



SOVUQ USULDA OLINGAN QOVOQ MOYINING FOYDALI XUSUSIYATLARI.

Qarshi davlat texnika universiteti dotsent

Hamroyev Elmurod Ortignazarovich

Qarshi davlat texnika universiteti 2-kurs talabasi

Jovliyeva Asila

Annontatsiya: Ushbu maqolada qulay sharoitlarda Sovuq presslangan usulda olingan qovoq urug'i yog'i - ekologik toza tabiiy mahsulot, ishlab chiqarishning o'sishiga hissa qo'shadigan foydali xususiyatlari va ta'mi tufayli tobora ommalashib bormoqda. Mag'iz tarkibidagi moyni sovuq usulda shnekli presslarda maksimal miqdorda olish ko'p miqdordagi biologik faol moddalarni o'z ichiga olgan qimmatli oziq-ovqat mahsulotidi haqida bayon etilgan.

Kalit so'zlar. Sovuq presslangan, mag'iz, harorat, foydali xususiyatlari, oziq-ovqat xavfsizligi, biologik faol, qovoq urug'i, vitaminlar va minerallar, shnekli press.

Kirish. Respublikamizda asosiy xom ashyo paxta chigiti, soya urug'i bo'lib, mavjud texnologiyalar va uskunalar ularni qayta ishlash uchun mo'ljallangan. Lekin asosiy xom ashyo yetishmaydigan paytida ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar turlarini kengaytirish va assortimentini ko'paytirish uchun qayta ishlanadigan xomashyo turlarni ko'rib chiqish va inson organizmiga foydali urug'lardan yog' olish lozim. Hozirgi paytda bu dalzarb muammolardan biridir.

Iqtisodiyotning real sektorini qo'llab-quvvatlash borasidagi muhim yo'nalishlardan yana biri – bu sanoat kooperatsiyasi asosida tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishni mahalliyashtirish jarayonidir.

Sovuq presslangan qovoq urug'i yog'ini ishlab chiqarish hajmi kichik uy sharoitidan sanoat miqyosida yog' ishlab chiqaradigan yirik korxonalargacha



farq qilishi mumkin. Sovuq presslangan qovoq urug'i yog'i ishlab chiqarishning o'sishiga hissa qo'shadigan foydali xususiyatlari va ta'mi tufayli tobora ommalashib bormoqda.

Issiq presslangan qovoq urug'i yog'i ishlab foydali xususiyatlari va ta'mi keskin pasayishiga olib keladi.

Shuningdek, sovuq presslangan qovoq urug'i yog'i qovoq urug'idan qandolatchilikda turli xil pishiriqlar, muzqaymoq, sifatli va mazali kolbasalar tayyorlashda keng foydalaniladi. Quritilgan urug' tarkibida 6–9% suv, 45–53% moy, 32–38% oqsil, 4–6% mineral moddalar, 3–5% uglevodlar, 2–4% xom kletchatka, A, B, D, E vitaminlari bo'lib, mikroelementlardan rux va selenga boy. Qovoq moyi qimmatbaho hisoblanadi. Undan tibbiyotda dorivor moy sifatida foydalanilib kelinmoqda.

Rivojlangan mamlakatlarda qovoq moyini qimmatbaho salat moyi sifatida iste'molga chiqariladi. Moyi tarkibi 40–60% linol kislotasi, 25–40% olein kislotasi, 10–25% palmitin kislotasi, 3–6% stearin kislotasi va 1–2% boshqa moy kislotalardan iborat

Qovoq urug'i tarkibidagi foydali vitaminlar va minerallar.

Qovoq urug'ida juda ko'p vitaminlar va minerallar bor: ulardan niatsin va foliy kislotasi, V gruppasidagi boshqa vitaminlar, oz miqdorda A, S, D va K vitaminlari, lekin uning tarkibida hammasidan ham ko'p "navqironlik vitamini" hisoblanuvchi antioksidant faollikka ega bo'lgan YE vitamini mavjud.

Asosiy qism: Mag'iz tarkibidagi moyni sovuq usulda shnekli presslarda maksimal miqdorda olish uchun quyidagi shartlarga amal qilish kerak:

- Presslanayotgan yadroning strukturasi presslash uchun optimal bo'lishi.
- Pressni xomashyo bilan uzluksiz va bir xil miqdorda ta'minlab turish.
- Pressning ishchi qismida hosil qilanadigan bosimning miqdori, imkon qadar tarkibidagi maksimal moy ajralishini ta'minlash kerak.



-Presslash jarayoning davom etish vaqti xom ashyodagi moyni siqib olishga yetishishi kerak. Buning uchun shnekli valning tegishli aylanish soni belgilanadi.

-Zeerli baraban tirkishlaridan tushayotgan moyning tezligi uning siqishidagi ajralish tezligiga teng bo'lishi kerak.

-Pressning ishchi qismlarining detallari normal ishlashi kerak, ular mag'izning xarakatlanishini va siqilishini normal borishini ta'minlash zarur.

Ishlab chiqarishning asosiy bosqichlari:

1. Urug' tayyorlash:

Qovoq urug'lari tozalanadi va qovoq qoldiqlaridan tozalanadi, keyin ularni yaxshiroq bosish uchun quritilishi mumkin.

2. Maydalash:

Yog'ni samaraliroq olish uchun urug'lar yanchilma holatiga keltiriladi.

3. Presslash:

Yog 'moy yoki boshqa mexanik usullar yordamida presslanadi, urug'larni isitishga yo'l qo'yilmaydi.

4. Filtrlash va qadoqlash:

Olingan moy iflosliklarni olib tashlash uchun filtrlanadi, so'ngra yorug'lik va havodan himoya qiluvchi shishalarga yoki boshqa idishlarga qadoqlanadi.

Qovoq moyli urug'ining asosiy qismi mag'iz va qobiqdan iborat. Ba'zi bir urug'larda urug' qobig'i (boshqalarda urug'lik pardasi) va mag'izi bo'ladi.

Xulosa. Tajribamiz natijasida, o'simlikning meva va urug'laridan siqish presslash yo'li bilan yog' olinadi. Bu usul urug'larni qizdirib yoki qizdirmasdan bajariladi. Qizdirilganda urug'dan ko'proq moy chiqadi. Lekin bu usulda olingan moylar tarkibida urug'dagi boshqa birikmalar (oqsil moddalar, pigmentlar) ko'proq ajralib o'tadi. Bundan tashqari, issiq presslash usuli bilan moy olish





vaqtida moyning biroz achishi va sof kislotalar ajralishi natijasida kislotali hossaga ega bo'lib qolishi mumkin. Shuning uchun qovoq urug'idan olingan moy tibbiyotda ishlatilganligi sababli asosan sovuq presslash usulda olinadi.

Foydalanilgan adabiyotlar.

1.Qodirov I.(2019) "Donli ekinlar va ularning sifatiga iqlim omillarining ta'siri."Agronomiya va Oziq-ovqat texnologiyalari jurnali.

2. Hamroyev Elmurod Ortiqnazarovich/ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQARISHDAGI BOKIMYOVIY VA FERMENTATIV JARAYONLAR/ MODERN EDUCATION AND DEVELOPMENT/ Выпуск журнала №-23 Часть-1_ Март –2025.

3. Hamroyev Elmurod Ortiqnazarovich, & Saidova Lola Zaymiddinova. (2025). DON MAHSULOTLARI OQSILLARINING SINTEZIDA FERMENTLARNING O'RNI . *Лучшие интеллектуальные исследования*, 43(1), 428–432. Извлечено от <https://inlibrary.uz/index.php/tbir/article/view/88862>

4. Hamroyev Elmurod Ortiqnazarovich, & Sodiqova Xurshida Komil Qizi. (2025). NUKLEIN KISLOTALARINING FERMENTLAR ISHTIROKIDA PARCHALANISHI. *Лучшие интеллектуальные исследования*, 43(1), 433–439. Извлечено от <https://inlibrary.uz/index.php/tbir/article/view/88861>

5. Hamroyev Elmurod Ortiqnazarovich, & Rahimova Parizoda Akbar qizi. (2025). OZIQ OVQAT MAHSULOTLARI TARKIBIDAGI XUSHBO'Y BIRIKMALAR. *Лучшие интеллектуальные исследования*, 43(1), 440–444. Извлечено от <https://inlibrary.uz/index.php/tbir/article/view/88860>

6. Hamroyev Elmurod Ortiqnazarovich, & Salimova Gulshoda Ramazonnovna. (2025). OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TARKIBIDAGI MINERAL MODDALARNING INSON ORGANIZMIDAGI AHAMIYATI. *Ustozlar Uchun*, 70(2), 447-451. <https://scientific-jl.com/uuc/article/view/10996>

7. Hamroyev Elmurod Ortiqnazarovich, & Saidova Lola Zaymiddinova. (2025). OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARIGA TEXNOLOGIK ISHLOV BERILGANDA TARKIBIDAGI MINERAL MODDALANING O'ZGARISHI. *Ustozlar Uchun*, 70(2), 452-456. <https://scientific-jl.com/uuc/article/view/10997>