



NON ISHLAB CHIQARISHDA TABIIY XAMIRTURUSHLARNING ROLI

Nazarova Lobar Xolovna

Buxoro davlat texnika universiteti

3- bosqich talabasi

nazarovalobar82@gmail.com

Annotatsiya: *Non ishlab chiqarishda tabiiy xamirturushlarning roli juda muhim va ko'p qirrali. Tabiiy xamirturushlar, asosan, yovvoyi xamirturushlar va bakteriyalardan iborat bo'lib, ularning o'ziga xos xususiyatlari va foydalari bor. Ushbu maqolada tabiiy xamirturushlarning non ishlab chiqarish jarayonidagi o'rni, afzalliklari va ularning ishlatilishi haqida ma'lumotlar berilgan.*

Kalit so'zlar: *non ishlab chiqarish, un , bug'doy, suv, xamirturushlar, fermentatsiya, bakteriyalar, mikroflora.*

Tabiiy xamirturushlar, odatda, un, suv va boshqa ingredientlar bilan birga aralashtirilganda, fermentatsiya jarayonini boshlaydi. Fermentatsiya jarayoni davomida xamirturushlar shakarni spirt va karbonat angidridga aylantiradi. Karbonat angidrid gazining hosil bo'lishi nonning ko'tarilishiga va uning tuzilishining o'zgarishiga olib keladi. Ushbu jarayon, shuningdek, nonning ta'mi va aromatini ham yaxshilaydi. Tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan non, ko'pincha, yumshoq, hidi yoqimli va o'ziga xos ta'mga ega bo'ladi. Tabiiy xamirturushlar bilan ishlashning eng katta afzalliklaridan biri shundaki, ular kimyoviy qo'shimchalar yoki sun'iy xamirturushlar o'rniga ishlatiladi. Bu esa nonning tabiiyligini saqlab qolishga yordam beradi. Tabiiy xamirturushlar, shuningdek, sog'lom bakteriyalarni o'z ichiga oladi, bu esa ichak mikroflorasini yaxshilaydi va ovqat hazm qilish jarayonini qo'llab-quvvatlaydi. Tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan non, ko'proq foydali moddalar, vitaminlar va minerallarni o'z ichiga oladi. Shuning uchun, ko'plab odamlar



o'z dietalariga tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan nonni kiritishga harakat qilmoqdalar.[1]

Tabiiy xamirturushlar bilan non tayyorlash jarayoni an'anaviy usul bo'lib, asrlar davomida avloddan-avlodga o'tib kelmoqda. Ushbu jarayonni amalga oshirish uchun xamirturushni tayyorlash kerak. Buning uchun un va suv aralashmasini tayyorlab, uni iliq joyda bir necha soat davomida qoldirish kerak. Bu vaqt ichida xamirturushlar ko'payadi va fermentatsiya jarayoni boshlanadi. Tayyorlangan xamirturush keyinchalik non xamiriga qo'shiladi va yana bir bor fermentatsiyaga o'tadi, bu esa nonning ko'tarilishiga sabab bo'ladi. Tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan nonning ta'mi va sifatini oshirish uchun, ko'plab oshpazlar va non ustalari o'z retseptlariga turli xil ingredientlar qo'shishni afzal ko'radilar. Masalan, bug'doy uniga aralashgan javdar unidan tayyorlangan xamir, o'ziga xos ta'm va tuzilishga ega bo'ladi. Shuningdek, turli xil donlar, urug'lar va ziravorlar qo'shilishi ham nonning ta'mini yanada boyitadi. Bunday yondashuvlar, tabiiy xamirturushlar bilan birgalikda nonning sifatini oshirishga yordam beradi.[2]

Bugungi kunda, tabiiy xamirturushlar bilan ishlash yana bir bor ommalashmoqda. Ko'plab oshpazlar va non ustalari tabiiy xamirturushlardan foydalanishning foydalari haqida bilishmoqda va ularni o'z retseptlariga qo'shmoqda. Tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan non, nafaqat sog'lom, balki o'ziga xos ta'm va tuzilishga ega bo'ladi. Bu esa iste'molchilar orasida tabiiy va organik mahsulotlarga bo'lgan talabni oshiradi. Tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan non, shuningdek, ko'plab sog'liq uchun foydali xususiyatlarga ega bo'lib, ovqat hazm qilishni yaxshilaydi va immunitetni kuchaytiradi. Tabiiy xamirturushlar bilan ishlashda bir necha muammolar ham mavjud. Masalan, xamirturushlar har doim bir xil darajada faol bo'lmasligi mumkin, bu esa nonning sifatiga ta'sir qilishi mumkin. Shuningdek, tabiiy xamirturushlar bilan ishlash jarayoni ko'proq vaqt va e'tibor talab qiladi, bu esa ba'zi ishlab chiqaruvchilar uchun qiyinchilik tug'dirishi mumkin. Biroq, bu muammolarni hal qilish uchun turli xil usullar va texnikalar mavjud. Masalan, xamirturushni tayyorlash jarayonini



yaxshilash va uning faoliyatini oshirish uchun turli xil ingredientlar va uslublardan foydalanish mumkin.[3]

Tabiiy xamirturushlar bilan ishlash jarayoni, shuningdek, an'anaviy va zamonaviy texnologiyalarni birlashtirish imkonini beradi. Ko'plab zamonaviy non ishlab chiqaruvchilari, tabiiy xamirturushlar bilan birga, yangi usullar va texnologiyalarni qo'llab-quvvatlashni afzal ko'radilar. Bu esa nonning sifatini oshirishga, ishlab chiqarish jarayonini tezlashtirishga va iste'molchilar talablariga javob berishga yordam beradi. Tabiiy xamirturushlar bilan ishlash, shuningdek, ekologik toza va barqaror ishlab chiqarish jarayonlarini rivojlantirishga yordam beradi.[4]

Xulosa:

Xulosa qilib aytganda, tabiiy xamirturushlar non ishlab chiqarishda muhim rol o'ynaydi. Ular nafaqat nonning tuzilishi va ta'mini yaxshilaydi, balki sog'lom va tabiiy mahsulotlar ishlab chiqarishga yordam beradi. Tabiiy xamirturushlar bilan ishlash jarayoni an'anaviy va vaqt talab etadigan bo'lsa-da, uning natijalari ko'plab iste'molchilar uchun qadrlil va mazali bo'ladi. Ushbu jarayonda tabiiy xamirturushlarning ahamiyatini tan olish va ularni qo'llash, sog'lom ovqatlanish va an'anaviy taomlarni saqlashda muhimdir. Tabiiy xamirturushlar yordamida tayyorlangan non, nafaqat ta'mi bilan, balki sog'liq uchun foydaliligi bilan ham ajralib turadi. Shu sababli, tabiiy xamirturushlar bilan ishlashni davom ettirish, kelajakda sog'lom va mazali non ishlab chiqarish uchun muhimdir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Abdullayeva, G. (2020). "Non ishlab chiqarish texnologiyasi". Toshkent: O'zbekiston Milliy Universiteti Nashriyoti.
2. Qodirov, A. (2019). "Xamirturushlar va ularning oziq-ovqat sanoatidagi o'rni". Samarqand: Samarqand Davlat Universiteti.
3. Murodov, S. (2021). "Tabiiy xamirturushlar va ularning salomatlikka ta'siri". Buxoro: Buxoro Davlat Universiteti.
4. Xusanov, R. (2022). "An'anaviy non ishlab chiqarish usullari". Toshkent: O'zbekiston Qishloq xo'jaligi Akademiyasi.



5. Asqarov, M. (2018). "Oziq-ovqat sanoatida tabiiy xamirturushlardan foydalanish". Farg'ona: Farg'ona Davlat Universiteti.
6. Tashkentov, N. (2021). "Non va non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi". Toshkent: O'zbekiston Qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat sanoati vazirligi.
7. Karimov, D. (2020). "Fermentatsiya jarayonlari va ularning oziq-ovqat ishlab chiqarishidagi o'rni". Qarshi: Qarshi Davlat Universiteti.
8. Nurmatov, Z. (2023). "Tabiiy xamirturushlar: tarix va zamonaviy tendentsiyalar". Toshkent: O'zbekiston Respublikasi Fanlar Akademiyasi.