



## МАРГАРИН ИШЛАБ ЧИҚАРИШНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ ИСТИҚБОЛЛИ ЙЎНАЛИШЛАРИ

*Бухоро Давлат Техника Университети ўқитувчилари*

*Ўуломова Д.Қ.*

*Зойирова С.Х.*

Ишлаб чиқаришни автоматик линия ва юқори қувватли мосламалар ҳамда юқори унумдорлиги қадоқлаш автоматларини ўрнатиш ва махсулотни пачкаларда қадоқлашдан ташқари, уни полимер материалларидан тайёрланган тараларга қуйиш усулини қўллаш мўлжалланмоқда.

Маргарин махсулотларини сифатини янада яхшилаш ва мақсадли йўналишларда маргарин ишлаб чиқаришни ташкил этиш билан унинг ассортиментларини кўпайтириш кўзда тутилмоқда.

Бозор эҳтиёжлари, умумий овқатланиш системаси ва ишлаб чиқаришдан келиб чиқиб, маргарин махсулотларини қуйидаги ассортиментларига чиқарилади.

-озиқ-овқат эҳтиёжлари учун бутербродли маргарин, пархез маргаринлари.

-Уй хўжалиги ва умумий овқатланиш системасида ошпазлик мақсадлар учун ёғлар ва ошхона маргаринлари.

-Нон ва кондитер махсулотлари ишлаб чиқариш учун таркиби ва технологик сифати бўйича уларни талабларига тўлиқ жавоб берадиган махсус турдаги маргарин ва ёғлар. Рецепттура тайёр махсулотни юқори озуқавийлиги, истеъмолчи ва технологияни эътиборга олиб тузилади.



Маргарин таркибида суюқ ўсимлик мойлари миқдори ошади ва қийма, кам ёғли, болалар ва ўсмирлар истеъмолчи учун мўлжалланган, пархез маргарин махсулотлари ишлаб чиқарилади.

Сақлашда чидамли ва сифатли маргарин махсулотлари ишлаб чиқариш корхонасидаги санитар-гигиенек тартиб қоидаларига риоя қилинишига боғлиқ. Бинонинг санитар ҳолати, ишлаб чиқариш бинолари етарли табиий ёруғликка эга бўлиши керак; бинони етарли шамолатиш учун ойналар фрамуга билан таъминланиши, ёз фаслида асосий микроб пашшалардан химоя қилиш учун тўр билан тўсиши керак.

Сут бўлимига тозалик бўйича жиддий талабалар қўйилади, у бошқа бўлимларида ажратилган бўлиши керак, ва бегоналар киришига йул қўйилмайди. Деворлар камида 2м баландликкача кафел билан копланди. Ёки мойли бўёқ билан бўялади ва ҳафтада камида бир марта ювилади.

Хамма биноларнинг поллари сув ўтказмайдиган метлах плиталари билан қопланган ва канилизатция суви чиқиб кетадиган томонга қия қилиб ясалади ва бир кунда бир неча марта ювилади. Девор ва шипда моғорлар пайдо бўлганда оқлашдан олдин махсус антитсептик моддалар билан ишлов берилади. Ишлаб чиқариш биноларини, эшиклари ва тутқичлари ҳар куни иссиқ совунли сувда ювилади. Ишлаб чиқариш ва маиший бинолар орасида тўғридан-тўғри алоқа бўлмаслиги учун кириш-чиқиш эшиклари алоҳида бўлиши керак.

Совутгич омборхоналарида махсулотни бузилишига олиб келувчи асосий сабаб микрофлораларни фаолиятидир. Шу сабабли бу ерда юқори санитар гигиена шарт-шароитларни таминлаш учун махсус чоралар қилиниши лозим. Омборлар махсулотдан бўшатилиб даврий равишда дезинфекциялаб турилади.



Олинадиган махсулот сифати ускунанинг санитар ҳолатига боғлиқ. Усқунани бактериал тозалигини тامينлаш учун иш тўхтатилганда сунг у дархол ювилиши керак. Аввало у мой қолдиғи, сут, шакар сиропи, маргарин эмулцияси ёки маргариндан холи этилиши керак. Усқунани ювилиши ёпиқ циклдаги юувчи эритма циркулятсияси ёрадами билан амалга оширилади. Маргарин заводларида ҳар бир ишчи ишга кираётганда ва кейин ҳар уч ойда тиббий куриқдан ўтади. Маргарин заводида ишлайдиган ҳар бир ишчи тиббий техминимум топширади ва унинг санитар-дафтарчасига тиббий кўрик ва техминимум натижалари қайд қилиб берилади.

### **Фойдаланилган адабиётлар рўйхати**

1. Арутюнян Н.С., Аришева Е.А и др. Технология переработка жиров.- М.:Агропромиздат, 1990-368.
2. Арутюнян М.С. Корнена Е.П., Янова Л.И.и др. Технология переработка жиров.-М.: 1999-452с.
3. Салимов З. Кимёвий технологиянинг асосий жараёнлар ва қурилмалар.Т. “Ўзбекистон”, 1994-366 б.
4. Қодиров Й. Ёғларни қайта ишлаш технологиясидан лаборатория машғулоти –Т.: Чўлпон номидаги нашриёт –матбаа ижодий уйи 2005й.