

**MUSKAT YONG'OG'I YORDAMIDA SHAMPAN VINOSINI ISHLAB CHIQRISH
TEXNOLOGIYASI****SH.X.Xaydarov***shuxrat_xaydarov94@bk.ru***M.U.Ozodova***120-23MSM guruh talabasi*

Annotatsiya: *Ushbu maqolada vinolarni shampanlashtirishning barcha mavjud usullarining qiyosiy tavsifi berilgan va shampan ishlab chiqarish uchun vino materialini tayyorlash va nazorat qilishning eng samarali usuli bo'yicha ilmiy ishlanmalar keltirilgan. Bundan tashqari, "O'ynoqi muskat" shampan vinosi ishlab chiqarish uchun sharob materialini tayyorlashning fermentativ usuli ta'kidlangan. Shu maqsadda muskat yong'og'idan tayyorlangan ekstrakti ishlatilgan.*

Kalit so'zlar: *muskat yong'og'i, vinomaterial, achitqi, quyqa, shampan, mezga, ferment, organoleptika*

1927 yilda dunyoga mashhur olim va vino ishlab chiqaruvchi M.A.Xovrenkoning O'zbekistonga kelishi zamonaviy vinochilikni tiklashda katta ijodiy ahamiyatga ega bo'ldi. Xovrenko va uning izdoshlari hamda ko'plab mashhur vino brendlarining hammualliflari, V.I.Kryukov, L.I.Tumanyants, A.A.Abdullaev, N.S.Sobirov, E.S.Burtsev, K.K.Mukumboev, N.Xazanovskiy rahbarligida S.Kats, S.V.Motalev, S.X.Gaydarov, E.M.Bueverova, A.I.Volodina, A.G.Olxovskiy, T.S.Soliev, X.S.Yusupov, A.N.Kornouxov, V.K.Glossev va boshqa mutaxassislar vinochilikning yuksak san'atini o'zlashtirishda katta hissa qo'shdilar.

Brendli vinolarni yaratishda erishilgan yutuqlar uchta asosiy komponentning muvaffaqiyatli kombinatsiyasi natijasidir. Ulardan birinchisi-vinochilik mahorati, ikkinchisi-bu joyning tuprog'i va iqlimining o'ziga xosligi va nihoyat, uchinchi-uzum navlarini qulay tanlash.

O'ynoqi muskat shampan sharobini ishlab chiqarishning yangi texnologiyasini yaratishning klassik texnologiyasidan boshlab, bizning davrimizning eng ilg'or texnologiyalari ilmiy nuqtai nazardan o'rganiladi, ularni qiyosiy taqqoslash, shuningdek, yuqori sifatli, past navli texnologiyalarni aniqlash va qo'llash, xarajatlar, yo'qotishlarni kamaytirish usullari.

O'ynoqi muskat vinolari 10% shakar va spirt 11% hajm nisbati bilan tayyorlanadi. Sharob tayyorlash mavsumida oq muskat uzumidan mistsella tayyorlanadi. Buning uchun muskat uzumining quyqasi eziladi va ozgina qovuriladi (3% shakargacha fermentlangan), keyin vinomaterial distillanib, tarkibidagi spirt 16% shajm nisbatida mezgadan ajratiladi. Vinomaterial tahlil qilib baholaniladi va shampan zavodiga yuboriladi.

Zavodda shampan vinosi materiallari bilan bir xil tarzda qayta ishlanadi. Turli xil muskat uzumining xushbo'yligini oshirish uchun laboratoriya sharoitida muskat

uzumining quyqasi 0,003% miqdorida pektolitik ferment preparati bilan ishlov berildi. Preparat bilan 370C haroratda 30-35 daqiqa davomida davriy aralashtirish yo'li bilan ishlov beriladi.

Muskat sharobini tejash uchun ular muskat uzumini o'rnini bosuvchi sifatida muskat yo'ng'og'ini ishlatishga qaror qilishdi. Yong'oq ezilgan va bir millimetrli elakdan o'tgan. "Extra" spirti bilan 60% suvli eritmasi tayyorlandi va unga 5,10 hamda 15% miqdorda muskat yong'og'i kukuni qo'shildi. Aralashmalar 48 soat davomida suv hammomida 600C haroratda teskari o'rnatilgan muzlatgichga bog'langan kolbalarda saqlangan. Shundan keyin maydalangan muskat yong'og'i ekstrakti qoldiqlardan qog'ozli filtr orqali ajratildi.

Ekstraktning dozasi 5, 10, 15 va 20% ga o'rnatildi. Ekstrakt chiqarilgandan so'ng, har safar likyor tarkibidagi shakar miqdori donador shakar qo'shib 70% gacha oshirildi va konyak spirtining dozasini kamaytirish orqali alkogol miqdori kamaytirildi. Suyuqlikning sifati muskat yong'og'i lazzati organoleptik usul bilan tarzda aniqlandi.

"O'ynoqi muskat" shampan vinosini tayyorlash uchun asos sifatida xo'raki vino ishlatilgan. Shampan vinosi minus ikki darajaga qadar sovutildi va unga shunday miqdordagi ekstrakt qo'shildiki, tayyor mahsulot tarkibidagi shakar miqdori 10% ni tashkil etdi.

Shunday qilib olingan o'unoqi shampan sharobi biroz yashil rangga ega muskatning xushbo'y hidi, nordon-shirin ta'mli mahsulot yaratadi. Sharob tarkibidagi alkogol miqdori 10,8% hajm nisbatida, shakar miqdori – 9,8%, uchuvchan kislotalar – 0,46 g / dm³ tashkil etdi. 50C haroratgacha sovutilgan shishadagi "O'ynoqi muskat" shampan vinosining bosim 3,5 atm tashkil etdi.

ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1.O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Alkogol va tamaki mahsulotlarini ishlab chiqarish va ularning aylanmasini tartibga solish sohasida boshqaruv tizimini takomillashtirish to'g'risida"gi PF-6033, 2018 yil 12 yanvar.

2.O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Vinochilik sohasini va alkogolli mahsulotlarni realizatsiya qilishni tubdan takomillashtirish chora-tadbirlari to'g'risida" gi PQ-3573, 2018 yil 28 fevral.

3.H.T. Salomov. Vinochilik sanoatida texnik kimyoviy nazorat. Toshkent, "Mehnat", 2004 y, 240 b.

4.H.T. Salomov "Mikrobiologiya asoslari ", Toshkent "Mehnat", 2002 y. 163 b.

5.X.T.Salomov. Новый способ сбраживания виноградных вин. Dissertatsiya na soiskaniya uchenoy stepeni qandidata tex.nauk. Tashkent, 1972 g.

6.Sh.X.Xaydarov. Magistrlik ishi: "Mahalliy o'simliklardan foyalanib yangi muskatli shampan vinosi texnologiyasini yaratish va uning biologik xavfsizligini o'rganish". Buxoro-2010. 71-bet.

7.M.Sharapova. "Uzumchilik sanoati" fanidan ma'ruzalar matni, 2006 y., 2-3 bet.

8.A.Fanensin. Obmen veshchestv i prevращenie energii v rastayaniyax. S- Peterburg. 1883 g. str. 606-680.

9.E.Salkovcki. Uber Zukerbulding und andere Fermentation in der Hefe I.Z. Phiziol. Chem. 13, 120, 1927 e.

10.O.Meerhof Ergebn.Phiziol. стр.39,10,1937 e.

11.O.Meerhof Y.Biol,Chem, стр.157,105, 1945 e.

12.V.Engelgard, I. Seynis. O prirode Xarden. Yongovskogo urovneniya brojeniya, bioximiya, t.12. Выр. 1s 121.

13. Xaydarov, Sh. X. (2023). Muskatli shampan vinosi uchun yarim tayyor mahsulotini tayyorlash texnologiyasi. Science and Education, 4(11), 161-167.

14. Shodiev, S. S. (2010). Intensifikatsiya protsessa teplovoy obrabotki kostochkovyx malosoderjajux materialov s ispolzovaniem netradi sionnyx metodov podovda energii: disser. na sois. akadem. stepeni magistra.

15. 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.

15.<https://uzwine.uz>