxtdagi mevalarning pishishiga qarab tanlab terish lozim. Bunda har bir daraxtning mevalari 2–3 marta teriladi.

Odatda urug'li mevalarning ikkinchi terimiga birinchi terimdan 10–15 kun o'tgach, danakli mevalarni terishga esa 3–4 kundan keyin tushiladi. Mevalarni tanlab terish ularni sortlarga ajratishni ancha engillashtiradi. Mevalarni terishda ular po'stining shikastlanmasligiga e'tibor berish lozim. Shikastlangan mevalar ***zaha*** bo'lib rangi qorayib, chiriq boshlaydi. Anor mevalarini daraxtdan qoqib olish mumkin emas, saqlash uchun o'zuladigan anor mevalariga alohida e'tibor qaratilishi shart.

Sovuqda muzlagan mevalarni daraxtnig o'zida erigandan so'ng terib olinadi.

Chang bosgan, *shira bilan kuchli zararlangan va zaharli dorilar bilan ishlangan daraxtlardagi meva terishdan ilgari yuqori bosimda suv bilan yuviladi.*

Anor uzishda ishlatiladigan *idishlar toza va hidsiz bo'lishi* lozim. Qayta ishlash uchun *uziladigan anor uncha avaylab uzilmasa ham* bo'ladi. Bunda ifloslangan, zararlangan va kasallangan anor mevasi alohida savatlarga solinadi. Bu mevalarni *qayta ishlab sharbatini* olish, *sharbatini bijg'itib sharob mahsulotlarini olish* mumkin.

ETIBORINGIZ
UCHUN
RAHMAT.!!!

