



# International Congress on Biological, Physical And Chemical Studies

*International Congress on Biological, Physical And Chemical Studies - is an international conference platform under open access policy. The conference is led by international expert members who take an objective approach to peer review, ensuring each research paper is reviewed, edited by authors and evaluated on its own scholarly merits and research integration. Publishing and joining on the proceeding of the International Congress on Biological, Physical And Chemical Studies will ensure publishing experience and indexing possibilities on various global indexing.*

## Сушка Фруктов Разных Сортов И Гибридов Баклажанов В Круглых Кусках На Открытом Воздухе И В Сушильном Оборудовании

**Ахмедов Шухрат Курвондурдыевич**

Независимый студент Ташкентского государственного аграрного  
университета

### АННОТАЦИЯ

в данной статье сушка баклажанов на солнце и в сушильном оборудовании без очистки показала положительный результат. Опыты показали, что по данным анализа проб, взятых от сортов и гибридов сырья баклажанов, эти показатели составляют у сорта Аврора 88,9%, у сорта Сурхан Гозали 87,8%, у Анет F1 89,1%, у сорта Замин F1 89,1%. гибрид 88,6%, гибрид Pantera F1 имеет 88,8%, гибрид Барселона F1 имеет 89,2% общего содержания воды.

**Ключевые слова:** баклажан, солнце, тепло сырья, температура, ветер, скорость строительства, испарение воды, сушеный продукт, влага.

**Входить.** Из научных источников известно, что не только в мире, но и на территории нашей Республики баклажаны выращиваются на больших площадях овощных культур. Роль крестьянских хозяйств несопоставима в полном удовлетворении потребностей населения страны в качественных продуктах питания, в поставке различных овощей в стабильном (свежем), сушеном и переработанном виде в течение всего года. Сегодня молодыми учеными, работающими в сфере сельского хозяйства республики, создано и выведено множество новых сортов овощных культур, в том числе сорта баклажанов, обладающие уникальными биологическими свойствами и требующие специальной технологии выращивания и обработки, широко используемые в производстве.

Режим хранения, сушки и переработки пищевых продуктов является основой повышения качества продукции, снижения потерь и отходов, снижения себестоимости готовой продукции. Известно, что одновременно реализовать все продукты питания, в том числе овощи, невозможно. Поэтому сегодня большое внимание уделяется их комплексной переработке и сушке. Это не только предохраняет продукцию от порчи, но и позволяет получать новые питательные и вкусные продукты [3].

Одним из важных направлений наших исследований является производство экологически чистой, качественной сушеной продукции, соответствующей требованиям стандартов [6,

7, 8]. В зависимости от способа переработки такую продукцию делят на сушеную (чипсы и порошки) и консервированную (в герметично закрытой таре). Одним из способов переработки урожая баклажанов является простая сушка на солнце. Сушка на солнце обеспечивает получение экологически чистой сушеной продукции при максимальном использовании природных факторов – солнца, ветра, относительной влажности воздуха. Сушка на солнечном свете позволяет получать готовые к употреблению продукты для использования в пищу в течение короткого или длительного времени в зависимости от вида продукта [9].

**Научный метод исследования.** В ходе полевых экспериментов проводились фенологические наблюдения, биометрические измерения. Мониторинг и расчет проводились в соответствии с общепринятыми требованиями. Опыты проводились в 4-х повторах. Массу нетто сушеных овощей, форму и размер частиц, объем измельчения, дефекты внешнего вида, соотношение компонентов, органолептические показатели и методы определения сушки определяли по международному стандарту ГОСТ 13340.1-77.

**Исследования** проводились в 2023-2024 годах на опытном поле по сушке плодоовощной продукции Информационно-консультативного центра Ташкентского государственного аграрного университета.

**Цель исследования** - получение качественного сушеного продукта путем сушки баклажанов на солнце и в сушильном оборудовании в обычных условиях.

**В качестве объектов исследования** были выбраны сорт Аврора, сорт Сурхан Гозали, Анет F1, гибрид Замин F1, гибрид Пантера F1 и гибрид Барселона F1.

**Результат исследования.** В эксперименте сырые образцы баклажанов раскладывали на подносах на открытом воздухе и помещали под прямые солнечные лучи для сушки. В каждый лоток для сушки помещали по 2 кг каждого сорта и по 10 кг гибридов, всего 60 кг сырья. В этом же заказе в корзины сушильного оборудования для сушки было помещено в общей сложности 60 кг баклажанного сырья.

Исследования показали, что в процессе сушки сырья при сравнении способа сушки и сортов и гибридов баклажанов наблюдалось, что показатели выхода готового сушеного продукта и количества остаточной влаги в сушеном продукте были ниже. В ходе многофакторного процесса сушки были изучены и проанализированы различные факторы. Преимущественно в эксперименте наблюдали выход готового продукта, количество остаточной влаги в высушенных продуктах и влияющие факторы.

Отбирают образцы сортов и гибридов баклажанов, нарезают их на круглые кусочки размером 0,4-0,5 см и высушивают вместе с кожурой, выход готового продукта при сушке на открытом воздухе (контроль), количество остаточной влаги в Сушеный продукт выглядит следующим образом: Было получено 0,94 кг сорта Аврора, 0,98 кг Анет F1, 0,93 кг гибрида Замин F1 и 11,2 кг Барселоны F.

В данном опыте при анализе остаточной влаги в готовом сушеном продукте она составила у сорта Аврора 19,8 %, у сорта Сурхан Гозали 18,8 %, у гибрида Анет F1 18,6 %, у гибрида Замин F1 18,9 % и 18,6 %. % у гибрида Пантера F1. У гибрида Барселона F1 наблюдалась остаточная влажность 19,4% (табл. 1).

**Таблица 1 Показатели выхода готовой продукции при нарезке плодов разных сортов и гибридов баклажанов на куски круглой формы и сушке на открытом воздухе и в сушильном оборудовании (2022-2024 гг.).**

Высыхают без шелушения, круглой формы, размером 0,4-0,5 мм (контроль).									
№	Сорта и гибриды баклажанов	на открытом воздухе (на солнце)				в сушильном оборудовании			
		масса сырья, кг	Выход готовой продукции, кг	влажность высушенного продукта, %	продолжительность сушки, час.	масса сырья, кг	Выход готовой продукции, кг	влажность высушенного продукта, %	продолжительность сушки, час.
1	Аврора	10	0,94	19,8	72-74	10	0,82	14,3	38-40
2	Сурхан красивый	10	0,86	18,8	72-74	10	0,76	14,1	38-40
3	Анет F1	10	0,98	18,6	72-74	10	0,84	14,6	38-40
4	Земля F1	10	0,93	18,9	72-74	10	0,83	13,5	38-40
5	Пантера F1	10	0,79	18,6	72-74	10	0,78	14,4	38-40
6	Барселона Ф1	10	1,2	19,4	72-74	10	0,93	15,2	38-40
ЕКФ <sub>05</sub>									
S <sub>x</sub> =									
S <sub>x</sub> =									
V =									
сушеные в круглой форме, отделенные от скорлупы, размер 0,4-0,5 мм.									
1	Аврора	10	0,89	19,1	72-74	10	0,78	14,0	38-40
2	Сурхан красивый	10	0,81	18,2	72-74	10	0,71	13,6	38-40
3	Анет F1	10	0,92	18,3	72-74	10	0,80	14,2	38-40
4	Земля F1	10	0,88	18,0	72-74	10	0,79	13,2	38-40
5	Пантера F1	10	0,72	18,1	72-74	10	0,72	14,1	38-40
6	Барселона Ф1	10	0,91	19,0	72-74	10	0,86	14,7	38-40
ЕКФ <sub>05</sub>									
S <sub>x</sub> =									
S <sub>x</sub> =									
V =									

В данном эксперименте были получены следующие результаты, когда сырье баклажанов было отделено от оболочки круглой формы и высушено в сушильном оборудовании размером 0,4-0,5 мм. Установлено, что выход готового продукта, полученного из сырья баклажанов, высушенного на открытом воздухе и в сушильном оборудовании, а также количество остаточной влаги в высушенном продукте различаются между сортами и гибридами баклажанов.

Отобрали образцы сортов и гибридов баклажанов, нарезали их круглыми кусочками размером 0,4-0,5 см и высушили на открытом воздухе. При этом было получено 0,89 кг сорта Аврора, 0,92 кг Анет F1, 0,88 кг гибрида Замин F1 и 0,91 кг Барселона F1.

Стоит отметить, что в ходе наших экспериментов анализировали остаточную влажность готового сушеного продукта для сортов и гибридов: 19,8% для сорта Аврора, 18,8% для сорта Сурхан Гозали, 18,6% для Анет F1, 18,9% для гибрида Замин F1. , Pantera Было обнаружено, что гибрид F1 имел 18,6%, а гибрид Барселона F1 имел остаточную влажность 19,4%.

**Заклучение.** При сушке баклажанов на солнце и в сушильном оборудовании подсушивание сырья путем отделения его от оболочки дало положительный результат. Продукты из баклажанов, высушенные на солнце, по сравнению с готовой продукцией, высушенной в сушильном оборудовании, по различным показателям качество цвета продукта оставалось естественным по сравнению с продуктами, высушенными на солнце.

#### **Список использованной литературы**

1. Gordeyev A.V. Resheniye problem prodovolstvennoy bezopasnosti. Mir agrobiznesa. 2008 ;(1):4-6.
2. Ivanova V.M. Rost selskoxozyaystvennogo proizvodstva, kak faktor razvitiya pishевой promishlennosti i prodovolstvennogo rinka. Pishевaya promishlennost. 2016;(2):8-11.
3. Machulkina V.A. Bezotxodnaya texnologiya pererabotki ovoshebaxchevoy produkcii. Kartofel i ovoshi. 2017 ;(7):22-23.
4. Geraskina N.V. Seleksiya baklajana dlya yuga Rossii. Kartofel i ovoshi. 2016;(7):33-34.
5. Kigashpayeva O.P., Avdeyev A.Y. Noviye sorta baklajana dlya konservirovaniY. Kartofel i ovoshi. 2016;(7):35-36.
6. Mediko-biologicheskiye trebovaniya i sanitarniye normi prodovolstvennogo sirya i pishevix produktov. M.: Izdatelstvo standartov, 1990. S.94-100. 7. Gigiyenicheskiye trebovaniya bezopasnosti i pishевой sennosti pishevix produktov M., 2002.
7. Axmedov Sh.K., Nortojiyev B.Sh., “TABIIY SHAROITDA MAXSUS QURITISH USKUNASIDA BAQLAJON QURITISH” Ta'limda zamonaviy transfarmatsiyasi| 11-to'plam 1-son| tadqiqotlar.uz ☎ 2024 йил. Б.28-31