

ПЕРВИЧНАЯ ПЕРЕРАБОТКА СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**Давлятова Мавлюда Бахтиёровна***Бухарский инженерно-технологический институт Бухарский
Государственный Университет***Ходжиева Ниёзгул Зохиловна****Худойбердиев Шерзод Шомурод угли***Магистры Бухарского Государственного Университета*

Аннотация: В данной статье дается информация об изучении развивающихся этапов технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, а также о хранении и переработке нескольких продуктов.

Ключевые слова: сельское хозяйство, хранение, доход, консервирование, режим, продукты, технологии.

Путем налаживания переработки сельскохозяйственной продукции, в том числе фруктов и овощей, создается стабильный источник дохода для производителя (хозяйства) тыквы. При переработке продукта к нему добавляется добавленная стоимость, то есть стоимость продукта увеличивается.

Известно применение методов и режимов хранения продукции, выбор и применение в производстве технологии переработки сырья в соответствии с его видом, использование перспективной тары в упаковке сырья и консервов, влияние различных факторов на качество продукции, поиск путей продления сроков хранения с соблюдением режимов, внедрение эффективной, малозатратной технологии переработки, внедрение в производство высококачественных консервов. гармонизация, нормирование всех работ в области изготовления продукции в масштабе всей страны, определение методов и средств измерения и проверки, а также изучение их практического применения.

Степень переработки продукта может быть разной, то есть это может быть первичная обработка или глубокая переработка. В то время как первоначальная обработка включает в себя простые методы, такие как сушка, глубокая обработка включает в себя обработку продукта в несколько этапов, то есть такие методы, как консервирование, получение сока, упаковка.

Хозяйству или предпринимателям, планирующим наладить переработку, в первую очередь необходимо будет обратить внимание на наличие достаточной сырьевой базы вокруг себя и правильный выбор мощности установленного перерабатывающего оборудования, приобретая его исходя из имеющегося объема сырья. Другой ключевой аспект-это вопрос рынка производимого продукта. То есть необходимо четко планировать, будет ли произведенная продукция реализовываться на внешнем рынке (экспорт), продаваться на

внутреннем рынке. Если производимая продукция экспортируется, она должна полностью соответствовать стандартным требованиям государства-покупателя, а также быть конкурентоспособной как по цене, так и по качеству.

Из сельскохозяйственных продуктов наиболее перерабатываемым продуктом являются фрукты. Причина в том, что по сравнению с другими продуктами фрукты потребляются в больших количествах, и они также высококалорийны с точки зрения питательных веществ. Из плодов в наших условиях часто готовят соки.

Фруктовые соки получают путем отжима или измельчения свежих, спелых фруктов и ягод. Все питательные вещества хорошо сохраняются в консервированных фруктовых соках. Выход сока из плодов и ягод различен у разных видов сырья и зависит от качества продукта, его измельчения, шихтования. Из яблок получается 55-80% сока, из вишни - 60-70%, из сливы-70-80%, из красной смородины-70-80%, из черной смородины-55-70%, из винограда-70-80%.

Для получения сока плоды моют в машинах awal special1 или под душем. Затем он попадает в чистящую машину, стерилизованную на нагревателях шнека. В начальной машине его очищают от зерен, семян и кожуры и превращают в кашу. Во второй машине каша пропускается через сито с отверстиями диаметром 0,5 мм. Иногда в соки добавляют варенье в специальных емкостях. С помощью центрифуги сок очищается от последних остатков, крупных сгустков, и превращается в прозрачный чистый сок. Наконец, сок нагревают (50-60 ° C), деаэрируют (осаждают содержащийся в нем кислород) и пастеризуют, разливая по бутылкам. Для получения прозрачных и темных (лакмусовых) соков фрукты и ягоды прессуют, измельчают и измельчают после очистки и мытья.

Перед измельчением плодов при получении сока плоды с косточками измельчают с помощью универсальной дробилки КДП-ЗМ, другие плоды-на оборудовании со специальным лезвием. С целью увеличения выхода сока измельченные плоды нагревают (80-85 ° C). При изготовлении сока используются измельчители различной конструкции. Следующий процесс- настаивание сока. Настоянные соки пастеризуют в специальных вакуумных аппаратах.

Для ускорения выделения трудноудаляемого сока (яблочный, сливовый) используют плесневые грибы или желатин. Также производятся сгущенные соки. Для этого соки (содержащие 10-12 процентов сухого вещества) кипятят при 50-60 ° C в специальных вакуумных приборах. Кипячение продолжается до тех пор, пока плотность сока не достигнет 1,274 кг/м куб. Сок охлаждают до 20 C, затем определяют плотность. Содержание сухого вещества в соке может составлять до 50-60 процентов. Сгущенный сок хранят в темных помещениях при температуре 10-15 ° C. Различные варенья готовят путем добавления сахара в сок фруктов и ягод. Сухого вещества в сусликах содержится до 60-65

процентов. В зависимости от свежести плодов в соки добавляют 5-15% сахара. При этом к 3296 кг сока добавляется 604 кг сахара.

Кроме того, в связи с тем, что Узбекистан занимает высокие позиции по производству зерна и зерновых продуктов, их переработка также считается развитой.

Из зерновых особенно высоко стоит пшеница по переработке. Из пшеницы в основном делают муку. Приготовление муки из зерна включает в себя несколько процессов.

Известно, что продукт, полученный в результате дробления зерна, называется выходным количеством муки. Выход муки определяется в процентах от количества обработанной. Когда все зерно полностью превращается в муку, оно может быть 100-процентным (на практике 99,5%). Но в качестве этой муки может наблюдаться ряд дефектов - шелушение, охристый вкус, некрасивый цвет. Поэтому получение такой муки не практикуется. В нашей республике существует следующий способ и выход муки: Пшеничная им: 72-75 процентов - Односортная 72-78 процентов - двух - и Трехсортная 96 процентов — Односортная (цельнозерновая) ржаная мука: 63 процента - Односортная 78-85 процентов - Двухсортная 87 процентов - Односортная 95 процентов - Односортная (цельнозерновая) смесь (пшеница-рожь; рожь - пшеница) пшеница-рожь 96% - односортная рожь-пшеница 95% - односортная: Примечание: мука из 70% пшеницы, 30% ржи пшеничная мука ржаная мука; мука из 60% ржи, 40% пшеницы называется ржано-пшеничной мукой.

Кроме того, из зерновых также делают корм омихта. Дальнейшее развитие животноводства на промышленной основе требует улучшения в хозяйствах не только количественной, но и качественной структуры создаваемой кормовой базы. По этой причине корм омихта важен в животноводстве. Кормовая база должна состоять из качественных кормов, содержащих все необходимые биологически активные и питательные вещества, обеспечивающих полноценное кормление Кротов. Организация кормления моллюсков питательными и качественными кормами и повышение эффективности использования кормов является наиболее эффективным фактором повышения продуктивности поголовья. Потому что на корма приходится 60%, а то и больше, структуры затрат на выращивание продукции. Правильно подобранные корма омихта, полученные из разных кормов, будут ценны из-за содержания клетчатки, поскольку вещества, не содержащиеся в одном и том же корме, будут присутствовать во втором корме, и, таким образом, заменяя друг друга, клетчатка будет производить ценные питательные вещества, и пищевая ценность этого комбикорма будет выше, чем у отдельных кормов или одного и того же комбикорма. Приманка Омихта производится точно по инструкции. Все корма омихта делятся на две группы: корма с клетчаткой и концентрированные корма омихта. Концентрированные комбикорма омихта предназначены для внесения на грубые, сочные (кресс-салат) и другие местные корма, которые

изготавливаются в виде однородной рассыпчатой массы, брикетов и гранул (измельченных по крупицам). Корма омихта с клетчаткой являются ценными с точки зрения усвояемости (питательных веществ), их дают скоту без добавления чего-либо еще и часто готовят в виде брикетов и гранул. Приманки омихта с волокнистым рационом изготавливают в виде обычного глшта высотой 160-170 мм, шириной 70-80 мм и толщиной (высотой) 30-60 мм. Концентрированные корма омихта состоят из концентрированных кормов turh. Их готовят в виде однородной рассыпчатой массы трех видов: пышной, средней и крупной. Концентрированные приманки омихта также иногда готовят в измельченном виде или в виде галет-дырокола - дырокола. В основе производства комбикормов с рассыпным комбикормом лежат следующие процессы: очистка зерна от органических и минеральных примесей, отделение шелухи ячменя и овса, дробление очищенного зерна, дозирование по ингредиентам и смешивание. При приготовлении комбикормов омихта с брикетированным кормом to LA, а также комбикормов, измельченных по частям или в форме галета, улами снова требуется дополнительная обработка.

В качестве вывода можно сказать, что в IX-XI веках в Средней Азии был создан ряд работ по хранению и переработке сельскохозяйственной продукции. Они упоминают переработку сельскохозяйственных продуктов. Именно они обрисовали в общих чертах полезность этих продуктов и необходимость их употребления зимой и летом. Предприятия по хранению и переработке зерна прошли долгий путь развития, пока не стали современными. История зерновой мельницы включает в себя постепенное развитие машинной системы и изменение методов производства. Впервые использование водяных мельниц было применено в начале десятого века до нашей эры в рабовладельческом штате Уэрту на мельницах с водяными колесами. Трудно точно сказать, с каких пор человек употребляет зерно в пищу.

ИСПОЛЬЗОВАННАЯ ЛИТЕРАТУРА:

- 1.Бутковский ВА., Медников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производство. - Москва; Агропромиздат, 1989 г.
- 2.Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Don mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish. - Toshkent, 2002 y.
- 3.Bo'riyev X.Ch., Jo'rayev R., Alimov O. Meva-sabzavotlarini saqlash va ularga dastlabki ishlov berish. - Toshkent, 2003 y.
- 4.Bo'riyev X.Ch., Rizayev R. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini standartlash, metrologiya va sertifikatlash asoslari. - Toshkent: Mehnat, 1999 y.
- 5.Bo'riyev X.Ch., Rizayev R. Meva uzum mahsulotlari biokimyosi va texnologiyasi. - Toshkent: Mehnat, 1996 y.
- 6.Mirxoliqov T.T. va boshqalar. - Don va don mahsulotlarini saqlash. - Toshkent: Mehnat, 2004 y.

- 7; Oripov R.O. va boshqalar. Qishloq xo'jaligi malisulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. - Toshkent: Mehnat, 1991 y.
8. Под ред. Л.А.Трисвятского. Практикум по хранению и переработке сельскохозяйственных продуктов. - Москва: Колос, 1981г.
9. Подпрятков Г., Скалеска Л., Сенков А., Хилевич В. Зберигання и переробка продукції рослинництва. - Киев: Мета, 2002 г.
10. Rasulov A. Sabzavot, kartoshka va poliz mahsulotlarini saqlash. - Toshkent: Mehnat, 1995 y.
11. П.Трисвятский Л.А. Хранение зерна. - Москва: Колос, 1966 г.
12. Трисвятский Л. А., Лесик Б.В., Курдина В.Н. Хранение и технология сельскохозяйственных продуктов. - Москва: Колос, 1983 г.
13. <https://www.agro.uz/12-0005/>
14. <https://www.agro.uz/11-0090/>
15. <https://xs.uz/uz/post/qishloq-khozhaligi-va-oziq-ovqat-mahsulotlariishlab-chiqarish-bojicha-dolzarb-vazifalar>.
16. Baxtiyorovna, D. M. (2022). Food safety management. Texas Journal of Multidisciplinary Studies, 8, 64-67.
17. Bakhtiyarova, D. M., Shakhidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Investigation Of The Effect Of Plant Extracts On The Rheological Properties Of Wheat Dough. The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 2(09), 41-47.
18. Glushenkova, A. I., Sagdullaev, S. S., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Oil cake of sesamium Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (p. 202).
19. Davlyatova, M. B., Shernazarova, D. S., & Rashidova, G. N. (2022). Studying the effect of plant extracts on the rheological properties of wheat flour. Science and Education, 3(12), 398-405.
20. Bahtiyarova, D. M., Shakhsaidovich, S. S., Khalilovich, M. K., Mukimovna, A. Z., & Karimovna, Y. N. (2020). Nutritional And Biological Value
21. Of National Breads With The Use Of Vegetable Extracts. The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 2(09), 85-96.
22. Давлятова, М. Б., & Рашидова, Г. Н. ПОЛУЧЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ПО СТАНДАРТУ.
23. Davlyatova, M., & Rashidova, G. (2022). OBTAINING HEALING NATIONAL BAKERY PRODUCTS WITH ADDITIVES ACCORDING TO THE STANDARD. Science and Innovation, 1(5), 135-149.
24. Glushenkova, A. I., Sagdullaev, S. S., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Oil cake of sesamium Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds (p. 202).

25. Bakhtiyorovna, D. M., Shukhratovna, S. D., & Nodirovna, R. G. (2023). Quality of Service and its Provision, Definition and Principles of SLA. *Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal*, 2(5), 650-653.
26. Davlyatova, M. B., Shernazarova, D. S., & Rashidova, G. N. (2022). Studying the effect of plant extracts on the rheological properties of wheat flour. *Science and Education*, 3(12), 398-405.
27. Davlyatova, M., & Rashidova, G. (2022). ПОЛУЧЕНИЕ ЦЕЛЕБНЫХ НАЦИОНАЛЬНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ДОБАВКАМИ ПО СТАНДАРТУ. *Science and innovation*, 1(A5), 135-149.
28. Sagdullaev, S. S., Inoyatova, F. I., Glushenkova, A. I., & Davlyatova, M. B. (2017, September). Lipids of zizyphusjujuba fruits. *Acad. In S. YU. Yunusov institute of the chemistry of plant Substances AS RUz «12 th International Symposium on the Chemistry of Natural Compounds*.
29. Djuraev, K., Yodgorova, M., Usmonov, A., & Mizomov, M. (2021, September). Experimental study of the extraction process of coniferous plants. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 839, No. 4, p. 042019)*. IOP Publishing.
30. Yodgorova, M. O. (2022). DETERMINATION OF BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES BY MODERN METHODS. *The American Journal of Engineering and Technology*, 4 (02), 5-8.
31. Djurayev, K., Yadgarova, M., Khikmatov, D., & Rasulov, S. (2021, September). Mathematical modeling of the extraction process of coniferous plants. In *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 848, No. 1, p. 012013)*. IOP Publishing.
32. Djuraev, K. F., Mukhammadiev, B. T., & Yodgorova, M. O. (2021). MODELIROVANIE PISHCHEVOY BEZOPASNOSTI. *Economics and society*, (2-1 (81)), 589-595.
33. Xudoyberdiyeva, K. M. (2023). Management System Requirements for Certification Bodies. *Web of Synergy: International Interdisciplinary Research Journal*, 2(5), 620-624.
34. Kamolova, M. K., Kamolova, M. K., Bozorova, S. N., & Ubaydulloyeva, S. L. (2023). LIFE PATHS OF GREAT FIGURES, GREAT SUFFERINGS, BRAVE AND HEROIC CHILDREN. *SCHOLAR*, 1(31), 156-160.
35. Khudoyberdiyeva, K. M., & Furkat ogli, S. M. (2022). Main Requirements of the O'zDSt ISO\IEC Standard 17021: 2009. *Texas Journal of Engineering and Technology*, 8, 4-9.
36. Tosheva, G. D., & Toirov, B. B. (2020). INNOVATSION TEXNOLOGIYALAR TA'LIM TARAQQIYOTINING ASOSIY KUCHI VA TUTGAN O'RNI. *Science and Education*, 1(8), 222-228.
37. Nurillayeva, T. Z., Barotovich, O. S., Djurayeva, T. G., Muxiddinova, T. N., & Abduformonova, A. F. (2021). Research of Foot Sizes of Younger School Children for the Purpose of Identification of Static Deformations. *Annals of the Romanian Society for Cell Biology*, 4723-4741.

38. Тошева, Г. Д. (2016). Совершенствование процесса проектирования одежды на основе компьютерных технологий. Молодой ученый, (2), 245-247.

39. Хайдаров, Ш. Х. (2023). Мускатли шампан виноси учун ярим тайёр маҳсулотини тайёрлаш технологияси. Science and Education, 4(11), 161-167.

40. Шодиев, С. С. (2010). Интенсификация процесса тепловой обработки косточковых малосодержащих материалов с использованием нетрадиционных методов подвода энергии: диссер. на соис. академ. степени магистра.

41. Шадиев, С. С. (2015). Совершенствование процесса подготовки преподавателей технических дисциплин с учётом требований современной системы образования. Молодой ученый, (8), 1075-1078.