

ЗНАЧЕНИЕ СУХОГО МОЛОКА В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Нажмитдинова Гулжахон Комилжон кизи
Ферганский политехнический институт

Аннотация: В статье спрос на потребительские товары, в том числе продукты питания, растет с каждым днем в связи с ростом населения Земли. В настоящее время в Ферганской долине производятся сорта сухого молока "Малютка", "Малиш", "Нестле", "Лодушка". Он считается одним из лучших продуктов детского питания. Приводятся мнения об исключительном вкусе, который освежает при употреблении сухого молока, содержании в нем витаминов, углеводов, белков, кальция и их полезных свойствах.

Ключевые слова: Молоко, жир, белок, витамины, химикаты, углеводы.

Сегодня в нашей стране есть сельскохозяйственная продукция, особенно молоко и мясо специально для реализации проектов, направленных на выращивание и экспорт продукции, уделяется внимание. Плодоовощная и мясомолочная продукция [1-3]. Президента на 2016-2020 годы дальнейшее развитие сырьевой базы продукции, углубление ее переработки, лари о мерах по увеличению производства и экспорта продуктов питания решение PQ 2505 принято. В этой связи глава государства высоко оценил молочную и мясную продукцию подготовка специалистов в данной области, с особым акцентом на воспроизводство, молоко и мясо дал ряд инструкций по разработке продукта. Следуйте этим инструкциям выращивать структурно полезный и питательный продукт в наших исследованиях мы сосредоточились на теоретическом анализе их проблем [4].

Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных наций (ФАО) и Всемирная организация здравоохранения по данным организации, в настоящее время более 80 стран кормят свое население не может полностью обеспечить [5].

В настоящее время существует ряд нововведений в области сухих молочных продуктов. В частности, появление сухого молока, обогащенного различными питательными веществами, улучшило работу кишечника разрабатываются для улучшения и удовлетворения потребительского спроса.

К сухим молочным смесям относятся: «Нестле», «Малютка», «Детолакт», «Лодушка», сухое молоко «Виталакт». Сухая молочная смесь «Малютка» и «Малыш» влажностью 4%, жирностью 25%, белки составляют 15%, а минералы - 4%.

Эти сухие молочные продукты включают в себя следующие технологические процессы: производство сухих молочных продуктов, хранение, предварительная обработка, дозирование, смешивание сухого молока с различными компонентами, упаковка, хранение и экспорт [6-7].

Молоко проходит через сепаратор, обезжирил и пропылесосил 102. Концентрация при 105 °С. В конце сгущения дайте ему это молоко добавить всю сметану, термообработка при 85-90 °С будет продолжено. Смесь сгущенного молока отправили в миксер, где витамины и тщательно с растительным маслом смешанный. Обогащенная смесь 4-6 МПа при давлении 60-65 °С гомогенизированный и без волостотправляется в сушильный аппарат. В сушилке сухой и охлажденный молочный продукт входит в бункер для хранения определенной суммы. Продукт с компонентами на второй стадии обогащения: сахарная пудра, предварительно присыпанная к сухому молочному продукту, добавляют витамины и муку и хорошо перемешивают. Готовый сухой компонентный кисломолочный продукт упакованы в картонные пакеты и имеют относительную влажность 75% и температуру 1-10 °С может храниться в зданиях до 10 месяцев.

Сухое молоко Виталакт предназначено для детей, находящихся на искусственном вскармливании, в возрасте 5-6 месяцев [8-11]. Технология приготовления включает следующие процессы: производство сухого молока, дозирование плести и смешивать с другими сухими компонентами, упаковывая и храня смесь.

Нормализует микрофлору, повышает иммунитет, восполняет дефицит кальция и белка, положительно влияет на обмен веществ. Обогащенное витаминами сухое молоко очень полезно для организма человека, его удобство в том, что его можно употреблять, смешав необходимое количество с водой сделано.

Натуральное сухое молоко содержит консерванты, стабилизаторы, ароматизаторы, красители, сахар и заменители сахара [12-13]. Хранение натурального сухого молока не должен превышать 8 месяцев.

Потребление сухого молока растет во всем мире. Имея это в виду, рынок чтобы удовлетворить спрос, производители расширяют ассортимент продукции. Текущий ежедневно производятся следующие виды сухого молока:

- натуральный ароматизатор;
- ароматизированный, без фруктов;
- обогащен несколькими наполнителями;
- обогащенный фруктами (внизу) по швейцарскому и французскому стилям;
- обезжиренный; мощный.

Сухое молоко, обогащенное витаминами, важно для здоровья детей и для взрослых, т.е. спортсменов, сидящих на диете [14-17]. Сухое молоко, в основном из обезжиренного молока, обогащенное витаминами А и D распространены на практике. В сухое молоко часто добавляют витамины С и Е.

Витаминация широко распространена в производстве продуктов питания для детей использовал [18-21]. Детское питание уникально по своему назначению. она ребенок производится в соответствии с физиологическими потребностями, в большинстве случаев незаменимых питательных веществ является единственным

источником питательных веществ. Таким образом, детское питание сбалансировано для детей должно включать питание. Основные ингредиенты, включая белки, витамины и минералы для удовлетворения потребностей детей, в дополнение к углеводам и жирам цель может быть достигнута только в том случае, если она объединена.

Детское питание удовлетворяет потребности детей в питательных веществах, а также в витаминах должен предоставить полный [22-25]. Концепция продукта, условия производства, технология стандартные витаминные концентраты или индивидуальные, адаптированные к местным условиям и применяется по желанию заказчика.

Витаминные добавки, используемые в детском питании, являются еще одним типом добавок имеет много преимуществ перед:

- снижение риска ошибок и стабильная гарантия качества готового продукта (физического, химического и микробиологические показатели) равномерное распределение дозы витаминов по всей массе продукта;
- простой контроль качества; снижение спроса на рабочую силу и хранение витаминов на складах;
- в связи с сокращением высококвалифицированного персонала при добыче некоторых витаминов например, экономия денег.

В целях дальнейшего усиления полезных свойств сухих молочных продуктов производство витаминизированных сухих молочных продуктов в нашей стране улучшение, молоко в молочном расширение ассортимента продукции и новый вид в производстве диетических продуктов продукт, т.е. приготовление ассортимента сухого молока, из полезных свойств натурального сухого молока допускается предлагать производство диетических продуктов с использованием. Статья для здоровья человека инновации в выращивании безопасных, экологически чистых пищевых продуктов показаны методы.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Шодиев Д. А., Нажмитдинова Г. К. Пищевые добавки и их значение //Universum: технические науки. – 2021. – №. 10-3 (91). – С. 30-32.
2. Шодиев Д. А. У., Нажмитдинова Г. К. К. А. Специфические аспекты производства продуктов питания //Universum: технические науки. – 2021. – №. 3-2 (84). – С. 91-94.
3. Guljakhon N. THE ROLE OF THE STEVIA PLANT IN THE FOOD INDUSTRY //Interdisciplinary Conference of Young Scholars in Social Sciences. – 2021. – С. 334-338.
4. Ergashev A. A., Najmitdinova G. K. Features of differentiated teaching of chemistry //Экономика и социум. – 2020. – №. 12-1. – С. 89-92.

5. Sattarova B., Shodiev D., Haqiqatkhon D. The determination of the composition and structure of ferrocenyl benzoic acids by mass spectrometric and potentiometric methods //Innovative Technologica: Methodical Research Journal. – 2021. – Т. 2. – №. 11. – С. 56-58.
6. Sattarova B., Farangiz I. Effects of ice cream concentration with cocoa on human health //Innovative Technologica: Methodical Research Journal. – 2022. – Т. 3. – №. 01. – С. 86-91.
7. Sattarova B. N., Maxmudova A. A. MEVA-REZAVOR QANDOLAT MAHSULOTLARI //Innovative Society: Problems, Analysis and Development Prospects. – 2022. – С. 112-116.
8. Sattarova B., Mokhlaroyim K. Extraction of oil by pressing //Innovative Technologica: Methodical Research Journal. – 2022. – Т. 3. – №. 02. – С. 8-13.
9. Sattarova B., Farangiz I. QUALITY INDICATORS OF FLAVORINGS ADDED TO ICE CREAM //Innovative Technologica: Methodical Research Journal. – 2022. – Т. 3. – №. 02. – С. 20-25.
10. Shodiev D., Haqiqatkhon D., Zulaykho A. Useful properties of the amaranth plant //ResearchJet Journal of Analysis and Inventions. – 2021. – Т. 2. – №. 11. – С. 55-58.
11. Алиева Ф. А. К., Шодиев Д. А. У., Далимова Х. Х. К. УФ-ВИДИМЫЙ ЗАПИСЫВАЮЩИЙ СПЕКТРОФОТОМЕТР уф-2201 спектрофотометр исследование синтетических красителей в безалкогольных напитках //Universum: технические науки. – 2021. – №. 11-3 (92). – С. 66-69.
12. Shodiev D., Hojiali Q. Medicinal properties of amaranth oil in the food industry //Interdisciplinary Conference of Young Scholars in Social Sciences. – 2021. – С. 205-208.
13. Холдаров Д. М., Шодиев Д. А., Райимбердиева Г. Г. Геохимия микроэлементов в элементарных ландшафтах пустынной зоны //Актуальные проблемы современной науки. – 2018. – №. 3. – С. 77-81.
14. Шодиев Д. А. У., Расулова У. Н. К. ЗНАЧЕНИЕ АМАРАНТОВОГО МАСЛА В МЕДИЦИНЕ //Universum: технические науки. – 2022. – №. 1-2 (94). – С. 69-72.
15. Kholdarov D. et al. ON GENERAL CHARACTERISTICS AND MECHANICAL COMPOSITION OF SALINE MEADOW SAZ SOILS //Конференции. – 2021.
16. (84)), 91-94. Najmitdinova G. USEFUL PROPERTIES OF NATURAL DRY MILK //International Journal of Advance Scientific Research. – 2022. – Т. 2. – №. 04. – С. 43-50.
17. Atamukhamedova M. R., Yormatov G. S., Erkaev E. A. Relations between basic exchange and sprint //Scientific Bulletin of Namangan State University. – 2019. – Т. 1. – №. 10. – С. 304-308.
18. Атамухамедова М. Р. и др. Анализ сырья и методы приготовления сложных удобрений //Интернаука. – 2021. – №. 37-2. – С. 5-7.

19. Атамухамедова М. Р. АДАПТИВНЫЕ ИЗМЕНЕНИЯ СИСТЕМ ВНЕШНЕГО ДЫХАНИЯ ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ ПРИ МЫШЕЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ //Universum: медицина и фармакология. – 2022. – №. 2 (85). – С. 16-18.

20. Атамухамедова М., Саидова А. ВЛИЯНИЕ ВОЗРАСТНЫХ ОСОБЕННОСТЕЙ ОРГАНИЗМА НА ОБМЕН ВЕЩЕСТВ //Interdisciplinary Conference of Young Scholars in Social Sciences. – 2021. – С. 287-292.

21. Atamukhamedova M. R., Erkaev E. A. PHYSIOLOGICAL INDICATORS OF THE BODY OF ADOLESCENTS ENGAGED IN SWIMMING //Scientific Bulletin of Namangan State University. – 2020. – Т. 2. – №. 11. – С. 362-367.

22. Yuldasheva S. Q., Khabibjonova O. Bioecological Properties And Significance Of Some Rabbit Breeds //The American Journal of Applied sciences. – 2021. – Т. 3. – №. 05. – С. 12-16.

23. Yuldasheva S. Q. et al. Bioecological features of the braconoid family in Fergana Valley //ASIAN JOURNAL OF MULTIDIMENSIONAL RESEARCH. – 2021. – Т. 10. – №. 4. – С. 965-968.

24. Yuldasheva S. Q., Soyibnazarov B. E. Bio ecological properties and significance of california red worm //ACADEMICIA: An International Multidisciplinary Research Journal. – 2021. – Т. 11. – №. 4. – С. 1946-1950.

25. Yuldasheva S. Q. CHARACTERISTICS OF DISTRIBUTION OF APHIS CRACCIVORA APHID IN THE VERTICAL REGIONS OF SOUTHERN FERGANA //Theoretical & Applied Science. – 2020. – №. 5. – С. 852-854.