

УДК 635.575.172

AGRIS: F30; J11

**РАЗНОВИДНОСТИ И ХРАНЕНИЕ ПЛОДОВ ДЫНИ
В УСЛОВИЯХ КАРАКАЛПАКСТАНА**

**VARIETIES AND STORAGES OF FRUITS OF A MELON
IN THE CONDITIONS OF KARAKALPAKSTAN**

©Султанов Ж. Д.,

Ташкентский государственный аграрный университет,

г. Нукус, Узбекистан

©Sultanov J.,

Tashkent State Agrarian University,

Nukus, Uzbekistan

©Бекбанов Б. Б.,

канд. с-х. наук,

Узбекский научно-производственный центр сельского хозяйства,

г. Нукус, Узбекистан

©Bekbanov B.,

Uzbek Scientific and production center of agriculture,

Nukus, Uzbekistan

©Бисенбаева Н. Е.,

Ташкентский государственный аграрный университет,

г. Нукус, Узбекистан

©Bysenbaeva N.,

Tashkent State Agrarian University,

Nukus, Uzbekistan

©Мамбетназаров А. Б.,

Узбекский НИИ защиты растений,

г. Ташкент, Узбекистан, mambetnazarov@inbox.ru

©Mambetnazarov A.,

Uzbek Scientific research institute of plants protection,

Tashkent, Uzbekistan, mambetnazarov@inbox.ru

Аннотация. В работе приведены данные по оценке сортов дынь, выращиваемых в Узбекистане и имеющих наибольшее распространение в бахчеводстве Каракалпакстана. Проведена оценка земель, которые могут быть использованы под данную культуру.

При проведении оценки лежкости различных сортов использовались данные по содержанию питательных веществ и условий выращивания этих сортов, а также условий хранения плодов.

Выделены сорта дынь, которые разделены на группы по срокам созревания, особенностям питательной ценности и вкусовым качествам. Для длительного хранения дынь необходимы оптимальные климатические условия и особенно — температура и влажность воздуха. В условиях Каракалпакстана дыни можно хранить до мая.

В заключении приведены рекомендации по лучшим способам хранения, которые позволяют сохранить не только товарный вид плодов, но и качественные характеристики.

Отмечается также, что данная бахчевая культура является наиболее перспективной для региона в экономическом отношении.

Abstract. The paper provides data on the evaluation of varieties of melons grown in Uzbekistan and which have the greatest distribution in melon-growing in Karakalpakstan. An assessment of the land that can be used for this crop was carried out.

When assessing the shelf-life of different varieties, data were used on the nutrient content and the conditions for growing these varieties, as well as on the storage conditions of the fruit.

The varieties of melons are distinguished, which are divided into groups according to maturation and nutritional characteristics and taste characteristics. For long-term storage of melons, optimal climatic conditions and especially temperature and humidity of air are necessary. In the conditions of Karakalpakstan melons can be stored until May.

In conclusion, recommendations are given on the best methods of storage, which allows you to save not only the presentation of fruits but also quality characteristics.

Ключевые слова: климат, засуха, засоление почвы, дефицит влаги, сорт, урожайность, транспортабельность, лежкость, хранение, переработка.

Keywords: climate, drought, soil salinity, moisture deficit, variety, productivity, transportability, maturation, storage, processing.

Современные социальные условия и развитие сельскохозяйственного производства оказывают влияние на распространенность сортов дыни. Сортимент высеваемых местных сортов дыни сокращается и существует угроза потери некоторых ценных сортов народной селекции. Вместе с этим, продолжается процесс улучшения местных сортов путем отбора и размножения новых перспективных и стабильных форм и сортов дыни.

Бахчевые культуры, возделываемые в Республике Каракалпакстан подвержены влиянию различного рода неблагоприятных факторов среды. Почвенно-климатические условия Каракалпакстана исключительно благоприятны для выращивания высоко сахарных плодов дынь. Но, в связи с усыханием Аральского моря, в его южных зонах из года в год увеличиваются степень засоления почвы, сухость климата и дефицит влаги, что является одной из причин их невысоких и нестабильных по годам урожайности и валовых сборов. Поэтому, при таких экстремальных условиях, необходимо целенаправленная работа по испытанию различных сортов дынь и выделение среди них высокоурожайных, болезни устойчивых, транспортабельных и лежких форм, для длительного хранения и переработки.

Среди неблагоприятных факторов среды, наибольшее отрицательное влияние на урожайность и качества получаемого урожая оказывают воздушная и почвенная засуха, высокая концентрация солей в почве, различные болезни, как, мучнистая роса (*Erysiphe cichoracearum*), фузариозное увядание (*Fusarium spp.*) и т. д. Поэтому испытания и выделение высококачественных сортов дыни, разработка приемлемых технологий возделывания, а также эффективных приемов борьбы с болезнями и вредителями, оказывает ощутимое влияние на качества перерабатываемой продукции. Высокая влажность почвы снижает лежкость и сахаристость плодов, способствует развитию грибных заболеваний.

В Узбекистане в настоящее время бахчевые культуры возделываются на более 50 тыс. га, что составляет около 1,2% общей поливной пашни. Увеличение производства продукции возможно за счет резкого повышения урожайности. Вместе с тем, для организации промышленного бахчеводства имеются огромные земельные возможности. Это позволяет создать действительное их изобилие, объем производства не только перекроет норму

потребления бахчевых для населения, но и позволит вывозить их в другие промышленные районы СНГ и зарубежные страны.

Сорта дынь, выращиваемые в Узбекистане, относятся в основном к двум подвидам: Среднеазиатскому и Малоазиатскому. К последнему принадлежат дыни, называемые кассабами, из которых в Каракалпакии распространены сорта группы гурбеков: Ак гурбек, Кара гурбек, Ала гурбек, Кок гурбек и Алекке гурбек. Среднеазиатский подвид объединяет наиболее культурные формы дынь, обладающие крупными, сахаристыми, лежкими плодами. Дыни этого подвида по ряду признаков разделяются на пять разновидностей: хандаляки (замча), летние мягкомякотные, летние твердомякотные, осенние, зимние.

К разновидности хандаляк относятся все сорта замчи. К разновидности летних мягкомякотных дынь относятся сорта: Басыпалды, Нан гушт, Шекер пара и все скороспелые сортотипы гуляби и бишеков, которые имеют плохую лежкость.

В разновидность летних твердомякотных дынь входят сорта: Тор нават бишек, Нават бишек, Гитай каун, Жида жапрак (иш кызыл каракалпакский) и другие среднеспелые сорта с твердой мякотью.

Разновидность осенних дынь включает сорта, которые созревают в конце лета и могут храниться 2-3 месяца: Хива бишек, Карры кыз и осенние гуляби и бишеки.

К разновидности зимних относятся все сорта дынь, плоды которых могут храниться от 4 до 6 месяцев и более. Это позднеспелые сорта сортотипов гуляби и бишеков, Котыр бишек, Хамма бишек, Ак каш бишек, Кызыл бишек, Сары бишек, Туя каун, Огиз каун, Ала хамма, Кара каш, Кара гуляби, Кызыл гуляби и другие, которые имеют продолжительную лежкость.

Каждая разновидность имеет ряд сортотипов, а сортотип в свою очередь имеет своем составе множества форм.

В Таблице приведены данные по снижению веса плодов за весь период хранения — с октября по январь.

Таблица.

ЕСТЕСТВЕННОЕ СНИЖЕНИЕ ВЕСА ПЛОДОВ ЗА ПЕРИОД ХРАНЕНИЯ, %

<i>Сорта дыни</i>	<i>Октябрь</i>	<i>Ноябрь</i>	<i>Декабрь</i>	<i>Январь</i>
Қора гулаби	6,68	3,01	2,30	2,38
Саховат	7,68	3,01	2,06	1,94
Олтин водий	7,56	3,15	2,21	2,34
Зар гулоби	7,48	3,07	2,18	2,23

Многие виды и сорта дыни различаются между собой по химическому составу. При этом, это зависит от сорта, степени зрелости, а также от технологии выращивания. Основную часть сухого вещества бахчевых культур, составляет крахмал, сахар, клетчатка и пектиновые вещества. Их вкус, сладость, степени мягкости и твердости зависит от объема и изменения углеводов. Крахмал, как запасное питательное вещество, больше встречается у позднеспелых форм дыни. У большинства бахчевых, по мере созревания, объем крахмала уменьшается и затем — превращается в сахар. Поэтому уже в составе спелых дынь крахмал почти не встречается. У позднеспелых форм бахчевых и других овощных культур по мере хранения, крахмал превращается в сахар и поэтому повышаются их вкусовые качества.

В составе веществ продукции бахчеводства, основная часть приходится на углеводы, из которых больше встречается глюкоза, фруктоза и сахароза. Половину сахарных веществ в составе дыни, составляет сахароза. У зимних сортов дынь довольно длительное время не

уменьшается количество сахарных веществ, так как с изменением соотношения между моносахаридом и дисахаридом, повышается объем сахарозы.

В составе дыни, в сравнении с другими бахчевыми, объем целлюлозы и гемицеллюлозы бывает значительно меньше, что повышает мягкость мякоти и отсутствие нитевых волокон.

Во время хранения уменьшаются в содержании пектиновые вещества и гемицеллюлозы. Дыни, предназначенные для хранения, должны отвечать требованию ГОСТа 7178-85, и по внешнему виду должны быть целыми, чистыми, свежими, здоровыми, а по цвету и форме плод должен отвечать ботаническому сорту.

Для длительного хранения дыни необходимы оптимальные климатические условия и особенно — температура и влажность воздуха. В условиях Каракалпакстана дыни можно хранить до мая месяца в проветриваемых складах в ящиках или на песке, а также в виде «повешения» в сетчатых мешках.

Внешний диаметр зимних сортов дыни, выделенных для хранения должен быть не менее 15 см, а у скороспелых сортов — 12 см. В одной партии допускается повреждения дыни до 5% и 10%.

Список литературы:

1. Остонакулов Т., Гуломов Б. Продукции бахчеводства: производства, хранения и переработка. Ташкент, Мехнат, 2010.
2. Дыни Узбекистана. Ташкент: ГосиздатУзССР, 1962. 184 с.
3. Хорезмская сельскохозяйственная опытная станция, Народный Комиссариат Земледелия Уз. С. С. Р. Ташкент, 1928. Вып. 1: Результаты работ 1927 года / сост.: П. А. Яхтенфельд, М. А. Лысенко, П. А. Соболев. 1928. 80 с.
4. Рахматов О. О., Умаралиев О. Р. Исследование эффективности применения комплексной линии для концентрирования овощебахчевых суспензий // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2014. № 9 (119). 147
5. Lamers J. P. A. et al. (ed.). Restructuring land allocation, water use and agricultural value chains: Technologies, policies and practices for the lower Amudarya region. Vandenhoeck & Ruprecht, 2015.
6. Mitchell D. M. Potential impacts of climate change on agricultural production in Uzbekistan: дисс. 2014.

References:

1. Ostonakulov, T., & Gulomov, B. (2010). Melon production: production, storage and processing. Tashkent, Mekhnat
2. Melons of Uzbekistan. (1962). Tashkent: *State Publishing House of the USSR*, 184
3. Khorezm Agricultural Experimental Station, People's Commissariat of Agriculture Uz. S. S. R. Tashkent, 1928. Issue. 1: Results of the works of 1927. compile: P. A. Yakhtenfeld, M. A. Lysenko, P. A. Sobolev. 1928. 80
4. Rakhmatov, O. O., & Umaraliev, O. R. (2014). Study of the effectiveness of the application of a complex line for the concentration of vegetable-melon slurries. *Bulletin of the Altai State Agrarian University*, (9 (119)). 147
5. Lamers, J. P., Khamzina, A., Rudenko, I., & Vlek, P. (Eds.). (2015). Restructuring land allocation, water use and agricultural value chains: *Technologies, policies and practices for the lower Amudarya region*. Vandenhoeck & Ruprecht.

6. Mitchell, D. M. (2014). Potential impacts of climate change on agricultural production in Uzbekistan (*Doctoral dissertation*).

*Работа поступила
в редакцию 15.03.2018 г.*

*Принята к публикации
18.03.2018 г.*

Ссылка для цитирования:

Султанов Ж. Д., Бекбанов Б. Б., Бисенбаева Н. Е., Мамбетназаров А. Б. Разновидности и хранение плодов дыни в условиях Каракалпакстана // Бюллетень науки и практики. 2018. Т. 4. №4. С. 156-160. Режим доступа: <http://www.bulletennauki.com/sultanov-bekbanov> (дата обращения 15.04.2018).

Cite as (APA):

Sultanov, J., Bekbanov, B., Bysenbaeva, N., & Mambetnazarov, A. (2018). Varieties and storages of fruits of a melon in the conditions of Karakalpakstan. *Bulletin of Science and Practice*, 4, (4), 156-160