

MUNDARIJA

1.	Kirish	
2.	Texnik iqtisodiy asoslash	
3.	Texnologik qism	
4.	Ekologiya atrof muhitni muxofaza qilish	
5.	Standartlashtirish	
6.	Iqtisodiy qism	
7	Xulosa va takliflar	
8.	Internet ma'lumotlari	
9.	Foydalanilgan adabiyotlap	
10	Taqdimot	

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana		

KIRISH

O'zbekiston Respublikasi mustaqil davlat sifatida e'tirof etilgandan so'ng xalq xo'jaligining barcha soxalarida tub isloxatlar amalga oshirila boshlandi. Respublikamiz don maxsulotlari tizimida ham so'nggi yillarda katta yutuqlarga erishildi. Jumladan respublikamizda qisqa vaqt ichida don mustaqilligiga erishildi. Hozirgi kunda respublikamiz bo'yicha yiliga 7,8 mln. t. ga yaqin don yetishtiriladi.

Don maydonlarining kengayib borishi hamda don yalpi hosilning ortishi don mahsulotlari tizimini takomillashtirish va kengaytirishni taqazo etmoqda. Zero, yetishtirilgan mavjud hosilni sifatli saqlash va qayta ishlash, shuningdek iste'molchilarga muntazam ravishda bekamu ko'st yetkazib berish don mahsulotlari tizimi oldidagi turgan eng asosiy vazifadir. Shu bois respublikamizning ko'pgina viloyat va tumanlarida ko'plab zamonaviy omborlar va qayta ishlash korxonalari bunyod etilmoqda.

Ma'lumki don inson hayetida qiyoslab bo'lmaydigan ahamiyatga ega. Inson iste'mol etadigan oziq-ovqat mahsulotlarining taxminan 65-75% i dondan tayyorlanadi. Dondan sanoatda ko'plab un, yorma va omuxta-yem kabi birlamchi mahsulotlar ishlab chiqariladi. Xalqimizning bu mahsulotlarga bo'lgan talabi benihoyat kattadir. Aholini don va don mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish hozirgi bozor munosabatlari barqarorlashib borayotgan bir davrda muhim vazifalardan biri hisoblanadi. Aholini don va don mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish hozirgi bozor munosabatlari barqarorlashib borayotgan bir davrda muhim vazifalardan biri hisoblanadi.

Aholini don va don mahsulotlariga bo'lgan talabini to'la qondirishga faqatgina ko'plab don yetishtirish orqali erishib bo'lmaydi. Yetishtirilgan donni sifatli qayta ishlash, yorma va omuxta yemlarni sifatli va beisrof saqlay bilish lozim.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Respublikamiz mustaqilikka erishgan kundan boshlab halqimiz don mustaqilligiga erishish orzusini amalga oshirishda yurt boshimiz I.Karimov katta ishlarni amalga oshirishga erishish tadbirlarini ishlab chiqdi. Bu borada olinadigan

don mahsulotlarini faqatgina yetishtirish bilan chegaralanib qolmasdan balki yuqori sifatli ya'ni jaxon standarti talabiga javob beradigan holda qayta ishlash va elimiz dasturxoniga yetkazish muhim ahamiyatga egadir.

Keyingi yillarda yetishtirilgan donlarni saqlash va qayta ishlash texnologik jarayonlari takomillashtirilib yuqori malakaviy kadrlar bilan ta'minlanib kelinmoqda.

Kishilarning turli-tuman va sifatli don mahsulotlariga bo'lgan ehtiyoji tobora ortib borayotganligi tufayli ham g'alla yetishtirishni yildan-yilga ko'paytirish zarur. Don mahsulotlari yetishtirish mavsumiy xarakterga ega bulganligi sababli, uni ma'lum vaqtgacha sifatli saqlash taqozo etiladi. Garchan don mahsulotlarini saqlash bo'yicha juda ko'p asrlik tajriba to'plangan bo'lsada, hozirda uni saqlashdagi nobudgarchilik 10-15 % ni tashkil qiladi.

Shu sababli, don mahsulotlarini saqlash hamda qayta ishlashda zamonaviy texnologiya va texnikadan foydalanish uning nobudgarchiligini ancha kamaytiradi va mahsulot sifatini birmuncha yaxshilaydi.

Mamlakatimizda don, urug'lik don sanoat korxonalari omborlarida va boshqa xo'jaliklarda saqlanadi. Donni sifatli saqlash va qayta ishlash juda muhim ishlardan biri hisoblanadi. Donni saqlash va qayta ishlash texnologiyasining buzilishi uning sifatining pasayishiga va nobudgarchilikka sabab bo'ladi.

Don yetishtirishda uni saqlash va qayta ishlash yakunlovchi bosqich bulib, saqlash va qayta ishlash obykti sifatida don va don massasiga fizik, ximiyaviy va biologik omillarning ta'sirini o'rganish muhimdir.

Don massasini saqlash va qayta ishlashdagi texnologiyalarni qonuniyatlarni, chuqur bilish uning ilmiy asoslangan tadbirlar sistemasini yaratish va ishlab

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

chiqarishga joriy qilishga, mahsulotning mikdor va sifat jihatdan saqlanishiga imkon yaratadi.

Ushbu bitiruv malakaviy ishi donni qayta ishlash va saqlash rejimlari va usullariga bag'ishlangan bulib donni qayta ishlash maxsulotlarining sifatli

saqlanishi boshqacha qilib aytganda donning mujassamlashgan sifat ko'rsatgichlarining o'zgarishini saqlash davomida kam o'zgarishlarga uchrashini ta'minlash va sifatli qayta ishlashga zamin yaratadi.

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	

2. Texnik iqtisodiy asoslash

Viloyat

SAMARQAND

Tuman

Ishtixon

Markazi

Ishtixon shahri

Tashkil topgan vaqti

18.05.1943

Umumiy maydoni

0,72 ming km²

Shaharlar soni

1 ta

Shahar tipidagi posyolkalar (shaharchalar) soni

12 ta

Mahalla fuqarolari yig'inlari soni

62 ta

shundan shahar mahallalari soni

19 ta

Qishloq fuqarolari yig'inlari soni

9 ta

Qishloq aholi punktlari

167 ta

2014 yil 1 yanvar holatidagi doimiy aholi soni

222 729 kishi

shundan: shahar joylarda

64 663 kishi

sh.j.: erkaklar

32 552 kishi

Ayollar

32 111 kishi

qishloq joylarda

158 066 kishi

sh.j.: erkaklar

79 269 kishi

Ayollar

78 797 kishi

Samarqandgacha bo'lgan masofa

68 km

Chegaradosh viloyatlar

-

Chegaradosh tumanlar

Kattaqo'rg'on, Pstdarg'om,
Qo'shrabot, Oqdaryo, Payariq

Rahbar

Tulayev A.

Bajardi

Ibragimov SH

Uzg

Varaq

N^o hujjat

Imzo

Sana

Varaq

Asosiy ijtimoiy-iqtisodiy ko'rsatkichlar

2014 yil (yillik)

Qo'rsatkich nomi	O'lchov birligi	Miq-dori	O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati, %
Sanoat mahsulotlari	mlrd. so'm	58,8	113,0
Xalq iste'mol mollari ishlab chiqarish	mlrd. so'm	22,4	121,2
Qishloq xo'jaligi mahsulotlari	mlrd. so'm	305,2	106,2
Asosiy kapitalga kiritilgan investisiyalar hajmi	mlrd. so'm	57,3	112,5
shu jumladan chet el investisiyalari	mlrd. so'm	0,1	-
shundan to'g'ridan-to'g'ri chet el investisiyasi	mlrd. so'm	0,1	-
Qurilish-pudrat ishlari	mlrd. so'm	48,7	120,9
Chakana tovar aylanmasi	mlrd. so'm	161,0	114,2
Jami xizmatlar hajmi	mlrd. so'm	143,4	130,2
Aholiga pullik xizmatlar ko'rsatish	mlrd. so'm	72,9	116,6
Tashqi savdo aylanmasi	ming AQSh dol.	4641,2	3,5m
Eksport	ming AQSh dol.	-	-
Import	ming AQSh dol.	4641,2	3,5m

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana		

2014 yil 1 yanvar holatiga doimiy aholi soni

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana		

№	Aholi punktlari nomi	kishi
13	a.p. "Kovsar"	544
14	a.p. "Niyozovul"	334
		158
15	a.p. "Kultepa"	
16	a.p. "Sirg'ali"	523
17	a.p. "Qurilish"	947
18	a.p. "Barzuvon"	729
19	a.p. "Tallak"	1351
20	a.p. "O'tarchi"	720
21	a.p. "Sohibkor"	1847
22	a.p. "Mirzaqul"	947
23	a.p. "Do'simtepa"	913
24	a.p. "Mirzo Ravot"	573
25	a.p. "Xazar bobo"	873
26	a.p. "Shertepa"	372
27	a.p. "G'o'zon"	611
28	a.p. "Jar-osti"	817
	Haqiqat QFY	11 096
1	a.p. "Paradjavul"	440
2	a.p. "Shonazar"	446
3	a.p. "Quljamon"	900
4	a.p. "Chorloq"	458
5	a.p. "Qoraxoni"	1691
6	a.p. "Qarolpoq"	821

№	Aholi punktlari nomi	kishi
16	a.p. "Ravot qatag'on"	473
17	a.p. "Qatag'on"	1072
	a.p. "Yuqori	787
18	Qozoqovul"	
19	a.p. "Qozoqovul"	705
20	a.p. "Xolturkman"	650
21	a.p. "Chayjavul"	1266
22	a.p. "Xina"	945
23	a.p. "Shalldiroq"	631
24	a.p. "Chigirtkali"	274
25	a.p. "Alamat"	454
26	a.p. "To'g'ay"	298
	Fayziobod QFY	9 979
1	a.p. "Baxrin"	1536
2	a.p. "Qalandar"	823
3	a.p. "Beshlik"	288
4	a.p. "Ko'tarma"	574
5	a.p. "Muslim"	550
6	a.p. "Qoraqishloq"	3014
7	a.p. "Yangiyer"	714
8	a.p. "Fayziobod"	970
9	a.p. "Oqqo'rg'on"	686
10	a.p. "Toytuyoq"	632
11	a.p. "Xo'jaqo'rg'on"	192

1.2. Aholining tabiiy va mexanik harakati

2014 yil (yillik)

2013 yilda aholining tabiiy harakati, ming kishi			2013 yilda aholining mexanik harakati, ming kishi		
tug'ilganlar	vafot etganlar	tabiiy harakat (+,-)	kelganlar	ketganlar	mexanik harakat (+,-)
5,4	0,8	4,6	0,6	0,8	-0,2

1.3. Mehnat resurslari

2014 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar		O'lchov Birligi	Miqdori
Mehnat resurslari		ming kishi	107,9
Mehnatga layoqatli yoshdagi mehnatga		ming kishi	107,5

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	№ hujjat	Imzo	Sana	Varaq

layoqatli aholining o'rtacha soni

O'rtacha band aholi soni

ming kishi 72,0

Kichik tadbirkorlik subyektlarida band aholi soni

ming kishi 63,9

sh.j. kichik korxonalarda band aholi soni

ming kishi 0,8

mikrofimalarda band aholi soni

ming kishi 13,1

Jami iqtisodiyotda band aholi sonidan kichik tadbirkorlar ulushi

% 88,8

O'rtacha oylik ish haqi*

So'm 914 282,3

II. Korxona va tashkilotlarning umumiy tasnifi

2.1. Ro'yxatdan o'tgan xo'jalik yurituvchi subyektlar soni

2014 yil 1 yanvar holatiga

	Jami	Shundan				2013 yil yanvar-dekabr	
		yirik		kichik	mikro-firma	tashkil topdi	tuga-tildi
		ro'yxatdan o'tgani	faoliyat ko'rsatayotgani				
Jami	3485	136	136	163	3186	198	95
tarmoqlar							
Sanoat	120	1	1	1	118	30	16
Qishloq va o'rmon xo'jaligi	2682	2	2	93	2587	95	48
Transport va aloqa	16	-	-	1	15	4	1
Qurilish	78	1	1	3	74	14	9
Savdo va umumiy ovqatlanish	211	1	1	18	192	32	14
Boshqa sohalarda	378	131	131	47	200	23	7

2.2. Kichik tadbirkorlik (biznes) subyektlari soni

(fermer xo'jaliklarisiz)*

2014 yil 1 yanvar xolatiga

	Ro'yxatdan o'tgan	Faoliyat ko'rsatayotgan	Faoliyat ko'rsatmayotgan	2013 yil yanvar-dekabr	
				tashkil topdi	tuga-tildi
Jami	635	548	87	94	54
tarmoqlar					
Sanoat	119	103	16	30	16
Qishloq va o'rmon xo'jaligi	79	67	12	3	9

Rahbar	Tulayev A.								
Bajardi	Ibragimov SH								
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana					Varaq

III. Iqtisodiy ko'rsatkichlar

3.1. Sanoat mahsulotlari

2014 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birligi	Miqdori
Sanoat mahsuloti	mln. so'm	58761,2
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	113,0
Viloyatdagi ulushi	%	1,8
Aholi jon boshiga	ming so'm	266,5
Hududiy sanoat korxonalari hajmi	mln. so'm	24516,8
Jami sanoat hajmidagi ulushi	%	41,7
Faoliyat ko'rsatayotgan sanoat korxonalari	Birlik	104
shundan hajmsizlar soni	Birlik	77
Kichik biznes ulushi	%	42,2
Korxonalar soni	Birlik	120
shundan: yirik korxonalar	Birlik	1
Xodimlari soni	Kishi	701
Xalq iste'mol mollari ishlab chiqarish ko'rsatkichlari	mln. so'm	22429,5
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	121,2
Viloyatdagi ulushi	%	1,1
Aholi jon boshiga	ming so'm	101,7
Oziq-ovqat mahsuloti	mln. so'm	16974,2
Nooziq-ovqat mollari	mln. so'm	5455,3
shu jumladan yengil sanoat mollari	mln. so'm	2916,6

3.2. Qishloq xo'jaligi

2014 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birligi	Miqdori
Qishloq xo'jalik mahsuloti ishlab chiqarish	mlrd. So'm	305,2
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	106,2
sh.j. qishloq xo'jalik korxonalarida	mlrd. so'm	0,1
fermer xo'jaliklarida	mlrd. so'm	100,5
dehqon xo'jaliklarida	mlrd. so'm	204,5

3.2.1. Qishloq xo'jaligi mahsulotlari ishlab chiqarish

Ko'rsatkichlar	Maydoni, ga	Yetishtirilgan mahsulot, ming tonna
Jami don va dukkakli don maydoni	13891	80,4
shundan fermer xo'jaliklarida	10640	54,5
shu jumladan boshqoqli don maydoni	13780	78,2

Rahbar	Tulayev A.			
Bajardi	Ibragimov SH			
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana

Varaq

Ko'rsatkichlar	Maydoni, ga	Yetishtirilgan mahsulot, ming tonna
shundan fermer xo'jaliklarida	10640	54,3
Kartoshka maydoni	650	27,8
shundan fermer xo'jaliklarida	10	1,0
Sabzavot maydoni	775	50,9
shundan fermer xo'jaliklarida	170	14,2
Poliz maydoni	36	10,4
shundan fermer xo'jaliklarida	-	2,7
Meva	1749	20,7
shundan fermer xo'jaliklarida	1042	10,6
Uzum	5929	79,1
shundan fermer xo'jaliklarida	4355	49,8
Ozuqabop ekinlar-jami maydoni	1265	22,9
shundan fermer xo'jaliklarida	950	13,7
Texnika ekinlari –jami maydoni	10592	26,5
shundan fermer xo'jaliklarida	10592	26,5
shu jumladan, paxta maydoni	10342	25,8
shundan fermer xo'jaliklarida	10342	25,8
Jami ekin maydoni	36398	x
shundan fermer xo'jaliklarida	31554	x

3.2.2. Chorva bosh soni va chorvachilik mahsulotlari ishlab chiqarish

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birligi	Miqdori
Yirik shoxli mollar	Bosh	111519
shu jumladan: sigirlar	Bosh	54108
fermer xo'jaliklarida yirik shoxli mollar	Bosh	6081
shu jumladan: sigirlar	Bosh	2114
Cho'chqa	Bosh	66
Qo'y va echkilar	Bosh	79924
shundan fermer xo'jaliklarida	Bosh	2342
Parranda	Bosh	317700
shundan fermer xo'jaliklarida	Bosh	22100
Otlar	Bosh	1160
shundan fermer xo'jaliklarida	Bosh	86
Go'sht (tirik vaznda)	Tonna	16089
shundan fermer xo'jaliklarida	Tonna	246
Sut	Tonna	97789
shundan fermer xo'jaliklarida	Tonna	2490
Tuxum	ming dona	38590
shundan fermer xo'jaliklarida	ming dona	1984

Rahbar	Tulayev A.		
Bajardi	Ibragimov SH		
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo Sana

Varaq

3.2.3. Fermer xo'jaligi

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birligi	Miqdori
Mavjud fermer xo'jaliklari soni*	Birlik	597
shu jumladan paxta-g'allachilik	Birlik	311
sabzavot-polizchilik	Birlik	9
bog'dorchilik-uzumchilik	Birlik	134
Chorvachilik	Birlik	53
Boshqalar	Birlik	90

3.3. Investisiyalar va qurilish-pudrat ishlari

2014 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birligi	Miqdori
Asosiy kapitalga kiritilgan investisiyalar hajmi (amaldagi narxlarda)	mln.so'm	57296,8
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	112,5
Ishga tushirilgan turar-joylar maydoni	ming m ²	84,2
Soni	Dona	525
shu jumladan namunaviy uy-joylar maydoni	ming m ²	9,5
Soni	Dona	10
Maktablar	o'quvchi o'rni	1320
Kollej va akademik liseylar	o'quvchi o'rni	-
Poliklinikalar	O'rin	-
Gaz uzatish tarmoqlari	Km	3,7
Suv uzatish tarmoqlari	Km	14,4
Savdo shahobchalari	m ²	1917
Umumiy ovqatlanish korxonalari	O'rinlik	260
Maishiy xizmat ko'rsatish obyektlari	Birlik	10
Qurilish-pudrat ishlari	mln.so'm	48680,8
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	120,9
Qurilish tashkilotlarining soni (kichik va boshqa mulkchilik shakllarini qo'shgan holda) (faoliyat ko'rsatayotgani)	Birlik	66
shu jumladan Davlat	Birlik	3
Xususiy	Birlik	33
Qo'shma	Birlik	-
Hissadorlik	Birlik	-
Boshqa mulkchilik shaklidagi	Birlik	30

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana		

3.4. Chakana tovar aylanmasi

2014 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birligi	Miqdori
Chakana tovar aylanmasining umumiy hajmi	mln. so'm	160947,0
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	114,2
shu jumladan		
Rasmiy hisobdagi tovar aylanmasi hajmi	mln. so'm	44367,6
Jamidagi ulushi	%	27,6
Dehkon bozorlarining hajmi	mln. so'm	86761,2
Jamidagi ulushi	%	53,9
Uyushtirilmagan bozor hajmi	mln. so'm	29818,2
Jamidagi ulushi	%	18,5

3.5. Iqtisodiy faoliyat turlari bo'yicha ishlab chiqarilgan (ko'rsatilgan) xizmatlar

2013 yil (yillik)

Ko'rsatkichlar	O'lchov Birliigi	Miqdori
Jami xizmatlar	mln. so'm	143401,7
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	130,2
Aloqa va axborotlashtirish xizmatlari	mln. so'm	15260,9
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	135,5
Kompyuterlarni programmalashtirish xizmati	mln. so'm	14,0
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	127,7
Moliya xizmati	mln. so'm	8905,3
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	185,7
Transport xizmatlari	mln. so'm	30329,0
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	106,8
Qurilish xizmati	mln. so'm	4788,3
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	105,6
Texnika va uskunalarni tamirlash xizmati	mln. so'm	252,1
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	360,4
Qishloq xujalik texnika va texnologiyalarini tamirlash xizmati	mln. so'm	42,0
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	-
Turizm xizmati	mln. so'm	-
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	-
Savdo va umumiy ovqatlanish	mln. so'm	27729,5
O'tgan yilga nisbatan o'sish sur'ati	%	140,1
Maishiy xizmat kursatish	mln. so'm	16528,6

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo		

3. TEXNOLOGIK QISM.

G'alla ekinlari madaniy o'simliklarning eng muhim guruhi bo'lib, asosiy oziq- ovqat mahsuloti, chorva mollari uchun yem, sanoat uchun muhim xom ashyo beradi. Jahondagi ekin maydoning 53 foizdan ortig'ini g'alla va don-dukkakli ekinlar tashkil etadi.

Aholining doimiy ko'payishi natijasida kishilarning turli-tuman va sifatli don mahsulotlariga bo'lgan ehtiyoji tobora ortib borayotganligi to'fayli ham g'alla yetishtirishni yildan yilga ko'paytirish zarur. Don mahsulotlari yetishtirish mavsumiy harakterga ega bo'lganligi sababli, uni ma'lum vaqtgacha saqlash taqozo etiladi. Garchan don mahsulotlarini saqlash bo'yicha juda kup asrlik tajriba to'plangan bo'lsada, hozirda uni saqlashdagi nobudgarchilik 10-15 %ni tashkil qiladi.

Shu sababli, don mahsulotlarini saqlash hamda qayta ishlashda zamonaviy texnologiya va texnikadan foydalanish uning nobudgarchiligini ancha kamaytirish va maxsulot sifatini birmuncha yaxshilaydi.

Don massasini saqlash. Mamlakatimizda don, urug'chilik don, xo'jaliklarda, sanoat korxonlari omborlarida va boshqa xo'jaliklarda saqlanadi. Donni sifatli saqlash juda muhim ishlardan biri hisoblanadi. Donni saqlash texnologiyasini buzilishi uni sifatini pasayishiga va nobudgarchilikka sabab bo'ladi.

Don yetishtirishda uni saqlash yakunlanuvchi bosqich bo'lib, saqlash obyekti sifatida don va don massasiga fizik, ximiyaviy va biologik omillarning ta'sirini o'rganish muhimdir.

3.2. DONNING TUZILISHI VA XIMIYaviy TARKIBI

Don - dukkakli o'simliklar mevasi va urug' hisoblanadi. U bir urug'li quruq meva. Bo'g'doy, javdar, makkajo'xori va arpa bilan so'lining yalong'och donli xillari po'stsiz hamda so'li, arpa, sholi, tariq va boshqalarda yupqa po'sti bo'ladi.

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo		

Donning asosida qiya bo'lib murtak joylashadi va murtak joylashgan qismi asosi (tubi) deb ataladi. Donning asosidan uchigacha bo'lgan oraliq uning uzunligi hisoblanadi. Donning qorin tomoni pastga qaratib qo'yiladigan bo'lsa, gorizontal diametri uning enini, vertikal diametri esa yo'g'onligini bildiradi. Donning eni odatda yo'g'onligidan kattaroq bo'ladi.

Don tuzilishiga ko'ra, uchta asosiy qismdan: po'st, endosperm va murtakdan iborat. Donning po'sti yupqa bo'lib, to'rtta qatlamdan - ikki qatlam meva qopig'idan va ikki qatlam urug' qobig'idan iborat.

Donning asosiy qismi endospermdan iborat. Endosperm hujayralarning ko'p qismi kraxmal va oqsil moddalari bilan to'lgan. Endospermning chetidagi qavat aleyron qavat deb yuritiladi. Murtak donning asosida joylashgan bo'lib, bo'lajak o'simlik kurtaklaridan iborat.

Bo'g'doy doni vaznining 81-84,2% i endosperm, 6,8 - 8,6%i aleyron qavat, 1,4 - 3,2%i murtak va 3,1 - 3,6%i po'stdan iborat bo'ladi.

Donning ichki tuzilishi undagi kraxmal donachalarining yirikligi, joylashishi hamda oqsillarning xossalari va taqsimlanishiga qarab shishasimon, yarim shishiasimon va unsimon bo'ladi.

Donlar xilma-xil rangda bo'ladi. Ularning rangi meva, urug' po'sti, aleyron qatlami yoki endosperm boshqa qismlarining tusiga bog'liq bo'ladi. Turli donlarning qaysi maqsadlarga qarab ishlatilishi hamda foydali ekanligini aniq belgilash uchun albatta ularning ximiyaviy tarkibini, anatomik tuzilishini bilish talab etiladi. Don tarkibida turga, xiliga, pishish darajasiga va boshqa ko'rsatkichlariga qarab xar-xil va turli miqdorda organik birikmalar (oqsil, uglevod, lipid, pigment, vitamin, ferment), mineral moddalar va suv bo'ladi. Bu moddalarning miqdori don tarkibida (hatto bir navda) o'sish sharoitiga qarab (tuproq, iqlim, agrotexnika va bosh.) birmuncha o'zgarishi mumkin. Lekin tarkibidagi ximiyaviy moddalar miqdori o'zgargani bilan xar qaysi turga kiradigan donlar o'zlariga xos bo'lgan ko'rsatkichlarni saqlab qoladi.

Donlarning o'rtacha ximiyaviy tarkibi (100 grammida)

2.1.1- jadval

T/r	Ekinlar	Suv,g	Oqsil,g	Moy,g	Mono va disaxa ritlar,g	Krax mal,g	Klet Chatka,g	Kul,g	Energitik qimmati, kkal
D o n l a r									
1	Bug'doy:								
2	Kuzgi	14,0	11,2	2,1	1,2	54,0	2,4	1,7	290

Rahbar	Tulayev A.								
Bajardi	Ibragimov SH								
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana					Varaq

3	yumshoq	14,0	12,5	2,3	0,9	53,0	2,5	1,7	291
4	Bahorgi	14,0	13,0	2,5	0,8	54,5	2,3	1,7	301
5	yumshoq	14,0	9,9	2,2	1,5	54,0	2,6	1,7	287
6	Qattiq	14,0	12,8	2,1	1,0	53,5	2,6	1,7	293
7	Javdar	13,5	10,0	6,2	1,1	36,5	10,7	3,2	250
8	Tritikale	14,0	10,3	2,4	1,3	48,1	4,3	2,4	264
9	Suli	13,5	11,2	3,9	1,9	54,7	7,9	2,9	311
10	Arpa	14,0	10,8	3,2	1,5	52,9	10,8	2,0	295
11	Tariq	14,	7,4	2,6	0,9	55,2	9,0	3,9	283
12	Grechixa	13,5	10,6	4,1	1,6	58,0	3,5	2,2	323
13	Sholi	14,0	8,3	4,0	1,6	59,8	2,1	1,2	320
	Jo'xori								
	Makkajo'xori								
Dukkakli donlar									
1	Ko'k nuxat	14,0	20,5	2,0	4,6	44,0	5,7	2,8	298
2	Loviya	14,0	21,0	2,0	3,2	43,4	3,9	3,6	292
3	Mosh	14,0	23,5	2,0	3,8	42,4	3,8	3,5	300
4	China	14,0	24,4	2,2	3,1	38,2	4,9	3,0	286
5	Yasmiq	14,0	24,0	1,5	2,9	39,8	3,7	2,7	284
6	Jaydari	14,0	20,1	4,3	3,2	43,2	3,7	3,0	309
7	no'xat	12,0	34,9	17,3	5,7	3,5	4,3	5,0	332
	Soya								

Donlar ximiyaviy tarkibiga qsarab uch guruxga bo'linadi: 1. kraxmalga boy 2. oqsilga boy 3. moyga boy.

Birinchi guruxga boshqoli don ekinlari hamda grechixa doni kiradi. Ularda o'rta hisobda 70-80% uglevod (asosiy qismini kraxmal tashkil etadi), 10-16% oqsil hamda 2-5% moy bo'ladi.

Ikkinchi guruhga dukkakli don ekinlari kiradi. Bu ekin donlarining tarkibida o'rtacha 25-30 % oqsil, 60-65% uglevod, 2-4 % moy bo'ladi.

Uchunchi guruhga asosan don tarkibida moy ko'p bo'lgan ekinlar kiradi. Bu guruxga kiradigan donlar tarkibida o'rtacha 25-50% moy hamda 20-40% oqsil saqlaydi.

Xalq xo'jaligida donlar turli xil maqsadlarda, ya'ni un, yorma, yem tayyorlash hamda texnik maqsadlarda foydalaniladi. Non tayyorlanadigan unlarning asosiy qismi bo'g'doy hamda javdar donlaridan, makaron mahsulotlari uchun esa un qattiq bo'g'doydan tayyorlanadi. Grechixa, tariq, so'li va boshqa ekin donlaridan yuqori sifatli yormalar tayyorlanadi.

Makkajo'xori doni juda keng maqsadlarda ishlatiladi, bu dondan un, yorma kraxmal, glyukoza bilan birgalikda, yem hamda patoka tayorlashda ham ishlatiladi. Tarkibida moy ko'p bo'lgan donlar esa asosan moy olish uchun ishlatiladi. Keyingi yillarda don mahsulotlarining ximiyaviy tarkibiga ko'ra, foydalaniladigan sohalariga qarab to'g'ri taqsimlash bo'yicha jaxonda, jumladan mamlakatimizda ko'pgina ishlar amalga oshirilmoqda. Ko'p yillardan beri don mahsulotlarining

Rahbar	Tulayev A.								
Bajardi	Ibragimov SH								Varaq
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana					

ximiyaviy tarkibini o'rganish bo'yicha jaxon xalqaro jamiyati faol ish ko'rsatib kelmoqda. Olim L.A.Trisvyatskiy ko'p yillar davomida shu jamiyatning prezidenti bo'lib ishlagan. Bu jamiyatda 30 dan ziyod davlatlarning mutaxasislari, olimlari don hamda don mahsulotlarining ximiyaviy tarkibi, fizikaviy xossalarini chuqur o'rganishib, mahsulot sifatini to'g'ri baxolashni aniqlash yo'llari ustida ish olib borishgan. Shu bilan birgalikda don mahsulotlarini qayta ishlashni takomillashtirish hamda shu jarayonda nobugarchiliklarni kamaytirish yo'llarini izlashgan.

Suv. Don mahsulotining ximiyaviy tarkibida hamma vaqt belgilangan miqdorda suv bo'lib, bu suv miqdori donning turiga, pishish darajasiga, anatomik tuzilishiga, gidrofil kolloidlarning joylashishi, yig'ishtirib olish sharoiti, transportirovka qilish, saqlash usullariga va boshqa ko'pgina omillarga bog'liq. Don tarkibidagi suvning donning anatmoik tuzilishihamda don tarkibidagi moddalar bilan bog'liqligi turlichadir.

Don tarkibidagi suv miqdorining don tarkibidagi moddalar moddalar bilan bog'liqligi P.A.Rebinder klassifikasiyasi bo'yicha qo'yidagi turlarga bo'linadi.

1. Ximiyaviy birikkan suv - bu asosan don tarkibidagi moddalar molekulasida aniq belgilangan miqdorda bo'ladi. Don tarkibidan bu suvni faqat ximiyaviy ta'sir etish yo'li bilan ajratib olish mumkin. Bu holda don tarkibidagi moddalar tuzilishi buziladi. Fizika - ximiyaviy birikkan suvlarga esa asosan adsorbsion birikkan, osmotik singdirilgan suvlar kiradi. Don tarkibidagi bu suv miqdori don mahsulotlarining turiga, holatiga qarab o'zgaruvchan bo'ladi.

2. Mexanik birikkan suvlar esa don tarkibidagi mikro- va makrokapillyarlarda joylshagan bo'lib, tashqi muhit sharoitiga qarab ko'payishi hamda ozayishi mumkin. Shuning uchun ham don tarkibidagi bu suvni (namlikni) erkin suv deb ataladi. Chunki don quritilganda namlik shu hisobda kamaysa, havo namligi oshgan taqdirda shu namlik hisobidan don namligi ham oshishi mumkin.

Azotli moddalar. Don tarkibidiga azotli moddalarning asosiy qismini oqsillar tashkil etib, oqsilsiz azotli moddalar miqdori to'liq pishib yetilgan, qizimagan, ko'karmagan, ya'ni standart talabga javob beradigan donlarda 2-3% dan oshiq bo'lmasligi lozim. Oqsilsiz azotli moddalar miqdori to'liq pishmagan donlar tarkibida ko'p bo'lib, saqlash davrida don massasi qizigan taqdirda hamda mikroorganizmlarning rivojlanishi natijasida bunday moddalar miqdori keskin ko'payadi, bu esa dondan un hamda non tayyorlashdagi sifat ko'rsatkichlarining pasayishiga sabab bo'ladi. Oqsilsiz azotli moddalar asosan aminokislotalardan hamda amidlardan tashkil topgandir.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

saqlangan don tarkibida barcha shakarlar (mono va disaxaridlar) miqdori 2-7% atrofida bo'lishi lozim. Pishmagan don tarkibida yoki saqlash davrida qizigan hamda ko'kargan donlarda shakar miqdori oshadi. Bu esa donning un hamda non tayyorlashdagi sifat ko'rsatkichlarining pasayishiga olib keladi.

Don tarkibidagi ketchup hamda gemisellyulza miqdori donning anatomik tuzilishiga hamda pishish darajasiga qarab juda o'zgaruvchan bo'ladi. Don tarkibidagi uglevod miqdori va turlari faqatgina donning sifat ko'rsatkichlarini, ya'ni qanday maqsadlarda foydalanish samarali ekanligini bildiribgina qolmasdan balki uni qanday ishlash jarayonida ham muhim ahamiyatga egadir.

Lipidlar. Don tarkibidagi yuqori energiyali jamg'arma moddalar - lipidlar (asosiy qismini yog'lar tashkil etadi) don massasini saqlash davrida nafas olish jarayonini o'tashda sarflanadi.

O'simlik moyi asosan 3 guruhga bo'linadi:

- 1) quriydigan;
- 2) yarim quriydigan;
- 3) qurimaydigan.

Birinci guruhga kiradigan o'simlik moyidan asosan alif hamda lak tayyorlashda foydalaniladi. Chunki bu moylar surtilganda chidamli yupqa plyonka holida uzoq muddat saqlanishxususiyatiga egadir. Bu moylar asosan zig'ir, kanop hamda lyallemansiya kabi o'simlik donlaridan olinadi.

Ikkinchi guruxga kiradigan moylarni chiqitdan, kungaboqardan olish mumkin. Soya, makkajo'xori, bug'doy, javdar tarkibida ham kam miqdorda bo'lsada shu guruhga taaluqli bo'lgan yarim quriydigan moylar bor.

Uchinchi guruxga kiradigan o'simlik moylariga kunjut, panachakchak moylari kiradi. Har qaysi guruxga kiradigan moylar fizikaviy xamda ximiyaviy ko'rsatkichlariga ko'ra bir-biridan farqlanadi (qattiqligi, quyilish harorati kislota hamda yod kursatkichlari va b.)

Mineral moddalar. Don tarkibidagi mineral yoki kul moddalar miqdorining o'zaro nisbatini donni 600 - 900°S haroratgacha kuydirib maydalab aniqlash mumkin. Don tarkibida fosfor, kaliy, magniy, kal'siy, natriy, temir, xlor va boshqa moddalar bo'ladi. Juda kam miqdorda marganes, nikel, kobalt va boshqa moddalar uchraydi. Bu elementlar turli organik birikmalar tarkibiga kiradi.

Don tarkibidagi mineral moddalar miqdori absolyut quruq modda, %

2.2.3- jadval

T/r	Ekin turlari	Kul miqdori	Ekin turlari	Kul miqdori
-----	--------------	-------------	--------------	-------------

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

ayrim qismlarga, ya'ni kontrol birliklarga bo'linadi. Har xil ekinlar don partiyasi turli katta-kichiklikda bo'ladi.

Don massasining asosini tashkil qilgan donning o'lchamlari, sifat ko'rsatkichlari bir xil bo'lmaydi. Donning bir xil bo'lmasligi uning o'simlikda taraqqiy etishi va shakllanishidagi o'zgarishlarga bog'liq. Bitta o'simlikdagi donlarning gullashi va rivojlanishi xar xil muddatlarda o'tganligi sababli, donlarning o'lchamlari va boshqa ko'rsatkichlari turlicha bo'ladi. Bunday bo'lishiga donni yig'i, tozalash va saqlash jarayonlari ham ta'sir ko'rsatadi. Bunda donlar turli darajada shikastlanadi.

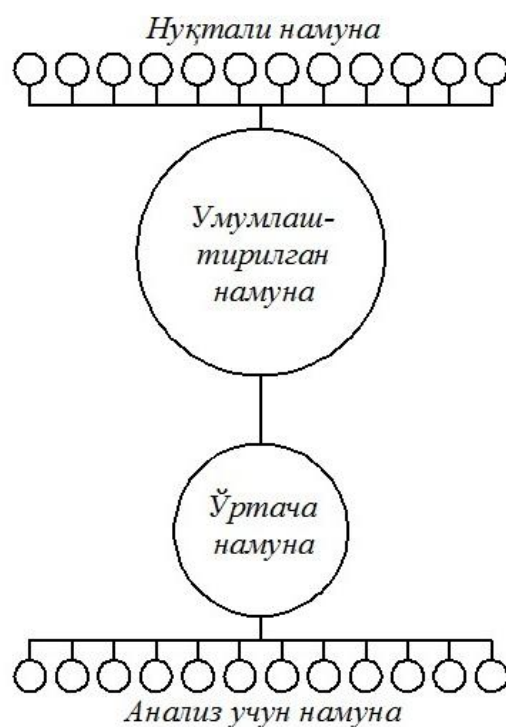
Yuqorida ta'kidlab o'tganimizdek, don xalq xo'jaliginipng turli jabhalarida keng miqyosda ishlatiladi. Shu vajdan uning sifatini baholashda bir qancha ko'rsatkichlardan foydalaniladi. Donning sifat ko'rsatkichlari uni ishlatish maqsadlariga qarab aniqlanadi. Shu bilan birga, donning sifat ko'rsatkichlari uni ishlatish maqsadlariga qarab aniqlanadi. Shu bilan birga, donning sifat ko'rsatkichlarini aniqlaydigan ko'rsatkichlar ham mavjud.

L.A.Trisvyatskiy don pakrtiyasi sifat ko'rsatkichlarini uch toifaga bo'ladi:

1. G'alla ekinlarining hamma turdagi don partiyasi va urug'i uchun shart bo'lgan sifat ko'rsatkichlari. Bu ko'rsatkichlarga donning massasini organoleptik baholash ko'rsatkichlari (rangi, hidi, ta'mi), nam va ifloslik miqdori, zararkunandalar bilan zararlanishi kabilar kiradi.

2. Ayrim g'alla ekinlarining don partiyasi uchun yoki ma'lum maqsadga mo'ljallangan don partiyasini baholash sifat ko'rsatkichlari. Bu ko'rsatkichlarga donning natura og'irligi, katta-kichikligi, yadro va qobig'ining miqdori, unuvchanligi, shishasimonligi, ho'l kleykovinaning miqdori va sifati kabilar kiradi.

3. Don sifatining qo'shimcha ko'rsatkichlaridan donning sifatini bag'olash kerak bo'lgan taqdirdagina foydalaniladi. Bunda, masalan, donning ximiyaviy



3.3.1-rasm. Dondan o'rtacha namuna olish sxemasi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

tarkibi, undagi mikroorganizmlar miqdori va turi, turli ximiyaviy insektisidlarning qoldiq miqdori va boshqalar aniqlanishi mumkin.

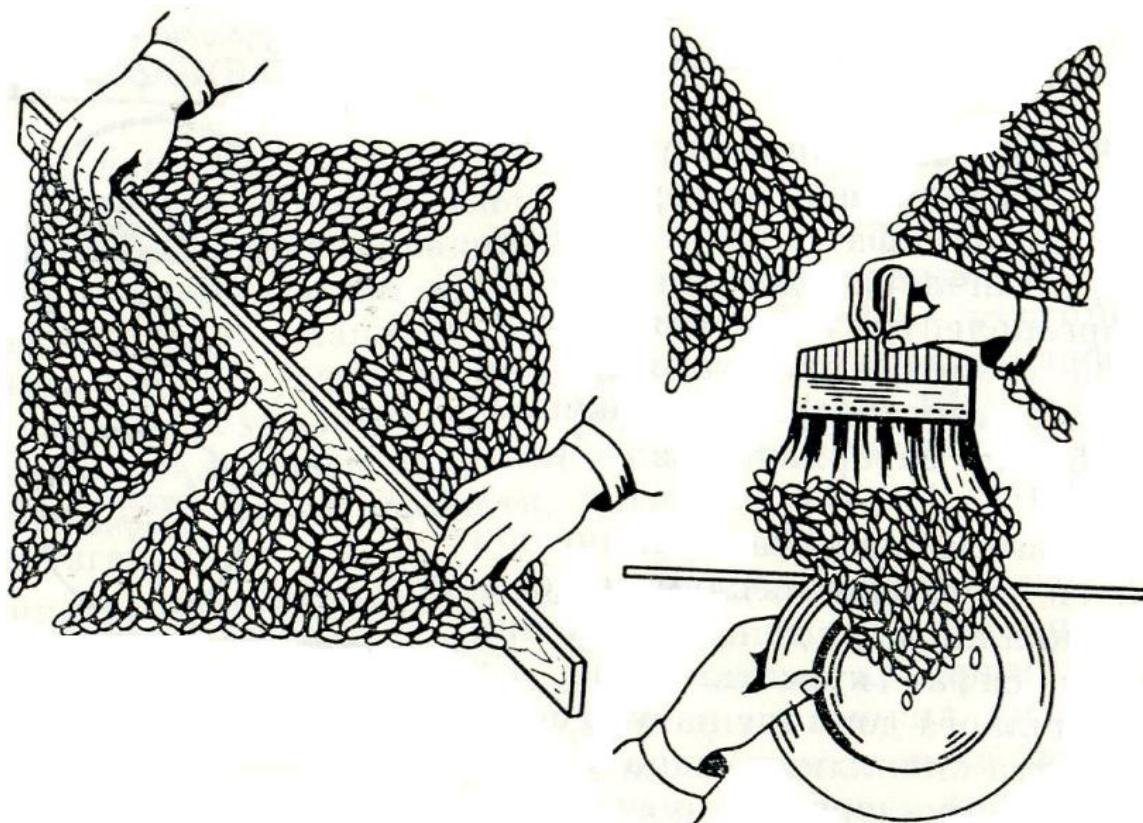
Don partiyasini qabul qilishda avval birinchi toifadagi sifat ko'rsatkichlari aniqlanishi shart. Keyin agar kerak bo'lgan taqdirda, ikkinchi va uchinchi toifa ko'rsatkichlar orqali don partiyasiga baho beriladi.

Don sifatini aniqlash uchun namuna olish. Biror partiyadagi donning sifati o'sha partiyadan o'rtacha namuna olish yo'li bilan aniqlanadi. O'rtacha namuna katta don partiyasining barcha xususiyatlarini xarakterlaydigan kichik namunadir.

Don partiyasining og'irligi ko'rsatilgan kontrol birlikdan ortiq bo'lsa, bu partiya bir necha kontrol birlikka bo'linadi va ularning har qaysisidan o'rtacha namuna olinishi shart. O'rtacha namuna don partiyasining turli joyidan (turli chuqurlikdan) qisqichda yoki qo'lda standartda ko'rsatilgan miqdorda olinadi. Don partiyasi 10 qopdan iborat bo'lsa, namuna har bir qopning ustidan, o'rtasidan va tagidan, ya'ni uch joyidan olinadi. agar don partiyasi 25 tagacha qopdan iborat bo'lganda har bir qopdan, 100tagacha qopdan iborat bo'lsa har qaysi beshinchi qopdan va 100 tadan ko'p qopdan iborat bo'lsa har qaysi o'ninchi qopdan namuna olinadi.

Don partiyasi avtomashina va aravalarga ortilgan bo'lsa, besh joyidan uchta chuqurlikda, jami 15 ta namuna olinadi.

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	



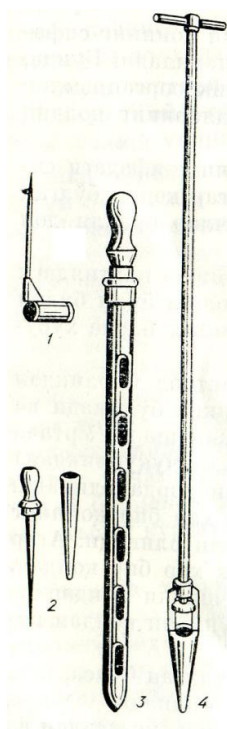
3.3.2-rasm. Urug'ni stol ustiga yoyib but shaklida bo'lish usuli.

Omborlarda saqlanayotgan bo'lsa, burchaklaridan, o'rtasidan va 3 ta chuqurlikdan (yuzadan 10 sm chuqurlikda, o'rtasidan va poldan 10 sm balandlikda) jami 15 ta namuna olinadi. Namunalar maxsus qop shchupi, konussimon shchup, silindrsimon shchup yordamida olinadi.

Donniping sifat ko'rsatkichlari va ularni aniqlash. Sifatli don massasi o'ziga xos tabiiy rangga, hidga va ta'mga ega bo'ladi. Shu sababli don massasini orgaleptik baholash ham muxim ahamiyatga ega. Donning organoleptik ko'rsatkichlari tashqi muhit ta'sirida juda tez o'zgaradi.

Donning rangi va o'ziga xos tovlanishi kun yorug'ida vizual aniqlanadi. Bunda donning rangi standartda ma'lum nav uchun kuo'rsatilgan rangga mos kelishi yoki namuna etalonga taqqoslanib aniqlanadi. Donning rangi namligi biroz oshganda ham o'zgaradi. Yaxshi pishmagan va sovuq urgan don ham ko'kimtir tusga kiradi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq



3.3.3-rasm. Urug'dan namuna olish uchun ishlatiladigan shchup:
1-beda shchupi; 2-xaltasimon shchup va uning g'ilofi;
3-silindrsimon shchup;
4-konussimon shchup.

Har qaysi don partiyasining kontrol birligidan olingan namunalar birga qo'shiladi va asosiy namuna hosil qilinadi. Asosiy namuna hosil qilinishidan avval har bir namuna ko'zdan kechiriladi. Agar namunalar bir-biridan sifat ko'rsatkichlari (rangi, iflosligi, ta'mi, hidi) bilan farq qilsa, ular birga qo'shilmasdan, alohida kontrol birliklarga ajratilib, shularning har biridan asosiy namuna tuziladi.

Asosiy namunadan o'rtacha namuna quyidagicha tartibda olinadi. Asosiy namuna tukilib, 1,5 sm qalinlikda kvadrat qilib yoyiladi. 1,5 sm qalinlikda kvadrat qilib yoyiladi. Yeryong'oq, no'xat, loviya soya kabi yirik urug'li ekinlarni 5 sm qalinlikda yoyiladi.

Hosil bo'lgan don kvadratini chizg'ich yordamida butsimon qilib kesib, to'rtta uchburchakka ajratiladi. Qarama-qarsho'i tomondagi ikkita uchburchakdagi don olib tashlanadi, qolgan ikkitasi esa birlashtirilib, aralashtirilganidan so'ng tekislanib yana to'rtta uchburchakka bo'linadi. Bu taxlitda namuna tuzish uchun yetarli miqdorga kelguncha bo'linaveradi. O'rtacha namunaning og'irligi ko'pincha 1000 gr ga teng bo'ladi.

Namunalar xaltachaga solinib, unga xo'jalik, ekin va navning nomi, hosil olingan yil, partiya nomeri, og'irligi yozilgan yorliq yopishtiriladi. Donning namligini aniqlashga mo'ljallangan namuna shisha idishga solinib, og'zi tiqin bilan bekitiladi va ustidan surug'uch parafin qo'yiladi, idishga birinchi namunadagi kabi yorliq yopishtiriladi.

Donning hidi juda kuchsiz bo'lib, uning o'zgarishi ko'pincha donning buzila boshlaganidan dalolat beradi. Don o'ziga xos begona hidlarni tez singdirib oladi. Ayniqsa begona o'tlar, neft maxsulotlari va tutun hidini o'ziga tez singdirib oladi. Donning hidi butun holda yoki maydalab aniqlanadi. Uning hidini yaxshi aniqlash uchun don kolbaga solinib, 40°Sda qizdiriladi.

Donning ta'mi kuchsiz, ko'pgina donlarniki chuchmal ta'mli bo'ladi. Don o'sib ketsa, shirin, begona o'tlarning, ayniqsa shuvoq urug'i aralashgan bo'lsa, achchiq, donda zamburug'lar rivojlangan bo'lsa taxir ta'mga ega bo'ladi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	№ hujjat	Imzo	Sana		

Bug'doy, javdar, suli, Arpa, sholi, makkajo'xori, grechixa	14	14-15,5	15,5-17	17
No'xat, ko'k no'xat, xashaki dukkaklilar, burchoq	14	14-16	16-18	18
Tariq, jo'xori	13,5	13,5-15	15-17	17
Loviya	16	16-18	18-20	20
Yasmiq	14	14-17	17-19	19
Bahori vika	15	15-17	17-20	20
Kungaboqar	7	7-8	8-9	9
Xantal	10	10-11	11-12	12
Kunjut, raps	8	8-10	10-12	12
Kanakunjut	6	6-7	7-9	9
Soya	12	12-14	14-16	16
Zig'ir	8	8-10	10-13	13

Donli aralashmalarga asosiy ekinning rivojlanmay yetilmay qolgan, mayda va puch donlari, zararkunanda bilan zararlangan donlari, quritish va o'z-o'zidan qizish natijasida qoraygan, ezilgan va yorilgan donlar, qobiqli donlar uchun yalong'och donlar kiradi.

Boshqa madaniy ekinlarning donini donil yoki begona aralashmaga kiritish mumkin. Agar aralashma doni o'lchami va shakli jihatdan juda kichik bo'lsa, ular doni tozalash mobaynida chiqib ketadi va shu sababli begona aralashmalarga kiritiladi. agar don massasida boshqa ekinlarning doni aralshagan bo'lib, uning sifatini ma'lum darajagacha pasaytiradigan bo'lsa, ular donil aralashmalar fraksiyasiga kiritiladi. Masalan, bug'doy massasida javdar va arpa donlari donli aralashmalarga, boshqa hamma donlar esa begona aralashmalarga kiritiladi.

Begona aralashmalar don massasida turli xil ko'rinishda bo'lishi mumkin. Ular organik (somon cho'p xas, begona o'tlarning bargi, poyasi va boshqalar), mineral (tosh, qum, mayda kesakchalar, metall parchalari va b.) hamda boshqa ekinlarning va begona o'tlarning donlari bo'lishi mumkin.

Don massasining ifloslanganlik darajasini aniqlash uchun o'rtacha namunadan yirik aralashmalarning hammasi (tosh, yirik kesaklar, o'simliklarning poyasining bo'lakchalari va b.) terib olinadi va tarozida tortiladi, ular o'rtacha namunaning og'riligiga nisbatan necha foizni tashkil etishi aniqlanadi. Aniqlangan yirik aralashmalar foiz urug'ining tozaligi tahlil qilinganda chiqadigan chiqindiga qo'shiladi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Don namunasi elakdan o'tkazilgandan keyin olingan ikkala fraksiya ayrim-ayrim tekshiriladi, tahlil natijalari jamlanadi. Olingan don og'irligidan chegirib tashlash yo'li bilan toza donning og'irligi aniqlanadi. Ifloslanganlik 0,01 gacha aniqlikda bo'lib, foiz bilan ifodalangan bo'lishi kerak.

3.3.2- jadval

T/ r	Ekin turi	Begona aralashmalar			Donli aralashmalar		
		toza, %dan hisobla nadi	o'rtacha toza, %dan yuqorisi hisoblan adi	iflos, %dan yuqorisi hisobla nadi	toza, % dan hisobla nadi	o'rtacha toza, % dan yuqorisi hisoblan adi	iflos, % dan yuqoris i hisobla nadi
1	Kuzgi bug'doy	1	1-3	3	1	1-5	5
2	Bahorgi bug'doy	1	1-3	3	2	2-7	7
3	Javdar	1	1-2	2	2	2-4	4
4	Arpa	2	2-4	4	2	2-5	5
5	Suli, no'xat	1	1-3	3	2	2-4	4
6	Tariq	1	1-3	3	1	1-6	6
7	Grechixa	1	1-3	3	1	1-4	4
8	Sholi	1	1-3	3	1	1-3	3
9	Makkajo'xori	1	1-3	3	2	2-5	5
10	Jo'xori	2	2-3	3	2	2-7	7
11	Ko'k no'xat, loviya	0,5	0,5-1	1	1	1-3	3
12	Yasmin	1	1-3	3	4	4-7	7
13	Burchoq	2	2-3	3	3	3-8	8
14	Xashaki dukkaklilar	1	1-2	2	2	2-5	5
15	Bahori vika	1	1-3	3	3	3-5	5
16	Kungaboqar	1	1-5	5	3	3-7	7
17	Zig'ir (urug'i)	2	2-4	4	3	3-5	5
18	Raps	1	1-3	3	3	3-5	5
19	Soya	2	2-3	3	6	6-10	10
20	Xantal	2	2-5	5	6	6-10	10

Don partiyasining zararkunandalar bilan zararlanganligi uni qabul qilishda, jo'natishda va saqlashda aniqlanadi. Zarakunandalar don massasiga miqdor va sifat jihatdan salbiy ta'sir ko'rsatadi. Shu sababli Davlat standartida zararkunandalar bilan zararlanish haqidagi muhim ko'rsatkich qilib olingan.

Don va dukkakli don ekin donlari uchun bazis va chegaralangan kondisiyalar

3.3.3- jadval

t/r	Ekin turi	Bazis kondisiya			Chegaralangan kondisiya		
		Namligi, %	Aralashchamalar, % gacha		Namligi, %	Aralashmalar, % gacha	
			begoa	donli		begona	donli
1	Bug'doy	14,15,17	1	2,3	17,19	5	15
2	Javdar	14,15,17	1	1	17,19	5	15
3	Arpa	14,15	2	2	17,19	8	15
4	Suli	14,16,18	1	2	17,19	8	15
5	Tariq	13,15	1	1	17,19	8	15
6	Grechixa	14,15	1	1	17,19	8	15
7	Sholi	15	1	2	19	5	15
8	Makkajo'xori	22	1	2	25	5	15
9	Jo'xori	14,15	2	2	17,19	8	15
10	Yasmiq	17	3	2	20	8	15
11	Hashaki no'xat	17	3	2	20	8	15
12	No'xat	16	1	2,4	20	8	15
13	Loviya	20	1	2	23	8	15
14	Burchoq	16	2	3	20	8	15
15	Hashaki dukkaklilar	16	1	2	20	8	15

Don massasida turli hasharotlar va kanalar bo'lishi mumkin. Keltirilgan zarar bo'yicha hasharotlar kanalardan ustun turadi. Shu sababli Davlat standartida hasharotlar bilan zararlangan don massasi konditsiyasiz, ya'ni ishlatishga yaroqsiz hisoblanadi. Don qabul qilish korxonalarida hasharotlar bilan zararlangan don partiyasi qabul qilinmaydi. Kanalar bilan zararlanish standartda ruxsat etiladi. Bunday don partiyasi sotish bahosidan ma'lum summa chegirish bilan qabul qilinadi.

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	

Zarakunandalar soni 1 kg donda namunani elakdan o'tkazib aniqlanadi. Bunda tirik zararkunandalar soni hisobga olinadi. O'lganlari esa begona aralashmalarga kiritiladi.

Donning zararkunandalari bilan zararlanish darajasi

3.3.4- jadval

t/r	Zararlanish darajasi	1 kg dondagi miqdori, dona	
		uzuntumshuq	kana
1	I	I dan 5 gacha	I dan 20 gacha
2	II	10 dan ortiq	20 dan ortiq
3	III	6 dan 10 gacha	Kanalar butun qavat hosil qilgan

Kana va uzuntumshuqlar soniga qarab don partiyasining zararlanish darajasi aniqlanadi.

Donning sifat ko'rsatkichlaridan biri uning natura og'irligidir.

Donning natura og'irligi deb, uning 1 litrdagi grammlarda ifodlangan massasi tushuniladi. Natura og'irligi ba'zan donning hajmiy og'irligi deb ham ataladi. Donning natura og'irligi uning to'lishganligiga, ifloslanganligiga va namligiga bog'liq. Donlar to'lishmagan, ya'ni puch bo'lsa, unda begona iflosliklar (organik iflosliklar) ko'p, namligi yuqori bo'lsa ham natura og'irligi kamayib ketadi. Odatda donning natura og'irligi qancha yuqori bo'lsa, uning sifati ham shuncha yuqori bo'ladi. Biroq ba'zan natura og'irligi yuqori bo'lib, donning sifati past ham bo'ladi. Bunday holda donga mayda yoki singan donlar, har xil anorganik aralashmalar qo'shilgan bo'ladi. Bu begona aralashmalar donning naturasini oshiradi.

Davlat sdandarti bo'yicha bug'doy, javdar, suli, arpa va kungaboqar donining naturasi aniqlanadi. Donning naturasi mamalakatimizning turli zonalarida turlicha qabul qilingan. Masalan, bug'doy natura og'irligining bazis konditsiyasi turli zonalarida 730-755 g/l qabul qilingan, mamlakatimiz uchun esa 750 g/l qabul qilingan.

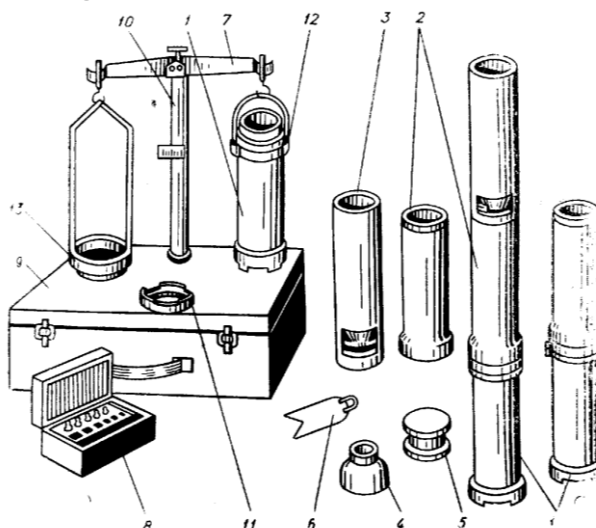
Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	

Donning naturasi nurka deb ataladigan maxsus g'alla tarozilarida aniqlanadi. Bizda asosan metrik nurka qo'llaniladi. Metrik nurka donning gramm miqdorini 1 l hajmda ifodalaydi. Metrik nurkalar 1 va 20 litrli bo'ladi. Amalda nurka ko'p qo'llaniladi.

O'zbekiston uchun don natura og'irligining bazis kondisiyasi, l g
3.3.5- jadval

t/r	Ekinlar	naturasi	ekinlar	Naturasi
1	Bug'doy	750	Arpa	590
2	Javdar	700	Suli	460

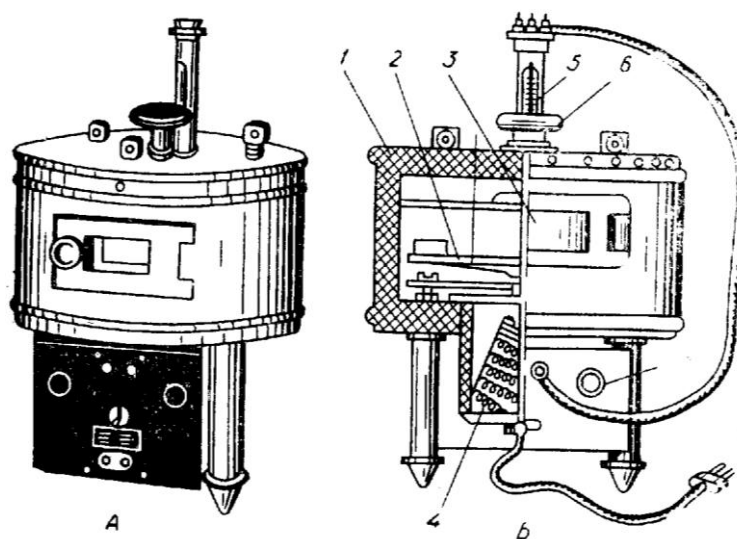
Ko'pgina donli ekinlarning naturasi uning to'lishganligi bilan boo'liq bo'lmaganligi sababli ularning naturasi davlat standartida keltirilmaydi.



3.3.4.-rasm. Donning natura og'irligini aniqlaydigan litrli nurka:

1-o'lchagich; 2-to'ldirgich silindr; 3-voronkali silindr; 4-voronka; 5-posongi toshi; 6-pichoq; 7-torozi koromislosi; 8-o'lchov toshlari; 9-g'ilof; 10-tarozi shtativi; 11-o'lchagichni joylashtiradigan uya; 12-o'lchagichga pichoqni joylashtiradigan oraliq; 13-torozi toshlari quyiladigan tarelka.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq



3.3.5-rasm. SESH-3M markali quritgich shkafi:

A - Umumiy ko'rinishi. B - Kesma holda. 1-korpus; 2-buriladigan stol; 3-eshik; 4-elektr isitgich; 5- kontaktli termometr; 6-shturval; 7-signalli lampa.

Donning naturasi don partiyasini omborga joylashtirishni rejalashtirishda ham amaliy ahamiyatga ega.

Donning po'stililigi deganda ajratib olingan po'st og'irligining po'stli don og'irligiga foizlarda ifodalangan nisbati tushuniladi. Donning po'sti tarkibida klechatka va kul moddalar ko'p bo'ladi, shu sababli u donga qaraganda kamroq qimmatga ega bo'ladi. Arpa donining pivobop xususiyatlarini aniqlashda uning po'sti muhim ahamiyatga ega. Arpaning po'sti qancha yupqa bo'lsa, undan shuncha sifatli pivo olinadi. Arpaning po'sti qancha qalimn bo'lsa uning oziqabopligi shuncha kamayib ketadi. Arpa donining po'stililigi 8 dan 12 %gacha, suliniki 20 dan 30%gacha, sholiniki 16dan 25%gacha, tariqniki esa 18 dan 25 % gacha, yupqa po'stli navlarda 8 dan 10 %gacha bo'lishi mumkin.

Donning po'stililigini mexanik usul (don po'stidan tozalanadi) va Kemnis va Nosatovskiylarning asboblari aniqlash mumkin.

Donlarning bir tekis bo'lishi ham uning muhim sifat ko'rsatkichlaridan hisoblanadi. Donlarning bir tekisligi deganda ularning o'lchamlari bir xil, navga xos bo'lishi tushuniladi.

Ma'lumki, donlarning shakllanishiga ularning boshqda joylashgan o'rni, agrotexnik va tabiiy sharoitlar ta'sir ko'rsatadi.

Donlarning yirik-maydaligi, shaklining bir xil, tekis (saralangan) bo'lishi, qayta ishlashda sifatli mahsulot olishni ta'minlaydi.

Donlarning bir tekisligi ko'zi cho'ziq, to'rtburchak shakldagi bir nechta g'alvirdan o'tkazilib aniqlanadi.

Asosiy don ekinlarining don o'lchamlari, mm

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	N ^o hujjat	Imzo	Sana	Varaq

3.3.6- jadval

t/r	Ekin turlari	Donning o'lchamlari		
		uzunligi	eni	qalinligi
1	Bug'doy	4,2-8,6	1,6-4,0	1,5-3,8
2	Arpa	7,0-14,6	2,0-5,0	1,4-4,5
3	Javdar	5,0-10,0	1,4-3,6	1,2-3,5
4	Suli	8,0-16,6	1,4-4,0	1,2-3,6
5	Tariq	1,8-3,2	1,2-3,0	1,0-2,2
6	Sholi	5,0-12,0	2,5-4,3	1,2-2,8
7	Makkajo'xori	5,5-13,5	5,0-11,5	2,5-8,0

Don endospremasining shishasimonligi (yaltiroqligi) yoki unsimonligi donning texnologik va oziq-ovqat qimmatini belgilaydi. Donning bu ko'rsatkichi uni ko'ndalangiga sindirib yoki kesib ko'rib aniqlanadi. Shishasimon donning sinig'i yaltirab turadi va ancha tiniq o'lib tuyuladi. Unsimon donning sinig'i xira, yaltiramaydigan bo'ladi va o'tuvchi yorug'likda qoraroq bo'lib ko'rinadi. Donning unsimonligi uning tarkibida kraxmal ko'pligini, shishasimonligi esa tarkibida oqsil ko'pligini bildiradi.

Donning shishasimonligi farinstom va DSZ-2 markali difanaskop kabi asboblardan orqali aniqlanadi. Shishasimonlik darajasi har xil bo'lishi mumkin. Donlar butunlay shishasimon, $1/2$, $1/4$, $3/4$ qismlari shishasimon yoki unimon bo'lishi mumkin.

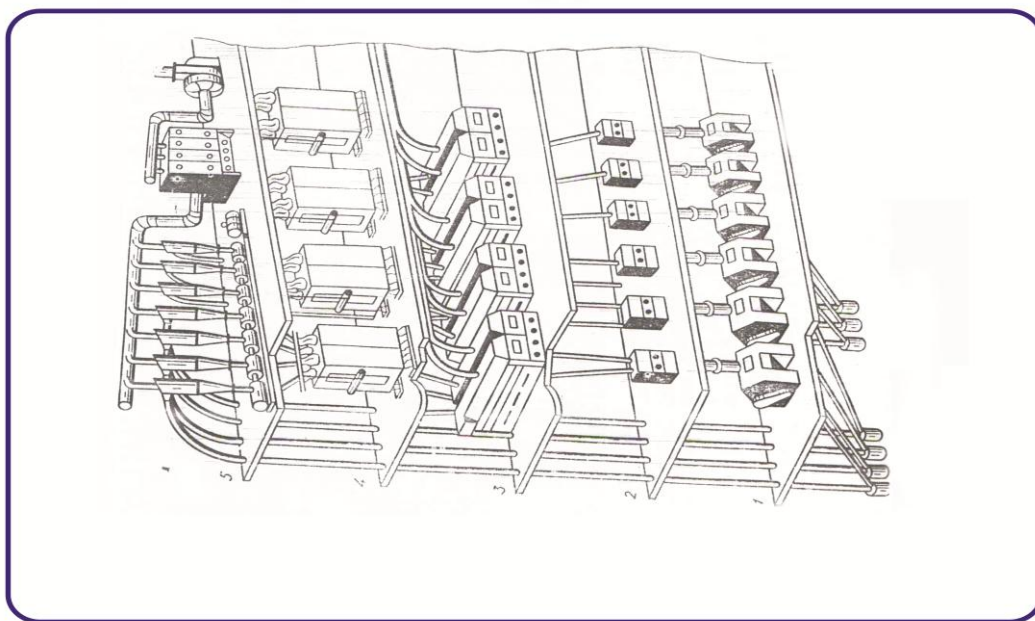
Donning shishasimonlik darajasi

3.3.7- jadval

t/r	Guruhlar	Shishasimonlik darajasi
1	I	Butunlay shishasimon, 4/4
2	II	To'rt dan uch qismi
3	III	shishasimon, 3/4
4	IV	Yarim shishasimon, 2/4
5	V	Chorak qismi shishasimon, 1/4
		Butunlay unsimon, 0/4

Donlar ma'lum maqsadlarda foydalanilgandagina ularning o'sish kuchi va unuvchanligi aniqlanadi. Umuman olganda, sifatli donlar unuvchan bo'ladi. Donlarning unuvchanligi pivo ishlab chiqarishda va spirt olishda muhim ahamiyatga ega.

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	№ hujjat	Imzo	Sana		



Hozirgi vaqtda Uzbekistonda un zavodlari yoki kombinatlari davlat tegirmonlari bo'lib, ularning har biri kecha-kunduzda 250—500 tonna un chiqarish quvvatiga yegadir. Davlat amalda axolini un va yopilgan non bilan butunlay ta'minlar yedn. Hozirgi bozor iqtisodiyotiga o'tish davrida non yopishning deyarli uchdan bir qismi xususiyashtirilgan o'rta va kichik korxona (novvoyxona)lar zimmasiga to'g'ri kelmoqda. Davlat un sanoatining rivojlanishi bilan bir qatorda qishloq xo'jaligida bir kecha-kunduzda bir necha tonnagacha un ishlab chiqaradigan togirmonlar deyarli yo'qolib ketdi.

Don maydalangandan so'ng olinadigan to'q rangli undan yopiladigan non ham shu tusda bo'ladi. Chunki bunda maydalangan donning barcha qismlari qatori unning to'q rangli po'stlari xam unga o'tadi. Agar un yelakdan o'tkazilsa ancha oqaradi, ammo baribir unda po'st qoldiqlari borligidan dalolat berib turadi.

Oq un olish uchun unni faqat yendospermndan ajratib olish zarur, ya'ni maydalash jarayenida imkoniyati boricha po'stloqni ajrata bilish lozim. Bunga donning turli qismlarini, turli pishqlikda yekanini unutmay, yendospermni murtagi va po'stlogini hamda po'stining pishqligini inobatga olgan holda yerishish mumkin. Shuning uchun po'stloqni yendospermndan ajratib olishga donni tez maydalash bilan yerishib bo'lmaydi. Faqat asta-sekin va mexanik ta'sir yetish yo'li bilan po'stloqni yirik holda saqlab hamda mavjud yendospermni qismlarga bo'lib ajratib olish mumkin.

Un chiqish miqdori va navlari. Yendosperm chegarasidagi don qismlarining pishqligini xisobga olgan holda yani qismlarni maydalash va navlarga ajratish jarayonini to'g'ri yo'lga qo'yib yendospermning turli (ichki va atrofdagi) qismlaridan sifatli un olish mumkin. Bu mahsulot don tarkibidagi

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

moddalarning notekis tarqalishiga, kimyoviy tarkibi, xususiyatlari va oziq-ovqat sifatiga qarab fark qiladi. Shularga asosanib, un zavodlarida bir necha un tortish usullari qo'llanib, unning chiqish miqdori va navlari belgilanadi.

Donni yanchish natijasida olingan maxsulot unni chiqish miqdori deyiladi. Unning chiqishi qayta ishlangan miqdoriga nisbatan foiz bilan belgilanadi. Barcha don unga aylantirilganida u 100 foizlik (amalda 99,5 foiz) bo'lishi mumkin. Ammo bu unning sifatida bir qator nuqsonlar; g'archillash, o'zgargan ta'm, xunuk rang kuzatilishi mumkin. Shuning uchun unning bunday chiqishi amalda qo'llanilmaydi.

Bizning mamlakatda o'zi nomiga yega bo'lgan un navlarining chiqish foizlari:

Bugdoy uni 96 foiz — po'stli (bir navli)

85 foiz — ikkinchi nav (bir navli)

78 foiz — ikki va uch navli

75 foiz — uch navli

73 foiz — birinchi nav (bir navli)

Javdar uni 95 foiz — po'stli (bir navli)

87 foiz — po'sti tozalangan (bir navli)

63 foiz — yelangan (bir navli)

Bundan tashqari, bug'doy va javdar donlari aralashmasidan bir navli un olinadi. Tarkibida 70 foiz va 30 foiz javdar bo'lgan bug'doy-javdar aralashmasidan 96 foiz un chiqadi. 60 foiz javdar va 40 foiz bug'doy aralashmasidan 95 foiz miqdorida javdar-bug'doy uni olinadi. Bug'doy unidan ham 96 foiz, ham 85 foiz miqdorida chiqadigan bir navli un olinadi. Don kismlarining turli pishiqligi yanchish sxemalarilariga qarab 70—72—78 foiz miqdorida chiqadigan bir yoki bir necha navli un olish mumkin. Texnologik jarayonlar sxemasini uzaytirib, ya'ni tartib bilan donlarni maydalab, ajrata borib, unning 70 foiz chiqish miqdorida ikki yoki uch navini olsa bo'ladi. Shunday qilib, uch marotaba yanchishdan yirik un (krupchatka), yuqori navli un, qolgani yesa birinchi ikkinchi navli un hosil bo'ladi. Makaron sanoatida pishiq bug'doy navlaridan yanchib olinadigan 78 foiz miqdoridagi yirik undan yuqori, birinchi va ikkinchi navli mahsulot olinadi.

Ta'riflangan unlarning chiqish miqdori va navlarini olish boshqa davlatlarda ham qo'llaniladi. Unning 70 foizdan past chiqish miqdori kamdan-kam uchraydi, chunki normal xolda yetilgan donlarda yendosperm miqdori 81—85 foiz atrofida bo'ladi. Yendospermni to'laroq ajratib olish uchun texnologik jarayonni to'g'ri tashkil yetish zarur. Bundan tashqari, yanchish jarayonida qo'shimcha mahsulotlar yuzaga keladi: tarkibida u yoki bu miqdordagi don va yovvoyi o'simliklarning

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

urug'lariga yega bo'lgan turli qiymatlari chiqimlar, un changi, shular jumlasidandir.

Yanchish turlari. Unning turli miqdorda chiqishi va navlari oziq-ovqatga ishlatilishi, yengil xazm bo'lishi va ta'mi bilan ajralib turadi. Yuqori va birinchi navli unlarning oqsil moddalari po'st va ikkinchi navga nisbatan oz bo'ladi. Ammo uning hazm bo'lishi yengilroqdir. Po'st va ikkinchi navli unlar ko'p oqsil va oz miqdorda uglevodlarga yega bo'libgina qolmay, balki ko'p miqdorda V gruppasiga mansub vitamin, mineral modda va karotinga (kletchatka, provitaminga) boydir. Rossiya tibbiyot akademiyasiga qarashli oziq-ovqat instituti tavsiyasiga binoan, inson oziq-ovqat rasionida qora non bilan bir qatorda, javdar va bug'doydan tayyorlangan non bo'lishi shart. Davlat talabiga javob beradigan va yetarli miqdorda unning chiqishini ta'minlaydigan yanchishning ko'plab mashinalar ishtirokidagi turli usullari qo'llaniladi. Shuning uchun don bilan bajariladigan jarayonlar va ishlar yig'indisini hamda oraliqda bunyod bo'ladigan mahsulotlar ishtirokini yanchish deb aytiladi.

Yanchish ishlari bir martali va ko'p martali yoki takroriy bo'ladi. Don maydalash mashinasidan bir marta o'tkazilganda unga aylanishi uchun birinchi guruhga kiritilgan. Bunday mashina turlariga o'rnatilgan tegirmon toshlari va xovonchalar (bolg'a) maydalagichlar tarkibiga kiradi.

Yanchish turkumlari (klassifikatsiyasi). Bir martali yanchishdan so'ng tozalash natijasida ma'lum miqdorda po'stli un olinadi. Ancha tiniq rangli (kul rang, «yelangan») unni qalin yelaklar yordamida tozalab olish mumkin. Takroriy yanchish deb, maydalovchi mashinalardan bir necha marta o'tkazish yo'li bilan olingan un miqdoriga aytiladi. Donlarga izchil mexanik ta'sir yetish yo'li bilan ularni maydalashga yerishiladi, unda po'stloqqa nisbatan mo'rt bo'lgan yendosperm tezroq unga aylanadi.

Bir kecha-kunduzda yuzlab, ba'zilarida yesa minglab va undan ham ko'p tonna un ishlab chiqaradigan un zavodlari don saqlaydigan inshoot va yelektorlarga, tayyor maxsulot saqlanadigan omborxonalarga yega. Ularda ishlab chiqarish jarayonlari butunlay mexanizatsiyalashtirilgan. Donlarni tozalash, maydalash, mahsulotni navlarga ajratishda hamda ularni ko'chirishda un zavodlari juda ko'p yelektr quvvati sarflaydi, shuning uchun korxona o'zining avtonom bug' yoki dizel yoqilg'isi yordamida ishlaydigan yenergetik xo'jaligiga yega bo'lishi kerak.

3.4.2.. Doni qayta ishlab yorma ishlab chiqarish texnologiyasi.

Boshoqli don yekinlari, shuningdek, grechixa va no'xatdan olinadigan yorma oziq-ovqatlik mohiyati bo'yicha ikkinchi (undan keyin) o'rinni yegalladi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Inson ovqatlanishining mamlakatimizda ishlab chiqarilgan fiziologik me'yori kishilarning oziq-ovqat rasionida yiliga o'rtacha 9—13 kg dan turli xil yermalar bo'lishini, bu kuniga 24—35 grammni tashkil yetishini ko'zda tutadi. Ko'pincha grechixa, guruch va no'xatli yormalar afzal ko'riladi. Ushbu yormalarning ustunligi ulardagi oqsillarning yuqori biologik kimmatga yega yekanligidir.

Barcha yormalar kraxmalga boy. Ular yuqori quvvatli (kaloriyalı) maxsulot hisoblanadi. Yormalarning, ayniksa, bolalar va xastalikka yo'liqqan bemorlar rasionida bo'lishi, albatta, zarurdir.

Dondan yorma olish, qayta ishlash maxsus davlat yorma zavodlarida yoki boshqa korxonalar (oziq-ovqat va un kombinatlarida) tarkibidagi yorma sexlarida amalga oshiriladi, shuningdek, xo'jaliklarda bug'doydan («T» markali) alohida yorma tayyorlanadi. Donni omixtalardan tozalash darajasi va tozalangan donni kayta ishlash usullari muxim ahamiyatga yegadir.

Yorma — tayer maxsulot bo'lib, unga fakat pazandalik mahorati zarur, shuning uchun tarkibida biror omixtaning bo'lishi ozik-ovqat sifatiga keskin ta'sir yetadi. Oziq-ovqat qiymati va tashqi qiyofasiga texnologik jarayonlarning ta'siri ham kam yemas.

Yorma ishlab chiqarish usullari va texnologik jarayonning sxemasi. Yorma ishlab chikarish usullari so'nggi vaqtgacha faqat mexanik texnologiyaga asoslangan bo'lib, uni umumiy tarzda quyidagicha tasavvur yetish mumkin: don uyumlarini omixtalardan tozalash-tozalangan donning yirikligiga qarab saralash — po'stini parchalash — asosini po'stidan ajratish — asosiga turli variantlarda ishlov berish, ya'ni qanday don turi va navidan yorma olinishini hisobga olgan holda (silliqlash, tekislash, maydalash yoki po'stidan tozalash) tayyor mahsulotni saralash. Ushbu sxema zamonaviy yorma zavodlarida kupincha boshqa usullar bilan to'ldirib olib boriladi. Kichik yorma korxonalarn yesa uning qisqartirilgan varianti qo'llaniladi.

Donni turli omixtalardan tozalash texnologik jarayonida aspirator, separator, triyer, tosh qismlarini ajratuvchi mashinalar, shastalkalar, po'st tozalovchi mashinalar, magnit va boshqalar ishlatiladi. Don tozalanib po'sti parchalanmasdan oldin saralash muhim ahamiyatga yegadir, chunki bir tekis kattalikdagi donlarda po'st parchalanishi yaxshi va yengil o'tadi.

Don po'stini parchalash turli mashinalarda:
— po'st tozalagichlarda ko'p marotaba zarba asosida amalga oshirilib, don darra yordamida kuch bilan silindr abrazivning ishchi sathiga tashlanadi;

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

— po'st parchalovchi moslama yoki valedok dastgohlarida siqilish va ishqalanish asosida ishlanadi; mashinaning bu turida don ikki ishchi yuza (harakatsiz va xarakatdagi) oralig'ida dastavval siqiladi, so'ng so'rilish natijasida po'stlarining sidirilishi ro'y beradi.

U yoki bu mashinalardan foydalanish nafaqat korxonalarning texnik imkoniyatlariga, balki donlarning fizik xususiyatlari va tuzilishiga xam bog'liqdir. Masalan, po'st tozalagich mashinalar zarba harakatiga asoslangan bo'lib, faqat arpa va suli po'stlarini parchalashga yaroqlidir. Grechixa va tariq donlari valedok dastgohlarida, sholi yesa po'st parchalagich mos-lamalarida yaxshi parchalanadi.

Barcha po'st parchalash usullarida ham donning bir qismi yetarli darajada parchalanmaydi. Shuning uchun mahsulot yelaklanib saralanadi va po'sti parchalanmagan donlar yana tegishli mashinalarga qaytariladi.

Po'st tozalangandan keyingi ish silliqlash bo'lib; uni o'tkazishdan maqsad gul shaffoflarini yo'qotishdan iboratdir. Undan tashqari, silliqlash jarayonida meva va urug' po'stlari hamda murtak olib tashlanadi. Bu ishlarni o'tkazish yormaning sifat ko'rsatkichlarini yaxshilaydi. Ishlov berilgandan so'ng u tez pishadi va yaxshi hazm bo'ladi. Ba'zi yorma (guruch, no'xat, arpa va boshqalar)ning ur va navlari po'sti parchalanib, silliqlab tekislanadi. Bu ishlar maxsus moslama va gollendralarda amalga oshirilib, tayyor mahsulot chiroyli va bir tekis ko'rinishda bo'ladi. Silliqlash va te kislash, shuningdek, mahsulotning mashinalar sathiga ishqalanishiga ham asoslangandir.

Mexanik ishlov berish — tozalash jarayonida va ayniqsa parchalanish va silliqlashda donning ba'zi negizlari zarbalar ta'siriga chidamay maydalanib ketadi. Shuning uchul asosiy yorma assortimentini ishlab chiqarishda past sifatli mahsulot olinadi. Ma-salan, grechixadan olinadigan yaxshi yorma turi negizli bo'ladi, ammo bunda donning bir qismi maydalanib ketadi va mayda yorma chiqadi, undan pazandalik taomi tayyorlanganda yesa yezilgan bo'tqaga aylanadi. Butun va maydalangan guruchning sifati orasida katta farq bor. Yorma ishlab chiqarishda ba'zan ma'lum miqdorda un yuzaga keladi. Butun, maydalangan va yorma uniga qarab alohida mashina va korxonaning ish faoliyati baaholanadi.

Qishloq xo'jaligida yorma odatda asosan tarik, grechixa, suli va arpa donidan tayyorlanadi. Shuning uchun mahsulot assortimenti, xilma-xil yemas.

Grechixa doni tozalanish uchun 8—10 mm kattalikdagi yelagi bo'lgan separatorga kelib tushadi. Paydo buladigan changlar siklonga to'planadi. Magnit apparatidan o'tgan grechixa doni kattaligi buyicha 4 fraksiyali, teshik

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzgi Varaq	No hujjat	Imzo	Sana		

Yermalarda zararkunandalar bo'lmashligi lozim. Yormalar turiga qarab, namligi 12—15,5 foiz oraliq'ida bo'lishi kerak. Yerma to'plamida turli omixtalar, ayniqsa, zaharli, parchalangan va yezilgan negizlar, iflos un, temir aralashma va po'sti tozalanmagan donlar miqdori qat'iy belgilangan bo'ladi. Ularning mavjudligi yorma navi va uning davlat sifat talablariga muvofiq yekanligiga bog'liqdir.

Shuningdek, yormaning pazandalikdagi afzalligi belgilanadi. Ushbu baxolashga rangi, ta'mi, va pishirilgan bo'tqa tuzilishi hamda uning qaynash davomiyligi va yezilish koyeffisiyenti, bo'tqa hajmining (ml) kaynatish uchun olingan yorma (ml) hajmiga munosabati tushuniladi. Xom ashyoning nav xususiyatlari, uni ishlov usullari va yorma turlarining yezilish koyeffisiyentlariga bogliqligi xilma-xil bo'lib, quyidagi oraliqda: bug'doy yormasi — 4 dan 5,2; grechixa yormasi — 3,2—4; guruchniki—4,3—5,2; arpa yormasi 5,5-6,6; sulii yormasi—3,3—4,1 gacha bo'ladi.

Yormani saqlash. Yormalarni toza, zich va zararsizlantirilgan tara (qop)larda saqlash lozim. Donni yorma korxonasiga yuborishda darhol taralar tayyorlanadi. Yormalar, shuningdek, qogoz xaltachalarda xam joylashtiriladi. Yormani saqlashda namlanishdan va don zahiralari zararkunandalaridan himoya qilish zarur. Ularni un bilan bir omborda saqlasa bo'ladi.

Yorma korxonalarida gidrotermik ishlovsiz yormalar saqlashga ancha chidamsizdir. Bu ayniqsa, bug'doy va guruch yormalariga tegishli bo'lib, ular «tez achiydi». Shuningdek, yormalar yilning issiq vaqtida, ayniqsa tez (bir necha haftada) achiydi yoki hyech bo'lmasa o'z-o'zidan qizish, yendigina unish yoki mogorlash davrini boshidan kechiradi.

3.4.3. Omuxta yem ishlab chiqarish texnologiyasi.

Don massasi don saqlash inshootlarida asosan quyidagilarga ko'ra joylashtiriladi:

Xar bir partiyaning sifat ko'rsatkichlari bo'yicha va shunga ko'ra don massasi u yoki bu maqsad uchun saqlanadi; har bir don partiyasining turli saqlash sharoitlariga chidamliligi.

Yuqoridagilardan tashqari don massasi quyidagi ko'rsatkichlar bo'yicha joylashtiriladi.

Ma'lumki har bir tur ekin o'ziga xos botaniq ko'rsatkichlarga va bunga bog'liq holda un, nonvoylik va yorma xossalariga ega bo'ladi. Shuning uchun har bir turga mansub don saqlashda alohida joylashtiriladi. Urug'lik donlar faqatgina turi bo'yicha ajratilib qolmay, balki unuvchanligi, navi, nav tozaligi va boshqa ko'rsatkichlariga ko'ra ham alohida joylashtiriladi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Seleksiya va urug‘chilik xo‘jaliklari yuqori sifatli, navdor urug‘larni talab etadi. Shuning uchun urug‘larni aralashtirib yuborish qat’iyan ta’qiqlanadi.

Navdor urug‘larni saqlashda alohida omborxonalar tashkil etiladi.

Don massasining nomligi. Nomlik don massasida kechadigan fiziologik jarayonlarning intensivligiga hal qiluvchi ta’sir ko’rsatadi. Shuning uchun donlarni joylashtirishda ularning nomligi qat’iy e’tiborga olinishi lozim. Shunga ko‘ra qurug‘ donlar alohida, o‘rtacha nom, nom va qo‘l donlar alohida-alohida joylashtiriladi.

Ma’lumki don massasi tarkibida turli aralashmalar u yoki bu miqdorda uchraydi. Aralashmalar don sifati va saqlanuvchanligini belgilovchi asosiy ko‘rsatkichlardan biri hisoblanadi.

Shuni alohida ta’kidlash lozimki ba’zi aralashmalar alohida tozalash tadbirlarini o‘tkazishni talab etadi, shuningdek bu aralashmalar donning qo‘llanilishini chegaralab qo‘yadi. Bu esa donlarni alohida joylashtirishni talab etadi.

Don massasi aralashmalar tarkibi va miqdori bo‘yicha alohida-alohida joylashtiriladi.

Don massasining hasharot va kanalar bilan zararlanganligi.

Bunday zararkunandalar bilan zararlangan don massasi alohida joylashtiriladi, chunki zararkunandalar boshqa toza donlarga ham o‘tib ketishi mumkin. Odatda bunday donlar uchun izolyatsiyalangan va gaz yordamida dezinfeksiya qilib tozalash

qulay bo‘lgan omborxona yoki omborxonalar guruhi tashkil etiladi.

Don massasining maqsadli yo‘nalishi.

Ma’lumki har bir don partiyasi sifat ko‘rsatkichlarini hisobga olgan holda ma’lum maqsadlar uchun (oziq-ovqat, urug‘lik va x.k) saqlanadi.

Donlar saqlashga joylashtirilayotganda albatta bu ko‘rsatkich hisobga olinishi lozim.

Masaln saqlashga keltirilgan elita urug‘lar alohida joylashtiriladi va sifatni saqlash uchun barcha belgilangan chora-tadbirlar qo‘llaniladi. Shuningdek oziq-ovqat maqsadida saqlanayotgan donlar ham alohida joylashtiriladi. Bunda ularning ozuqaviylik, nonvoylik va yorma va boshqa xususiyatlari saqlanib qolinishi lozim.

Kat’iy nazorat qilinadigan belgilar. Bu guruhga alohida partiyalar uchun xos bo‘lgan belgilar kiradi. Odatda bu belgilar noqulay sharoitlar ta’sirida vujudga keladi. Masalan saqlashga keltirilgan ba’zi don partiyalari burga-toshbaqachalar bilan zararlangan, sovuq urgan, ungan bo‘lishi mumkin. Bunday don partiyalari

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

quyi ko'rsatkichlarga saqlanuvchanlikka ega bo'lganligi uchun ularni alohida joylashtirishni taqozo etadi.

Xar bir don partiyasi o'ziga xos saqlash va kuzatuvni talab etadi. Yaxshi tashkil etilgan saqlash va nazorat har qanday don partiyasida miqdor va sifat ko'rsatkichlarining pasayishi minimal holatda bo'lishini ta'minlaydi.

Don massasi partiyalarida nazorat qilinishi lozim bo'lgan ko'rsatkichlar quyidagilardir: don massasining holati, harorat, namlik, aralashmalar miqdori zararkunandalar bilan zararlanganligi, yangilik ko'rsatkichlari (hidi va rangi) va b. Bu ko'rsatkichlar nazorat qilish bilan bir qatorda don massasi sifatini belgilovchi asosiy ko'rsatkichlardir.

Shuni alohida ta'kidlash lozimki, urug'lik donlarda unuvchanlik va unish kuchi ham hisobga olinadi.

Don massasi harorati. Don massasi xolatini belgilovchi muhim ko'rsatkichdir. haroratning don sifatiga ta'sirini yuqoridagi Ma'ruzalarda batafsil ko'rib chiqdik. Umuman olganda quyi harorat don massasining yaxshi saqlanayotganligidan dalolat beradi. Don omborxonalari haroratini o'lchashda oddiy spirtli yoki simobli termometrlardan foydalaniladi. Termometrlar omborxonaning bir necha joyiga osib qo'yiladi. Don massasi haroratini o'lchashda DITS, DKTE va MARS-1500 tipidagi distansion termometrlar yoki oddiy

termoshtanglardan foydalaniladi. haroratni o'lchashda ayniqsa quyi qatlamlar (poldan 30-50sm oraliqda) diqqat bilan kuzatiladi.

Chunki bu qatlamlarda odatda gorizonta tipdagi o'z-o'zidan qizish yuzaga kelgan bo'ladi.

Don massasi namligi. Namlikning ta'siri ham yuqoridagi grafalarda ko'rib chiqildi. Namlikni nazorat qilishda uning don massasi bo'ylab bir tekisda taqsimlangan bo'lishiga ahamiyat berilmoqi lozim.

Chunki barcha salbiy xolatlar yuqori namlikka ega bo'lgan bo'lishlarda yuzaga keladi.

Don massasidagi aralashmalar. Aralashmalar saqlashda don sifatini belgilovchi muhim ko'rsatkichlardan biridir. Ular donning sifati va saqlanuvchanligini keskin tushirib yuboradi. Yuqoridagi ma'ruzalarda ko'rib o'tganimizdek o'z-o'zidan qizish, mikroorganizm va zararkunandalarning intensiv ko'payishi ko'p jihatdan aralashmalarga bog'liq bo'ladi.

Don massasi rangi va hidi. Saqlanayotgan don massasini nazorat qilishda uning rangi va hidi eng asosiy ko'rsatkichlardan biri bo'lib xizmat qiladi.

Masalan maxsus spirt hidlarining paydo bo'lishi don massasining intensiv nafas olayotganligidan, zax hidining hosil bo'lishi esa mikroorganizmlarning faol

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

rivojlanayotganligidan dalolat beradi yoki o‘z-o‘zidan qizish yuzaga kelganda don massasi rangi to‘qlasha boradi.

Un va yormani joylashtirish va saqlash usullari. Kadimda un va yorma mahsulotlari faqatgina idishlarda saqlangan. Saqlash uchun turli qoplar va idishlardan saqlangan. Keyinchalik ishlab chiqarishning takomillashuvi va inson hayotining taraqqiyoti natijasida bu mahsulotlarni idishsiz usulda saqlash qo‘llanila boshladi. Unni idishsiz usulda saqlash un zavodlari va un mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarida tashish, joylashtirish saqlash, qayta ishlashga uzatish va boshqa jarayonlarni qulay kechishini ta‘minlaydi. Un idishsiz usulda turli hajmdagi temir va temirbeton siloslarga joylangan xolda saqlanadi.

Un va yorma mahsulotlari qoplarga solingan holda joylashtirish va saqlash quyidagicha amalga oshiriladi. Ularning qulab ketish imkoniyatiga yo‘l qo‘yilmagan xolda tokchalarga taxtlab, uchta, beshtadan besh-sakkiz qavat joylanadi. Birinchi holatda ikkita parallel joylashgan qoplarga perpendikulyar uchinchi qop qo‘yiladi. Ombor sathida qancha zarur bo‘lsa shuncha uchtdan joylashtirib chiqiladi, keyingi qatorga ularni qayta tartibda joylashtiriladi va natijada mukammal “qoplar bo‘qlami” yuzaga keladi.. yoki boshqacha usulda (yelvizak) orasidan havo o‘tadigan qilib joylashtirish mumkin.

Joylashtirish balandligi mahsulotning namligi, harorati, saqlash muddati, idishning holati. Omborxonaning texnik holati va sharoitiga ko‘ra belgilanadi. Bu mahsulotlarda ham don singari namlik, harorat, zararlanganligi, o‘z-o‘zidan qizishi va boshqa ko‘rsatkichlar yuzasidan nazorat ishlari olib boriladi.

Omixta- yemni joylashtirish va saqlash.

Ma‘lumki omuxta yem murakkab tarkibli, hamda mikroorganizmlar zararkunandalar tez rivojlanadigan va tez buziluvchan mahsulot hisoblanadi. Shuning uchun ular alohida joylash va saqlash tadbirlarini talab etadi.

Omixta yemlar omborxonalarga turi va retseptlari bo‘yicha alohida-alohida joylashtiriladi.

Omixta yem mahsulotlari turiga ko‘ra turli qoplarda va uyum holida saqlanishi mumkin. Qoplarda saqlanganda shtabelning balandligini qatordan ortib ketmasligi lozim.

Briketlar qog‘oz qoplarda (hajmi 20-25kg) tagliklar ustida joylashtiriladi.

Omixta yem uyum holida saqlanganda uyumning balandligi uning namligi, tarkibi va haroratga bog‘liq ravishda belgilanadi. 19% namlikkacha bo‘lgan omuxta yemlar 4m, namlik 13% dan yuqori bo‘lgan omuxta yemlar 2.5m balandlikda joylashtiriladi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Omixta yemning ba'zi sochiluvchan turlari, masalan karbamidli ishlar, karbamid konsentrati, melassa karbamid aralashmali yemlar va boshqa turdagi yemlarni silos tipidagi omborxonalarga joylashtirish mumkin.

Saqlash davomida ularning harorati, namligi, zararlanganligi, xidi va boshqa ko'rsatkichlar kuzatib boriladi.

3.4.Korxonani loyixalash rejasi.

Pastdfrg'om tumani mirishkor deqonlari tomonidan yitishiriladigan g'allani qayta ishlab xalq uchun va un maxsulotlari bilan yil davomida ta'minlashi maqsadida loyg'alonayotgan 30 ming tonna g'alla saqlash va dastlabki qayta ishlash koronasida bajarilgan ishlarni ketma-ketligi quydagicha.

- 1.Yetishtirilgan xosilni yig'ishtirish.
- 2.Transportlar yordamida g'allani keltirish.
- 3.Keltirilgan g'allani tortish.
- 4.Donlarni taxlil qilish va qabul qilish.
- 5.G'alla donlarini tozalash.
- 6.Tozalangan donlarni saqlash uchun silestrlarga va vaqtinchalik mayddonlarga uzatish.
- 7.Silestr va saqlash mayddonchalaridan dastlabki qayta ishlash ichun ishchi minoralarga utkazish.
- 8.Ishchi minoralardan donlarni qayta tozalash.
- 9.Donlarni namlash.
- 10.Donlarni yanchish uchun tgirlmonga uzatish.
- 11.Tegirmadan doni yanchish.
- 12.Yanchilgan (donlarni)unlarini elash va qoplash.
- 13.Tyorlangan maxsulotlarni saqlashga uztish.
- 14.Maxsulotni saqlash.

3.5.Donni saqlashdagi asosiy jarayonlar.

- 1.Avtomabellarda tilichkalarda yoki temir yul vagonlarda donni keltishirish.
- 2.Xujaliklardan keltirilgan donlarini avtotarozida tortish.
- 3.Keltirilgan donlarni sifat kurdatkichlarini aniqlash(taxlilxon).
- 4.G'alla donllarini tozalash (xavo spartir tosh ajratish magetnili tozalagich donlarni tozalash qurilmasi).
- 5.Tozalangan donlarni slistorlarga uzatish (lentali transportyorlar yordamida).
- 6.Sepebrlardan lentali transportyorlar yordamida ishchi menirallarga uzatish.
- 7.Ishchi menirollardan noriyalar yordamida elevatorning yuqori qisimga uzatish (shnikli transportyorlar)

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

8.Elivatorning yuqori qavatagi separatorlar yordamida BLS-100 rusimli donni elash.

9.Elangan don xossasini saqlashga uzatish.

10.Donni saqlash.

11.Donni qayta ishlashga uzatish.

Ishtixon tumanida xar yili g'alladan mul xosil yetishtiriladi va bu xosillar „KEYS’’rusimli konbaynlarda yordamida yig'ilib avtotransport va tilichkalarda yordamida korxonaga keltirildi avtotransportlar rusimiga qarab 4 tonnadan 10 tonagacha g'alla oladilar va korxonaga yuboriladi ketirilgan g'alla donlarini avtotarozida tortib taxlilxona taxlilchilar tamonidan sifat kursatgichlarni aniqlab g'alla tozalash qurilmasiga tukish uchun yuborildi ZAV-40 rusimli rasim-2 don tozalash qurilmasida quydagilar mavjud.

1.Don tukiladigan joy.

2.Rezerv don saqlanadigab bunker.

3.ZAV-20 markali shomol keltiradigan mashina.

4.Va 5. 2 N 3-20 markali ikki qisimli transportyor .

5.Pnevmatik separator.

6.Tozalagich blok.

7.Toza don saqlanadiga blok.

8.Aralashmali donlar (a) aralashmagan donlar saqlanadiga bunkir.

Donni tozalagich saralagich mashenalarini ishlashi quydagicha buldi:

Barcha don tozalash saqlash mashena mexanezatsalarining ishlash qonuniyati urug'larning shakliga va katta kichikligiga asoslangan bulib donni shamol va g'alvirlar yordamida saralovchi don xamda boshqa urug'larni uzunligi buyicha saralovchi trinirlar g'alvirlar shomol va trgirlar yordamida tozalaydigan va saralaydigan mashenalarga bulinadi.

Donni shomol va g'alvir yordami turli aralashmalardan tozalaydigan va saralaydigan mashenalar don shopirgich saralagichlardan amalga oshiriladi amalda VS-2,VS-8 va VS-10 usuli don shopirgich saralagich mashenolari qullanadi bu jixozlarni ishlash qonuniyatlari bir xil bulib ular bir birdan ish unum dorligi g'alvirlar soni, uziyipirlarning tuzilishi va ulchalari bilan farqlanadi don aralashmasi bunkirdan surma qopqoqli darcha orqali mashenaning tepa qismidagi birinchi g'alvirga tushadi.

Ventelatoridan chiqayodgan havo oqimi g'alvirga tushayotgan dondan yyengil arashmalarni mashina tashqarisiga uchirib chiqarad. Yirik aralashmalarini (boshqoq, somon, kesak, temir, tosh parchalari) esa yuqoridagi g'alvirdan tranovlar orqali mashenaning ikki tomoniga tushadi qolgan don g'alvir teshiklardan utib yonma

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

yon joylashgan pastki g'alvirlarga tukiladi. Butun don g'alvir yuzasida kelib ikkinchi g'alvir tomon siljiydi bu g'alvirdan don ikki soatga ajraladi: ikkinchi sortga munosib donlar g'alvir tishiklardan utib mashena ostiga tukiladi, birichi sort esa g'alvir yuzasida qolib boshqa tomonga tushadi.

Xozirgi kunda don tozalash va saralash mashenalarining takominlashgan OS-4,5 A,OVS-10B,OVP-20 markalari ishlab chiqarilmoqda OS-4,5A rusimli mashenadan tozaladigan don trasportyor orqali qabul bulinmasiga undan bir miyorda shamol oqimiga uzatiladi. Don shamolidan yingil aralashmaladan tozalanib g'alvirlarga tozalanib tushadi vaulchamlari buyicha saralanadi. Donni turli ulchamidagi aralashmalardan ajratish uchun u trierga uzatiladi. Tozalangan don transportyor orqali tashqariga cihqadi. Mashina soatiga 4,5tonna don tozalaydi. Quydagi jadvalida turli xil donlarni tozalashda ishlatiladigan g'alvirlar teshigini ulchamlari keltirilgan,mm.

Donlar turi		G'alvirlar	
[Qabul qiluchi]	[sortlovchi]	[tushurivchi]	[aralashtiruvchi]
Bug'doy	[16-20]	[7-8]	[4]
[2-2,4]			
Javdar	[16-20]	[7-8]	[4]
[1,7-2,0]			
Arpa	[16-20]	[8-10]	[4-4,5]
[2,4-2,6]			
Suvli	[16-20]	[8-10]	[4-4,5]
[1,7-2,2]			
Sholi	[18-20]	[8-10]	[4-5]
[2,5-3,5]			
Tariq	[14-18]	[6-7]	[3,5-4]
[1,5-1,7]			
Kuknuxat va soya	[18-20]	[10-12]	[9-10]
[4,5-5]			
Kunga boqar	[16-20]	[10-12]	[10-12]
[2,5]			

Donni uzatish uchun konstruksiyali transportyorlar mavjud bulib sochiluvchan matiriyallarning bir joydan ikkinchi joyga uzatish uchun asosan lentali konverlardan A9- KTB; A9-KTF; A9-K1-1, 10,0, A9-K1-1,50; elivotorli transportyorlar GE, gedravlik transportyorlar, ventli konveyerlar, skripkali konverlar, plostinkali konverlar, rolikli konverlar va boshqalar ishlatiladi. Bizning loyixamiz uchun A9_KTB rusimli lentali konvertlarni tanlaymiz (rasm4). U

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	№ hujjat	Imzo	Sana		

Donlar asosan mayning oxiri iyunning urtalarida pishib yitilgani uchun; xom ashyo asosan quydagi reja asosida keladi.

T/r	nomi	iyun	iyul	avgust.
1.	Bug'doy	20		20
2.	Boshqa donlar	10		10

Xamoshyo asosan ikki oy ichida keltriladi korxonalarda 3 siminda ish tashkil qilingan bulib,1 smen 8 soatlik ish kuni bilan bilgilangan korxonaning smyenalari buyicha ish grafigini tuzamiz:

T/p	Smenalar	iyun	iyul	avgust	mavsumda
1.	1	10(10)	30(30)	20(20)	60(60)
2.	2	10(10)	30(30)	20(20)	60(60)
3.	3	10(10)	30(30)	20(20)	60(60)
4.	Jami	60 kun ishlaydi 180 smena.			

Dyemak korxana 60 kun ishlaydi 180 smena bo'ladi $180 \times 8 = 1440$ soatda maxsulotni qabul qilfdi va qayta ishlaydi jixozlarni texnik kursatkichlari va quvvatlari buyicha jixozlar sonini aniqlaymiz

1 korxonaga xam-oshyo 30 ming tonna g'allani qabul qiladi 1smenada $30\ 000 \times 180 = 167$ ming tonna

1kunda $30\ 000 \times 3 = 90\ 000$ tonna 1soatda $30\ 000 / 8 = 37,50$ tonna

1.Don asosan avtomabillarda keltiriladi.

2.Elyektoravto tarozi koxanaga 1soatda 37,50 tona g'ala kelishi kerak Shuning uchun biz DN-500 rusimli avto tarozini tanladik.Uning tortish qobiliyari 50 tonagacha bulganligi uchu bir dona olamiz

3.Avtomabillarda keltirilgan donnarni ag'darish tukish uchun bu AR-15 avtomashina ag'dargichni tanlaymiz 1dona.

4. Donni sifat kursatkichlari aniqlanadi taxlilxonada taxlilchilar aniqlaydi.

5.Donni tozalash saralash uchun ZAV-40 rusimli don tozalagich qurilmasini tanlaymiz.Uning quvati 4,0t/soat bulganchiligi uchun; $37,5:4=9,3=10$ dona olamiz 1donna zaxira uchun $10+1=11$ dona

6.Donlarni ishchi minoraga uzatish uchun A9-KTBrusumli lentali transportyordan foydalanamiz uning $2000\text{kg} / \text{soat}$ bulgan uchun $27,8:2,0=13,9=14$ dona olamiz.

7.Donni elikvatorga noriyani tanlaymiz $P=(v/a).s.f=0,4/0,2,0,01.1,3$
 $.0,8=0,000832\text{kg/s}$ $P=0,8\text{t/s}$

$27,8:0,8=34,75=35$ ta noriya olamiz

8.Elivatorga kutarilgan donni elash uchun A1-BAS-100 rusimli sportryorni tanladik uning quvati 100t/s bulgani uchun bir donna olamiz.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

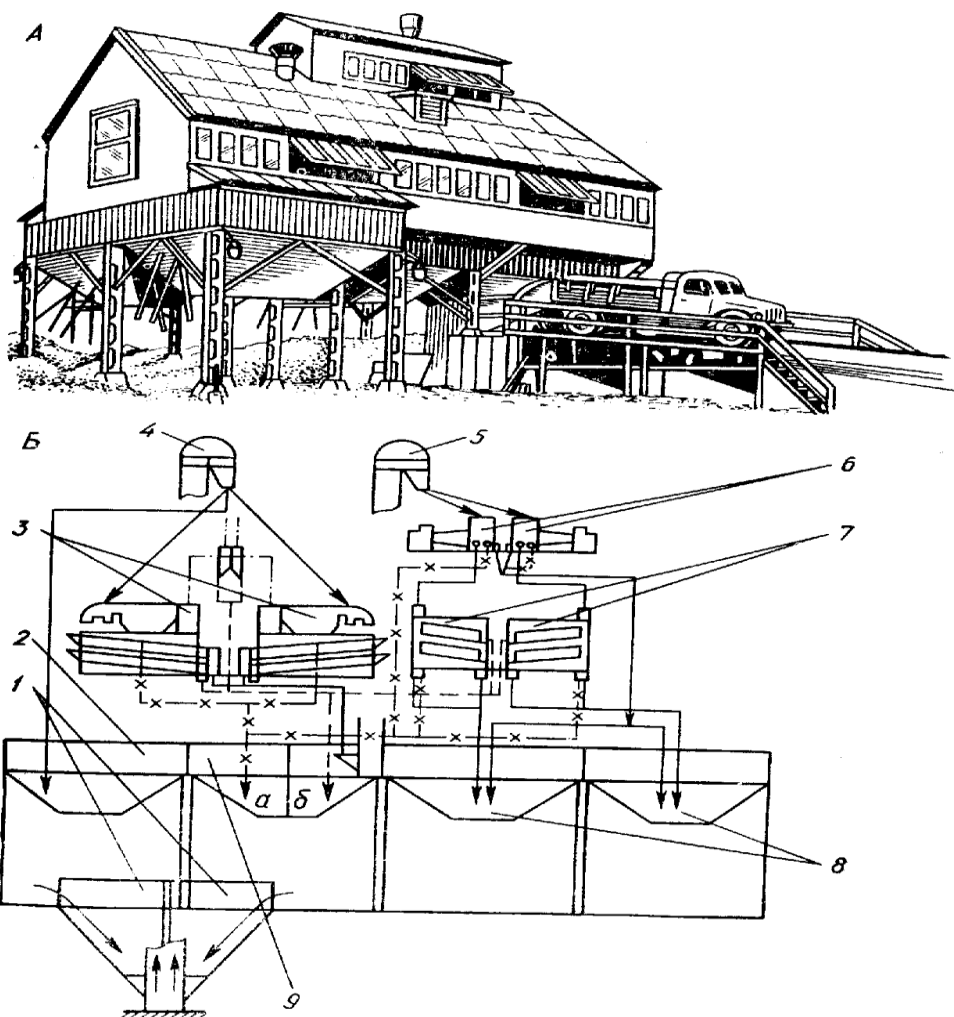
9. Donni saqlashga yoki qayta ishlashga utkazish uchun xam A9-KTB letali konsvirdan 7 donna olamiz.

Tanlangan jixozlar jadvali.

T/r] Jarayon nomi	jixoz nomi	soni dona	rusumi
1. Keltirish	avtotrasport	2	-
2. Tortish	avtotarozi	1	DH-500
3. Ag'darish	ag'dargich	1	BuAR-15
4. Sifat kursatgich-larini aniqlash	labaratoriya jixozlari	-	-
5. Donni tozalash	Don tozalash	11	ZAV-40
6. Ishchi minoralash Utish	lentali konvier	7	A9-KTB
7. Donni elvariega Chiqarish	noriya	35	-
8. Donni elash	spartyor	1	A1-BLS-100
9. Donni saqlashga yoki qayta ishlashga	lentali konvirt	7	A9-KTB
10. saqqlash	elivator	4	-

uzatish.

Rahbar	Tulayev A.					
Bajardi	Ibragimov SH					
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana		Varaq



RASM-ZAV-40 RUSUMLI DONNI IFLOSLIKLARDAN TOZALAGICH QURILMASI

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

IV. Ekologiya va mehnatni muxofaza qilish

4.1. Mehnat xavfsizligi standartlar tizimi

Yangi texnologik jarayonlarning yaratilishi, yangi ashyolarning qo'llanilishi yangicha yondashuvni, mehnat xavfsizligini ta'minlashning yangi usullar hamda vositalarini ishlab chiqarishni, shuningdek, ana shu masalalar bo'yicha yangi me'yor turlarini yaratishni taqozo etdi. Shu sababli mehnat muhofazasiga doir me'yoriy hujjatlarni tartibga solish zarurati paydo bo'ldi. Bu hujjatlar davlat standartlashtirish tizimining tarkibiy qismiga aylandi. Davlat standartlari mehnat sharoitini va mehnat muhofazasini yaxshilashning zaminidir. Har qaysi korxona davlat standartlarining umumiy talablariga qat'iy amal qilgan holda o'zining tarmoq standartlarini ishlab chiqadi, bu standartlarda tarmoqdagi mehnatning o'ziga xos xususiyatlari hisobga olinadi. Mazkur hujjatlar asosida ilmiy-sanoat birlashmalari zavod va fabrikalar, korxonalar uchun standartlar yaratiladi va bu standartlar har qaysi bo'linma ish o'rni uchun mehnat xavfsizligi bo'yicha fan va ilg'or tajribalar asosida tavsiyalar beradi.

Mehnati xavfsizligi standartlari tizimi (MXST) bu o'zaro bog'liq standartlar to'plamidan iborat bo'lib, ular uch guro'hga bo'linadi va quyidagilarni belgilaydi:

- ☐ Xavfli va zararli ishlab chiqarish omillariga doir umumiy talablar hamda me'yorlar;
- ☐ Ishlab chiqarish jarayonlariga doir xavfsizlikning umumiy talablari;
- ☐ Ishlovchilarni himoyalash vositalariga doir talablar;
- ☐ Mehnat xavfsizligini baholash uslubi.

«O'zstandart» davlat agentligi standartlarning amal qilish vaqtini besh yil muddatga belgilaydi va ushbu muddat o'tgandan so'ng ular yangilanadi va qayta ko'rib chiqiladi. MXST standartlari umumdavlat, tarmoq, respublika miqyosida bo'lishi mumkin. Ushbu standartlarga ko'rsatilgan talablar va qoidalarni barcha vazirliklar, idoralar, xo'jalik va muassasalar bajarishga majbur. Ularga amal qilmaganlar qonun yo'li bilan jazolanadilar.

MXST faoliyat turlaridan kelib chiqqan holda xavfsizlikning talablari, me'yorlari va qoidalaridan iborat bo'lib, ish jarayonida xavfsizlikni ta'minlash hamda kishilarning ish qobiliyatini va sog'lig'ini saqlashga yo'naltirilgan tizimdir. Tizim shuningdek, umumdavlat, tarmoq va korxonalar standartlarini o'z ichiga oladi. Asos bo'ladigan davlat standartlar tizimida atamalar ta'rifi va tushunchalar berilgan bo'lib, mehnatni muhofaza qilishda:

ishlab chiqarishdagi hisobga olinadigan zararli omillarning tasnifi;

ishlab chiqarish uskunolari va jarayonlaridagi himoyalash vositalari tasnifi;

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

bino va inshootlarga qo'yiladigan xavfsizlik talablari me'yorlari bayon etilgan.

MXSTning mazmuni, tizimi va vazifasi, shuningdek tuzilishi, standartlar mazmuni va kelishuvi FOCT 12.0.001.82da ifodalangan bo'lib, bunda:

- ☐ birinchi ikki son (12) shu FOCTni MXST ga qarashli ekanligini;
- ☐ uchinchi son (0) — tizim «ost» (tarmoq) shifrini;
- ☐ keyingi uch son (001) — «ost»(tarmoq) tizim standartining tartib raqamini;
- ☐ va oxirgi ikki son (82) — standartning ro'yxatga olingan yilini ko'rsatadi.

Ishlab chiqarish jarayonida yuzaga keladigan turli xususyatli noqulay xavli va zarali omillarning inson sog'ligiga salbiy ta'siri hisobga olinib MXST quyidagi guro'hlarda o'z ifodasini topgan:

4.2. Ishlab chiqarishda texnologik jarayon va vositalarga bo'lgan xavfsizlik talablari

Ishlab chiqarishda texnologik jarayonlarni bajarishda, tashkil qilishda va loyihalashda FOCT 12.3.502-75 va TS 46.0.141-83 quyidagilarni inobatga olish shart deb belgilaydi:

- ☐ ishchilarni xavfli va zararli ta'sir ko'rsatishi mumkin bo'lgan dastlabki materiallar, yarim mahsulotlar va chiqindi ishlab chiqarilishi bilan bevosita aloqasini yo'qotish;
- ☐ xavfli va zararli ishlab chiqarish omillari mavjud joylarni kompleks avtomatlashtirish hamda mexanizatsiyalash;
- ☐ texnologik jarayonlarda nazorat va boshqarish tizimini o'rnatish maqsadga muvofiqdir.

Ishlab chiqarish chiqindilarini o'z vaqtida zararsizlantirish va chiqarib tashlash, xavfli va zararli ishlab chiqarish omillarini kishilar organizmi va atrof muhitga ta'sirini kamaytirishga olib keladi. Materiallarni, tayyor mahsulotni va ishlab chiqarish chiqindilarini saqlaganda, xavfli ishlab chiqarish omillarining sodir bo'lishidan himoyalanih kerak.

Uzluksiz ishlab chiqarish jarayonlarining xavfsizligini, uskunalarni to'g'ri joylashtirish va ish joylarini oqilona tashkil qilish bilangina ta'minlash mumkin.

Ishlab chiqarishda ishlashga ruxsat etilgan shaxslarning jismoniy imkoniyatlarini va mehnat xususiyatlarini hisobga olish shart. Xizmat qiluvchi xodimlar bajarayotgan ishlariga muvofiq mehnat xavfsizligi bo'yicha kasbiy tayyorgarlikdan o'tgan bo'lishi lozim.

4.3. Yuk ko'tarish-tushirish mashina va mexanizmlarini, tashish vositalarini ishlatganda mehnat xavfsizligi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Qishloq xo'jalik korxonalarida yuklarni tashish, yuqoriga ko'tarish uchun ko'pgina mashina hamda mexanizmlar ishlatiladi. Tashuvchi mexanizmlar asosan gorizontal yo'nalishda harakatlanadilar. Ular uzluksiz ishlaydigan: tasmali transportyor, havo yordamida, roliklar, tarnovlar yordamida ishlaydigan va boshqa turlardan iborat bo'ladi. Davriy ravishda ishlaydiganlarga esa avtomobillar, avto va elektryuklagichlar va hokazolar kiradi. Yuk ko'taruvchi uskunalarga ko'prik kranlari, avtomobillarga o'rnatiladigan aylanma kranlar, telfer, o'ziyurar aravacha o'rnatilgan tal va boshqalar kiradi.

Rasm 6.15. Yuklarni xavfsiz ilashtirish va ko'tarish usullari

Kranlarda ishlashda odamning yuk va kranning harakatsiz qismi yoki boshqa ob'ekt (devor, kolonna) orasida siqilib qolishi, ilmoq to'g'ri ilinmaganligi sababli yukning tushib ketishi, elektr uzatish liniyalari yaqinida ishlayotganda elektr toki urishi, ishlayotganlar malakasining etishmasligi va boshqa sabablar tufayli baxtsiz hodisalar sodir bo'lishi mumkin. Yuk ko'tarish uskunasi 18 yoshga to'lganlarga ishlaganiga ruxsat etiladi, bundan tashqari ular tibbiy ko'rikdan o'tgan, maxsus ta'lim olgan va tegishli guvohnomasi bor bo'lishi kerak.

Xo'jalikning ta'mirlash ustaxonalarida sozlash ishlarini bajarishda kran-to'sinni (kran –balka) ishchilarning o'zlari boshqaradilar, shu sababli ular bilan ko'tarish mexanizmlari bilan xavfsiz ishlash qoidalari bo'yicha ham vaqt-vaqti bilan dars o'tkazib turish zarur.

Barcha yuk ko'tarish vositalari, qo'l bilan ishga tushiriladigan va 1 t gacha yuk ko'taradigan kranlardan tashqari, «Sanoatkontexnazorat» organlari ro'yxatidan o'tgan bo'lishlari kerak.

Yuk ko'tarish va tashish mashina va uskunalari «Sanoatkontexnazorat» davlat tashkiloti tomonidan rasmiylashtirilib, ko'rikdan o'tkaziladi va foydalanishga ruxsat etiladi. Texnik ko'rik asosan ikki bosqichda, to'liq - har uch yilda bir marotaba va qisman har o'n ikki oyda bir marotaba amalga oshiriladi. To'liq texnik ko'rik davomida yuk ko'tarish mashinalari va uskunalari statik va dinamik sinovlar asosida tekshiriladi.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

V. Don ekinlarning standartlari

G'alla standartlari tula tarzda odada 5 ta qisimda iborat buladi:

1-ta'rif 2,-tovar tasnifi, 3-tenik shartlari, 4-sifatini aniqlash uslublari 5-saqlash va tashish. G'alla va dukkalakli g'alla ekinlarining barcha standartlaridan ekin turi don maqsatiga muljallagaligida qat'iy nazar, nomli. ifloslaganlik, zaxarlanganlik va yaxshi saqlanganlik (rangi,xid,toam) barcha buyicha miyori bilgilangan aytilgan kursatgichlar buyicha standartlardan bazisli va cheklovchi kondirsanirlar bilgilangan basizli namlik va ifloslanganlik buyicha yaxshi tamonga og'ish ruy berganda don masasiga ustima xaq belgilandi va aksincha yomon tomonga og'ish sodir bulganda don masasiga belgilangan narxdan chegirma amalga oshiriladi. Barcha ekinlar xosilar uchun yaxshi saqlanganlik yaniy rangi va taom buyicha birxil talab belgilangan don qizimayotgan sog'lom xoda normal donga xos rang xidiga ega bulishi kerak (namiqqan bijig'igan mog'or bosgan va boshqa yot xidllarsiz.)rang miyorida bulmasa ,noxush xidlar kelib tursa tam uzgarsa donni kimyoviy tarkibi texnolik va istimol xususiyatlari kesgin uzgaradi.

Barcha ekinlar xosili uchun zaxarlanganlik buyicha bir xil talablar belgilangan bazisli kondesanirlarga kura zaxarlanganlikka yul quymadi cheklovchi kondsanirlar buyicha faqat kana bilan zaxarlanganlikka yul quymaydi uni yorma olish maqsadida qayta ishladshga muljallangan don uchun g'alla zaxiralarda ulik zararkunandalarni bulishi quydagi miqdorda cheklanadi 1kg dan 15 tonadan ortiq bulmaslik kerak g'alla va dukkakli don ekinlari uchun standartlarda namlik buyicha bazisli kondesanerlar belgilangan aksariyat doli ekinlar uchun yul quyilishi mumkin bulgan (cheklovchi) namlik axolida yitishtirish mintaqalari buyicha 17 va 19%,sholi buyicha xamma yirda - 19%juxori (donga muljalangan) -25% dukakli don ekinlari(loviyadan tashqari) -20%va loviya -23% qilib belgilangan standartlardan namligi turlicha donni aloxida joylashtirish saqlash tashish talablari belgilangan. G'alla va dukakli don ekinlarini barcha standartlarda short xisoblanuvchi 4 kursadkich –ifloslanganlik yaniy don masasida aralashmalari borligi buyicha xam bazisli va chiklovchi kondedsanerlar kuzga tutulgan.Jamg'arilayotgan bug'doy javdari sholi donnida begona aralashmalarining kupi bilan 5%boshqa g'alla va dukkakli don ekinlarri donida –kupi bilan 8% bulishiga yul quyildi Grechixa donnida randdakning 1%gacha ,juxori kassalliklari bilan shikaslangan don 2%,kuchli bug'doy donni ajratish qiyin aralashmalar (yovoyi suli tatar grechixasi)kupi bilan 2%bulishi mumkin zaxarli aralashmalarda qorakosov kupi bilan 0,5% ,kakir,tulkiquyriq, afsonik birgalikda kupi bilan 0,1% tuya qori kupi bilan 0,1%,kampirchonning

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	

bulishiga umuman yul quymaydi. Barcha ekinlar jamg'arilayotgan don tarkibidagi aralashmalar sholi va pevo muljallangan arpadan tashqari kupi bilan 15%, sholidan kupi bilan pevo pishirishiga muljallangan arpadan kupi bilan 7% bulishi kerak bunda oziqa dukaklardan va burchakdagi tuliq va sog'lom rus nuxoti loviya nuxotli yasmiq soya burchoq (don dukaklarida)va don dukaklari (burchoqdan), yasmiqda mayda donli rus nuxoti burchoq loiya donni yul quyish bulgan don aralashmasining xisobga belgilanadi don aralashmasi tarkibidagi donlarning bulishi quydagi miqdorda cheklanadi:yasmiqda - 3%xamda boshqa don va dukkakli don ekinlarida -5%.Tayorlanayotgan burdukkak (lyupin)da ekining alkaloidli urug' kupi bilan 3% bulishi mumkin.Xar bir ekin uchun shart bulgan 4ta kursatgichda tashqari, standartlaridan donni istimol va texnolik xususiyatlari tarkibida solinadi va ekinga va don uchun muljallangan maqsadga bog'liq buladi.Barcha don va dukkakli don uchun pestisidlarning qoldiq miqdori cheklanadi.Quyda eng mumxim mamlakatimizda keng tarqalgan don xamda dukkakli don ekinlar sfatiga quyiladigan talablarga kuribchiqiladi.Bug'doy -6 turga ajratiladi:1-yumshoq baxoriy bug'doy 2-baxoriy qattiq 3- baxoriy oq donli 4-kuzgi qizil donli 5-kuzgi oq donli 6-kuzgi qattiq bug'doy xar bir tur uchun boshqa aralashmalarining bulishiga chiklovlar kuzda tutilgan masalan.

I,II,III,IV, turlarida boshqa turlar aralashmasining 10%dan ortiq bulishiga yul quyilmaydi,II va VI turlarida ular kupi bilan 15% V turda kupi bilan 5% bulishi mumkin I va IV turlari rangi va yaltiroqligiga kura 5ta kichik turga ajratiladi:1-tuq qizil yaltiroq umumiy yaltiroqligi kamida 75%, 2-qizil yaltiroqligiga kamida 60% , 3-och qizil yaltiroqligiga kamida 40%, 4-sarg'ish qizil yaltiroqligi kamida 40%, 5-sariq,yaltiroqligi kamida 40%.

II tur bug'doy ikta kichik turgaajrayiladi: 1-tuq qaxrabo rang 2-och qaxrabo rang.

III tur bug'doyning yaltiroqligi kamida 60%bulgan 1-kichik turga ,60%kam bulmagan 2-kichik turga kiritiladi.

V va VI turi bug'doylari kichik turlarga ajratilmaydi.1,2,3, va 4-kichik turlar xamda yaltiroqliliga kura shu kichik turga muofiq keladigan, amo rangi buyicha talablarga javob bermaydigan I va IV tur bug'doylari yaltiroqligiga kura muofiq keladigan kichik turga kiritilib,<<rangi buyicha xos emas>> deb qushib quyiladi.

Pishishi yig'ishtirish yoki saqlashdagi noqulay sharoitlar tufayli uz tabiy rangini yuqotgan bug'doy tur raqami bilan belgilanmaydi va <<qoraygan>>(qoraygan tus bulsa) yoki <<rangsizlangan>> sfatida belgilanib ,rangsizlanish darajasi

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	

kursatildi. 1chi (boshlang'ich) daraja –yaltiroqlikni yuqoti va donning orqa tamoning rangsizlanishi(don boshqoq yoki xirmondagi vaqtida bir oz namlanganda paydo buladi: ikkinchi daraja –yaltiroqlikning yuqotilishi rangdizlanishi donning oqava yon tomanlarida paydo buladi (namlanish uzoq davom etsa):3chi daraja –don ustuning tula rangsizlanishi (don boshqoqda yoki xirmonda uzoq nam xolda bulganda).

Xar bir kichik donga ayniqsa,I va IV turining 1,2 va3 kichik tirlaridagi donga rangiga kura bir xilik talabi quyiladi. Bu kichik turlarda rangsizlangan qoraygan, sariq va yonlari sariq donlarni bug'doyning asosiy rangini buzmaydigan miqdorda bulishiga yul quymaydi. Sifat kursatgichlari buyicha shart normalardan tashqari natura buyicha xam talablar belgilangan kuzgi va baxor yumshoq bug'doy basiz konfesanerkar buyicha ustirish buyicha mintaqasiga kura naturasi 730...755gl atrofida, klasis qattiq bug'doy -745gl bulishi kerak . tayorlanadigan yumshoq bug'doy talablariga kura klaslariga ajratiladi.I va II klasga kuchli bug'doylar ruxatiga kiritilgan bug'doy navlari III klassga eng qimmatli bug'doylar ruyxatiga munosib bug'doy navlar kiritildi kuchli va qimmatli bug'doylar ruyxatini xar yil tegishli davlat organi tastiqlaydi. I va II klass bug'dolari faqat birinchi darajali rangsizlangan III klassda – rangsizlangan va qoraygan bulishi mumkin oliy klass talablarida bittasiga javob bermagan bug'doy klassga utkazidi kuchli qimmatli bug'doy don qabul qiluvchi korxonalarga topshirilganda ularga sinov dalolat nomalari asosida yozilgan xujatlar ilova qilinishi lozim namlangan qattiq bug'doy naturasi kleykovina miqdori, sifati va boshqa kursatkichlariga kura 3ta klassga no klass bug'doyga ajratiladi. Tarkibida boshqa tur bug'doy donlari bulgan no klass qattiq bug'doy talabiga javob bermaydigan bug'doy turlari aralashmasi xisoblanadi (qattiq turga kiritilmaydi).Ozuqa maqsadida va omuxta yim ishlab chiqarish uchun yitkazib beriladigan bug'doy rangsizlangan va qoraygan ammo begona xidlarsiz bulishi lozim. Undagi namlik 16%, begona aralashmalar 5% ,don aralashmalari 15%dan ortiq bulmasligi kerak. Begona aralashma tarkibida menerallar aralashmalar 10% gacha zaxarlilari 21% (kakkra -0,1% qorakosov 0,1%) va randak -5%gacha bulishi cheklanadi. Don zaxarlarini zararkunandalar bilan zaxarlanishiga yul quyib bulmaydi, unda julak bilan zaxarlanish ikkinchi darajadan ortiq bulmsligi kerak

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	

VI. Iqtisodiy qism.

30000 tonna donni saqlash va qayta ishlashdagi xarajatlar:

- 1) Bino eskirishi. Binoni qaytadan ta'mirlashga 5%

$$18250000 \times 5\% = 912500 \text{ co'm}$$

- 2) Elektr energiya 1kunda $10kVt \times 96so'mdan=960so'm$

Jami saqlash muddati 180 kun x 960so'm=172800

- ### 3) Ish haqi harajatlari

№	Lavozimi	Shtat soni	1 oylik ish haqi	Jami ish haqi
1	Rahbar	1	300 000	300 000
2	Qarovul	2	200 000	400 000
3	Ishchi	1	200 000	200 000
	Jami	4	700 000	900 000

Ish haqi harajati 900 000

Yagona ijtimoiy to'lov (25%) 22500

- 4) Boshqa harajatlar 200 000 so'm

- 5) Yagona soliq to'lovi (6%) 300 000

Jami harajatlar 2 710 300

- 6) Daromadlar: 500t bug'doyni 6 oy davomida saqlashda har tonna uchun 10 000 so'm hizmat haqi belgilanadi.

500t x 10 000 so'm=5 000 000 so'm

- 7) Foyda daromad - jami harajat=5000000-2710300=2289700

Rentabellik darajasi

$$\frac{\text{sof foyda}}{\text{jami xarajat}} \times 100\% = \frac{2289700}{2710300} \times 100\% = 84,5\%$$

Asosiy ko'rsatkichlar

№	Ko'rsatkichlar	O'lchov birligi	Miqdori
1	Korxon daromadi	Ming so'm	5000000
2	Xarajatlar	Ming so'm	2710300
3	Sof foyda	Ming so'm	2289700
4	Rentabellik darajasi	%	84,5
5	Qoplash muddati	yil	1

Rahbar		Tulayev A.				Varaq
Bajardi		Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana		

VII. Xulosa va takliflar

Don uyumlarini quruq yoki sovutilgan xolda saqlash va qayta ishlashning texnologik va iqtisodiy afzallikni yuqori samaradorligini, ularning chidamliligini oshirishga muljallangan bo'lib, turli yordamchi usullarni kompleks yoki aloxida qo'llashga bogliqdir. Shunday usullarga donlarni begona aralashmalardan tozalash tez-tez shamollatib turish, jamgarmalarni zararkunandalardan saqlash va boshqalari kiradi. Donni begona aralashmalardan tozalashda ZAV-40 agregati ishlatilishi maqsadga muvofiq deb topildi va texnik iqtisodiy kursatgichlar aniqlandi. Don begona aralashmalardan tozalanganda dondagi fiziologik faollik keskin pasayadi. Bunda ayniqsa, uruglik jamgarmalarini tozalashni kechiktirib bo'lmaydi. Don tozalovchi agregatlar donlarni qabul qilish, tozalash, vaqtincha saqlash va ortishni to'xtovsiz ta'minlaydigan mexanizmlar tuzilmasidir. Donni faol shamollatishning muvofaqqiyati boshqa texnologik tadbir singari faqat moslama tuzilishiga emas, balki undan tug'ri foydalanishiga xam bogliqdir. Shamollatish samarasi foydalaniladigan xavoning namligiga, xaroratiga va xavoning miqdoriga bogliq. Shu asosida faol shamollatib, don barkarorligini oshirish choralari urganildi. Donni saklashda dondagi komponentlarning xayotiy faoliyatini sekinlatuvchi yoki tuxtashi kimyoviy vositalar yordamida amalga oshiriladi. Namlikka ega bulgan donni xamda ozuka maksadida ishlatiladigan donlarni kimyoviy konsentrasionalash muxim ahamiyatga egadir. Shu maksadda ayrim konservantlarning kullanilishi uchun me'yori kaysi namlikda foydalanish va donning saklash muddatlari aniklandi. Saklashda don barkarorligini ta'minlar kata iqtisodiy samaradorlikka ega.

Rahbar	Tulayev A.					
Bajardi	Ibragimov SH					
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana		Varaq

VIII. Internet ma'lumotlari

1. Don ekinlari inson uchun asosiy oziq-ovkat mahsulotlari, don va erma beradi. Dondan sanoatning bir qancha tarmoklari uchun hom-ashyo va kontsentrat oziq olinadi. Kontsentrat oziq hashaki va oziq-ovkat oksili manbai hisoblanadi. Donni kayta ishlash chikindilari-somon, pohl, tupon chorva mollari uchun oziq bo'ladi.

Ekin maydoni bo'yicha don ekinlari er yuzida birinchi urinni egallaydi. Har yili 700 mln.ga dan ortik maydoga don ekinlari ekilmokda. O'zbekistonda ham don ekinlarining ekin maydoni keskin kupaytirilishi natijasida 1998 yili O'zbekistonda 3.3 mln.t. don etishtirilib don mustakilligiga erishildi. Don ekinlari orasida bugdoy eng kimmatlisi hisoblanadi. uning doni tarkibida 20-21 % gacha oksil bor. Bugdoydan oliy navli un tortiladi. Javdar uni ham deyarli non yopishda ishlatiladi. Kepagi mollar uchun yahshi oziqdir, somon-poholi esa tushama sifatida ishlatiladi.

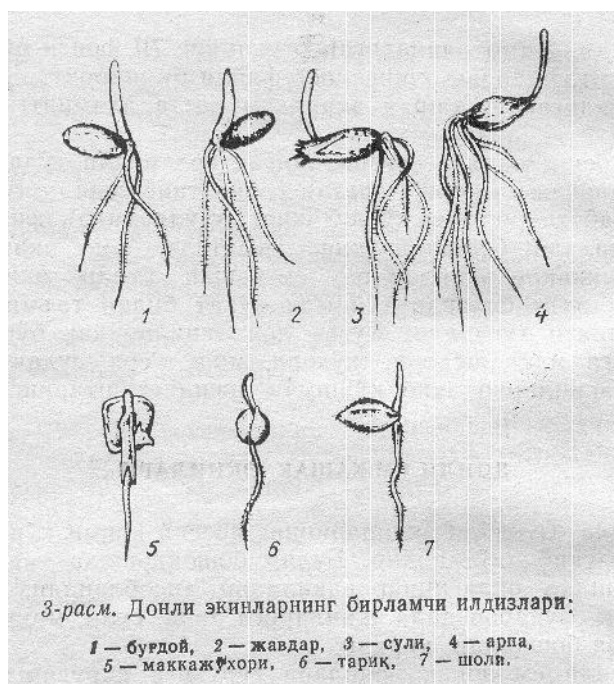
Arpa doni turli hil maksadlarda, jumladan, oziq-ovkatga, texnikaviy maksadlarda ishlatiladi va mollarga beriladi. Suli eng muhim em-hashak ekinidir. Uning donidan ham krupa, gerkules, tolkon, bolalar uni va boshka kimmatli bir qancha oziq-ovkat mahsulotlari tayyorlanadi.

Makkajuhori oziq-ovkat, em-hashak ekini, shuningdek, sanoat uchun hom-ashyo sifatida ishlatiladi.

2. Donli ekinlar morfologik va biologik belgilariga karab 3 ta biologik gruppaga bulinadi:

1) Birinchi guruhga hakikiy don ekinlari- kungirboshlilar oilasiga mansub ekinlar kiradi (bugdoy, arpa, suli, javdar).Bu ekinlarning boshka ekinlardan asosiy fark kiluvchi belgisi-donida uzunasiga ketgan egatcha bo'ladi, murtakda bir necha boshlangich ildiz rivojlanadi, tupguli boshok yoki ruvak bo'ladi. Bu ekinlar uzun kun usimliklaridir, issiklikka talabchan emas, namsevar.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq



2) Ikkinchi guruhga tariksimon ekinlar- makkajuhori, tarik, sholi usimliklari kiradi. Bu guruhga yana bir usimlik-marjumak kiradi, u marjumakdoshlar oilasiga mansubdir. Bu guruhga mansub ekinlarning donida uzunasiga ketgan egatcha bulmaydi, murtakda bittadan boshlangich ildiz rivojlanadi. Guli ruvak yoki suta bo`ladi. Ekiladigan navlari bahori, issiksevar, kiska kun usimligi va kurgokchilikka chidamli (sholi bundan mustasno).

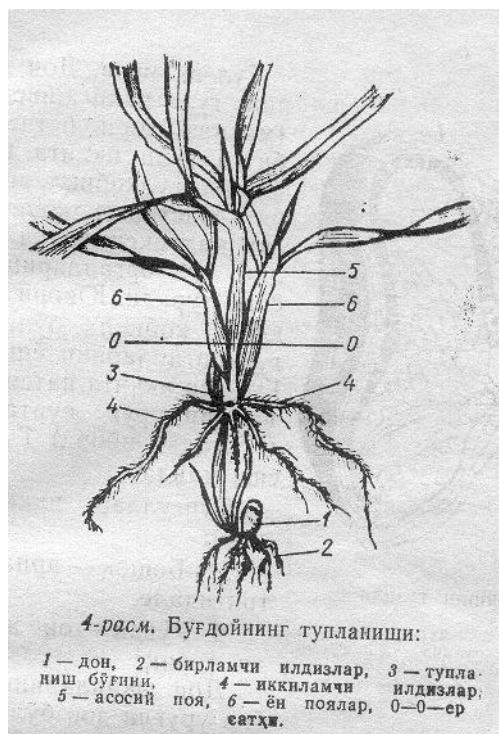
3) Uchinchi guruh don-dukkakli ekinlar. Bu guruh vakillari dukkaklilar oilasiga mansubdir. Asosiy vakillari-loviya, soya, nuhat, ku nuhat, yasmik, burchok. Bu ekinlarning hammasi uk ildizli, bargi murakkab, mevasi dukkak, urugida oksil modda kup bo`ladi.

Urug ekilgandan to hosil etilguncha usimlik hayotida keskin o`zgarishlar ruy beradi-usimlik usadi va rivojlanadi. Usimlikni usishi bu uning mikdor tomonidan o`zgarishidir (poyaya usadi, barg kupayadi). Rivojlanish esa bu usimlikda bo`ladigan sifat tomonidan o`zgarishlardir. Fotosintez jarayonida hosil bulgan moddalar fermentlar yordamida boshka ancha murakkab moddalarga aylanadi va usimlikning har hil organlarida tuplanib boradi. Bu jarayon usimlikda sifat tomonidan o`zgarishlarning sodir bulishiga olib keladi. Bunda usimlikda

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	No hujjat	Imzo	Sana	Varaq

generativ organlar shakllanadi, rivojlanadi va meva hosil bo`ladi. Sifat tomonidan bo`ladigan o`zgarishlarni usimliklarning tashki kurinishidan har doim aniklab bulmaydi.

3.Usuv davrida don ekinlarida kuyidagi rivojlanish davrlari kuzatiladi-maysalanish, tuplanish, nay urash, boshoklanish (ruvaklanish), gullash, pishish. Har bir davrni utish uchun ma`lum sharoit talab kilinadi. maysalanish davrida ekilgan urug suv shimib unib chikadi, ya`ni er betiga usimliknig boshlangich bargi kukarib chikadi. Bundan oldin. Ekilgan urugdan murtak ildizi usadi. SHu jarayonlarni utish uchun ma`lum mikdorda suv va issiklik talab kilinadi. Usimlik biologiyasiga karab sarflanadigan suv mikdori har hil bo`ladi. Birinchi guruhga kiradigan ekinlarga urugini unib chikishi uchun 50-60%, ikkinchi guruhga kiradigan ekinlar uchun esa 23-44; gacha suv talab kilinadi. Usimlik turlariga karab urug unib chikishi uchun 1-10⁰S harorat kerak.



Tuplanish davrida usimliklarda ikkilamchi ildiz va kushimcha poya usadi, shuning uchun usimliklar suvga va ozikaga talabchan bo`ladi. Bu davr 20-25 kun davom etadi. Nay urash davrida usimlik juda tez usadi. Sutkalik usish makkajuhori

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	

Varaq

uchun 8-12 sm, boshka ekinlar uchun 3-5 sm bo`ladi. poya bilan barglar ham rivojlanadi. Bu davr ham 20-25 kun davom etadi. Asosiy talab kilinadigan omillar suv, ozika, havo, yoruglikdir. SHu davrning ohirida ekilgan navga hos balandlikka va barg soniga ega bo`ladi. Boshoklash yoki ruvak chikarish davri. Eng yukorigi barg bikinidan gul tuplamining 1q3 kismi kuringanda bu davr boshlanli deb hisoblanadi. Bu davrda suv yoki yoruglik kuprok talab kilinadi. bu davr 10-15 kun davom etadi. Usimlikning usishi esa ancha sust davom etadi.

Gullash davri boshoklanish boshlangandan 2-5 kun utgandan keyin boshlanadi, bu ham 10-15 kun davom etadi. Ikkita rivojlanish davri ketma-ket kuzatiladi. Bu davrda fakat sugorish va sun`iy changlatish ishlari olib boriladi. Gullash boshokning urta kismidan, ruvakda uchki kismidan boshlanadi. Don ekinlari uzidan (bugdoy, arpa, suli, sholi, tarik) va chetdan (makkajuhori, juhori, javdar) changlanadi. CHanglanish sharoiti havo harorati va havo namligiga boglik bo`ladi. Havo issik va kuruk kelsa ekinlar kupincha chetdan changlanadi.



Pishish davri 30-45 kun davom etadi. Bu vaktida usimlik ancha uzgaradi. Pishish davrida sut, mum va tula pishish davrlari kuzatiladi. Sut pishish davrida don shakllangan, tarkibida 70-80 % suv bo`ladi, usimlik yashil rangda bo`ladi. Fakat pastki barglari sal sargayadi, hosil yigilmaydi. Mum pishish davrida don ancha kotadi, uning tarkibidagi suv mikdori ancha kamayadi, ya`ni 30-35% bo`ladi. SHu davrning ohirida don onalik usimlikdan ajraladi. Endi usimlik ancha sargayadi, hosil yigib olinishi mumkin, ayniksa doni tez tukiladigan navlar. Tula pishganda don ancha kichrayadi, suvi kamayadi- 14-20% suv bulishi mumkin.

Rahbar	Tulayev A.				
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	Varaq

Usimlik butunlay sargayadi,bunda hosil tezda yigishtirib olinishi shart. Usuv davrining davom etishi kuzgi navlar uchun 180-240 kun, bahorgi navlar uchun 90-160 kun. Ob-havoning ta`sirida usuv davri 20-30 kunga fark kilishi mumkin.

Rahbar	Tulayev A.				Varaq
Bajardi	Ibragimov SH				
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana	

IX. Foydalanilgan adabiyotlar ruyxati.

I.A.Karimovning asarlari va ma'ruzalari.

- 1) X. Buriyev, R.Jurayev, O.Alimov «Don maxsulotlarini saklash va kayta ishlash» Toshken. Mexnat. 1997 y.
- 2) R.Oripov, I.Sulaymonov va boshkalar «Kishlok xujaligi maxsulotlarini saklash va kayta ishlash texnologiyasi» Toshkent. Mexnat. 1991y.
- 3) L.A.Tristyatskiy, B.V.Kesin, V.N.Kurdina «Xraneniye i texnologiya sel'skoxozyaystvennykh produktov». Kolo. 1975g.
- 4) L.A.Tristyatskiy «Xraneniye zerna». Moskva Kolos 1966g.
- 5) Buriyev X.Ch., Jurayev R, Alimov O. «Donli ekinlari maxsulotlarini saklash va ularga dastlabki ishlov berish» UzME. Toshkent.2004y.
- 6) Xaitov R.V. va boshkalar «Don va don maxsulotlarini sifatini baxolash xamda nazorat kilish». Toshkent Uzbekiston. 2000y.
- 7) Mirxaminov T.T. Ayxodjayeva N.K. «Don va don maxsulotlarini saklash. Toshkent. Mexnat. 2009y
- 8) Karimov I.A. «Uzbekiston iktisodiy isloxotlarni chukurlashtirish yulida» Toshkent. Uzbekiston. 1995y.
- 9) Buriyev X.Ch., Jurayev R., Alimov O. «Don maxsulotlarini saklash va dastlabki ishlov berish» amaliy mashgulotlar. Toshkent. 2002y.

Rahbar	Tulayev A.					
Bajardi	Ibragimov SH					
Uzg	Varaq	Nº hujjat	Imzo	Sana		Varaq