

O`ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O`RTA MAXSUS TA`LIM VAZIRLIGI
NAMANGAN MUXANDISLIK-TEXNOLOGIYA
INSTITUTI
KIMYO TEXNOLOGIYA FAKULTETI

“QISHLOQ HO`JALIK MAHSULOTLARI TEHNOLGIYASI” KAFEDRASI

«MAXSULOTLARNI UY SHAROITIDA KONSERVALASH»

FANIDAN

REFERAT

BAJARDI:

6AU-13 GURUH TALABASI

F.XUDAYBERDIEV

QABUL QILDI:

A.MIRZAEV

NAMANGAN-2014

Mavzu: Meva va sabzavotlarning konservalarini qadoqlashda ishlatiladigan idishlar va ularga qoyiladigan talablar.

Kirish

- 1.Konservalash idishlariga qo'yiladigan talablar
2. Idishlar konserva sanoatida muxim xisoblanadi
- 3.Qopqoqlar
- 4.Yorliqlar

Xulosa

Foydalanilgan adabiyotlar

■ KIRISH

■ Mamlakatimizda keyingi yillarda meva, uzum va sabzavot mahsulotlarini yetishtirishni rivojlantirish va yalpi hosilni keskin darajada oshirish mo'ljallangandir. Shuning bilan birga yetishtirilgan mahsulotlarni isrof bo'lishiga va nobudgarchilikka yo'l qo'ymaslik hamda qo'shimcha daromad olish uchun ularni qayta ishlab, sifatli, raqobatbardosh konserva, sharbat hamda quritilgan mahsulotlar tayyorlashni keng yo'lga qo'yish va o'z navbatida ularni eksport qilish hajmini oshirish muhim va dolzarb masalalardandir

Tayyor sirkalangan konservalarni qadoqlashda 1000 ml lik balonlar va tor og'izli shisha idishlar xam ishlatilishi mumkin. Shisha idishlar rangsiz bo'lishi, ozgina xavorang yoki yashil rangli bo'ladi. Ishlab chiqarishda rangsizidan va boshqalaridan foydalanishga ruxsat etiladi.



Konserva korxonalariga kelib tushadigan shisha idishlar ikki gruppaga bo'linadi: yangi, zavodlarga kelib tushadigan va ishlatiladigan idishlar yangi idishlarni yuvish ancha osonroq. Ishlatilgan idishlar uchun issiq suv va yuvish eritmalari ishlatiladi. Texnologiyalashgan konserva korxonalarida esa shisha idishlarni yuvish uchun bir qator avtomatik yuvish mashinalari mavjud: SP-57, SP-59A, SP-59B, SP-61, SP68, SP-70 va boshqalar. Masalan, SP-70 markali mashina 2 va 3 litrli bankalarni yuvish uchun mo'ljallangan. (Vino konservalash korxonalarini jixozlash va loyixalash asoslari).

Konservalash uchun ishlatiladigan shisha idishlar xaroratga chidamli, ya'ni issiqqa, vakuum va bosimga chidamli bo'lishi lozim.

Qopqoqlar. Banklarni qopqoq bilan yoptshda aylanma, siqiladigan va rezbali usullar qo'llaniladi.

Xozirgacha foydalaniladigan bankalar og'ziga yopiladigan qopqoqlar maxsus tunukadan qilinib, u maxsus rezinka zichlagich bilan ta'minlangan



Qopqoqlar. Bankalarni qopqoq bilan yoptshda aylanma, siqiladigan va rezbali usullar qo'llaniladi. Xozirgacha foydalaniladigan bankalar og'ziga yopiladigan qopqoqlar maxsus tunukadan qilinib, u maxsus rezinka zichlagich bilan ta'minlangan

Xozirgi paytda O'zbekistonda ishlab chiqarilayotgan sirkalangan konservalar 1, 2 va 3 l hajmdagi shisha idishlarga joylanadi va tunuka qopqoqlar yordamida zich yopiladi.



Idish va qopqoqlarga qo'yiladigan asosiy talab, shisha idishlarning butunligi, issiqlikka chidamliligi, sterilizasiyalangan vaqtda tunuka qopqoqning sirka eritmasi bilan reaksiyaga kirishmasligi uchun maxsus qobiq bilan ishlov berilgan bo'lishi lozim



■ Yuqorida yozilgan talablarga idish va qopqoqlarning javob berishi, yuqori sifatli sirkalangan maxsulotlarni saqlanuvchanligini ma'lum muddatga kafolatlaydi. Maxsulot xaridorgir bo'lishi uchun tayyor maxsulot tara va qopqoqlari xam ma'lum ko'rinishga ega bo'lishi lozim

■ **Yorliqlar.** Eng zarur kerak bo'ladigan ma'lumotlar banka, shisha idishlar va boshqa turdagi qadoqlash idishlarini yon tomoniga yopishtiriladigan tamg'a yoki yorliqlarda keltirilgan bo'ladi. Maxsulot tegishli bo'lgan vazirlik yoki tashkilot, ishlab chiqarilgan zavod, umumiy og'irligi, miqdori, navi keltirilgan bo'lib, DAST, OST kabi standartlarga ko'rsatilgan bo'ladi. Ayrim paytlarda konservaning tarkibini saqlash muddati, foydalanish muddati, usuli, qimmatliligi, oqsil miqdori, vitamin va xazm bo'luvchi moddalar tarkibi keltiriladi. Bundan tashqari tunuka qopqoqlarda qachon, qayerda, qanday maxsulotlar tayyorlanganligi xam tamg'alanadi.

■ Xulosa

■ Dexqonchilik maxsulotlarini yetishtirish, tashish, saqlash va qayta ishlash fan-texnika yutuqlaridan foydalanib, ilmiy asosda tashkil etilgan xolda ishlab chiqarishning ilg'or tajribalariga tayanib ish ko'rilsa, noz-ne'matlar isrofgarchiligi ancha kamayadi. Xalqaro qishloq xo'jaligi tashkiloti ma'lumotlariga qaraganda, Jahon bo'yicha maxsulotlarning isrof bo'lishi 6-10 foizdan oshmaydi. Bizda bu ko'rsatkich ba'zan 15-20 foizni tashkil etadi. Bu ko'rsatkichni yiliga 1-2 foizga kamaytirish muxim vazifa xisoblanadi.

■ Foydalanilgan adabiyotlar

- Hosilni saqlash va qayta ishlash N.Hoshimov Tosh/2012
- Oziq ovqat maxsulotlarini konservalash korxonalarining loyihalash asoslari va texnologik hisoblari Q.O.Dodayev, I.M.Mamatov Tosh/''Iqtisod-moliya'' 2006
- Internet ma'lumotlari
- Google.com
- Referat.uz