

ОСОБЕННОСТИ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКОЙ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПШЕНИЧНОГО ЗЕРНА КАШКАДАРЬИНСКОГО ВИЛОЯТА УЗБЕКИСТАНА

Кобилова Нилуфар Худойшукуровна.

Каршинский государственный технический университет,

г.Карши, Узбекистан

nilufar.kobilova90@mail.ru

Мирзаева Мухлиса

Студент группы ООТ-203-22

Качество и физико-химическая характеристика зерна пшеницы зависят от географического региона его выращивания, а также почвенно-климатических условий выращивания растения [1, 2].

Республика Узбекистан представляет собой большой географический регион с соответствующими почвенно-климатическими условиями. Учитывая это в работе, исследованы особенности физико-химической характеристики пшеничного зерна Кашкадарьинского вилоята Узбекистана.

В качестве объектов были выбраны различные сорта пшеницы, выращенные в период 2017-2019 годы. Обрезы пшеничного зерна подвергались анализу и оценке качественных показателей и физико-химической характеристике. Для этого были использованы современные методы физико-химического исследования [3]. Экспериментальные результаты, полученные в лабораторных условиях, приведены в таблице 1.

Таблица 1

Показатели и физико-химическая характеристика зерна пшеницы

Название сорта	Масса 1000 зерен, /гр	Содержание белков зерна, %	Содержание клейковины, %	Уражайность, т/с	Натура г\л
Яксарт	41-43	14,6	30,4	85-90	
Туркистон	41-43	14,2	29,5	75-80	
Эломон	40-42	14,2	28,5	70-75	
Ҳисорак	42-44	14,7	29,5	75-80	
Краснодар 99	40-42	13,5	28	85-90	

Как видно из данных, приведенных в табл.1, показатель зерна зависит от их сортовых особенностей. Изученные показатели по количественному значению соответствуют требованиям существующих стандартов. Установлено, что изученные характеристики зерна пшеницы также зависят (табл.2.) от почвенно-климатических условий фермерских хозяйств, которые расположены в различных географических регионах.

Таблица 2

Показатели и характеристика зерна пшеницы, выращенной в различных фермерских хозяйствах

Название фермерских хозяйств	Натура, г/л	Влажность, %	Празрачность	Клейковина, %	ИДК	Засоренность, %	Минеральные при	Выращенные зер	Зерно вая прим

							мес и, %	на, %	есъ , %
Чинор ф/х	781	9,8	52,5	24	88	1,55	0,6	0,60	3,9
Қаҳҳор бобо ф/х	751	13,0	51,5	23,5	100	1,45	0,65	3,0	7,9
Дониёр-Йўлдош ф/х	751	13,8	51	23,5	97,5	2,15	0,10	1,65	7,8 5

Таким образом, исследованиями установлены особенности физико-химической характеристики зерна пшеницы, выращенной в различных географических и почвенноклиматических условиях.

Литература

1. Казаков Е.Д., Кретович В.Л. Биохимия зерна и продуктов его переработки. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Агропромиздат, 1989. – Учебники и учеб. Пособия для студентов высш. учеб. Заведений.
2. Козьмина Н. П. Биохимия хлебопечения. – М.: Пищевая промышленность, 1979г.
3. Кретович В.Л. Биохимия зерна. М.: «Высшая школа», 1986 г
4. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. IMPROVEMENT OF SOLVENT RECOVERY TECHNOLOGY IN OIL EXTRACTION PRODUCTION //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. А1. – С. 209-212
5. N.Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Use of effective food additives to increase the food value of national bakery products International Journal of Advanced Research in Science, Engineering and Technology (IJARSET) vol.7, Issue 6, June 2020.
6. N.Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.

7. 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
8. Дробот В.И. Повышение качества хлебобулочных изделий/ В.И Дробот// Киев: Техника.1984. – 191.С.
9. Дробот В.И. Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности./ Дробот В.И. // Киев: Урожай. 1988. 152 С.
10. 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.219-225.
11. Boymuradov Q., Qobilova N. X. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISTE'MOLI VA GENETIK MODIFIKATSIYALANGAN ORGANIZMLAR //ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ. – 2023. – Т. 35. – №. 3. – С. 147-149.
12. Abdullayeva S. I., Qobilova N. X. FERULA THENUSESTA YA'NI SUMBULANING FOYDALI XUSUSIYATLARI UNDA FOYDALINISH //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2023. – Т. 11. – №. 4. – С. 6-8.
13. Xudoyshukurovna, Qobilova Nilufar. "Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi." Образование наука и инновационные идеи в мире 18.8 (2023): 127-128.
14. Qobilova N. X., O'tayeva N. S. XAMIRNING REOLOGIK XUSUSIYATLARINI YAXSHILASH REJIMI TANLASHDA SULI UNIDAN FOYDALANISH //Science and innovation. – 2024. – Т. 3. – №. Special Issue. – С. 92-93.
15. Кобилова Н. Х. РАСЧЁТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОРОШКА ШИПОВНИКА В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛЕПЁШЕК ОБИ–НОН //Экономика и социум. – 2024. – №. 4-2 (119). – С. 749-752.
16. Кобилова Н. Х., Мухаммаддаминова Д. Б., Курбанов Ш. Ш. РАСЧЁТ ЭКОНОМИЧЕСКОЙ ЭФФЕКТИВНОСТИ ОТ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОЛУОБЕЗЖИРЕННОЙ ЛЬНЯНОЙ МУКИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЛЕПЁШЕК ШИРМАЙ–НОН //Экономика и социум. – 2024. – №. 4-2 (119). – С. 753-757.

17. Кобилова Н. Х., Туробов У. А., Мурадов А. А. ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ МУКИ ИЗ СЕМЯН ТЫКВЫ НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ КЛЕЙКОВИНЫ ПШЕНИЧНОГО ТЕСТА: Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari //Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari. – 2024. – Т. 6. – №. 4. – С. 96-100.

18. Boymurodov Q., Abdishukurov F., Xudoyshukurovna Q. N. MORUS ALBA (OQ TUT) SHINNISINING FOYDALALI XUSUSIYATLARI UNING KIMYOVIY TARKIBI //PEDAGOGS. – 2024. – Т. 54. – №. 1. – С. 77-80.

19. Кобилова Н. Х., Зиядуллаева Ш. Ш., Кабулова К. М. ИЗУЧЕНИЕ ВЛИЯНИЯ БЕЛКОВОЙ АРАХИСНОЙ МАССЫ НА ПОКАЗАТЕЛИ ХЛЕБА: Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari //Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari. – 2024. – Т. 6. – №. 4. – С. 75-79.