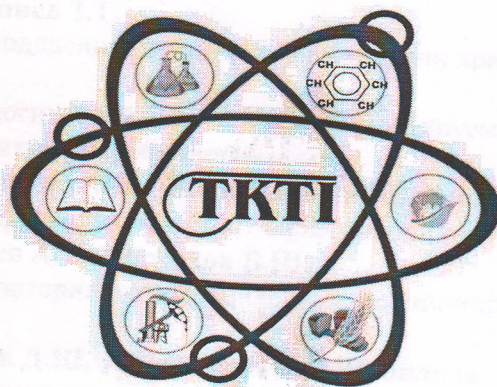


ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ
ТОШКЕНТ КИМЁ-ТЕХНОЛОГИЯ ИНСТИТУТИ

«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

- такомиллаштириш (ТКТИ)
221. **Жабборова Д.Р., Мусаев Х.П., Равшанов С.С.**
Донга гидротермик ишлов бериш жараёнида намлик ва иссиқликни доннинг структуравий-механик хоссаларига таъсири (ТКТИ) 437
222. **Жураев Ж.Н., Бобоев А.Х., Акбарова Н.А., Хасанов Х.Т.**
Рациональное использование белков при переработки пшеницы на спирт (ТКТИ) 439
223. **Жураев Ж.Н., Худойберганов Х.Ш., Акбарова Н.А., Хасанов Х.Т.**
Спиртли бижгиш жараёнига пахта шротидан олинган оксил гидролизатини таъсири (ТКТИ) 441
224. **Зайнобиддинов М.-З.Т., Мусаев Х.П., Равшанов С.С.**
Тегирмон саноатнинг иккиламчи маҳсулотлари бугдой кепаги ва муртагидан озик-овқат истеъмоли сифатида кенг фойдаланиш (ТКТИ) 443
225. **Зухриддинова И., Тургунова Ф. Мирзаева Д.А. Комилова Ш.А.**
Влияние питательной среды на выращивание сельскохозяйственных растений в беспочвенных условиях (ТХТИ) 445
226. **Ибрагимова М.С. Ибрагимов Ш.Т. Ибрагимова С.Т.***
Картошкали чипслари тайёрлашда қўлланиладиган омукта ёғларининг ўзига хос хусусиятлари (ТКТИ ООМТФ, Тошкент Иқтисодий ва сервис коллежи*) 447
227. **Ибрагимова М.С., Норматов А., Ибрагимова С.Т.**
Изучение факторов влияющих на потери веса при производстве хлеба (ТХТИ) 449
228. **Кадырова М.Т., Эшчоноев О.Ю., Хакимова Ш.И.**
Метод оценки бодильной активности винных дрожжей (ТХТИ) 451
229. **Каримова (Якубова) Н., Саидмухаммедова М., Чориев А.Ж.**
Разработка технологии производства напитков функционального назначения (ТХТИ). 453
230. **Каршиев Т.О., Пирматов Ш.Ж., Овлакулов С.Т.**
Изучение получения лимонной кислоты по биотехнологическому методу (ТХТИ) 455
231. **Курбанова М.Ж.** Анализ и расчет дериватограмм плодов и овощей (ТХТИ) 457
232. **Курбанова М.Ж.**
Тепло-химические методы обработки начального импульса в технологии сушки плодов и овощей (ТХТИ) 459
233. **Мажидов Б.Ш., Рўзиев А.Т., Арипов М.М.**
Ёғларни гидрогенлашда ишлатилган катализаторни ёғсизлантириш жараёнининг тадқиқоти (ТХТИ) 461
234. **Миржамалов М., Кадиров Ю.К.**
О кинетике процесса гидрогенизации сафлорового масла (ТХТИ) 463
235. **Муслимова М. А.**
Исследование химического состава фруктозного сиропа из топинамбура (ТХТИ) 465
236. **Муслимова М. А., Зокирова М.С., Додаев Қ.О.**
Парҳезбоп сут маҳсулотлари ишлаб чиқариш технологи (ТХТИ) 467
237. **Нажмиддинова Г. К., Хакимов М.У., Додаев К.О.**
Состав исходного сырья при производстве сухого молока (ФерПИ, ТХТИ) 469
238. **Назаров Ғ., Сафаров Ж.Э., Дадаев Г.Т.**
Изучение капиллярно-пористой структуры лекарственных растений (ТГТУ) 471
239. **Налибаева¹ Д.Н., Юсупова² У.Ю., Рамазанов² Н.Ш.,**
Фитоэкдистероиды растения *Phlomis Sp.* (ТХТИ, Институт химии растительных веществ им.акад. С.Ю.Юнусова АН РУз). 473

ТЕГИРМОН САНОАТНИНГ ИККИЛАМЧИ МАҲСУЛОТЛАРИ БУҒДОЙ КЕПАГИ ВА МУРТАГИДАН ОЗИҚ-ОВҚАТ ИСТЕЪМОЛИ СИФАТИДА КЕНГ ФОЙДАЛАНИШ

Зайнобиддинов М-З.Т., Мусаев Ҳ.П., Равшанов С.С.
Тошкент кимё-технология институти

Республикамизда дон етиштириш салмоғи йилдан-йилга ортиб бормоқда. Донни сақлаш ва қайта ишлаш кўлами ҳам кенгайиб, замонавий тегирмонлар лойиҳалаштирилмоқда ва мавжудлари модернизациялаштилмоқда[1,4].

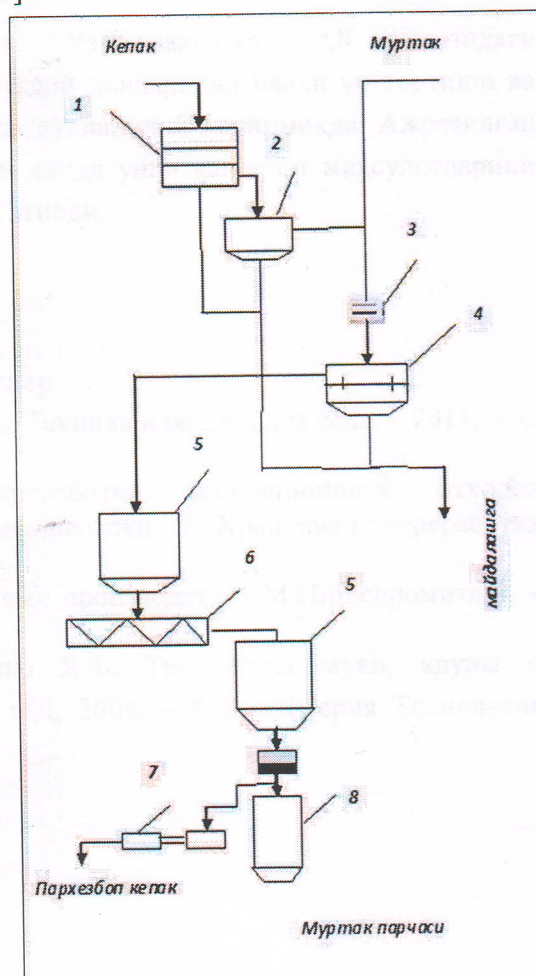
Республикамиз саноати ривожланиб келаётган мамлакатлар қаторида саналади, демак мавжуд ва янги лойиҳалаштирилаётган озиқ-овқат корхоналарининг чиқинди ва иккиламчи маҳсулотларидан рационал фойдаланишни назарда тутилса ва бу борада таҳсил олаётган талабалар чуқурроқ билимга эга бўлиши долзарбдир.

2008 йил бутун жаҳон молиявий инқирози шуни кўрсатдики ҳар бир саноатнинг чиқиндисиз ишлаши ёки унинг чиқинди ва иккиламчи маҳсулотларидан рационал фойдаланмаслик ушбу саноатнинг катта молиявий муаммоларга юзланиши муқарарлиги тадқиқ қилинди. Бу борада саноати ривожланган мамлакатлар зудлик билан давлат сиёсати даражасига кўтариб, саноат чиқиндилари ва иккиламчи маҳсулотларидан рационал фойдаланиш тўғрисида ислохатлар юрита бошлади[1,3].

Тегирмончилик саноатининг иккиламчи хом ашё ресурсларидан рационал фойдаланишда истиқболли технологиялар тармоқларидан: парҳезбоп буғдой уни кепаги ва буғдой муртаги парчаларини озиқ-овқат истеъмоли сифатида ишлаб чиқариш кенг йўлга қўйилганлиги билан аҳамиятлидир.

Профилактик даволаш учун буғдой уни кепаги ва буғдой муртаги парчаларини ишлаб чиқариш жараёнининг технологик схемаси расм-1 да тасвирланган.

Расм-1. Парҳезбоп буғдой уни кепаги ва унинг муртак парчаларини ишлаб чиқариш технологик схемаси: 1 – кепакнинг йириклигини таъминлаш учун сепарациялаш; 2 – қобиқдан ёпишган эндосперми тозалаш; 3 – металломагнит аралашмалардан тозалаш; 4 – кепакни йиригини ва муртактан унни ажратиш; 5 – маҳсулотни йиғувчи бункер; 6 – ферментларнинг фаоллигини камайтириш мақсадида қуритиш ва маҳсулотни совутиб барқарорлаштириш; 7 – парҳезбоп кепак ва муртак парчаларини қадоқлаш; 8 – парҳезбоп кепакни ва муртак парчаларини қоплаш.



Пархезбоп буғдой уни кепаги таркибида оғир металлари, пестицид ва гербицидларни ҳамда микрофлора ва микотоксинлардан даволаш мақсадида ишлаб чиқарилади. Буғдой уни кепагини стерилизация қилиш мақсадида иссиқлик билан ишлов берилиши натижасида унинг ранги, таъми ва ҳиди ҳамда сақлаш муддати яхшиланади. Кепакни қуритгич жиҳозларда иссиқ ҳавода 5-7 % гача қуритилади ва уни совутиш орқали микробиологик ҳолати камайтирилиб, регламентдаги сақлаш даражасига келтирилади[3].

Пархезбоп буғдой уни кепагини ишлаб чиқариш технологик линияси мавжуд ва янги лойиҳалаштирилаётган тегирмончилик корхоналарида қўллаш тавсия этилади. Технологик линиянинг қуввати 100 кг/соат имкониятига эга.

Донлардан ҳар хил ун тортишда, майдалаш жараёнларининг структураси, ун тортишнинг турига боғлиқ бўлиб, дон маҳсулотларини майдалаш системаларининг сони ҳам ҳар хил бўлади. Буғдой ва жавдар донларидан оддий ун тортишда (жайдари) кам сонли майдалаш системалари (3-4 та) қўлланади. Чунки, жайдари уни тортишда дон тўлиқ майдаланади, майдалаб олинган ун йириклиги бўйича ўта майин янчилмаган бўлиб, қобиқли қисмлари ҳам, тўлиқ янчилади. Бу ун тортишда фақат 1-2% қобиқ, кепак кўринишида ажратиб олинади.

Буғдой уни кепаги таркибидаги оксил, углевод ва ёғ унинг озуқавий қиймати таъминлаб, соғлом овқатланиш рационига ҳамда белгиланган пархезбоп овқатланиш талабаларига тўлиқ мослиги тадқиқ қилинган. Масалан, инсон 10-12% оксидан, 30% ёғдан ва 58-60% углеводдан калория олишни АҚШ ва Россия соғлиқни сақлаш вазирлигининг тавсия этади[3].

Республикамызда бир нечта хусусий ва “Ўздонмаҳсулот” АК негизидаги тегирмонларни маҳаллий ҳамда импорт қилинган буғдой донларидан навли ун тортиши ва ажратилаётган кепакни омикта-ем ишлаб чиқаришда қўлланилиб келинмоқда. Ажратилган кепакни қайта ишлаб, умумий овқатланиш, макарон ҳамда унли қандолат маҳсулотларини ишлаб чиқаришда қўшимча сифатида қўллаш тавсия этилди.

Адабиётлар

1. Тихонравов В.С. Глубокая переработка зерна //Техника и оборуд.для села. – 2011. – № 2. – С. 34-37.
2. Карпова Г.В., Зайнутдинов Р.Р. Переработка аспирационных отходов зерноперерабатывающих предприятий в кормовые дрожжи // Хранениеи переработка сельхозсырья. – 2008. – № 7. – С. 76-79.
3. Лебедев Е.И. Безотходные технологии пищевых производств – М:Пищепромиздат. – 2002. – 352 с.
4. Чеботарёв О.Н., Шаззо А.Ю., Мартыненко Я.Ф. Технология муки, крупы и комбикормов. Учебник. - М.: ИКЦ Март, Ростов н/Д, 2004. – 688 с. (Серия Технология пищевых производств).