

SIFATLI VINO MAHSULOTLARI TAYYORLASHDA BOSHLANG'ICH VINO ISHLAB CHIQUARADIGAN HUDUDLARDAN OLINGAN ACHITQI HUYAYRALARIDAN FOYDALANISH IMKONIYATLARI

M. Djavatova(SamDU magistranti)

Annotatsiya

Ushbu maqolada sifatli vino tayyorlash uchun mahalliy sharoitda mavjud achitqi zamburug'larida nengsektiv shtammlarni ajratib olish muhim ahamiyatga ega bo'lib, ushbu vazifani amalga oshirish uchun boshlang'ich vino ishlab chiqaradigan hududlardan achitqi hujayralarini ajratib olish va o'rganish dolzarb muammolardan biri ekanligi haqida fikr yuritilgan.

Keyingi yillarda butundunyoda odamlar sonining jadallik bilan oshib borishiga mosho
lda, ularning oziq-ovqat, jumladan ichimliklarga bo'lgan talabi ham
ortib bormoqda. An'anaviy biotexnologik jarayonlari yutuqlaridan birisi sifatida tayyorlanad
igan vino
ichimligi alkogolli ichimliklar orasida o'zigacha o'ringa egadesak xato qilmagan bo'lamiz.
Birkorinishda ajablanarlituyulsada, vino
tayyorlashtexnologiyasini nisbatan oddiyroq hisoblanadi. Bu jarayon 5000
yillarmobaynida deyarli o'zgarmadi. Taxmin qilishlaricha vino
Yaqin Sharq va Yevropa mamlakatlarining ichimligi hisoblanadi,
bumintaqalardan tokning har xil navlari o'stiriladi. Bugungi kunda mavjud Fransiya,
Italiya, Ispaniya, Germaniya, Gretsiya, Vengriya, Moldova, Rossiya, Ukraina,
Kavkaz o'rtimamlakatlari, hattoki Markaziy Osiyo mamlakatlari,
Xitoy va boshqa mamlakatlarda ham keng rivojlangan [M.Mavloniy, 2006].

Keyingi vaqtlarda vino
tayyorlaydigan mamlakatlarning geografiasitoborakengayib bormoqda va ularga Avstr
aliya, AQSh, Chili, Argentina, Isroil,
Janubiy Afrika Respublikasi va boshqa mamlakatlar qo'shildilar. Yaqinlarga chavuzumsha
rbatitabi yirik mikroflora yordamida o'z-o'zidan biog'itilareti.

Endilikda spirtli biog'ish jarayoniga bo'lgan e'tibor tubdan o'zgargan. Yuqorisi sifatli
vino
tayyorlash uchun mahalliy sharoitga moslashtirilgan seleksiyalarni olib tashlab
hitqizamburug'ining toza kulturasidan foydalaniladi, bu esa mo'tadil ravishda bir xil sifatli
vino tayyorlash imkonini beradi. Avvalaytib o'tilganidek,
bumaqsad uchun *Saccharomyces*
avladi gamasubbo'lgan achitqizamburug'ining mahalliy sharoitga moslashganshtamml
aridan foydalaniladi. Biog'ishma'lum sharoitda amalga oshiriladi:
kattahajmli maxsus idishlarda 7-14°C da
olib borilgan biog'ish jarayoni maqsadga muvofiq natijalar beradi.
Biog'ishning tugaganligini har xil ko'rsatkichlardan sezish mumkin. Ular orasida eng muhi
mlari quyidagilar: etil spirtining miqdori, shakar qoidig'i, gliserin,

Yuqoridaaytibo'tilganidek vino shlabchiqarishoziq-ovqatsanoatiningengqadimiytexnologiyalaridanhisoblanadi. Shungaqaramasdanba'zibirmamlakatlardavinonikattahajmdatayyorlashmaqsadidadoimiyo'stirishusulidanfoydalaniladi. Bu texnologiyagaasosanbijg'ishketayotganchanga (idishga) doimiy ravishdauzumsharbatiquyibturiladivaundanxuddishuhajmdayosh vino quyibolinadi. Shunialohidata'kidlashkerakki, ma'lumustuvorlikgaegabo'lishgaqaramasdan, buusulkengmiqyosdaqo'llanilaolmadi [Q.Davranov, 2013].

tayyorlashbilanshug'ullanadiganmamlakatlarningbutexnologiyalargabo'lganmunosabatlaribir-birlaridanfarqqiladi.Bungasabab vino tayyorlashdaishlatiladiganuzumnavlariningharxilligi, achitqizamburug'larishtammlariningxususiyatlaridagifarq, vinonibaholashdagifarqlarbilanbog'liqdir, Vinochiliknimuayyanmamlakatningiqlimi, shumamlakatxalqlariningmadaniyativaan'analaridanajratilganholdamuhokamaqilibbo'lmaydi, chunki, aynianashuomillarinochilikningimkoniyatlariniyaratadi [M.Mavloniy, 2006].

Vinoning foydalixususiyatlarini haqida juda ham ko'padabiyotlar chop etilgan. Aniqlanishicha, vinoda 700 dano 'proqharxilkimyoviy tabiatga ega bo'lgan metabolitlar topilgan, bular: antioksidantlar, peptidlar, organik kislotalar, alkaloidlar, steroidligormonlar, harxil tabiatli fenol birikmalari, uglevodlar va h.k. Masalan, oxirgi yillarda chop etilgan ilmiy adabiyotlarda ko'rsatilishicha, fenol birikmalarining organizmga ta'siri haqida monilama ahamiyat kasbetadi. Bu birikmalar nimodda almashtirishda shiroketishi ularning ahamiyatini yanada oshirib yubordi. Vining tarkibida gipertoniya, avitaminoz, plevrit, peritonit, endokardit, nurlanish, glaukoma, revmatizm, ateroskleroz kabi qator xastaliklarga davoe kanligi adabiyotlardan ma'lum [O'zbekiston Milliy Ensiklopediyasi, 2006].

Shundayekan, kamquwatliuzumvinosikamalkogollishifobaxshsharbatsifatida, me'yoridaiste'molqilinganda, insonsalomatligigaxizmatqilishimumkin.

Adabiyotlardas pirtilib ij'ish jarayonini olib boruvchi *Saccharomyces cerevisiae* eachitqizamburug'ining genetika tavsifini o'rganish haqidako'plab ma'lumotlarni avjud.

Olimlarning fikrlari chaekologik toza vino mahsulotlarini tayyorlash uchun achiq zamburug'larining shunday shtammlarini yaratish lozimki, ularo'zlarining asosiy vazifalaridan (bijg'itish) tashqari, tokning agrotexnikasi uchun zarur bo'lgan (ishlatiladigan) kimyoviy moddalarni iste'mol qilib, ularni uzummevasiga o'tadigan foydalimoddalarga aylantirish xususiyatiga ega bo'lsin.

Xulosaqilibaytishmumkinki, sifatli vino
tayyorlashuchunmahalliysharoitdamavjudachitqizamburug'laridanengsektivshtamm
larniajratibolishmuhimahamiyatgaegabo'lib,
ushbuvazifaniamalgaoshirishuchunboshlang'ich vino

ishlabchiqaradigan hududlardan achitqihujayralarini ajratib olish va o'rganish dolzarb muammolardan biri hisoblanadi.

Yuqoridagi ma'lumotlarga asosida kelajakda quyidagi yo'nalishlarda ilmiy-tadqiqotishlarini olib borish sifatli vino mahsulotlarini tayyorlash uchun selektiv achitqikulturalarini yaratish uchun asos bo'lib xizmat qiladi:

- Boshlang'ich vino ishlabchiqaradigan hududlardagi vino tayyorlash texnologiyalarini o'rganish;

- Boshlang'ich

vino

ishlabchiqaradigan hududlardan achitqihujayralaridan manbalarini ajratib olish, ularni sun'iy muhitda o'stirish va o'rganish;

- O'stirilgan achitqilar orasidan eng selektiv, ya'ni qisqa muddatda, sifatli vino tayyorlash imkonini beruvchi selektiv shtamlarni tajribalar o'tkazish orqali ajratib olish hamda ularni amaliyotga joriyetish uchun tavsiyalarni tayyorlash.

Ilmiy rahbar: biologiya fanlarida doktori, professor, Z.F. Ismailov