



## YOVVOYI MEVALARDAN SOUS PASTA YARIM FABRIKATI TAYYORLASH TEXNALOGIYASINI TAKOMILLASHTIRISH HAMDA UNING XAVFSIZLIGI

Raximova Umidaxon Solijon qizi

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7131598>

### ARTICLE INFO

Received: 26<sup>th</sup> September 2022

Accepted: 28<sup>th</sup> September 2022

Online: 01<sup>st</sup> October 2022

### KEY WORDS

*Bog'dorchilik, sabzavotchilik, oziq-ovqat, vitamin, yovvoyi mevalar, shifobaxsh.*

### ABSTRACT

*Ushbu maqolada mevalarni qayta ishlashda turli oziqaviy qo'shimchalar qo'llanilishi. Qo'llash texnologik talablarga ko'ra amalga oshirilgan, ular orasida asosiy xususiyatlarni beruvchilar – konsistentsiyani shakllantiruvchilar, oziqaviy va biologik qimmatni hosil qiluvchilar, ta'mni, hushbo'ylikni shakllantiruvchilar, salashda barqarorlikni oshiruvchilar va boshqalar kiradi. Xom ashyoning shifobaxshligini belgilovchi ijobiy xususiyatlarini uning tarkibidagi biologik faol moddalar belgilaydi.*

Respublikamizda so'nggi yillarda oziq-ovqat sanoati korxonalarini modernizatsiya qilish, raqobatbardosh maxsulotlar turlari va xajmini kengaytirish, qishloq xo'jaligi, bog'dorchilik va sabzavotchilik maxsulotlarini etishtirish, saqlash va qayta ishlashni rivojlantirish bo'yicha ma'lum natijalarga erishilmoqda. Bugungi kunda dunyo miqyosida meva-sabzavot etishtirish, axolini tabiiy oziq-ovqat maxsulotlari bilan ta'minlashning asosiy tarmog'i bo'lib, ularni yig'ish, saqlash, chuqur qayta ishlash, yarimfabrikatlar olish bo'yicha ilmiy-tadqiqotlar olib borish muxim axamiyatga ega. Axolini oziqaviy qimmati yuqori bo'lgan sifatli tayyor va yarim tayyor maxsulotlar bilan ta'minlash muxim vazifalardan biri bo'lib qolmoqda. Mevalar asosida funktsional vazifani bajaruvchi yangi turdagi sous-pasta yarimfabrikatlarining retseptlarini yaratish, ularning asosida yangi souslar

tayyorlash, tarkibi xamda tayyorlash texnologiyasini ishlab chiqish, shuningdek sous-pasta yarimfabrikatlari va tayyor souslar assortimentini kengaytirishdan iborat bo'lib, axolini xavfsiz oziq ovqat maxsulotlari bilan ta'minlashdan iborat. Oziq-ovqat sanoatidagi tadqiqotlar shundan dalolat beradiki, yarimfabrikatlar tayyorlashdagi barcha jarayonlarni yuqori mexanizatsiyalashgan ishlab chiqarish korxonalarida bajarilishi ijtimoiy va iqtisodiy jixatdan maqsadga muvofidir. Bunda korxonalarda mavjud bo'lgan yuqori unumdor texnologik jixozlardan mavsum oralig'ida foydalanish imkoniyati vujudga keladi. Umumiy ovqatlanish tizimi korxonalari yarimfabrikatlardan foydalanganda yuqori samaradorlikka erishadi: tayyorlov bo'limlariga extiyoj qolmaydi, taomlarni tayyorlash vaqti qisqaradi, korxonalarning sanitariya xolati yaxshilanadi.



Xozirgi kunda umumiy ovqatlanish korxonalarini tayyor souslar bilan ta'minlashga yetarli darajada e'tibor berilmagan bo'lib, umumiy ovqatlanish korxonalari xodimlari o'zlarining malaka darajalaridan kelib chiqqan xolda tayyorlab, foydalanib kelmoqdalar. Bu esa o'z navbatida oziq-ovqatlar xavfsizligi bilan bog'liq muammolarning oldini olish imkonini bermaydi.

Souslar, sous pastalar va turli yog'li souslar (mayonezlar)ni oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarilishi va ular bilan umumiy ovqatlanish korxonalarining ta'minlanishi, foydalaniladigan souslar assortimentini kengayishini ta'minlabgina qolmasdan, turli moddiy resurslar va ishchi kuchining tejallishiga xam olib keladi.

Souslar uchun mahsulotlarni to'g'ri tanlash, ularga ishlov berish va taomlar bilan mos tushishi hazm jarayoni yaxshi bo'lishini ta'minlaydi. Souslar tanlashda taomning kimyoviy tarkibi va oziqaviy qimmati hisobga olinganda sous taomda yetishmaydigan moddalar o'rnini to'ldiradi. Shu sababdan shaxsiy eksperiment va tadqiqotlar tahlili asosida oziqaviy tolalar tutuvchi o'simlikqushimchalaridan foydalanib funktsional ingredientlar tutuvchi souslar texnologiyasi ishlab chiqarilgan.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida eng ko'p qo'llaniladigan o'tkir tomat sousidir. Uni yangi pomidordan yoki quyultirilgan tomat maxsulotlaridan tayyorlanadi. O'tkir tomat sousini tayyorlash qirg'ichdan o'tkazilgan yangi pomidor mevalari massasidan kontsentrlangan tomat maxsulotlari olish sxemasi bo'yicha amalga oshirishdan boshlanadi. Vitaminliligini oshirish uchun tomat massasiga askorbin kislotasi va karotinga boy bo'lgan shirin qalampir pyuresini qo'shish mumkin.

Tomat massasini uzluksiz aralashtirib turgan xolda dastlabki hajmning 65% i qolguncha qaynatiladi. So'ng massa yuzasiga bir tekis qilib shakar sepiladi. Tuz pishirishning oxirida qo'shiladi, chunki tuz metalli issiqlik jixozlarining karroziyalanishini tezlashtiradi xamda maxsulot rangini o'zgartiradi (buzadi). Korxonalarda (dolchin, qalampirmunchoq, qora murch, xushbo'y murch, qalampir va sarimsoq) pishirish tugashidan oldin mayda kukun shaklida qo'shiladi. Kontsentrlangan tomat mahsulotlaridan o'tkir sous ishlab chiqarishda pishirish ananaviy retsepturada ko'rsatilgan miqdordagi tomat pyuresi yoki tomat pasta solinadi. Tomat massasiga qand va tuzning kontsentrlangan va filg'trlangan eritmalari qo'shiladi, so'ng aralashma qaynashga keltiriladi, pishirish 15-20 min davom etadi. Issiq sous 950C xaroratda shisha yoki laklangan idishlarga hamda alyumin tyubiklarga qadoqlanadi. Taralar qadoqlangandan so'ng maxsulot 1000C da sterillanadi.

O'tkir tomat sousi asosida bir necha xil nomdagi souslar tayyorlanadi. Bu souslar ko'pgina baliq, sabzavot va go'shtli taomlar uchun ziravor xisoblanadi. Ular yoqimli shirin-nordon ta'm va yaxshi xushbo'ylikka ega.

Ketchup-shirin-nordon ta'mli tomat sousi bo'lib, yaqqol seziluvchan ziravorlar xushbo'yligiga ega. "Ketchup" tarkibida tomat (60 %), sabzi (15%), shakar (15%), sirka (9%), tuz (1,5%), ziravorlar kiradi. Ketchup o'tkir tomat sousi sifatida turli go'shtli taomlar bilan qo'llaniladi va tomatli xamda qizil souslarga qo'shimcha ziravor xisoblanadi;

Soxa olimlari tomonidan "Yujniy" sousi bilan qizil asosli sousning konservalash texnologiyasini ishlab chiqilgan.



Texnologiyaga ko'ra sabzi, piyoz, oq ildizlar qirgilib yog'da passerovka qilinadi. Tomat pasta va un yog'da aloxida passerovkalanadi. Aralashtirgichga passerovkalanib qirg'ichdan o'tkazilgan sabzavotlar, passerovkalangan tomat-pasta va un solinadi. Tuz, shakar, natriy glyutamat qo'shiladi. Olingan massani aralashtirib turgan xolda quyulguncha qizdiriladi. Quyulgan massaga xantal bargi, ziravorlar, "Yujniy" sousi yoki qizil qalampir pyuresi qo'shiladi, yaxshilab aralashtirib, issiq xolda qadoqlanadi. Korxonalarda 1 kg tayyor maxsulot olish uchun 275 g sous pastani 850 g bulg'onda

eritiladi, aralashtirib past olovda qaynatiladi.

Umumiy ovqatlanish korxonalarida Kubang' sousi ham qo'llanilib, sous yangi uzilgan etilgan pomidor, sirka kislota, shakar, tuz, maydalangan piyoz, sarimsoq va ziravorlar qo'shib tayyorlanadi. Tayyor Kubang' sousi 28 % dan kam bo'lmagan miqdorda quruq modda tutadi. Sousli taomlar: befstrogan, azu, gulyash, go'sht qovurma xamda boshqa taomlar tayyorlashda yaxshi ziravor xisoblanadi. O'zbekiston xududlarida yovvoyi mevalarni yetishtirish xamda sous pasta yarim fabrikati olish bo'yicha juda ko'p islohatlar olib borilmoqda.

## References:

- 1.O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 29 iyuldagi PQ-4406-sonli "Qishloq xojaligi maxsulotlarini chuqur qayta ishlash va oziq ovqat sanoatini yanada rivojlantirish bo'yicha qo'shimcha chora-tadbirlar" to'g'risidagi qarori.
- 2.O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 14 martdagi PQ-4239-sonli "Meva - sabzavotchilik sohasida qishloq xo'jaligi kooperatsiya-sini rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qarori.
- 3.T.Xudoyshukurov, N.Muxammadyiev, N.Mo'minov, I.Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarish asoslari // Daslik.-Toshkent 2009.