

**QISHLOQ XOJALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH VA REJIMLARI
HAQIDA NAZARIY MA'LUMOT**

Ruzmetov Kazaxbay Ismailovich

Qoraqalpog'iston qishloq xo'jaligi va agrotexnologiyalari instituti

Annotatsiya: *Mazkur maqolada qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlanayotgan bosqichlarini o'rghanish va don, moyli o'simliklar, qand lavlagi mahsulotlarini saqlashni tashkil qilish, ularnni qayta ishlash kabi bilimlar haqida so'z yuritildi.*

Kalit so'zlar: *Qishloq xo'jaligi, moyli o'simliklar, don mahsulotlari, rejimlar, qand rafinad, qayta ishlash, fabrika.*

Kirish

Qishloq xo'jaligi mahsulotlari, shu jumladan, meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashni yo'nga qo'yish orqali ishlab chiqaruvchi (fermer xo'jaligi) uchun qo'shimcha barqaror daromad manbai yaratiladi. Mahsulotni qayta ishlash orqali unga qo'shimcha qiymat qo'shiladi, ya'ni mahsulotning qiymati ortib boradi.

Asosiy qism

Ma'lumki mahsulotlarni saqlash usul va rejimlarini qo'llashni, xom ashyni turiga mos qayta ishlash texnologiyasini tanlash va ishlab chiqarishda qo'llashni, xom ashyo va konservalangan mahsulotni qadoqlashda istiqbolli idishlardan foydalanishni, mahsulot sifatiga turli omillar ta'sirini, rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini izlashni, qayta ishlashda samarali, kam chiqimli texnologiyani tadbiq etishni, yuqori sifatlari konservalangan mahsulotlar tayyorlash sohasida barcha ishlarni xaqaro miqyosida uyg'unlashtirish, me`yorlash, ulhash va tekshirish usul va vositalarini belgilash, shu bilan bir qatorda amalda qo'llashni o'rghanishdan iborat.

Don mahsulotlarini saqlash. Donning fizik xossalari. Saqlanayotgan ob'ekt sifatida don to`plami haqida tushuncha. Yig`ib olishdag'i don tuplamini ta'rifi. Don to`plami xususiyatlarini klassifikatsiyasi, fizik xususiyatlari: o`z o`zidan navlarga ajratish, sochilish, zinchlik, g`ovaklik, sorbsiya, issiqlik va massa almashinuv xususiyatlari. Donning namligi tushunchasi.

Donni saqlash texnologiyasi. Don saqlashda nafas olishi. Hosil yig`ib olingandan keyingi etilishni turli omillarga bog`likligi. Donni quruq holatda saqlash texnologiyasi. Donni sovutilgan holatda saqlash. Donni xavosiz muhitda saqlash texnologiyasi. Saqlashda donda kechadigan fiziologik va mikrobiologik jarayonlar.

Donni qayta ishlash asoslari. Un va yorma ishlab chiqarish va saqlash Donni yanchishga tayyorlash. Donni yanchish asoslari. Unning chiqishi va navlari xaqida tushunchalar. Tegirmonlarda donning tozalash va yanchish sxemalari. Unni saqlashda ro'y beradigan jarayonlar. Un sanoatini chiqimlari va ulardan foydalanish.

Qand lavlagini vaqtincha saqlash na qayta ishlash. Xom ashyo sifatiga qayta ishlash sanoatini tomonidan quyladigan talablar. Qand lavlagini yig`ishrish, tashish va aniqlash usullari. Qand lavlagini shakarga aylantirish jarayonining qisqacha chizmasi, yarim fabrikat

ishlab chiqish, ularning ishlab chiqarish chiqimlaridan foydalanish. Qand rafinad ishlab chiqarish.

Omixta emni saqlash. Yopilgan non sifatiga baho berish Dondan qayta ishlangan yakuniy mahsulot - non sifatini organoleptik baholashni o`rganish. Nonning rangi, shaklining butunligi, kuyganlik darajasi, hidi, ta`mi, g`archillashi va boshqa sifat ko`rsatkichlarini baholashni o`rganish. Non kasallikkari va uning tayyor nondagi alomatlari to`g`risida ko`nikma hosil qilish.

Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. Paxta xom ashyosini, saqlash va qayta ishlash texnologiyasi fannining predmeti va vazifalari. Paxta xom ashyosini, saqlash va qayta ishlashning xalq xo`jaligidagi o`rni va ahamiyati. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlashning tarixi va rivojpanish istiqbollari. Paxta xom ashyosini saqlash va qayta ishlash tizimining vazifalari.

Xulosa

Xulosa qilib aytish mumkinki qishloq xo`jalik mahsulotlarinni saqlash va qayta ishlashning ahamiyati, rivojlanishi mahsulotlarni tayyorlash va saqlash davrida ular sifatini pasayishiga va isrofgarchilikka qarshi qo`llaniladigan tadbirlarning barchasi qishloq xo`jaligi uchun foydalidir. Shuningdek qishloq xo`jaligi mahsulotlari kimyoviy tarkibiga kiruvchi azotli, kletchatka va yarim kletchatka pektin, organik kislotalar, glikozidlar, oshlovchi efir moylari, alkoloидлар, vitaminlar, mikro va makro elementlar hamda mineral modsalar ham shular jumlasidandir.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Shaumarov X.B. Islamov S.Ya. *Qishloq xo`jaligi mahsulotlarini saqlash vabirlamchi qayta ishlash texnologiyasi*. Toshkent, 2011.
2. Tursunxo`jayev 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.
4. Xaitov R.A., Radjabova V.E. "Don va don maxsulotlarini saqlash texnologiyasi" kursidan tajriba ishlarini bajarish uchun uslubiy qo'llanma. Buxoro, Muallif, 2001. (13-14)
5. Bo'riyev X.CH., Jo'rayev R., Alimov O. - Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash. T., "Mehnat", 1997 y.