

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI  
QISHLOQ XO'JALIGI ILMIIY-ISHLAB  
CHIQRISH MARKAZI

AKADEMIK R.R. SHREDER  
NOMIDAGI MEVACHILIK,  
UZUMCHILIK VA VINOCHILIK  
ILMIY-TEKSHIRISH INSTITUTI

700000, Toshkent sh., Bosh pochta, ab. quti № 16  
Tel.: 24-24-42, 24-96-28

№ 23/3, 2002 у.  
20.01.2002



РЕСПУБЛИКА УЗБЕКИСТАН  
НАУЧНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫЙ ЦЕНТР  
СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УЗБЕКСКИЙ  
НАУЧНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ  
ИНСТИТУТ САДОВОДСТВА,  
ВИНОГРАДАРСТВА И ВИНОДЕЛИЯ  
ИМ. АКАД. Р. Р. ШРЕДЕРА

700000, г. Ташкент, Главпочта, а/я 16  
Тел.: 24-24-42, 24-96-28

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на товарно-технологическую оценку сухофруктов  
высушенных на сушильной установке "Узбекистан"

В сезон 2001 года в отделе переработки и хранения  
НИИСВиВ им.Р.Р.Шредера была проведена сушка некоторых сортов  
плодовых пород винограда на сушильной установке "Узбекистан":

- Абрикос - Юбилейный Назои
- Слива - Исполинская, Самаркандский Чернослив (пукат)
- Унаби - Да-бай-пзао (цукат)
- Виноград - Кичмиш Ботир
- Инжир - Кадота
- Айва - Консервная (пукат)
- Контроль - сушка Воздушно-солнечная.

По результатам исследований первого года можно сделать  
предварительные выводы:

По внешнему виду (размер, окраска, яркость, форма и т.д.)  
сухофрукты высушенные на сушильной установке "Узбекистан" были  
лучше контрольных образцов - воздушно-солнечная сушка.

Сушеная продукция отличалась яркой окраской, чистой и в  
целом более привлекательным внешним видом.

Вкусовые качества опытных образцов были также лучше по  
сравнению с контролем (вкус, аромат, запах, консистенция  
мякоти и др.).

Предлагаемый метод инфро-красной сушки фруктов на уста-  
новке "Узбекистан" представляет научно-производственный инте-  
рес для увеличения в Республике производства сухофруктов.

В заключение следует отметить, что полученные данные являются предварительными. Поэтому в 2002 году необходимо продолжить исследования для определения продолжительности сушки на фоне разных температур, выхода сушеной продукции, проведения биохимических анализов с тем, чтобы сушеная продукция отвечала требованиям мирового стандарта.

Опыты необходимо проводить с разными конструкциями сушилок.

Только после проведения указанных исследований будет дано окончательное заключение.

ДИРЕКТОР ИНСТИТУТА -

М.М. МИРЗАЕВ

Зам. директора по  
научной работе -

Ю.М. ДЖАВАНЦИ

Зав. отделом сушки  
и хранения -

Р.М. РИЗАЕВ

