

MARJUMAK UNIDAN FOYDALANIB O'ZBEK MILLIY QANDOLOT “XOLVAYTAR” TAYYORLASH JARAYONI VA RETSEPTURASINI TUZISH.

Qobilova Nilufar Xudoyshekurovna

Qarshi-muhandislik-iqtisodiyot instituti

Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi kafedrasida dotsenti

Uzoqova Sohila Safarovna

OOT-202-22 guruh talabasi

Annotatsiya: Ushbu maqolamizda milliy qandolat shirinligini tarkibidagi un xom ashyosini marjuma uni bilan almashtirish orqali holvaytar shirinligini tarkibini boyitish va organoleptik ko'rinishini yaxshilash va tayyorlash jarayonlarini o'rganishni o'z ichiga oladi.

Kalit so'zlar: marjuma, qandolat, milliy shirinliklar, holvaytar, markuma uni, yorma.

Qandolat va non mahsulotlari o'ziga xos shirin, yoqimli ta'mi va xushbo'yligi bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlaridir. Ular jozibali ko'rinishga, yuqori kaloriya tarkibiga va oson hazm bo'lishga ega. Qandolat mahsulotlari ko'plab odamlarning ratsionining ajralmas qismidir.

O'zbek milliy shirin taomlari har bir xududning urf-odatlariga qarab o'ziga xos usullarda tayyorlanishi sababli ularning mahalliy nomlari xar xildir. Hozirgi vaqtda shirin taomlarning ko'p tayyorlanib, bir xil nomlanadiganlariga talqon, holvaytar va chak-chaklar kiradi. Ularning bir-biridan farqi pishirilishi va dasturxonga tortilishi bilan birga ishlatiladigan masalliqalariga ham bog'liq bo'ladi.

Xolvaytar bu sevimli shirinliklarimizdan biri bo'lib, milliy bayramlarimizni nishonlayotganda albatta bu shirinlik dasturxonimizning to'ridan o'rin egallaydi.

Biz o'z ishimizda holvaytarni bug'doy unini marjuma uniga almashtirish orqali erishildi. Holvaytar uchun marjuma un elanib, qozonda qizib turgan qo'y yoki o'simlik yog'iga solinib, aralashtirilgan holda och sarg'ishdan och jigar ranggacha qovuriladi. Shakar iliq suvda eritilib, qiyom tayyorlanadi va qozondagi qovurilgan unga solib,

to'xtovsiz aralashtirib, quyuq qaymoq holiga kelguncha qaynatiladi, taqsimchalarga solinadi. Issiq yoki sovutilgan holda istemol qilinadi.



Marjumaq uni marjumaq yormalaridan yoki marjumaq donalaridan tozalash, saralash, gidrotermik ishlov berish, quritish va maydalash yo'li bilan olinadigan oziq-ovqat mahsuloti. Marjumaq uni ko'plab sohalarda qo'llaniladi. U bolalar ovqatlarini ishlab chiqarishda, non yoki qandolat mahsulotlarini pishirishda, grechkali krep, kekslarni tayyorlashda, "Marjumaqli non" nonini pishirishda, "poffertje" desertini tayyorlashda ishlatiladi, shuningdek, to'ldiruvchi sifatida qo'shiladi. Birinchi navli grechka unini ishlab chiqarish uchun namlik miqdori 12% dan ko'p bo'lmagan, kislotaliligi 6⁰ darajadan oshmaydigan va 1 g yog' uchun 15 mg dan ko'p bo'lmagan yog'ning kislotali miqdori bo'lgan turli xil aralashmalardan tozalangan marjumaq yadrolari ishlatiladi. Bunday holda, don toshlardan, metall aralashmalardan, begona o'tlardan, o'simlikning sotilmaydigan qismlaridan va boshqalardan tozalanishi kerak.

Qandolat mahsulotlari sifatining asosiy ko'rsatkichlaridan biri ularning tashqi ko'rinishidir. Aynan shu xususiyat birinchi navbatda ushbu toifadagi barcha mahsulotlar uchun baholanadi. Biroq, amaliyot shuni ko'rsatadiki, bu eng ishonchli emas, chunki soxta mahsulotning qobig'i ko'pincha uning asl hamkasbiga o'xshaydi. Qandolat mahsulotlari rangi bilan farqlanadi. Bu tovarlar ishlab chiqarishda ishlatiladigan xomashyoda ishlatiladigan bo'yoqlarning xilma-xilligi bilan bog'liq. Ulardan ba'zilari issiqlik bilan ishlov berish jarayonida rangini o'zgartirishi mumkin. Bundan tashqari, ko'pincha qandolatchilik texnologiyasi tabiiy yoki sun'iy kelib chiqadigan bo'yoqlarni qo'shishni o'z ichiga oladi. Bularga, masalan, karamelinlar yoki melanoidinlar kiradi. Ko'pincha xom ashyoning pigmenti tufayli tabiiy rang berish un qandolat mahsulotlari, kofe, halva va ba'zi turdagi shirinliklar (masalan, sutdan) ishlab chiqarishda namoyon bo'ladi. Ba'zi un mahsulotlari yordamchi xom ashyo - za'faron, tuxum va boshqalar

yordamida qo'shimcha ravishda ranglanishi mumkin. Ular oltin, sariq va jigarrang ranglar bilan ajralib turadi. Yaltiroq pishiriqlar rangi ham farq qilishi mumkin. Ularning rangi ishlatiladigan sirning rangiga bog'liq. Jigarrang qoplamali qandolat mahsulotlarini ishlab chiqarish shokolad siropi yordamida, engil (oq, pushti va boshqalar) bilan - maxsus sir yordamida amalga oshiriladi. Assortimentni aniqlashda qoplamaning rangi asosiy mahsulot rangidan alohida belgilanishi kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Голодковский В . Л ., [Систематика](#) кукурузы, Т., 1966;
2. [Рашидов](#) Т. Р., Маккажўхорининг келиб чиқиши ва филогенияси, Т., 1970;
3. [Азимов](#) Х. У., Агротехника кукурузы на орошаемых землях Узбекистана, Т., 1973.
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. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
6. 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.
7. 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.
8. Кобилова Н.Х. Влияние льняной муки на реологические свойства пшеничного тесто и качества хлеба/Н.Х.Кобилова, Р.Т.Адизов, К.Х.Мажидов // Экономика и социум. – 2020. - №9 (76). - С.219-22
9. Bekmuradova A. N.Qobilova Momordica charantia hind anori tarkibi va foydali xususiyatlari // образование наука и инновационные идеи в мире//Выпуск журнала №-35 Часть–3_ Декабрь –2023 .150-153.