



KORXONALARDA SUTNI NAZORAT QILISH TARTIBLARI.

Ismattova Mohinur Sayitniyoz qizi.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti.

Annotatsiya. Ushbu maqolada sutni qayta ishlash korxonalaruda sut va sut konservalari ishlab chiqarishdagi texnokimyoviy nazorat texnologik jarayonlarni to'g'ri o'tkazish, ishlab chiqarish me'yorlariga aniq rioya qilish, ekspertiza, sut konservalarini organoleptik taxlili haqida malumotlar yozilgan.

Kalit so'zlar: sut, sog'im, yog' chiqimi, oqsil, texnokimyoviy nazorat, quruq sut konservalarida, namunalar, ekspertiza, sut konservalarini organoleptik taxlili.

Аннотация. В статье содержатся сведения о правильном ведении технологических процессов, строгом соблюдении норм производства, экспертизе и органолептическом анализе молочных консервов при производстве молока и молочных консервов на молокоперерабатывающих предприятиях.

Ключевые слова: молоко, удой, выход жира, белок, технохимический контроль, сухие молочные консервы, образцы, экспертиза, органолептический анализ молочных консервов.

Annotatsiya: The article contains information on the correct management of technological processes, strict adherence to production standards, examination and organoleptic analysis of canned milk during the production of milk and canned milk at milk processing plants.

Key words: milk, milk yield, fat yield, protein, technochemical control, dry milk preserves, samples, examination, organoleptic analysis of milk preserves.

Kirish. O'zbekiston respublikasida sutdor qoramolchilik yetakchi tarmoq bo'lib, yetishtirilayotgan sutning deyarli barchasi va qoramol go'shtining 70 foizga



yaqini uning ulushiga to'g'ri keladi. Sutdor qoramolchilikda urchitilish uchun rejali hisoblangan qoramol zotlarining mahsuldorlik, nasldorlik, pushtdorlik va boshqa xususiyatlarini yanada takomillashtirish borasida jahon genofondiga xos zotlarning genotipidin samarali foydalanish muhim hisoblanadi.

Chorvachilik tarmog'ini jadal rivojlantirish, zamonaviy va innovatsion uslublarini joriy etish, mahsulotlar ishlab chiqarish hajmini oshirish va turlarini kengaytirish, shuningdek aholini mahalliy sharoitda ishlab chiqarilgan sifatli va arzon chorva mahsulotlari bilan uzluksiz ta'minlash hamda chorvachilikka ixtisoslashgan korxonalarni davlat tomonidan qo'llab-quvvatlash maqsadidagi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 29-yanvardagi PQ-4576 sonli qarorida "Chorvachilik tarmog'ini davlat tomonidan qo'llab-quvvatlashni qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida" qarori chorvachilikning barcha tarmog'i barqaror rivojlanishida dasturi amal bo'lmoqda [1].

2017 yil 7 iyul kuni O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining "Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi umumiy texnik reglamentni tasdiqlash haqidagi 474-son qarorini qabul qilinishi bu borada amalga oshirilayotgan ishlar dolzarbligini yanada kuchaytiradi [2]. Strategik muloxazalar, iste'mol bozorini yuzaga kelgan fragmentatsiyasi va iqtisodiy omillarni hisobga olgan holda yuqori saqlanuvchanlik ustunligiga ega bo'lgan to'yimli sut konservalari an'anaviy texnologiyasini takomillashtirishga qaratilgan tadqiqotlar muhim ahamiyatga ega. Boz ustiga shakar bilan quyultirilgan sut strategik mo'ljallanishga ega bo'lib u davlat zaxirasiga qo'yiladi.

Qoramollardan olinadigan suti, sutni qayta ishlash korxonalaru uchun:- sut, sutni sariyog', pishloq, suzmaga qayta ishlashda hosil bo'ladigan yog'siz sut, ayron va sut zardobi kabilar «sut xom ashyosi» hisoblanadi.

Tadqiqot materiallari va uslubi.



Sut konservalari ishlab chiqarishdagi texnokimyoviy nazorat texnologik jarayonlarni to'g'ri o'tkazish, ishlab chiqarish me'yorlariga aniq rioya qilish, yo'qotishlarni kamaytirish va sifatli konservalar ishlab chiqarish uchun zarur.

Texnokimyoviy nazorat usullarini taraqqiy ettirish uchun yangi instrumental nazorat usullarini ishlab chiqish va tadbiq etish talab qilinadi; xom ashyo materiallar sarf me'yorlarini va tayyor mahsulot *chiqishini* nazorat qilish; tara va jihozlarni yuvish va dezinfeksiya qilish rejimlari va sifatini nazorat qilish; o'lchov asboblari holatini nazorat qilish va boshqalar.

Sutva sut konservalarini fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari GOST 8764 – 73 bo'yicha aniqlanadi. Quruq sut konservalarida ferro (metall) aralashmalarni mavjudligi magnit usuli bilan aniqlanadi. Sut konservalaridagi og'ir metall tuzlari GOST 5370 – 58 bo'yicha kvartalda bir marta aniqlandi. [3,4].

Olingan natijalar va ularning tahlili. Sut va sut konservalarini organoleptik ko'rsatkichlari suyultirilmagan mahsulotda yoki aniqlanadigan ko'rsatkich va ushbu mahsulotni oziq-ovqatga ishlatish usuliga bog'liq holda aniqlandi. Tahlil qilinadigan mahsulotni harorati 15 - 20 °C ni tashkil qilishi kerak. Sut konservalarini organoleptik ko'rsatkichlari vizual va ushbu mahsulotga bo'lgan me'yoriy – texnik hujjat talablariga muvofiq tahlil uchun tayyorlangan namunalarni tatib ko'rish yo'li bilan baholandi.

Tajriba uchun olinga sut mahsulotlari va quyultirilgan sut konservalarining ekspertizasi uch bosqichda amalga oshirildi. Ekspertizani birinchi bosqichi sut konservalari markirovkasini o'rganish hisoblandi. Ekspertiza GOST - 51074 talablari asosida amalga oshirildi.

Ekspertizani ikkinchi bosqichi sut konservalarini organoleptik taxlili hisoblandi. Organoleptik taxlil GOST 29245-91 talablari asosida amalga oshirildi.

Ekspertizani yakuniy bosqichida sut konservalarini fizik – kimyoviy ko'rsatkichlari tadqiqot qilindi. Tadqiqot natijalari 1- jadvalda keltirildi.

1- jadval



Ko'rsatkichlar	Yog'siz shakar bilan quyultirilgan sut (Lyubinsk sut konserva kombinati)	Yog'li shakar bilan quyultirilgan sut (Lyubinsk sut konserva kombinati)	Yalutorov quyultirilgan sterillangan suti (Yalutorov sut kombinati)
Kislotaligi, °T (natija/me'yor)	40,0/40,0	40,0/40,0	42,0/40,0
Yog' miqdori, % (natija/me'yor)	0,55/0,5	8,5/8,5	6,82/6,8
Namligi, % (natija/me'yor)	28,0/27,7	26,0/26,5	32,7/26,5
Muvofiqlikni tasdiqlash xaqidagi ma'lumot	GOST 29245-91 talablariga to'liq mos keladi	GOST 29245-91 talablariga to'liq mos keladi	Kislotaligi va namligi bo'yicha GOST talablariga muvofiq kelmaydi

Shunday qilib, fizik-kimyoviy ekspertiza bo'yicha tadqiqot natijalari tadqiqot qilingan ikkita namunalarni (yog'siz shakar bilan quyultirilgan sut, yog'li shakar bilan quyultirilgan sut) me'yoriy texnik xujjatlar talablariga to'liq muvofiq kelishini ko'rsatdi. Ikkita namunalardagi asosiy chetlanish namlik miqdoridagi chetlanish hisoblandi. "Yalutorovsk" quyultirilgan sterillangan sutda shuningdek maxsulot kislotaligini yuqoriligi aniqlandi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Chorvachilik tarmog'ini davlat tomonidan ko'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risida" PQ-4576-sonli qarori. Toshkent 2020 yil 29 yanvar.



2. O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2017 yil 7 iyuldagi "Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi umumiy texnik reglamentni tasdiqlash haqida"gi 474-sonli qarori.

3. Fayziyev J.S., Qurbonov J.M. Oziq-ovqat mahsulotlari tadqiqotining fizik-kimyoviy uslublari. O'quv qo'llanma. – Toshkent, «Ilm-Ziyo», - 2009 y. – 240 b.

4. J.S.Fayziev, Sh.N.Ataxanov, Yu.CH.Kenjaev, Sh.D. Fayziev, X.M. Qanoatov, O.T.Mallaboev. Sut va sut mahsulotlarining texnik-kimyoviy nazorati. Darslik. Toshkent, "Turon-iqbol", 2020.- 248 b.