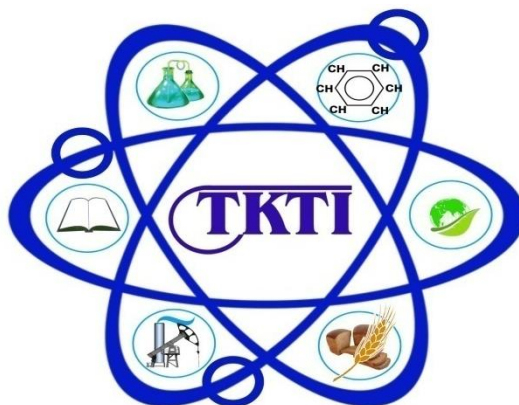


ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ
ТОШКЕНТ КИМЁ-ТЕХНОЛОГИЯ ИНСТИТУТИ

«Умидли кимёгарлар-2017»

ЁШ ОЛИМЛАР, МАГИСТРАНТЛАР ВА БАКАЛАВРИАТ
ТАЛАБАЛАРИНИ XXV - ИЛМИЙ-ТЕХНИКАВИЙ
АНЖУМАНИНИНГ МАҚОЛАЛАР ТЎПЛАМИ



ТРУДЫ
XXVI - НАУЧНО- ТЕХНИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
МОЛОДЫХ УЧЕНЫХ, МАГИСТРАНТОВ И СТУДЕНТОВ
БАКАЛАВРИАТА

ТОШКЕНТ 2017

235.	Муслимова М. А., Зокирова М.С., Додаев Қ.О. Пархезбоп сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологи (ТХТИ)	467
236.	Нажмиддинова Г. К., Ҳакимов М.У., Додаев К.О. Состав исходного сырья при производстве сухого молока (ФерПИ, ТХТИ)	469
237.	Назаров Ғ., Сафаров Ж.Э., Дадаев Г.Т. Изучение капиллярно-пористой структуры лекарственных растений (ТГТУ)	471
238.	Налибаева¹ Д.Н., Юсупова² У.Ю., Рамазанов² Н.Ш., Фитоэкдистероиды растения <i>Phlomis</i> Sp.(ТХТИ, Институт химии растительных веществ им.акад. С.Ю.Юнусова АН РУз).	473
239.	Ниязов Х., Додаев Қ.О Ун маҳсулотларига қўшимча ловия унининг хусусиятлари (ТХТИ)	475
240.	Ниязов Х., Йулдошев М., Рахимджанов М.А. Переработка растительного масличного сырья с выработкой пищевого масла (ТХТИ)	477
241.	Нишоналиев З.Ш., Хасанов Х.Т. Иммобилланган протеазалар асосида шаробларни барқарорлаштириш (ТКТИ)	479
242.	Октамжанова Г.И., Сагатов М.Э. Оддий вешенка – <i>pleurotus ostreatus</i> базидиал замбуруғини ўсимлик чиқиндиларида етиштириш технологияси (ТДТУ)	481
243.	Пардаев Г.Э., Абдурахимов А.А., Кадиров Ю.К., Серкаев К.П. Подбор эффективного щелочного реагента для рафинации хлопкового масла (ТХТИ, ХК «УЗПАХТАСАНОАТЭКСПОРТ»)	483
244.	Рамазанов Р.Р., Мусаев Ҳ.П., Равшанов С.С. Макарон унининг йириклигини тайёр маҳсулот сифатига таъсири	485
245.	Рамазанов Р.Р., Мусаев Ҳ.П., Равшанов С.С. Юқори сифатли макарон маҳсулотларини ишлаб чиқаришга хомашёнинг физик- кимёвий сифат кўрсаткичларини таъсири. (ТХТИ).	487
246.	Сагатов Ф., Абдурахимов С.А., Ахмедов А.Н. Обогащение шротов липидами светлых соапстоков (ТХТИ)	489
247.	Саидходжаева Д.О., Тўхтаев Ш.Қ., Чориев А.Ж. Получение осаждаемого гидролизата из углеводно-белковой фракции амаранта (ТХТИ)	491
248.	Самадов О., Ахраров У.Б., Технология получения фосфолипидов.	493
249.	Темирова С., Абдулхаева М., Шарафутдинова Н.П., Мирсагатова У.З. Пепсиновый фермент и его использование в пищевом производстве (ТХТИ)	495
250.	Тилляшайхова Р.М., Максумова Д.К., Хамидова Х.М. Образование регуляторов роста микромицетами (ТКТИ, Институт микробиологии АНРУз).	497
251.	Toshev O. X., Ihamdjanov P., Mahsumov A.G. Antibakteritsid moddalar va ularning xossalari (ТСТИ)	499
252.	Усмонов А.С., Ниязов Х., Рахимжанов М.А. Комбинацион фаоллаштирилган бентонит билан пахта мойини адсорбцион рафинациялашдан олинган пахта мойининг таркибидаги пестицидлар миқдорини тадқиқ этиш (ТХТИ)	501
253.	Ўткиржонов О.О., Абдуллаев У.К. Инулин сакловчи хом ашё – топинамбур тугунагидан ректификатланган этил спирти ишлаб чиқариш ва унинг физик-кимёвий кўрсаткичларини таҳлил этиш	503
254.	Ўткиржонов О.О., Абдуллаев У.К. Гидролиз инулина и других биополимеров клубней топинамбура при	505

УН МАХСУЛОТЛАРИГА ҚЎШИМЧА ЛОВИЯ УНИНИНГ ХУСУСИЯТЛАРИ

Ниёзов Хасан . Н., Додаев Қ.О

Тошкент кимё-технология институти

Ун - кукунсимон махсулот бўлиб, бошоқли донлар, маржумак ва айрим дуккакли экинлар уруғини янчиш натижасида олинади. Ун - нон, булка, кондитер, макарон махсулотлари ишлаб чиқариш саноатининг асосий хом ашёси бўлса, бижғитиш, кимё ва тўкимачилик саноатларида иккиламчи хом ашё сифатида қўлланилади.

Мамлакатимиз ва бошқа давлатларда қуйидаги ун турлари ишлаб чиқарилади: буғдой, жавдар, арпа, маккажўхори, сули, маржумак, нўхат, соя, буғдой-жавдар ва жавдар-буғдой унлари.

Осиё, Африканинг айрим мамлакатлари ва АҚШда оқ жўхори (сорго) уни ҳам ишлаб чиқарилади.

Буғдой уни, аввало яхши ошган ғовакли нон олинadиган уни сифатида нон махсулотлари ишлаб чиқариш саноатида катта аҳамиятга эга. Буғдой унидан юқори озиқавий қийматига эга бўлган, мазали қолип нонининг бир неча тури тайёрланади. Буғдой уни қандолатчилик саноатида ҳам кенг қўламда қўлланилади. Шунингдек, макарон махсулотлари ишлаб чиқаришда ҳам асосий хом ашё буғдой унидир. Буғдой унига қўшимча сифатида компонентларга бой бўлган ловия уни, нўхот уни ва маржумак унларини қўшишимиз мумкин. Бу унлар буғдой уни билан биргаликда инсон организмга энергия берибгина қолмай уни доловчи хусусиятга эга, ундан ташқари витаминлар, макро-микроэлементларга бой.

Нон-макарон саноатида қўлланилиши жиҳатидан жавдар уни иккинчи ўринда туради. Жавдар унидан ҳам ғовакли, осон ҳазм бўладиган, мазали нон олиш мумкин. Ушбу ноннинг шифобахшлиги алоҳида ўрин тутади.

Жавдар уни Польша, Чехословакия, Германия сингари давлатларда кўп миқдорда ишлаб чиқарилади. Кейинги ўринларни арпа, маккажўхори унлари эгаллайди. Шунингдек оз миқдорда буғдой унига аралаштириш мақсадида сули, маржумак, соя, ловия ва нўхат унлари ҳам ишлаб чиқарилади.

Муайян турга мансуб ун навининг миқдори ассортиментга мос равишда давлат томонидан белгиланган стандарт ёки техник шартларга мос бўлган сифат кўрсаткичлари асосида ишлаб чиқарилади.

Буғдой донидан нонбоп уннинг қуйидаги турлари олинади: ёрмача, олий, биринчи, иккинчи навли ва жайдари ун. Ёрмача, олий, биринчи ва иккинчи навлари буғдойни навли янчиш натижасида олинса, жайдари ун донни қобиғи билан (оддий такрорий) янчишдан олинади. Ловияларнинг деярли 200 та тури мавжуд. Уларнинг ичида энг машҳурлари бу – юпка ловия (яшил ва сарик), оқ ловия, қизил ловия (“жигарранг”), “Борлотти”, Мексика ловияси ва бошқалар.

Марказий Осиё аҳолиси ловияни жуда қадимдан озиқ-овқат учун ишлатиб келган. Ловия суюқ овқатлар: мастава, гўжа, угра каби овқатларга ишлатилади. Ловия солиниб бўтқа ва ширин кулчалар тайёрланади. Ловия донидан ун тайёрлаб жавдар ёки буғдой унига қўшиш мумкин. Тоза пишиб етилмаган дуккакларидан консерва саноатида фойдаланилади. Ловия жуда калорияли озиқ-овқат махсулоти ҳисобланади, 1 кг ловия уруғида 3300 калория бор. Ловиядан фақатгина озиқ-овқат саноатида эмас, балки ем-хашак саноатида ҳам фойдаланиш мумкин. Кўп миқдорда пичан ва кўк поя беради. Ловиянинг кўк пояси таркибида оксил миқдори кўп. Ловиядан кўкат ўғит сифатида фойдаланилганда тупроқ унумдорлиги ортади, айниқса физик хоссалари ўзгаради, оғир тупроқлар энгил тупроқларга айланса, кумоқ тупроқлар зичлашади. Ловия ўсимлиги ўсиш даври қисқа бўлгани билан серхосил ўсимлик ҳисобланади. Деярли тупроқ танламайди. Ўзбекистон ўсимликшунослик институтининг маълумотларига кўра суғориладиган майдонларга май ойида экилганда ҳосилдорлик 30 центнергача июл ва август ойларида экилганда эса 15 центнергача бериш

мумкин. Ботаник тузилиши: Ловия Викна синенсис бир йиллик ўтсимон ўсимликдир. Ловиянинг илдизи ўқ илдиз, 1,5-2 м чуқурликка кириб боради. Илдизларида туганак бактериялар учрайди. Ловияда ён илдизчалар ҳам кучли ривожланган, илдизнинг асосий массаси тупроқнинг 40 см чуқурлигида жойлашади. Ловия унининг кимёвий таркиби (1-жадвал) да кўрсатилган.

Ловия донининг ўртача кимёвий таркиби (% ларда)

1-жадвал

Э к и н	Сув	Оксил	Мой лар	Углевод	Клетчатка	Кул
Юмшоқ ловия	14,0	12,0	1,7	68,7	2,0	1,6
Қаттиқ ловия	14,0	13,8	1,8	66,6	2,1	1,7

Жадвалдан олинган маълумотларга қўшимча сифатида шуни таъкидлаш лозимки, ловия донининг кимёвий таркиби тупроқ-иқлим шароитлари, агротехникавий ишлов бериш ва буғдой навига нисбатан муайян даражада ўзгариши мумкин.

Буғдой нўхот ловия жавдар донларини янчиш усуллари ва базис талабларига мос қилиб олинадиган маҳсулот чиқиши меъёрлари (янчишдан олинадига маҳсулот чиқиши меъёри дон вазнига нисбатан % ҳисобида) (2-жадвал) да кўрсатилган.

2-жадвал

Янчилади ган маҳсулот	Нонбоп ун (Буғдой, ловия, нўхот, жавдар)									Макарон маҳсулотларига мўлжалланган ун	
	Янчиш турлари									Умуми й чикиш и 78 % бўлган каттиқ буғдой ни уч навли янчиш	Умумий чикиши 78% бўлган шаф фоф юмшоқ буғдойни уч навли янчиш
	Умумий чикиши 78 % бўлган уч навли			Умумий чиқи-ши 70-78 % бўлган икки навли			Бир навли				
	15+30+3 3%	10+35+ 33 %	10+35+ 33 %	10+60 %	45+33 %	40+38 %	7 2 %	8 5 %	Жайда ри 96 %	15+40+ 23 %	10+35+33 %

Адабиётлар

1. Хаитов Р.А Дон ва дон маҳсулотларини сақлаш технологияси Маъруза матни Бухоро-2008
2. Адизов Р.Т, Гаффоров А.Х Донни тозалаш ва майдалаш технологияси Тошкент: Турон Икбол – 2006
3. Муқимов З. Тоджибекова И. Хуррамов У. Дон сифатига таъсир этувчи омилларни бошқариш йўллари УЎТ: 389.6. ТошДАУ
4. Бердиёров А.М Дон маҳсулотларининг технологик жараёнларини техник жихатдан тартибга солишнинг баъзи муаммолари ва истиқболлари ТошДТУ