

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ VA SUV

XUJALIGI VAZIRLIGI



SAMARQAN QISHLOQXUJALIK INSTITUTI

АГРОИНЖЕНЕРИЯ ФАКУЛТЕТИ



REFERAT

**Mavzu. Meva mahsulotlarining turlari, tuzilishi va tovar ishlov berishdagi
sifat ko'rsatkichlari**

BAJARDI: ESANOV JAHONGIR To'lqin o'g'li

TEKSHIRDI: O'rinboyeva Mavsuma Anarbayevna

SAMARQAND -- 2015

**Mavzu.Meva mahsulotlarining turlari, tuzilishi va tovar ishlov berishdagi
sifat ko'rsatkichlar**

Reja:

Xul mevalar.

Meva guruhlari

Respublikamiz QISHLOQ, xo'jaligining etakchi tarmoqlaridan biri bog'dorchilik hisoblanadi. O'zbekiston kadimdan shirin-shakar mevalari bilan mashxurdir. Bizda etishtirilgan anjir, anor, xurmo kabi subtropik mevalar ta'mi va xushbuyligi bilan aloxida taxsinga sazovordir. Uzbekistonda etishtiriladigan mevalar va rezavor mevalarning yukori sifat kursatkichlarga egaligi avvaldan tan olingan. Masalan, Uzbekiston uzumlarida kand moddasining mikdori 18—30 foizni, pomidorlarda esa kuruk modda mikdori 5,5 foizdan ortikrokni tashkil etadi. Uzbekiston meva-sabzavot maxsulotlari dunyo bozorida rakobatbardosh xisoblanadi.

Respublikada sabzavotchilik, polizchilik, bogdorchilik va uzumchilik asosan sunggi 25 yilda tez sur'atlar bilan rivojlandi. Shu davr mobaynida bozorlar va uzumzorlar maydoni ikki baravarga, mevalar, rezavor mevalar va uzumning yalpi xosili esa turt baravardan kuprokda oshdi.

Uzbekiston kishlok xujalik xom ashyosi resurslariga boy mamlakat xisoblanib, bu erda 10 mln. tonnadan ortik mevasabzavot maxsulotlari ishlab chikarish uchun kulay tabiiy iklim sharoiti mavjuddir. Xozirgi kunda respublikamizda 1,7 mln. tonna meva va uzum maxsulotlari ishlab chikarilmokda.

Respublikada etishtirilayotgan mevasabzavot maxsulotlarining yarmisi zaxarli ta'minoti uchun etarlidir. Shu sababli ortikcha ishlab chikarilgan meva maxsulotlari Respublikadan tashkariga sotiladi va ma'lum mikdordagi mevalar esa xorijiy mamlakatlarga sotish va mamlakat ichkarisi extiyoji uchun kayta ishlangan, konservalangan va kuritilgan maxrulotlar olish uchun foydalaniladi.

Mamlakatimizda keyingi yillarda utkazilayotgan isloxtlar tufayli kishlok, xujalik tizimida xam tubdan uzgarishlar ruy berdi. Agar oldinlari asosiy

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

mevasabzavot maxsulotlari katta-katta jamoa xujaliklarida ishlab chikarilib, mamlakat tashkarisiga markazlashtirilgan xolda sotilgan bulsa, xrzir esa meva-sabzavot maxsulotlari etishtirishda etakchi urinni dexdon va fermer xujaliklari egallaydi. Masalan, 1992 yilda respublikada 47,5 ming fermer xuxkaliklari mavjud bulgan bulsa, 2000 yilning boshlarida esa ularning soni 29 mingtaga etdi. Shulardan 22 mingdan kuprogi usimlik maxsulotlari ishlab chikarish bilan shugulla-nadi. Shu bilan bir katorda meva-sabzavot maxsulotlari ishlab chikarishda shaxsiy va fermer xujaliklarining xissasi yiddan-yilga ortib bormokda. Fermerlar tomo-nidan 1999 yilda 10 ming tonna meva va uzum etishtirilgan. Uzbekiston yukri ta'm kursatkichlariga ega bulgan kishmish, kuritilgan mevalar ishlab chikdrish buyicha dunyoda oldingi urinlardan birini egallaydi.

Respublikada meva maxsulotlari ishlab chikarishga xukumatimiz katta e'tibor karatmokda. Yangi-yangi texnologik jixozlarning sotib olinishi, ta'mirlanishi, meva konservalari, kuritilgan maxsulotlar ishlab chikarishning yildan yilga ortib borishi, meva maxsulotlarini eksport kilish borasida olib borilayotgan keng kamrovli ishlar buning yakkol namunasidir.

Xul mevalar

Tuzilishi va kanday sharoitda usishiga karab mevalar kuyidagicha guruxlanadi:

- urugli mevalar - olma, nok, bexi;
- danakli mevalar - urik, shaftoli, olcha, gilos, olxuri;
- rezavor mevalar - uzum, krragat (smorodina), kulupnay, krijovnik, malina (parmanchak) va yovvoyi mevalar;
- subtropik va tropik mevalar limon, mandarin, apelsin, anor, xurma, anjir, ananas va boshkalar;
- yongoksimon mevalar yunon yongogi, er yongok, kedr yongogi, bodom, pista va boshkalar.

Urugli mevalar

Urugli mevalar tuzilishi buyicha pustdan, meva etidan va et ichida besh uyali urug kamerasidan tashkil topgandir.

Olma. Olma eng tarkdigan mevali daraxt xisoblanadi. Respublikamizning iklim sharoiti olma etishtirish uchun eng kulay xisoblanadi. Olma asosan xul meva

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

xrlida iste'mol kilinadi. Shuningdek, undan murabbo, shinni, kiyom, kompot kabi maxsulotlar olinadi. Olmani kuritib olma koki xam kilish mumkin.

Olma tarkibida ularning usish joylari, sharoitlari va pomologik navlariga karab moddalar mikdori quyidagicha buladi (%): kand — 8—15, organik kislotalar — 0,2—1,7, pektin moddalari — 0,5—1,2, mineral moddalar — 0,3—0,6, oksillar — 0,2—0,4. Ular tarkibida S vitaminining mikdori 10—40 mg% ni tashkil etadi. Bundan tashkari olmalar tarkibida B₁, V₂, RR vitaminlari va karotinlar uchraydi. Olmalarning ozukaviy hymati va shifobaxshlik xususiyatlari ular tarkibida aynan shu modsalar borligi bilan tushuntiriladi.

Pishib etilish vakti va iste'mol kilinish muddatlari kandayligiga karab olmaning pomologik navlari yozgi, kuzgi va kishki navlarga bulinadi.

Yozgi navlari uzilgandan keyin uzak, saklanmaydi, olis joylarga yuborish uchun unchalik yaramaydi. Uzbekiston Respublikasida rayonlashtirilgan yozgi olma navlariga Rozmarin erta pishar, Samarkand erta pishar, Xosildor, Oknaliv, Dastarxoni, Piskent, Saratoni, Yulduz kabi navlarini kiritish mumkin.

Kuzgi navlari sentyabr oylarida pishib etiladi, uzak, joylarga junatishga yarakli, sovukxonalarda 3 oy muddatgacha saklash mumkin. Kuzgi olma navlariga Kandil sinap, Oltin Graymo, Kizil olma, Ok rozmarin, Starkoimson, Farxod kabi navlarni kiritish mumkin.

Kishki olma navlari ob-xavo sharoitiga karab, iloji boricha kechrok terib olinadi. Lekin, mevalar sovuk tushguncha yoki yogingarchilik boshlanguncha daraxtda kolib ketmasligi lozim. Kishki olma navlari uzilgandan keyin saklanish jarayonida eyishga yarakli bulib etiladi va bir necha oygacha, ayrim navlari esa kuklamgacha, xatto sovuk xonalarda kulay sharoit mavjud bulsa yangi xosilgacha saklanishi mumkin.

Respublikamizda rayonlashtirilgan asosiy kishki navlarga Golden delishes, Renet Simirenko, Ok rozmarin, Shreder kishki, Vaynsep, Djonatan va boshka olma navlari kiradi.

Olmalar sifatiga talablar. Tez pishar olma navlarining sifati GOST 16270—70 ga, kechpishar olma navlarining sifati esa GOST 21122—75 standarti talabiga javob berishi kerak Bu Davlat standartlari talabi buyicha tez pishar olmalar sifat kursatkichlari buyicha 1- va 2- tovar navlariga bulinsa, kech pishar olma navlari esa oliy, 1-, 2- va 3- tovar navlariga bulinadi. Olmalarni tovar navlariga ajratishda asosiy kursatkich tekshirish uchun namuna sifatida olingan

Отформатировано: Поз.таб.яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

olmalarning eng katta kundalang kesimining diametri xisoblanadi. Masalan kechpishar olmalarning dumalok shaklli oliy navida kundalang kesimining diametri 65 mm dan, 1-navida 60 mm dan, 2-navida 50 mm dan, 3-navida esa 40 mm dan kam bulmasligi talab etiladi. Buvdan tashkari olmalarning sifatini belgilaydigan asosiy kursatkichlarga ularning tashki kurinishi, pishib etilganlik darajasi, xidi, ta'mi kabi kursatkichlari kiradi. Chirigan, shishgan, eti koraya boshlagan olmalar sotishga ruxsat etilmaydi.

Nok Nok issiksevar daraxt, mevasi olmaga nisbatan ancha nozik, shuning uchun saklashga va tashishga chidamsizrok meva xisoblanadi. Nok asosan xul meva sifatida iste'mol kilinadi va undan kompot, murabbo, kukat kabi maxsulotlar xam tayyorlash mumkin.

Nok xam pishib etish muddatiga karab yozgi, kuzgi va kishki buladi.

Yozgi navlariga Vilyame yozgi navi, Zuxra, Lastochka, Podarok, Rano navlari kiradi.

Kuzgi navlariga Lesnaya Krasavisa, Kuzgi kizil nashvati, Paxtakor, Medovaya navlari kiradi.

Kishki navlariga kishki Dekanka, Royal zimnyaya, Olive de Serr, Kishki nashvati, Kyure navlari kiradi.

Yangi uzilgan noklar sifatiga kura 1- va 2- tovar navlariga (GOST 21711—76), kechpishar noklar esa 1-, 2- va 3- tovar navlariga (GOST 21713-76) bulinadi. Bular uchun xdm tovar navlarini belgilashda asosiy kursatkich eng katta kundalang kesimining diametri xisoblanadi.

Bexi. Bexi daraxti issiksevar, mevasi yirik, olmaga yoki nokka uxshash buladi. Bexining tarkibida kand, organik kislotalar, pektin moddalari, S vitaminlari buladi. Mevasining eti zich, ta'mi tishni kamashtiruvchi va xidi xushbuy, yokimli buladi. Bexidan murabbo, marmelad, kompot, djemlar tayyorlash mumkin. Respublikamizda bexilarning Nok bexi, Baxri, Turush, Shirin, Samarkand kabi navlari etishtiriladi. Bexilar sifatiga kuyiladigan talablar xam olma va noklar sifatiga kuyiladigan talablarga uxshaydi.

Danakli mevalar

Danakli mevalarga urik, shaftoli, olxuri, olcha, gilos kiradi. Danakli mevalar pustlokdan, shirali etdan, kattik, puchok, va puchok, ichida magiz (urug)dan iborat buladi.

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Danakli mevalarni iste'mol darajasida pishgandan keyin terib olish kerak, chunki ular daraxtdan uzilgandan keyin pishib etilmaydi. Tula pishib etilgan danakli mevalar uzok, joylarga tashishga yaramaydi. Bu mevalar xul xrlida iste'mol kdishadi va ulardan murabbo, sharbat, povidlolar tayyorlanadi. Ularni kuritib xam yaxshi maxsulot olish mumkin.

Urik Urik asosan Markaziy Osiyoda, Kavkazda, Moldaviya va Ukrainada ekiladi. Respublikamizda xam urik eng kup tarkalغان danakli mevalardan biri xisoblanadi.

Urikning pishib etilganligani meva pustining somon rangga kirishidan, ok uriknikini esa meva pustining yashil rangi uzgarib, och yashil va ok tusga kirishidan bilsa buladi.

Urik tarkibida ularning usish joylari, sharoitlari va pomologik navlariga karab moddalar mikdori kuyidagicha buladi (%): suv — 83—87, kand — 4,5—23,0, kislotalar — 0,2—2,5, pektin moddalari — 0,4— 1,2. Uriklardagi asosiy vitamin askorbin kislotalasi (S vitamini) va karotin xisoblanadi. Uzbekistonda etishtiriladigan uriklarning biologik kiymatini anikdash borasida olib borilgan ilmiy-tadkikot ishlari natijalari shuni kursatdiki, urikning maxalliy navlarida (Kursodik, Arzami, Subxoni) S vitaminining mikdori 20—28 mg % ni, karotin mikdori esa 1,2—3,5 mg % ni tashkil etar ekan.

Bu kursatkichlar Krim, Moldaviyada etishtirilgan uriklar buyicha ilmiy adabiyotlarda keltirilgan ma'lumotlardan birmuncha yukoridir. Bu esa Respublikamizning issik, iklim sharoiti urik mevalarining kuprok kand, pektin moddalari va vitaminlarni tuplashish asosiy omil ekanligidan dalolat beradi.

Urik navlari kaysi soxada ishlatilishiga karab xuraki konservabop va kuritiladigan navlarga bulinadi.

Xuraki konservabop navlarning mevasi yirik, rangi ochik chiroyli, eti shirali, ta'mi yokimli buladi. Bu navlarga kuyidagilar kiradi: Arzami, Axrori, Samarkand maxtobisi, Ruxi-Djuvanon, Kech pishar, Shalax, Navruz.

Kuritiladigan urik navlarining eti zich, sarik rangli, tarkibida kand kup va kislota kam buladi. Bularga asosan kuyidagi Urta Osiyo navlari kiradi: Subxani, Mirsandjali, Xurmai, Isfarak, Kaysi, Kursodik, Boboi, Zarafshon kechkisi, Kondak va boshkadir. Uriklarning sifati GOST 21832—76 nomerli standart talabiga javob berishi kerak

Отформатировано: Поз.таб.яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Bu standart talabi buyicha urik mevalari ikki tovar naviga bulinadi: 1-nav va 2-nav.

Birinchi tovar naviga kiritiladigan mevalar shakli va rangi buyicha aynan shu pomologik navga xos, mevalar baldokli yoki baldoksiz, pustlogi shikastlanmagan, pishganlik darajasi bir xil, lekin gura emas va pishib utib ketmagan bulishi kerak Eng katta kundalang kesimining diametri 25 mm dan kam bulmasligi kerak Ikkinchi tovar naviga kiritiladigan mevalarda esa ularning shakli shu navdan bir oz fark kilishi, pishganlik darajasi xam xar xil bulishiga yul kuyiladi. Shu bilan bir katorda mevalar ulchami buyicha me'yorlanmaydi.

Shaftoli. Tarkalganligi buyicha urikdan keyingi urinda turadi. Urikdan kattaligi, etining kuprok sharbatiligi va xushbuy xidga egaligi bilan fark kiladi. Shaftolilar asosan xuraki meva tarzida iste'mol kilinadi. Shuningdek, ular murabbo, sharbatlar, kompotlar olishda xam ishlatiladi. Kimyoviy tarkibi buyicha urikka yakin turadi.

Shaftolilar meva sirtining xolatiga karab tukli va tuksiz, danagining ajralishiga karab esa danagidan oson ajraladigan va danagidan ajralmaydigan, etining rangiga karab esa ok, va sarik etli turlarga bulinadi.

Respublikamizda eng kup tarkdigan shaftoli navlariga Avangard, Vatan, Zafar, Okshaftoli, Anjir shaftoli, Lola, Malinoviy, Elberta, Start, Farxod, Luchchak, Shirin, Salvey navlari kiradi.

Sifat kursatkichlari buyicha shaftolilar 5 xam 1- va 2- tovar navlariga bulinadi. Tovar navini belgilayotganda mevaning tashki kurinishi, pishib etilganligi, katta - kichikligi, kay darajada mexanik zarar kurganligi, shuningdek zararkunandalar va kasalliklarning kanchalik ta'sir etganligi asos kilib olinadi.

Olxuri. Olxurilarning bogda usadigan (xonaki) olxuri, togolcha, tikan olxurilar kabi turlari mavjuddir. Olxuri asosan Respublikamizda Toshkent, Samarkand, Surxondaryo, Fargona viloyatlarining tog oldi tumanlarida kuplab etishtiriladi.

Xonaki olxurining bir necha turi ustiriladi. Bularga vengerkalar, reklod va tuxumsimon olxuri turlari kiradi. Respublikamizda asosan vengerkalar kup tarkalgan turlardan xisoblanadi.

Vengerkalarning mevasi urtacha kattalikda, tuxum sifat chuzinchok tuxumi kuk buladi. Eti zich, sersuv, danagidan yaxshi ajraladi. Vengerkalar xul xolda

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

iste'mol kilinadi va ulardan murabbo, sharbat, kompotlar, kuritilgan maxsulotlar xam olish mumkin.

Vengerkalarining kup tarkalgan navlariga Binafsha Vengerka, Italiya vengerkasi, Ispolinskaya vengerkasi, Xonaki Vengerka kabi navlarni kiritish mumkin.

Renklodlar mevasi dumalok, kamdan kam oval shaklli, yashil yoki sarik rangli, mazasi shirin, danagi ajralmaydigan buladi. Ular xam xul meva sifatida iste'mol kilinadi va kanta ishlab xar xil maxsulotlar olish mumkin.

Tuxumsimon olxurilar mevasi yirik, tuxumga uxshash, rangi sarik yoki tuksarik, etizich, sersuv buladi.

Bundan tashkari Respublikamizda olxurining xalk seleksiyasiga dalxdor bulgan Kuksulton, Korovli kabi turlari xam kadim zamonlardan buyon ekilib kelmokda.

Olcha. Olcha mevasi xul tarzda iste'mol kilinadi va undan xilma-xil konservalangan maxsulotlar ishlab chikarish mumkin. Shuningdek, olchani kuritib xam yaxshi maxsulotlar olish mumkin.

Uzbekistonda etishtiriladigan olchalar tarkibida kand mikdori 8—17, kislotalar 0,9—2,8, oshlovchi moddalar 0,16—0,36 foizni tashkil etishi aniklangan.

Olchaning Respublikamizda eng kup tarkalgan navlariga Angliya erta pishar, Lotovaya, Mayskaya, Samarkand, Podbelskaya, Kora shpanka kabi navlarini kiritish mumkin.

Olchalar GOST 21921—76 talabi buyicha 1- va 2-tovar navlariga bulinadi. Ularning sifatini baxrlashda shakli rangi, pishib etilganlik darajasi, eng katta kundalang kesimining diametri kabi kursatkichlari muxim xisoblanadi.

Gilos. Olchaga nisbatan issiksevar usimlik bulganliga uchun Respublikamizda keng tarkalgan. Boshka danakli mevalarga nisbatan gilos ertapisharligi bilan juda axamiyatlidir. Respublikamizda giloszorlar asosan Andijon, Fargona, Samarkand va Toshkent viloyatlarida mavjudir. Gilos kam mikdorda bulsada, Respublikamizning boshka viloyatlarida xam etishtiriladi. Gilosning mevasi olchadan kura yirikrok, va shirinrok buladi. Giloslar etining tuzilishiga karab togaysimon etli (bigaro) va mayin sersuv etli (gini) turlarga bulinadi.

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Respublikamizda keng tarkalgan gilos navlariga Sarik Drogan, Zolotaya, Krra gilos, Pobeda, ertagi Mayskiy, Savri surxani kabilarni kiritish mumkin.

Giloslar sifat kursatkichlari buyicha GOST 21922—76 standart talabiga javob berishi kerak Mazkur standart talabi buyicha giloslar xam 1-chi va 2-chi tovar navlariga bulinadi. Gilos mevasiga kuyiladigan talablar xam olcha mevasiga kuyiladigan talablarga uxshaydi. Gilos mevalarining 1-chi navida eng katta kundalang kesimining diametri 17 mm dan, 2-chi navlarida esa 12 mm dan kam bulmasligi kerak

Rezavor mevalar

Rezavor mevalar tuzilishiga kura uch guruxga bulinadi oddiy, murakkab va soxta rezavor mevalar.

Oddiy rezavor mevalar donalardan iborat bulib, sersuv etli, mevasi ichida urugi buladi (uzum, smorodina, krijovnik, klyukva va boshkalar).

Murakkab rezavor mevalarning mayda-mayda mevachalari bitta gulkosada tuplangan buladi (malina, ejevika).

Soxta rezavor mevalarning usib ketgan gulkosasi yuzasida mayda uruglari buladi (ertut, kulupnay).

Uzum. Issiksevar usimlik bulganligi uchun Ukraina, Moldova va Markaziy Osiyo davlatlarida ekiladi. Ayniksa, Respublikamizda kulay iklim sharoiti mavjudligi uchun eng kup tarkalgan asosiy rezavor mevalardan biri xisoblanadi. Uzum mevasi ggustlokdan (2— 9%), sersuv etdan (85—90%) va urugdan (0—5%) tashkil topgan buladi.

Uzum tarkibida oson xazm buladigan kandlar (glyukoza, fruktoza) 14—30, organik kislotalar (vino, olma kislotasi) 0,3—1,5, mineral moddalar (kaliy, kalsiy, temir, marganes, ftor, yod) 0,3—0,5 foizni tashkil etadi. Bundan tashkari uzum tarkibida birmuncha pektin moddalari, xushbuylik beradigan va oshlovchi moddalar buladi. Uzumlarda uchraydigan asosiy vita-minlar esa S, B₁, V₂, RR vitaminlar xisoblanadi.

Uzumning ampelografik navlari ular nimaga muljallanganligiga karab xuraki, vinobop va mayizbop (kishmish) navlariga bulinadi.

Xuraki uzum navlari yukori ta'm kursatkichlariga egaligi, shirinligi, xushbuy, chiroyli, yirik mevali, yupka pustlokli bulishi bilan ajralib turadi.

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Respublikamizda ekiladigan va kup tarkalgan xuraki navlarga Xusayni, Nimrang, Kattakurgon, Krraburun, Charos, Toyfi, Tuyatishi, Xalili, Chillaki, Uzbekiston muskati, Rizamat, Xuja Axrori, Pobeda, Andijon korasi kabi navlarini kiritish mumkin.

Xuraki uzum sifat kursatkichlari buyicha GOST 25896—83 talabiga javob berishi kerak Bu standart talabi buyicha ular 1-chi va 2-chi tovar navlariga bulinadi. Birinchi navida uzum boshi butun, bitta ampelografik navga xos, meva bandda terilgan, yaxshi rivojlangan, butun, toza, sontom, ortikcha namliksiz (meva yuzasida), begona xiddarsiz va ta'mlarsiz bulishi kerak Ikkinchi tovar navlarida esa uzum mevasining rangi xar xil tusda, zichligi va gujumlarning kattaligi xam bir xil bulmasligiga ruxsat etiladi.

Kuritishga muljallangan uzum navlari mevalarining eti zich, ular tarkibida kand moddasining mikdori yukrri, kislotaligi esa juda kam buladi. Urugsiz uzum navlari kishmishlar asosan kuritishga muljallangan buladi.

Vinobop uzum navlari mevalarida esa kand va kislota mikdori xamda vino maxsulotlarining ta'm va xid kursatkichlarini ta'minlaydigan moddalar mikdori ma'lum nisbatda bulishi talab etiladi.

Smorodina (xoragat). Rangi buyicha smorodina kora, kizil va ok rangli buladi. Shulardan eng kimmatlisi va kup tarkalgan kora smorodina xisoblanadi.

Kora smorodina tarkibida kand (5—11%), organik kislotalar (2—4%), pektin moddalari (1,0—2,5%), oshlovchi moddalar (0,3—0,5%) va vitaminlar buladi. Xech bir meva askorbin kislotasi (S vitamini) mikdori buyicha kora smorodina bilan tenglasha olmaydi. Kora smorodinada S vitamini 200—400 mg % ni tashkil etib, uning shifobaxshlik xususiyatini ta'minlaydi.

Kdzil va ok smorodina ozukaviy kiymati buyicha kora smorodinadan pastrok, ulardan sharbat va vino maxsulotlari ishlab chikarishda foydalaniladi.

Krijovnik Mevalarning shakli dumalok, chuzinchok, ulchami buyicha mayda, urta va yirikrok buladi. Krijovnikdan murabbo, marmelad, sharbat kabi maxsulotlar tayyorlashda foydalaniladi. Krijovnik mevasi tarkibida 10% gacha kand, 0,6—1,6% pektin moddalari, 2% gacha organik kislotalar, 20—50 mg % gacha S vitamini va boshka vitaminlar bor.

Kxlupnay. Mevasining shakli konussimon - chuzik, rangi tukbinafsha kizil, mevasi ertutdan maydarok buladi. Kulupnay yokimli xushbuy xidga ega ekanligi

Отформатировано: Поз.таб.яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

bilan boshka rezavor mevalardan ajralib turadi va undan yukori sifatli murabbo tayyorlash mumkin.

Malina. Malina xonaki (bovda ekiladigan) va yovvoyi xonda usadi. Rangi buyicha malina asosan kizil, sarik va kora rangli buladi. Bogda usadigan malina mevasi tarkibida kand (10% gacha), organik kislotalar (2% gacha), pektin moddalari va vitaminlar (S, B₁, V₂, RR, karotin) buladi. Malina xul meva sifatida iste'mol kilinadi va undan murabbo, jele, sharbatlar tayyorlanadi. Malinadan tayyorlangan murabbo va kiyomlarni shamollaganda dori sifatida foydalanish mumkin.

Xuddi shuningdek, Respublikamizning florasi yovvoyi tarzda usadigan xilma xil rezavor mevalarga xam boydir. Masalan, maymunjon, chakanda (oblepi-xa), namatak (shipovnik) kabi shifobaxshlik xususiyatiga ega bulgan yovvoyi rezavor mevalar shular jumla sidandir.

Subtropik va tropik mevalar

Subtropik mevalarga sitruslar (apelsin, mandarin, limon, greyfrut), anor, xurmo, anjir va boshkalar kiradi. Tropik mevalarga esa tropik mamlakatlarda etishtiriladigan banan, ananas va mangolar kiradi.

Sitrus mevalari asosan Kavkazning Kora dengizi soxillarida, Gruziya, Ozarboyjon mamlakatlarida etishtiriladi. Keyingi yillarda Tojikiston Respublikasining Vaxsh voxasida xam kuplab xrsil etishtirmokda, Bizning Respublikamizda esa limon issikxonalarda etishtirilib, xosil olinmokda.

Sitrus mevalari kalin zich pustdan, bulaklarga bulingan etdan va urugdan iboratdir. Sitrus mevalarining pustlogida etiga nisbatan 3—4 baravar kup S vitamini, kup mikdorda jele xosil kdlsh xususiyatiga ega bulgan pektin moddalari, efir moylari va glikozidlarning deyarli xammasi tuplangan buladi.

Sitrus mevalari xul meva xrlida iste'mol kilinadi va ulardan murabbo, sharbat, jele va sukatlar ishlab chikarish mumkin. Sitrus mevalari transport vositalari bilan tashishga bardoshli va ular yaxshi saklanadi.

Anor. Uzbekistonda subtropik meva boglarining kariyb 80% ga yakinini anorzorlar tashkil etadi. Anor bizning Respublikamizdan tashkari Ozarboyjon, Gruziya, Turkmaniston va Tojikiston davlatlarida xam etishtiriladi. Anor asosan sentyabr-oktyabr oylaridan tula pishib etilgandan keyin uziladi.

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Anorning mevasi yirik (diametri 12 sm gacha), sharsimon, pusti okish (okpust) yoki kizgish (kizil pust buladi). Ichida meva xonalarga bulingan, xonalarda ta'mi nordon-shirin, rangi kizil yoki pushti sersharbat etga uralgan urutlar bor. Anor mevalari bir donasining ogirligiga karab katta (400 g dan ortik), urtacha kattalikda (300—400 g) va kichik (300 g dan kamrok) buladi. Anorlar tarkibidagi kislotalar mikdoriga karab shirin, nordonshirin va nordon guruxlariga bulinadi. Shirin anorlar etida kand mikdori 15—19 foiz mikdorida buladi. Anor mevasi tarkibida vitaminlar va xilmaxil mineral elementlar mavjudligi uchun xam shifobaxshlik xususiyatiga egadir.

Respublikamizda etishtiriladigan asosiy anor navlariga Korzoki, Kizil anor, Okdona, Achchikdona kabi navlarini kiritish mumkin.

Xurmo. Dastlab xurmo boglari Respublikamizning Surxondaryo viloyati Denov tumanidagi «Uzbekiston» janubiy-tajriba stansiyasida barpo etildi. Keyinchalik Namangan, Fargona viloyatlari sharoitida xam xurmo daraxtidan mul xosil olish mumkinligi tajribada aniklandi.

Xurmo mevasi yassi, sharsimon, sirti sillik, pusti zarraldok, sarikdan tukkizil ranggacha buladi. Xurmoning eti shirin, pishganlari juda yumshok, gildioksimon buladi.

Xurmo mevalari tuyimligi jixatidan boshka tabiat ne'matlari orasida sultonlik kila oladi. Shu boisdan bulsa kerak, kuritib taxlangan xurmo mevalarini arablar «chul noni» deyishadi. Xurmo tarkibida mavjud bulgan kand inson organizmiga yaxshi singiydi, xech vakt yotga aylanmaydi. Shu boisdan asl xurmo tez semirishga moyil yoki yuragini yog bosgan kishilar uchun zarur taom bulib xisoblanadi, moddalar almashinuviga ijobiy ta'sir kursatadi, kuzning tur pardasini mustaxkamlaydi, uni ravshanlashtiradi. Muallifning tadkikot ishlari asosida esa xurmo mevasi S, R vitaminlariga va karotin moddasiga boyligi xamda tarkibida boshka mevalarda kam uchraydigan yod elementi kupligi aniklandi.

Pishmagan xurmo mevasining ta'mi taxir bulib, saklab kuyilganda taxirligi yukoladi. Taxirligining kamayishi xurmoga taxirlikni beradigan oshlovchi moddalarning gidrolizlanishi bilan tushuntiriladi. Xurmo mevalarini kayta ishlab ulardan murabbo, konfetyur, djem singari maxsulotlar olish mumkin.

Respublikamizda eng kup tarkalgan xurmo navlariga Xiyakuma, Zendjimar, Tamopan va Denov kavdi kabi navlarini kiritish mumkin.

Yongok mevalilar

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Yongok mevalilar guruxiga yunon yongogi, urmon yonrogi, kedr yongok, bodom, pista, eryongok kiradi.

Yongoklar yoglar va oksillarga boy xisoblanadi. Ular tarkibida yog 45—70 foizni, oksillar esa 15—22 foizni tashkil etadi. Bundan tashkari ular tarkibida mineral moddalar (3% gacha), A, S, V guruxi vitaminlari buladi. Yongok magizlari tugridan tugri iste'mol kilinadi va ulardan kandolat maxsulotlar ishlab chikarishda foydalaniladi. Yongoklar tarkibida yog mikdori juda kup bulganligi uchun ulardan yog ishlab chikarishda xam foydalanish mumkin. Yongoklar uzok, muddat saklanish xususiyatiga ega bulganligi uchun ularni uzok, rayonlarga xam junatish mumkin.

Yunon yoshshi. Bu tur yongoklar yovvoyi va madaniy xolda usadi. Yunon yongogi Respublikamizning xamma viloyatlarida ekiladi. Yaxshi pishib etilmagan yunon yongogi S vitamiga juda boy xisoblanib, uning mikdori 3000 mg % gacha bulishi mumkin. Shu sababli yaxshi pishmagan yunon yongogi magizi murabbolar va vitamin preparatlari olishda ishlatiladi.

Yunon yongogining mevasi dumalok, yoki oval shaklda, puchogining rangi och-kungirdan to tukjigar rang buladi.

Ulchamlari buyicha yunon yongoklari katta (diametri 35—39 mm), urtacha kattalikda (diametri 28—34 mm), mayda (diametri 22—27 mm) buladi. Puchoring kalinligiga karab yupkd puchokli (kalinligi 1,3 mm gacha) va kalin puchokli (kalinligi 1,3 mm dan katta) buladi. Yunon yongogining puchogi yupka, sirti sillik, va ichki tusiklari kamrok, navlari eng kimmatlilari xisoblanadi. Kuritilgan yunon yongokining magzida suv 5—6, yog 44—72, oksil 9—18 foizni tashkil etadi.

Yunon yongori sifatiga karab 1-chi va 2-chi tovar navlariga bulinadi. Ularning sifatiga baxr berilayotganda katta-kichikligi, puchogining kalinligi va rangi, magzining rangi, ta'mi va magzining chikishi kabi kursatkichlari xisobga olinadi.

Respublikamizda eng kup tarkalغان navlariga Ideal, Uzbekiston tez pishari, Bustonlik, Yubileyniy kabi navlari kiradi.

Bodom. Bodom yovvoyi xolda Markaziy Osiyoda va Kavkazda uchraydi. Shirin bodom, ya'ni madaniy xolda Shimoliy Kavkaz, Krim, Markaziy Osiyoda usadi. Yovvoyi xolda usadigan bodomlarning magizi achchik, ya'ni ular

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

iste'molga yarokrizdir. Ularning achchikligi tarkibida zaxarli glikozid (3—7%) borligi bilan tushuntiriladi.

Bodomning shakli uzunchok, ikki yoni yapaskirok, va tashki puchok, ichki kobik, va magizdan tashkil topgan buladi. Bodom puchogining mustaxkamligiga karab kogoz puchokli, yumshok, puchokli, zich puchokli va kattik puchokli bulishi mumkin.

Bodomning magizi ok rangli, mazali ta'mga ega buladi. Uning kimyoviy tarkibi kuyidagicha (%): suv 5—6, yog 44—50, kand — 6—7, oksil 16—20. Shirin magizli bodomlar asosan kulinariya va kandolatchilik maxsulotlari ishlab chikarishda keng kullaniladi. Bodom sifatiga kura oliy va 1- tovar navlariga bulinadi. Kogoz puchovush, yumshok, puchokli va zich puchokli, magizi kamida 30% chikadigan bodomlar oliy navga, kattik puchokli bodomlar esa 1-navga kiritiladi.

Pista. Lista daraxti Markaziy Osiyoda, xususan, Uzbekiston Respublikasida yovvoyi xolda usadi. Pista mevasi kichik (1,5 g gacha), rangi ochsarik, ikki pallali kattik, puchokdan va magizdan tashkil topgan buladi. Tula pishib etilgan pistalarda puchok, choki buylab yoriladi. Choki buylab yorilmaydigan pistalar xam buladi Bunday pistalardan magizini ajratib olish kiyinrok, kechadi. Pistaning magizi binafsha kukish rangda, shirin, yokimli ta'mga ega buladi. Pista magizi tugridan-tugri iste'mol kilinadi va kandolatchilikda xom ashyo sifatida ishlatiladi.

Eryongok Mevasi tuprok, ichida etiladi, uni kazib olib, yuviladi va kurtiladi. Eryonrok, issiksevar usimlik bulganligi uchun Respublikamizning janubiy viloyatlarida kuplab etishtiriladi. Eryongok, mevasi uzunchok, bulib, ustida magzidan osongina ajratiladigan, och sarik, tursimon puchogi buladi. Eryongok, magzining kimyoviy tarkibi kuyidagicha (%): oksil — 20—37, yoglar — 40—61, kletchatka — 1,2—4,9 kul moddasi — 1,8-4,6.

Eryonrok, magzining sifatini tekshirganda puchogining tozaligi, magzining tulikligi, zichligi, ta'mi va xidiga aloxida e'tibor beriladi. Ularning ta'mi shirin, yokimli va begona ta'mlarsiz bulishi kerak.

Eryonrok, tugridan-tugri iste'mol kilinadi va kandolat maxsulotlari ishlab chikarishda yonrok, urnini bosuvchi xom ashyo sifatida xam ishlatish mumkin. Eryonrok magzida kup mikdorda yog bulganligi uchun ulardan yog olishda xam foydalanish mumkin.

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

Adabiyotlar ro'yxati

1. Shaumarov X.B. Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent, 2011.
2. Tursunxo'jaev T.L. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - T., 2006.
3. Xaitov R.A., Zuparov R.I., Radjabova V.E., Shukurov Z.Z. Don va don mahsulotlarining sifatini baxolash xamda nazorat qilish. T, Universitet, 2000 y.

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI QISHLOQ VA SUV XUJALIGI VAZIRLIGI



SAMARQAN QISHLOQXUJALIK INSTITUTI

Q.X.M. VA M.Q.I. FAKULTETI



MAVZU: Doni sifatni tashkil qilish

Отформатировано: Поз.таб.ляции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

BAJARDI: ESANOV JAHONGIR To'lqin
o'g'li

TEKSHIRDI: O'rinboyeva Mavsuma
Anarbayevna

SAMARQAND -- 2015

Doni sifatini tashkil qilish

Reja

1.Un, uning assortimenti va sifat ko'rsatkichlari

2.Non va bulka mahsulotlari, ularning assortimenti va sifatiga
qo'yiladigan talablar

1.Un, uning assortimenti va sifat ko'rsatkichlari

Un tortish sanoati korxonalarining geografik notekis joy-lashining
yo'qotilishi, ularning yangi, ilg'or texnika bilan jihozlanishi, texnologik
jarayonlarning avtomatlashtirilishi, uning qat'iy assortimenti belgilanganligi, unga

Отформатировано: Поз.таб.ляции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

standart tasdiqlanganligi, un tortish texnologik chizmalarining har xilligi cheklanganligi hozirgi zamon un tortish sanoatining katta yutuqlaridir. Un, asosan, bug‘doy va javdardan, ba‘zan arpa, makkajo‘xori, suli, no‘xat, soya va ba‘zi boshqa ekinlardan tortiladi. Oldin turli aralashmalardan tozalangan don tortiladi. Un asosan, ikki usul bilan: dag‘al yoki oddiy va mayin yoki navlab tortish usuli bilan olinadi. Dag‘al tortilganda don valts yoki tegirmon toshida bir yo‘la un qilinadi. Bunday usul bilan, asosan, javdar uni olinadi.

Bug‘doy uni (kepakli undan tashqari), odatda, mayin tortish usuli bilan olinadi. Mayin tortish usulining mohiyati shundan iboratki, unda bug‘doy doni begona aralashmalardan tozalangandan keyin yorma qilib yanchiladi, yorma yirik-maydaligiga qarab navlarga ajratilgach, yana alohida-alohida tortiladi. Un necha nav qilib tortilishiga qarab, mayin tortish bir xil navli, ikki xil navli va uch xil navli bo‘lishi mumkin.

Un tur va navlarga bo‘linadi. Uning turi un olingan don ekini bilan belgilanadi. Nima maqsadga mo‘ljallanganligiga qarab, uning turlari (nonbop, makaronbop va boshqalarga) sifatiga qarab, tovar navlariga bo‘linadi.

Javdar uni. Javdar unining jaydari, qobig‘i shilingan va elangan navlari chiqariladi. Jaydari un olish uchun javdar doni jaydar mashinasidan o‘tkazilib, begona aralashmalardan, popuk va murtagidan tozalanadi, keyin tortiladi. Dagal tortilgan, kul rang - oq rangli va anchagina kepakli un hosil bo‘ladi. Jaydari unning kul miqdori 2% bo‘ladi. Qobig‘i shilingan un, jaydari undan farqli o‘laroq (dom po‘st shilish mashinasidan o‘tkaziladi), kepak va murtagi ikki barobar kam bo‘ladi, chunki tortish vaqtida u butun don og‘irligining 9%i miqdorida elanadi. Un nisbatan mayda va bir tekis och kul rang zarrachalardan iborat bo‘ladi. Kul 'miqdori 1,5% dan ortmaydi.

Elangan un - mayin tortilgan va elangan kul rangsimon oq rangli un bo‘lib, u asosan, donning o‘zak qismidan olinadi. Elangan unda kepak 1,2% dan oshmaydi, kuli ko‘pi bilan 0,75% bo‘ladi.

Bug‘doy uni. Un tortish sanoati quyidagi navlardagi bug‘doy uni tayyorlaydi: krupchatka, a‘lo navli un, 1-, 2-navlar va jaydari un. *Krupchatka* qattiq va yumshoq bug‘doylar aralashmasidan tayyorlanadi. Bu un bir tekis mayda zarralardan iborat bo‘lib, xamir qorilganda yaxshi ko‘pchiydi, unda ko‘pi bilan 0,6% kul va yopishqoqligi kamida 30%, rangi kremsimon oq bo‘lib, kepagi bo‘lmaydi deyish mumkin. *Oliy nav un* juda mayin tortilgan, deyarli qobiq aralashmagan oppoq yoki xiyol sarg‘ish rangli undir. Bunda ko‘pi bilan 0,55% kul va kamida 28% ho‘l elim bo‘ladi.

1-nav un yumshoq va qattiq bug‘doyni mayin tortib olinadi. Tortilganda donning o‘zak qismida 2-3% kepagi koladi. 1-nav unda 0,75% kul va yopishqoqligi 30% dan kam bo‘lmaydi. *2- nav un* ham yumshoq va qattiq bug‘doyning aralashmasidan yirikroq qilib tortiladi, uning rangi sarg‘ish-kul rang,

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

oq tovlanadi; 10 -12% gacha kepak, 1,4% gacha kul va yopishqoqligi kamida 25% bo'ladi.

Jaydari un aralashmalardan tozalangan bug'doy donini dag'al tortib olinadi, kepagi elanmaydi. Bu nav unda 20% gacha maydalangan kepak, 1,9% gacha kul, yopishqoqligi esa, kamida 20% bo'ladi. Unning *sifati* kuyidagi ko'rsatchichlariga: rangi, ta'mi, hidi, yirik-mayda tortilganligi, namligi, kulliligi, yopishqoqligi, kislotaliligiga qarab belgilanadi. Uning rangi asosiy organoleptik ko'rsatkichlardan biri bo'lib, unga qarab unning navi aniqlanadi. Rangi donning sifati, toza-iflosligi, namligi, kepakning miqdori, mayin tortilganligi (zararlarning ulchami) va boshqa sabablarga bog'liq. Masalan, bug'doyning shishasimon navidan mayin bug'doyga karaganda ancha sarg'imtir och rangli un olinadi; serkepak un xiraroq bo'ladi, mayin tortilgan un har doim dag'al tortilgan undan ko'ra oq bo'ladi va hokazo.

Unning kulliligi navini aniqlashning asosiy ko'rsatkichlaridan biridir; u ko'p jihatdan kepak miqdoriga bog'liq, chunki kepak va don murtagida serun yadroga qaraganda mineral modda ko'p bo'ladi. Unda kepak qanchalik ko'p bo'lsa, u shunchalik serkul, tovarlik navi shunchalik past bo'ladi. Bug'doy unining sifati uning yopishqoqlik darajasi va sifatiga bog'liq. Xamir qancha yopishqoq bo'lsa, non shuncha ko'pchib, g'ovak-g'ovak bo'lib chiqadi. yopishqoqligi 28-30% dan ortiq bo'lgan bug'doy uni yaxshi hisoblanadi.

Un quruq, o'rtacha quruq, nam va ho'l turlarga bo'linadi. Quruq unning namligi 14% dan oshmaydi. U uzoq saqlanadi va nonbop hisoblanadi. O'rtacha quruq unda 14,5% dan 15,5% gacha nam bo'lib, 0 dan 8°C gacha temperaturada yaxshi saqlanadi. 15,5 dan 17% gacha nami bo'lgan un nam, 17% dan ortiq nami bo'lgan un esa ho'l un hisoblanadi.

Nam va ho'l un yaxshi saqlanmaydi, tez yopishib qoladi, qizib dimiqadi, mog'orlaydi va ishdan chiqadi. Chaynab ko'rilganda g'ichirlagan (kumli), ombor zararkunandalari tekkan, mog'orlagan, achqimtir, yot narsalar aralashgan unlar savdoga chiqarilmaydi. Barcha navdagi unlar yangi yoki avval ishlatilgan, ammo toza, pishiq, ombor zararkunandalari tegmagan qoplarga joylanadi. Un kamida III kategoriyadagi va sig'imi 70-80 kg lik qoplarga solinishi lozim. Un toza, quruq, yorug', yaxshi shamollatiladigan omborlarda saqlanadi.

Unli qoplar tovar qo'ygichlarda saqlanishi lozim. shtabel (tax) larning balandligi, yil fasliga qarab, 8-14 qopdan oshmasligi kerak. shtabellar orasi bilan tashqi devorlar orasidagi masofa kamida 0,75 m keladigan qilib joylashtiriladi, shtabellar orasidagi yo'l esa kamida 0,5 m bo'lishi lozim. Un 0 dan 10°C haroratda ham, minus haroratda ham saqlanishi mumkin. Un uzoq saqlanadigan binodagi havoning nisbiy namligi 50-60%, kiska muddat saqlansa, 65-75% bo'lishi lozim. Un uchun tabiiy

Отформатировано: Поз.таб. ячейки:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

kamayish rayonning qaerda joylashganligi va yil fasliga qarab
0,25-0,30% ni tashkil etadi.

2. Non va bulka mahsulotlari, ularning assortimenti va sifatiga qo'yiladigan talablar

Non bug'doy va javdar unidan yopiladi. To'yimligini oshirish maqsadida ayrim nav nonlarga sut, yog', shakar, tuxum, qiyom, solod, mayiz singari mahsulotlar, ta'mini yaxshilash maqsadida esa ko'knor urug'i, sedana, kashnich sepiladi, arpabodyon, vanil, vanilin, za'far va boshqalar solinadi.

Pishib chiqqan non sovutiladi, chunki issiq non og'ir bo'ladi va formasi tez buziladi. Non zavodlari va novvoyxonalar pishib chiqqan, tortiladigan nonni kamida 3 soat, jaydari nonni 4 soat saqlab turishlari shart.

Nonning chiqishi-bu tayyor nonning un, suv va boshqa xom ashyolarning og'irligiga nisbatan foiz hisobida ifodalangan og'irligidir. Chiqishi xamir retsepturasi, unning sifati, nonning namligi, tortilishi, formasi va boshqa omillarga bog'liq.

Obi deb, non og'irligi bilan (non retsepturasiga kiradigan boshqa mahsulotlarni hisobga olmagan holda) sarflangan un o'rtasidagi farqning foiz bilan ifodalanishiga aytiladi. Ko'payish xamir qorish uchun unga qo'shilgan suv hisobiga bo'ladi. Yirik non mahsulotlarida maydasiga qaraganda obisi ortiq bo'ladi. Formali nonning obisi pechda yopilgan nondan ko'ra ko'proq, qaynoq suvga qorilgan xamirdan tayyorlangan nonning obisi boshqasidan ko'ra ko'p bo'ladi.

Non va bulka mahsulotlarining xili va turi juda ko'p. Unning turiga qarab non bug'doy, javdar, javdar-bug'doy nonlariga bo'linadi. Retsepturaga qarab oddiy, yaxshilangan va yog'li; pishirilish usuliga qarab, formal va pechda yopilgan, sotilish usuliga qarab, tortib sotiladigan va donalab sotiladigan xillarga bo'linadi.

Bug'doy non. Oddiy bug'doy noni (tortib va donalab sotiladigan), yaxshilangan bug'doy non (tortib va donalab sotiladigan), baton, bulka, turli bulochkalar va yog' - sutda qorilgan xamirdan tayyorlangan mahsulotlardir. Bug'doy nonining oddiy xili 1-va 2-nav va jaydari undan tayyorlanadi.

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

1- nav undan tayyorlangan bug'doy non ham pechda va ham formali qilib, ham tortilib va ham donalab sotiladigan qilib pishirilgan, g'ovak-g'ovak, chuchuk (kislotaliligi kam) bo'ladi. 2-nav bug'doy unidan tayyorlangan non formali yoki pechda yopilgan 3kg gacha og'irlikdari katta yumaloq nondir. U tortilib va donalab sotiladigan bo'lib, o'ta g'ovak-g'ovakligi va kislotasi kamligi bilan farq qiladi. Jaydari bug'doy unidan tayyorlangan non formali yoki pechda yopilgan, og'irligi ko'pi bilan 4 kg bo'lgan yumaloq bulka non yoki og'irligi 0,5-1 kg lik donalab sotiladigan formali turlarda bo'ladi, g'ovakligi o'rtacha va kislotaliligi ko'p bo'ladi.

Bug'doy nonining asosiy yaxshilangan turlari quyidagilardir:

Kepaksiz non oliy nav undan shakar qo'shib (4%) formada va pechda, og'irligi 2,5 kg lik qilib pishiriladi. Juda g'ovak-g'ovak va chuchuk (kislotasi kam) bo'ladi. *Mayizli kepaksiz non* oliy nav bug'doy unidan tayyorlanadi, xamirga shakar (4- 5%), qiyom (2%), mayiz (10%) va margarin (2%) qo'shiladi.

Bulochka mahsulotlari. *Batonlar* nonning yaxshilangan turiga kiradi, chunki ularning tarkibiga har xil miqdorda shakar solinadi, ayrim turlariga esa shakardan tashqari, margarin, sut, tuxum va boshqa mahsulotlar qo'shiladi. Oddiy baton tarkibida un, suv, tuz va xamirturush bo'ladi. Barcha turdagi batonlar uzunchoq ovalsimon formada, to'mtoq yoki uchli bo'lib, sirti qiyshiqroq qilib kesib-kesib qo'yiladi, u o'ta g'ovak-g'ovak va kislotaliligi kam bo'ladi. Oddiy, kesilgan, mayizli, gorodskoy, sutli, xonaki, stolichniy va boshqa batonlar ko'p tayyorlanadi.

Bulka va xilma-xil bulochkalar ham baton xamiridan tayyorlanib, unga shakar va bulkalarning to'yimlilik qimmatini va ta'mini yaxshilovchi boshqa mahsulotlar qo'shiladi. Ular o'ta g'ovak-g'ovak, kislotaliligi kam bo'ladi. Lekin batondan farq qilib, og'irligi 50 g dan 200 g gacha turli formada chiqariladi. Gorodskoy, sayka, rus bulkasi, ko'knorli, o'rilgan xala, ko'knorli o'rilma, kalach (moskovskiy, leningradskiy) va xilma-xil bulochkalar (burama bulka; rozam bulka, rojok, taroqsimon, taqasimon va boshqa bulkalar) eng ko'p tayyorlanadigan bulkalardir.

Sutli-yog'li mahsulotlar. Oliy va 1-nav unga ko'proq miqdor shakar (7 - 30%), yog' (3,5-24%), tuxum va boshqa mahsulotlar qo'shib tayyorlanadi. Sutli mahsulotlar assortimentiga: yog'li shirin bulka, o'rama bulka, ustritsa, vatrushka, o'rilma, baliqsimon, sumkasimon, oqqushsimon bulkalar kiradi.

Parhezboq nonlar navi. Bunday mahsulotlarga maxsus retsept bo'yicha tayyorlangan va turli kasalliklarga muhtalo bo'lgan kishilarga mo'ljallangan non

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

mahsulotlari kiradi. Nonning parhezboq navlariga: *oqsilli-kepakli* va yopishqoq bug'doy unidan tayyorlangan nonlar kiradi, ularda hazm bo'ladigan uglevodlar juda kam miqdorda bo'lib, qand kasaliga uchragan kishilarga mo'ljallanadi.

Axlorid non bug'doy unidan, xamiri zardobga qorilib pishiriladigan tuzsiz non bo'lib, qon bosimi baland va nefrit bilan og'rigan bemorlarga mo'ljallanadi. "*Zdorove*" donli non oliy navli bug'doy unidan (40%) va dag'al tortilgan dondan tayyorlanadi; yog' bosgan va ichaklari sust ishlaydigan kishilarga mo'ljallanadi. *Tuxum po'choqli teshikkulcha* raxit va me'dasida kislota ortib ketgan kasallarga mo'ljallanadi.

Milliy nav nonlar. Nonning odatdagi navlaridan tashqari, ayrim respublikalarda milliy navlari ham ishlab chiqariladi. Ular odatdagi navlardan xamirining tarkibi, tayyorlash jarayoni, pishirish vositalari (tandir noni, formasi, o'lchami, tashqi bezagi, ta'mi va boshqalari) bilan farqlanadi. Nonning milliy navlariga: ozarbayjon churagi, armancha matnakash, lavash va dogik, shoti, madauri, tandir yumalog'i va boshqalar kiradi. O'zbek milliy nav nonlariga gijda, obi, patir, shirmoy, po'loti non, kulcha singari yopgan nonlar kiradi.

Teshikkulcha mahsulotlari. Bunday mahsulotlar oshmagan qattiq xamirdan xalqa formaida tayyorlanadi. Xamir bug'lanmaydigan usul bilan quyiladi. Mahsulot formaga solingach, kraxmalni elim va shakarlash uchun qaynoq suvga solib olinadi. shuning uchun ham mahsulot sirti yaltiroq va qip-qizil bo'lib pishadi. Teshikkulcha mahsulotlariga mayda va yirik teshikkulchalar, baranka (sushki, bubliki) kiradi.

Bubliki barankadan ko'ra yirik va yumaloq bo'lib, tarkibiga qarab, ko'knorli, tminli va ukrain bubliklariga bo'linadi.

Suxari. Suxari oddiy va sutli-yog'li turlarga bo'linadi. *Oddiy suxari* maxsus tayyorlangan yoki oddiy nonning namligi 10% qolguncha ko'ritilgan kesimlari, bo'lib, bu non javdar yoki bug'doy unidan tayyorlanadi. Unning turi va naviga qarab, jaydari javdar unidan tayyorlangan, jaydari va kepaksiz un aralashmasidan tayyorlangan, jaydari bug'doy uni, 1- va 2-nav bug'doy unlardan, jaydari javdar va jaydari bug'doy uni aralashmasidan tayyorlangan suxarilar bo'ladi.

Sutli yog'li suxari oliy, 1- va 2-nav bug'doy unidan tayyorlangan xamirga shakar (5-22%), yog' (5-16%), tuxum (100 kg unga 50-120 dona miqdorida) va ta'm beruvchi xilma-xil narsalar qo'shib tayyorlanadi. Oliy nav undan shakarli, slavyancha, kofeli, qaymoqli, gorodskoy, bolalarbop, vanilli; 1-nav undan

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

moskovskiy, kofeli, qaymoqli, dorojniy, shakarli, mayda shakarli va pionerskiy; 2-nav undan gorodskoy suxarilar tayyorlanadi.

Non va bulka mahsulotlarining *sifati* tashqi ko'rinishi (formasi, rangi, sirtqi holati), mag'zining holati, hidi, namligi, g'ovakligi, kislotaliligi singari ko'rsatkichlar bilan shuningdek, bug'doy unidan tayyorlangan bir qator mahsulotlar esa shakar va yog'ning miqdoriga qarab belgilanadi. Mahsulotning formasi g'adir-budur bo'lmasligi, to'g'ri, ezilmagan, silliq (tekis) va boshqa nuqsonlardan holi; sirti silliq, hech qanday yoriq va chiziqsiz; rangi oq ham emas, kuygan ham emas, bir tekis bo'lishi lozim.

Mag'zi yaxshi pishgan, bir tekis g'ovaklikda, qayishqoq bo'lishi, xamiri yaxshi qorilmaslikdan kelib chiqadigan tugunlar bo'lmasligi lozim. Namligi standartda belgilangan me'yordan oshmasligi kerak. Ta'mi me'yorida, mahsulotning mazkur turiga xos sal nordonrok, yangi, tuzi past ham emas, sho'r ham, kuymagan va begona ta'mdan holi, shakar qo'shilgan xili sal shirin bo'lishi lozim. Mag'zining hidi yoqimli bo'ladi.

Nonning g'ovakligi deganda ma'lum bir miqdordagi mag'izdagi g'ovaklarning protsent bilan ifodalanishi tushuniladi. 40-50% g'ovaklikdagi non kam g'ovakli, 50-60% g'ovaklikdagisi o'rtacha, 60% dan 70% gacha g'ovaklikdagi non esa serg'ovak non hisoblanadi. Non mahsulotlari ta'mida (taxir, nordon, yoqimsiz), hidida baliq, sovun, kerosin dimiqqan hid), tashqi ko'rinishida (noto'g'ri forma, nomuvofiq rang, sirtida yoriqlar, tugun hosil bo'lishi, mag'zining sirtidan ajralish, hollari), mag'zidagi nuqsonlar (yopishqoqlik, yaxshi qorilmaganlik, xom qolish va boshqalar) uchraydi.

Bunday nuqsonlar natijasida nonning sifati juda pasayib, hatto eyishga yaramay qoladi. Yaxshi teshikkulcha mahsulotlari to'g'ri formali, tekis, silliq va yaltiroq sirtli, sarg'ish-tilla rangli, yoqimli ta'm va hidli bo'lishi lozim. Diqqat bilan yaxshi ulanishi, mag'zi yaxshi ko'pchigan va aralashtirilgan bo'lishi lozim. Baranka va mayda teshikkulcha qasir-qusur, yirik teshikkulcha-bublik esa yumshoq bo'lishi lozim. 1 kg da 35-40 dona baranka, 120-250 ta mayda teshikkulcha, 10-20 dona yirik teshikkulcha bo'ladi. Barankaning namligi 14-19%, mayda teshikkulchaniki 9-12%, yirik teshikkulchaniki esa 22% bo'ladi. Suxarilarning sifati, formasi, tashqi ko'rinishi, rangi, ta'mi, hidi, namligi, ivuvchanligi, kislotaning miqdori va bir kg ga necha dona to'g'ri kelishi singari ko'rsatkichlar asosida baholanadi.

Barcha turdagi suxarilar chiroyli qirqilgan, bir tekis qurigan, kuymagan, chuqur yoriqlar bo'lmagan, begona narsalar qo'shilmagan bo'lishi lozim. Yaxshi

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

suxarida mayda uvalangani va ushoqlari umumiy og'irlikka nisbatan ko'pi bilan 3%, gorbushkasi 20% bo'lishi lozim. Sutli-yog'li suxari to'g'ri formali, jigarrang, ustki sirti yaltiroq, ta'mi muayyan navga xos shirinrok, achqimtir ham emas, chuchuk ham emas, tuzi raso, kuymagan, begona ta'mlardan holi, xamiri yaxshi qorilgan, g'ovakligi bir tekis bo'ladi. Namligi, naviga qarab, 8-12% o'rtasida bo'lishi lozim. yoriq va bo'shliqlar bo'lishiga yo'l qo'yilmaydi.

Non quruq, toza, kemiruvchilar zararlantirmaydigan, tokchali va shamollatiladigan xonalarda 6°C dan kam bo'lmagan bir me'yordagi temperaturada saqlanishi kerak. Tortilib sotiladigan mahsulotlar va batonlar tokchalarga yoni bilan yoki o'ngini qilib ko'pi bilan ikki qator, bulochka mahsulotlari bir qator teriladi.

Non saqlanadigan xona yiliga kamida bir marta dezinfektsiya va remont qilinishi zarur. Pishib chiqqan non mahsulotlarini saqlashning so'nggi muxlati belgilangan: jaydari undan tayyorlangan javdar non, javdar-bug'doy va bug'doy non 48 soat ts navli undan tayyorlangan tortib va donalab sotiladigan non (donalab sotiladigan mayda mahsulotlar bundan mustasno) 24 soat, (donalab sotiladigan mayda mahsulotlar) 16 soat saqlanadi. Bu muddat tugagach, xaridorlarga non sotish man etiladi, chunki u qotib qoladi, binobarin, u magazindan olinib qayta ishlash uchun non zavodi (novvoyxona) ga topshirilishi lozim.

Suxari va teshikkulcha mahsulotlari yaxshi shamollatiladigan quruq xonada ko'pi bilan 16-18°C temperatura va havoning nisbiy namligi 75% dan ortiq, bo'lmagan sharoitda saqlanishi lozim.

Qisqa xulosalar

Yorma bug'doy, tariq, arpa, qora bug'doy, sholi, suli, makkajo'xori va ayrim dukkakli o'simliklar donidan tayyorlanadi.

Un asosan, bug'doy va javdardan, ba'zan arpa, makkajo'xori, suli, no'xat, soya va ba'zi boshqa ekinlardan tortiladi. Oldin turli aralashmalardan tozalangan don tortiladi. Un asosan, ikki usul bilan: dag'al yoki oddiy va mayin yoki navlab tortish usuli bilan olinadi.

Non bug'doy va javdar unidan yopiladi. To'yimligini oshirish maqsadida ayrim nav nonlarga sut, yog', shakar, tuxum, qiyom, solod, mayiz singari mahsulotlar, ta'mini yaxshilash maqsadida esa ko'knor urug'i, sedana, kashnich sepiladi, arpabodyon, vanil, vanilin, za'far va boshqalar solinadi. Non ishlab

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)

chiqarish - xom ashyoni tayyorlash va o'lchash, xamir qorish va oshirish, hamirni formaga solish va tinitish, pishirish va sovitishdan iborat.

Asosiy adabiyotlar:

1. Samadov A.N., Safarov B.J. *Tovarshunoslik*. –T.: TDIU, 2003.
2. Maqsudov T., Normahmatov R. *Tovarshunoslik: Nazariy asoslari*. -T. : O'qituvchi, 2001.
3. Афанасьева Л.Р., Базарова В.И., Боровикова Л.А. и др. *Товароведение продовольственных товаров*. М.: Экономика, 2002.
4. Докторов Т.Г., Кудьян А.Н., Понамарев П.Ф., Слепнева А.С. *Товароведение плодоовощных, зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров*. - М. : Экономика, 2000.
5. Николаева М.А. *Товароведение потребительских товаров* -М. : ВНЦ Marketing, 2000.
6. «Tovarlar va xizmatlar sertifikatlash to'g'risida» O'zbekiston Respublikasi Qonuni, 1993 yil 28 dekabr.
8. **TOSHKENT DAVLAT IQTISODIYOT UNIVERSITETI A.N. Samadov, O.S. Jumanov. T O V A R S H U N O S L I K M A ' R U Z A M A T N L A R I olingan**

Отформатировано: Поз.таб. яции:
9,82 см, по левому краю + нет в
8,25 см + 16,5 см

Отформатировано: Шрифт: 16 пт,
узбекский (латиница)