

NON MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRISHDA O'SIMLIK XOMASHYOSIDAN FOYDALANISH

PhD Gulnoza Aliyeva,

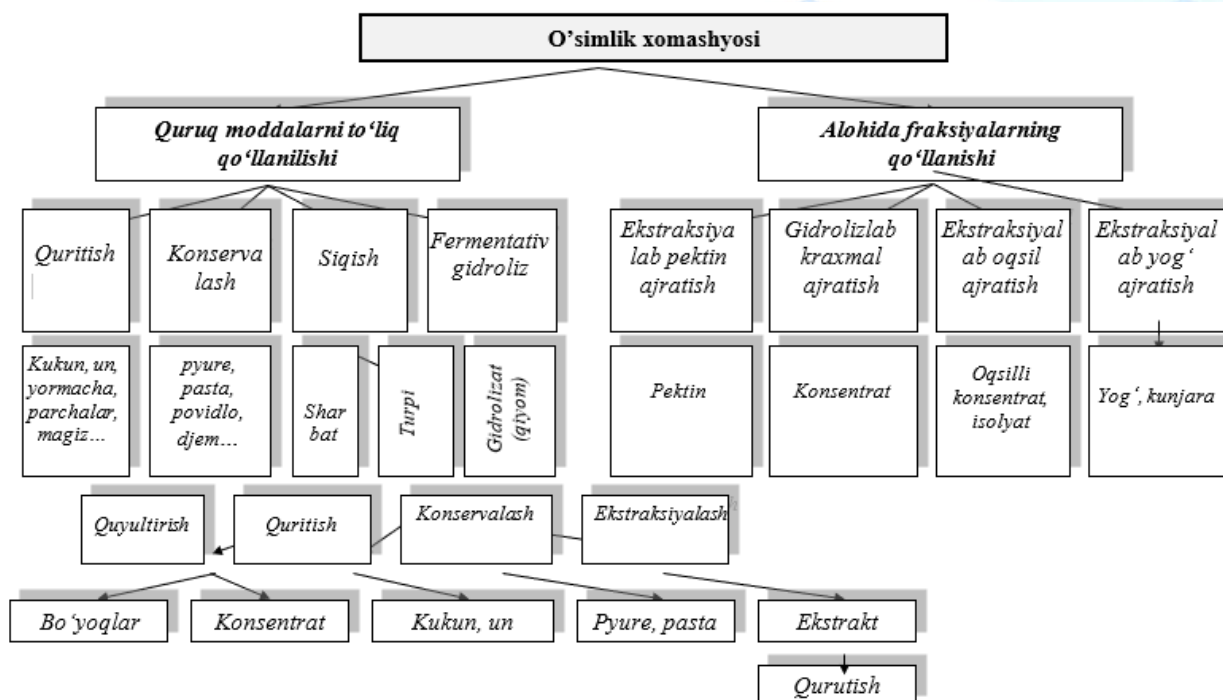
Namangan davlat texnika universiteti

Non pishirish va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishning zamonaviy voqeligining asosiy tendentsiyalari uni markazsizlashtirish, kichik va o'rta korxonalar sonining ko'payishi hisoblanadi. O'zgarishlar ijtimoiy-siyosiy, iqtisodiy va bozor omillari, ya'ni asosiy xom ashyo va energiya resurslari narxlarining o'sishi ta'sirida ro'y bermoqda, bu esa tayyor mahsulot tannarxiga ta'sir qilmay qolmaydi. Shu bois an'anaviy texnologiyalar o'rniga hamma joyda texnologik jarayonning yarim tayyor un mahsulotlarining pishishi va xamir bo'laklarini tekshirish kabi bosqichlarini sezilarli darajada qisqartirishni nazarda tutuvchi tezlashtirilgan va ekspress texnologiyalar joriy etilmoqda. Bu jihatlar un mahsulotlarining iste'mol qiymatining pasayishiga olib keladi: aroma va ta'mning intensivligi pasayadi; saqlash vaqtida tayyor mahsulotlarning mikrobiologik ko'rsatkichlarining barqarorligi pasayadi, iste'molchilarda uning xavfsizligiga ishonchsizlik paydo bo'ladi.

Zamonaviy oziq-ovqat sanoatida **boyitilgan, biologik faol moddalarga boy mahsulotlar** ishlab chiqarish tendensiyasi tobora kuchayib bormoqda. Ayniqsa, bu jarayonda **o'simlik kelib chiqishidagi xom ashyolar**, ya'ni mevalar, rezavorlar, sabzavotlar, dorivor o'simliklar va boshqa tabiiy manbalarning qayta ishlangan mahsulotlari muhim o'rin tutadi. Bunday xom ashyolar tarkibida **makro va mikroelementlarning, vitaminlarning, antioksidantlar, flavonoidlar, organik kislotalar** va boshqa biologik faol birikmalarning keng xilma-xilligi mavjud. Bu esa ularni **funksional va boyitilgan oziq-ovqat mahsulotlari** ishlab chiqarishda qimmatli komponent sifatida qo'llash imkonini beradi. Ushbu moddalarning inson organizmidagi modda almashinuv jarayonlarini faollashtirish, immunitetni

mustahkamlash, antioksidant himoya mexanizmlarini kuchaytirish kabi foydali xususiyatlari mavjud. Shu sababli, bunday tabiiy manbalarni oziq-ovqat mahsulotlariga qo'shish orqali ularning **biologik va fiziologik faolligi oshiriladi, ozuqaviy sifati yaxshilanadi**, va eng muhimi mahsulotning sog'lom ovqatlanish tamoyillariga muvofiqligi ta'minlanadi.

Bundan tashqari, o'simlik xom ashyolari ekologik toza, kimyoviy sintez qilinmagan, **tabiiy va sifati kafolatlangan** mahsulot olish uchun asos bo'lib xizmat qiladi. Bu jihatdan ular nafaqat sog'liq uchun foydali, balki iste'molchilar talabiga javob beradigan, **innovatsion va yuqori qo'shimcha qiymatga ega** mahsulotlar ishlab chiqarishda asosiy manba hisoblanadi. Shu sababli, qimmatli o'simlik xom ashyolari negizida yaratilgan qayta ishlangan mahsulotlar oziq-ovqat sanoatida keng qo'llanilmoqda va ular asosida tayyorlangan non, sut mahsulotlari, yormalar, ichimliklar va boshqa turdagi oziq-ovqatlar zamonaviy sog'lom ovqatlanish konsepsiyasiga to'liq mos keladi. Shu nuqtai nazardan, meva, rezavorlar va sabzavot xom ashyosi alohida e'tiborga loyiqdir, ularning asosiy qayta ishlangan mahsulotlari 1-rasmda keltirilgan.



1-rasm. Qayta ishlangan o'simlik xomashyosining asosiy turlari

1-rasmda keltirilgan ma'lumotlardan ko'rinib turibdiki, oziq-ovqat sanoatining non pishirish va qandolat sanoati uchun tabiiy va ikkilamchi o'simlik xom ashyosini qayta ishlash uchun mahsulotlarning juda keng assortimenti mavjud bo'lib, bu ularni sezilarli darajada oshirishga imkon beradi, hamda ishlab chiqarishning xomashyo bazasini kengaytirishga yordam beradi.

Un mahsulotlarini ishlab chiqarishda individual tabiiy qo'shimchalardan foydalanishning texnologik ta'siri va funksional yo'nalishi Jadvalda keltirilgan.

1-jadval.

Tabiiy xom ashyoning texnologik ta'siri va funksional yo'nalishi

Tabiiy qo'shimchalar	Texnologik effekt, funksional e'tibor
<i>Meva va sabzavot qo'shimchalari :</i> yormalar, irmik; sharbat, pyure, kукun, ovqat va boshqalar.	Nonning qotib qolishini sekinlashtirish; vitaminlar, minerallar va oзуqа tolasi bilan boyitish; mahsulotlarning energiya qiymatining pasayishi
<u>Yog'li urug'lar va ularni qayta ishlash mahsulotlari :</u> kungaboqar, zig'ir, kunjut, gimnosperm qovoq va boshqalar.	Nonni ko'p to'yinmagan yog'li kislotalar bilan boyitish; lizin, metionin, triptofan uchun nonning aminokislotalar reytingini yaxshilash; protein miqdori ortishi; mahsulotlarning energiya qiymatini oshirish
<u>Dorivor va baharatli aromatik o'simliklar :</u> urug'lar, kukunlar, ekstraktlar	Nonning ta'mi va xushbo'yiligini yaxshilash; mahsulotlarni mikroelementlar bilan boyitish
<u>Ziravorlar :</u> zira, qizilmiya, koriander va boshqalar.	Nonning ta'mi va xushbo'yiligini yaxshilash

Tabiiy qo'shimchalarning sintetik (oziq bo'lmagan) qo'shimchalardan asosiy afzalligi shundaki, ulardagi asosiy tabiiy birikmalar inson tanasi eng mos keladigan holatda va shaklda bo'ladi, shuning uchun ular yaxshiroq so'riladi va tegishli fiziologik ta'sirni ta'minlaydi. Bundan tashqari, tabiiy qo'shimchalardan foydalanish oziq-ovqat xavfsizligi darajasini oshiradi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1 Kalmanovich S.A. Funktsional non mahsulotlari ishlab chiqarishda ikkilamchi o'simlik xom ashyosidan parhez qo'shimchalarini qo'llash / S.A. Kalmanovich, N.G. Telnov, N.N. Kornen va boshqalar // Universitetlar yangiliklari. Oziq-ovqat texnologiyasi. - 2008. - No 5-6. - 113-120-b.

1. Kantserikova N.V. Funktsional oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi: Darslik. / N.V. Kantserikova. - Kemerovo oziq-ovqat sanoati texnologik instituti. - Kemerovo. - 2004. - 146 b.

2. Kochetkova A.A. Funktsional mahsulotlar / A.A. Kochetkova // Oziq-ovqat sanoati. - 1999. - No 3. - B. 4-5.

3. Mulina N.A. Oziqlanishning etishmasligi muammosi va uni hal qilishga yondashuvlar / N.A. Mulina, N.I. Evstigneeva, E.A. Yurkov // Qishloq xo'jaligi xom ashyosini saqlash va qayta ishlash. – 2006. - 6-son. – B.71-72.