

DONNI QAYTA ISHLASH SANOATIDA YUQORI SIFATLI MAHSULOTLAR ISHLAB CHIQRARISH AHAMIYATI.

Qobilova Nilufar Xudoyshukurovna

Qarshi davlat texnika universiteti

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası dotsenti

Abdusalomova Madinabonu Ulug’bek qizi

202-23 guruh talabasi

Annotatsiya: Respublikamizning barcha don ekiladigan yerlarining umumiy holati, iqlim sharoiti bir xil emasligi ularning navlarini kengaytirishga olib keladi. Ushbu holatda yetishtirilayotgan mahalliy bug’doy donlarini saqlash va qayta ishlashda bir qancha murakkabliklarni keltirib chiqaradi. Shu tarzda ularning texnologik, struktura-mexanik va fizik-kimyoviy xossalarni tadqiq qilish hamda ularni ishlab chiqarishga tatbiq etish dolzarb muammo bo’lib kelmoqda.

Tayanch so’zlar: don, texnologik, struktura-mexanik, fizik-kimyoviy, hosildorlik, texnika, oqsil, un, yorma.

Respublikamizda g’alla yetishtirish salmog’ining yildan yilga oshib borishi, hosildorlikning yuksalish omillari tahlil qilinadi. G’alla yetishtirish madaniyati takomillashib bormoqda, respublikamizning murakkab iqlim sharoitiga moslashgan yangi, serhosil bug’doy navlarini yaratishiga qaratilgan seleksiya ishlari yaxshilanmoqda, yetishtirilayotgan donning sifati va iste’mol xususiyatlari ham sezilarli darajada oshib bormoqda.

Don – inson uchun berilgan eng aziz va betakror ne’mat. U xalqimizning rizq-ro’zi, dasturxonimiz ko’rki bo’lgan aziz nonimizning qimmatli xom ashyosidir. Don yetishtirish va uni qayta ishlash qadim zamonlardan buyon inson hayotida muhim o’rin tutgan. Don tirik organizm ehtiyoji uchun doimiy zarur bo’lgan kraxmal, oqsil, vitamin va boshqa biologik faol moddalarning tabiiy manbai hamdir. Yetishtirilgan hosilni

nobud qilmasdan yig'ishtirib olish, saqlash, uni qayta ishlab iste'molchilarga sifatli tayyor mahsulotni yetkazib berish hozirgi zamonda ilg'or fan va texnika yutuqlaridan oqilona foydalanishni, zamonaviy texnika va texnologiyalardan o'z joyida hamda to'g'ri foydalana bilishni taqozo etadi.

Boshqoli dondan olinadigan oziq-ovqat mahsulotlari non, yorma, makaron va boshqalar, inson hayoti uchun zarur bo'lgan muhim iste'mol mahsulotlarini tashkil qiladi. Boshqoli o'simliklarning doni va urug'i inson hayotida va chorvachilik sohalarida juda katta muhim rol o'ynaydi.

Dunyoda oziq-ovqat iste'moli bo'yicha tekshirishlar shuni ko'rsatadiki, 50% oqsil moddalari, 70% uglevodlar va 15% yog' moddalari don va urug'lardan olinadi. Jahon miqyosida ko'p asrli tajriba shuni ko'rsatadiki, donni saqlash katta va murakkab ish hisoblanadi.

Yer yuzida don va dondan olingan mahsulotlarning yetishmasligiga qaramasdan, ularning ancha qismi saqlash davrida nobud bo'ladi va natijada insonlar talabini qondirishgacha yetib bormaydi.

Donni yetishtirishning samaradorligini oshirish va mahsulot sifatini yaxshilash un tortish sanoati uchun eng muhim jarayondir. Bug'doydan navli un tortish texnologiyasi uzoq tarixga ega bo'lib, uzluksiz rivojlanib bormoqda. Tegirmonlarning don tozalash va yanchish bo'limi jarayonlarini tashkil qilish va boshqarishning zamonaviy prinsiplari o'zining ilmiy dalillariga ega.

Tadqiqotlarimizni olib borish jarayonida, tegirmonlarda dondan 76-72% gacha yuqori navli un tortishga erishilgan bo'lib, biroq bug'doy donida mag'zining massa ulushi o'rtacha 82-85% ni tashkil qildi.

Respublikamizning o'zgaruvchan va murakkab tuproq-iqlim sharoitida mahalliy sharoitlarga mos, serhosil, don sifati yuqori, kasallik va zazor kunandalarga chidamli boshqoli don ekinlari navlarini yaratish, urug'chilikni rivojlantirish, turli tuproq-iqlim sharoitida boshqoli don ekinlaridan yuqori va sifatli don hosili olish agrotexnikasini ishlab chiqish muhim ko'rsatkichlardan hisoblanadi.

Aholini turmush farovonligini yaxshilash don mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish, don mahsulotlarini eksport qilinadigan mahsulotlar qatoriga kiritish, soha olimlari va mutaxassislaridan ushbu sohani rivojlantirish uchun jonkuyarlik qilishni taqazo etadi.

Respublikamizning ko'pgina viloyatlari sho'rlanmagan yerga nisbatan kuchsiz sho'rlangan tuproqlarda g'alla hosildorligi 15-20 %, o'rtacha sho'rlangan yerlarda 30-50 %, kuchli sho'rlangan yerlarda 70-80 % kamayishi ko'p yillik ilmiy izlanishlarda isbotlangan. Shu bois yerlarning meliorativ xolatini yaxshilash muhim omil bo'lib, ekinlar hosildorligini keskin oshishiga sharoit yaratadi

Respublikamizda iqtisodiy muammolarni hal qilishda barcha sohalardagi kabi, donni qayta ishlash sanoatida ham yuqori sifatli don mahsulotlarini ishlab chiqarish, bunda zamonaviy texnologiyalardan unumli foydalanish muhim ahamiyatga egadir. Xalq xo'jaligi oldida oziq-ovqat sanoati texnologiyasini rivojlantirishdek vazifa turibdi. Un, yorma va omuxta yem mahsulotlarini ishlab chiqarish xalqning bu mahsulotlarga bo'lgan ehtiyojini qondirish, donni saqlash va uni qayta ishlash korxonalari istiqboli bilan bog'liqdir. Ayniqsa, un ishlab chiqarish texnika va texnologiyasini takomillashtirish joydori donlardan sifatli un mahsulotlarini olish, bugungi kunning dolzarb masalasi hisoblanadi.

Non qadimdan inson ozuqasining asosini tashkil qilgan. Shu sababli, donni qayta ishlab un olish jamiyatidagi oziq-ovqat resurslarini oshirishda muhim rol o'ynaydi.

Bu ham O'zbekistonda un tortish korxonalarida qayta ishlanadigan donlarning texnologik xususiyatlarini to'liq tahlil qilishni va zamonaviy texnologik uskunalardan foydalangan holda tayyorlash va maydalash jarayonlarini to'liq o'rganishga erishildi.

Olib borilgan tadqiqot natijalarga asosan, 2017-2019 yillarda yetishtirilgan maxalliy bug'doy, tovar don uchun qabul qilingan ba'zis norma bo'yicha III-IV cinfga qabul qilingan dondan tayyorlab ko'rildi.

Tegirmonga donni uzatishda tuziladigan pamol partiya bo'yicha

donning namligi 8-12 % gacha, shishasimonligi 740-820 gr/litr, 1000 ta don og'irligi 38-40 gr, kul moddalar miqdori 0,55-1,25%, kleykovina miqdori 28-30%,ni tashkil qildi.

Tegirmon sexida xosil bo'lgan mahsulotlarni sifatini o'rganishda oqsil miqdori 12-14% , unni chiqish miqdori 75-76 % ni, unning namligi 14-14,5%, kleykovina miqdori 28-30%, nonni ko'tarilish kuchi 400-600 m³ ni tashkil qildi.

Qashqadaryo viloyatidagi barcha ishlab turgan tegirmonlarda un chiqishi xozirgi kunda 76 % ni tashkil qilmoqda.

Tajriba natijalariga ko'ra urug' nisbatan erta muddatlarda, ya'ni sentabr oyining ikkinchi yarmida ekilishi donning sifatiga ijobiy ta'sir etishini ko'rsatdi.

O'zbekiston respublikasi sharoitida yetishtirilgan mahalliy bug'doylarni ekish me'yorlarini to'g'ri tanlash va ekilgan donlarni parvarishlash va sifatli hosil olish uchun, agrotexnik tadbirlarni to'g'ri tashkil qilish, daladagi begona o'tlarga qarshi kurash choralarini qo'llash, o'z vaqtida beriladigan ozuqalarni normada berib borish muxim hisoblanadi.

Yig'ishtirish sharoitiga to'g'ri amal qilish, saqlash sharoitini takomillashtirish zamonaviy don omborlarini ko'paytirish, sifatli yuqori navli unning chiqish miqdorini oshirish, un ishlab chiqarish jarayonlarida innovatsiyalarni kiritish, zamonaviy tegirmonlarni qurish, soha uchun asosiysi saviyali mutaxassislarni jalb etish, muhim hisoblanadi.

Adabiyotlar

1. R.T.Adizov, N.X.Qobilova "Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi" Darslik. Intellekt nashriyoti 2023y
2. N.Kobilova, R.Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
3. Qobilova N.X, Do'stqobilova M. S. (2023). Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi.

ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ, 18(8), 127–128.

4. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. Improvement of solvent recovery technology in oil extraction production //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. A1. – С. 209-212.

5. Кобилова Н.Х. Влияние льняной муки на реологические свойства пшеничного теста и качества хлеба/Н.Х.Кобилова, Р.Т.Адизов, К.Х.Мажидов // Экономика и социум. – 2020. - №9 (76). - С.219-22

6. Qobilova N.X., Bekmuradova A. “Momordica charantia hind anori tarkibi va foydali xususiyatlari” ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ// Выпуск журнала №-35 Часть–3_ Декабрь –2023.150-153 betlar.

7. Qobilova N., Rahmatov E., Utayeva N. “Обогащение хлебных изделий биологически и технологически значимыми компонентами”. 12th-TECH-FEST-2023 International Multidisciplinary Conference Hosted from Glasgow | England 30th December, 2023// 779-784 betlar. www.confrencea.org

8. Qobilova N., Rahmatov E., Toshniyozova F. “Особенности физико-химической характеристики пшеничного зерна Кашкадарьинского вилоята Узбекистана”. 12th-TECH-FEST-2023 International Multidisciplinary Conference Hosted from Glasgow | England 30th December, 2023// 790-792 betlar. www.confrencea.org

9. Qobilova N., Boymuradov Q. Abdishukurov F. “MORUS ALBA (oq tut) shinnisining foydali xususiyatlari va kimyoviy tarkibi” **“PEDAGOGS” international research journal ISSN: 2181-4027_SJIF: 4.995. Volume54.Issue 1, March24. 77-80 betlar.**

10. Qobilova N.X.Sh.Abdullayeva “Ferula thenusesta ya’ni sumbulaning foydali xususiyatlari undan foydalanish” ЛУЧШИЕ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ//Часть-11_Том-4_Декабрь -2023.