



UZUMNI MUZLATIB ISHLOV BERISHNI SUSLADAGI QAND TARKIBIGA TA'SIRINI O'RGANISH

¹Egamberdiyev Po'latjon Ergashovich

²Raxmatullayev Ravshan Kushmurodovich

³Ungarov Azizbek Abdumo'min o'g'li

⁴Jo'lbekov Ibrohim Salimqul o'g'li

Guliston davlat universiteti

ARTICLE INFO

Received: 08th June 2023

Accepted: 15th June 2023

Online: 16th June 2023

KEY WORDS

*Bayan shirey, glyukoza, vino
mahsulot, shakar miqdori, fizik
-kimyoviy ko'rsatkichlari.*

ABSTRACT

*Mazkur maqolada uzumni qayta ishlash va saqlash
hamda uzumni muzlatib ishlov berishni susladagi qand
tarkibiga ta'siri haqida malumotlar berilgan.*

O'zbekiston Respublikasi Prezidentining "Uzum va vino sanoatini takomillashtirish va rivojlantirish chora -tadbirlari to'g'risida" [1] Farmoni uzumning texnik navlarini tanlash, navli uzumchilik va vinochilikni rivojlantirish, eksport qilinadigan tayyor mahsulot turlarini kengaytirish masalalarini hal qilishni talab qiladi.

So'nggi yillarda O'zbekistonda vino mahsulotlarini ortiqcha ishlab chiqarish kuzatilmoqda. Navli uzumchilikni etishtirishni kengaytirishga qaratilayotgan e'tibor eksportga yo'naltirilgan tayyor mahsulot ishlab chiqarish uchun uzumni qayta ishlashning innovatsion texnologiyalarini izlashni talab qiladi. Shunday qilib, mavjud xom ashyoning mikroiqtisodiy tahlili jahon bozorida talab yuqori bo'lgan vino ishlab chiqarish uchun undan oqilona foydalanish zarurligini ko'rsatdi.

Icewine dastlab 1700 -yillarda Evropaning sovuq iqlimli sharob hududlarida - Germaniya, Avstriya va Kanadada yaratilgan.

Uzum tokda dekabr va yanvargacha qoladi. Pishgan rezavorlar doimiy muzlash va eritish orqali suvsizlanadi. Uzum berryasida shakar, kislotalar va ekstraktlarni to'plashning ajoyib jarayoni lazzatni oshiradi. Muz sharoblari yangi, yangi, rezonansli ta'm va xushbo'y hidga ega, bu ta'mni yaxshilaydi va sharobning chuqurligini, uzoq umrini va "ayozli ohang" deb nomlanadigan deyarli "tovus" ta'mini beradi. Mevali aromalar kontsentratsiyasi tufayli muzqaymoqlarni "tengsiz", haqiqiy, olijanob, o'xshashlari bo'lmagan shirin sharoblar deb atashadi.

Ularda odatda haqiqiy spirtning 15%i bor, lekin 22%dan ko'p emas, ko'pincha 17 dan 20%gacha. Fermentatsiya butunlay inhibe qilinadi yoki spirt qo'shilganda to'xtatiladi, ko'p shakar qoladi.

Tabiiyki, shirin sharob odatda glyukozaga qaraganda ko'proq fruktoza o'z ichiga oladi. Fermentatsiya jarayoni bu munosabatni tushuntirishi mumkin: deyarli barcha sharob xamirturushlari glyukofil, ya'ni glyukozani fruktozaga qaraganda tezroq achitadi, fermentatsiyalanmagan shakar asosan fruktozadir.



Uzum -8 ° C haroratda sun'iy ravishda krioekstraksiya qilingan dekabrgacha tokda qoldirilgan. [3] Uzum muzlab qolganda savat presslarida faqat eng shirin sharbat bosildi (birinchi bosish) va sharbat suyultirila boshlagach, bosish to'xtaydi. Uzum tarkibidagi shakar miqdori krioekstraksiyadan so'ng wortdagi shakar darajasiga ta'sir qilmaydi, lekin uzumni yig'ish va presslashdagi harorat sezilarli ta'sir ko'rsatadi, bu aslida sharbat tarkibidagi shakar darajasini aniqlaydi.

Uzum tarkibidagi sharbat tarkibida suv (70-80%), shakar (18-24%) bor. Shakar erigan holatda va uzumdagi sharbatning muzlash nuqtasini pasaytiradi, shuning uchun harorat -7 ° C yoki -8 ° C ga yetguncha muzlamaydi.

Uzum sharbatini past haroratda qayta ishlashdan so'ng uni olish uchun eksperimental variantlarni kodlash uchun taqdim etilgan:

1 -variant - "Bayan shirey" uzumini past haroratli ishlovsiz ishlatish kerak;

2 -variant - Bayan Shirey uzumini past haroratda qayta ishlash kerak;

Namunalarning barcha variantlari tahlil qilindi va wortning asosiy ko'rsatkichlari: shakar miqdori to'g'ridan -to'g'ri titrlash yo'li bilan aniqlandi; titrlanadigan kilosity - indikator bilan, uchuvchan kislotalilik - distillash orqali. [Gerjikov] qo'llanmalari], shakar Fgilent 1100 Degasser G1379A Quat Pump G1311 suyuq xromatografida aniqlangan. ALS G1313A Colcom G1316A. RID G1362 A Agilent ChemStation Rev / B / 01/03 SupelcosilitC-NH2 5 mikron 4.6 250 mm "Supelco", AQSh. "VWR. Polsha. Biohit. Finlyandiya. AnD GR-202. "AnD" Yaponiya. Millipore soddaligi "Millipore" Frantsiya S 30 H

1-jadvalda Bayan-shirey navining susla namunalari tahlil qilish natijalari keltirilgan
Sirtning fizik -kimyoviy ko'rsatkichlari

№ п/п	Susla namunalari	ko'rsatkichlari		
		Shakar miqdori,%	Titratlanadigan kislota, g / dm ³	Uchuvchi tarkibi
1	1 -variant	25,5	3,6	0,1
2	2 -variant	31,9	3,6	0,1

Jadvaldagi ma'lumotlardan ko'rinib turibdiki, "Bayan-shirey" ning shakar miqdori 17%ga oshgan, titrlanadigan va uchuvchan kislotalar esa o'zgarishsiz qolgan.

Ushbu ma'lumotlarning tahlili polikarbonhidratlar va wortning boshqa tarkibiy qismlarining chuqur gidrolitik jarayonlarini ko'rsatadi, ularning yarim umr yoki gidroliz mahsulotlari mono- va oligosakkaridlaridir.

References:

1. Абдуллаев О.О., Ташкентбаев А. Промышленное виноградарство и виноделие. Руководство.изд. «Meriyus»2009.-156с
2. Valuyko G.G. Uzum vinolari texnologiyasi: Darslik - Simferopol: Tavrida, 2001 - 623s.
3. Wingradarity ensiklopediyasi.1,2,3 jild
4. Zuraldo, Donald J, P. Icewine: ekstremal vinochilik. Kanada. 2007, 192 -bet
5. Ed. Gerjikova V.G. Vиноchilikda texnokimyoviy nazorat usullari. - Simferopol: "Tavrida", 2002. - 260 b.



6. Сапаева З. Ш. и др. Влияние низкотемпературной обработки некоторых сортов винограда на их аминокислотный состав //Молодой ученый. – 2021. – №. 22. – С. 117-120.
7. Рахматуллаев, Р. К., И. С. Жўлбеков, and А. Р. Адҳамов. "МЕТОДИКА ИССЛЕДОВАНИЯ АЭРОДИНАМИЧЕСКОГО ПОЛЕТА СУШЕНОЙ ВИНОГРАДНОЙ ЯГОДЫ." *Евразийский журнал академических исследований* 3.3 Part 2 (2023): 147-151.
8. Ungarov, Azizbek. "INNOVATIVE METHODS OF FRUIT AND VEGETABLE PROCESSING." *International Conference On Higher Education Teaching*. Vol. 1. No. 2. 2023.
9. Jo'lbekov, Ibrohim, et al. "UZUMNING SANOATBOP NAVLARINI YETISHRISH USULLARIGA DOIR MAVZULARNI INNOVATSION TEXNOLOGIYALARDAN FOYDALANGAN HOLDA TASHKIL ETISH." *Евразийский журнал технологий и инноваций* 1.6 (2023): 89-93.
10. Qurbanov, Ermamat, et al. "AGRAR SOHADA RESURSLARDAN SAMARALI FOYDALANISH TEXNOLOGIYALARI Tahlili." *Евразийский журнал технологий и инноваций* 1.6 (2023): 143-146.
11. Рахматов, О. О., Рахматов, Ф. О., Тухтамишев, С. С., & Худойбердиев, Р. (2019). Дыня древнейшая культура центральной Азии. In *Научные основы развития АПК* (pp. 166-168).
12. Курбонов Э. ОБОСНОВАНИЕ ШИРИНЫ МЕЖДУСЛЕДИЯ ЗУБЬЕВ РЫХЛИТЕЛЯ НА ВЕСНОГО БОРОНОВАЛЬНОГО АГРЕГАТА //Eurasian Journal of Academic Research. – 2022. – Т. 2. – №. 12. – С. 997-1002.
13. Курбонов, Э., Тўхтақўзиев, А., Бабабеков, У., & Эрматов, В. (2023). ИККИ ИЗЛИ ОСМА БОРОНА ТИШЛАР УЗУНЛИГИНИ АНИҚЛАШДА ЛАБОРАТОРИЯ ШАРОИТИДА ОЛИБ БОРИЛГАН ТАЖРИБАЛАРИНИНГ НАТИЖАЛАРИ. *Евразийский журнал технологий и инноваций*, 1(6), 23-26.
14. Рахматов, О. О., Рахматов, О., Нуриев, К. К., & Тўхтамишев, С. С. (2019). МИНИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ ПО БЕЗОТХОДНОЙ ПЕРЕРАБОТКЕ ПЛОДОВ ДЫНИ. In *ВКЛАД УНИВЕРСИТЕТСКОЙ АГРАРНОЙ НАУКИ В ИННОВАЦИОННОЕ РАЗВИТИЕ АГРОПРОМЫШЛЕННОГО КОМПЛЕКСА* (pp. 332-337).
15. Эгамбердиев, П. Э., Хўжақулов, Ф. М., Махмудов, И. Р., & Абдураимов, Д. У. (2023). УЗУМНИНГ ХЎРАКИ НАВЛАРИ ХОМТОК ҚИЛИШНИНГ ҲОСИЛДОРЛИК КЎРСАТКИЧИ ВА ҲОСИЛ СИФАТИГА БОҒЛИҚЛИГИ. *Евразийский журнал академических исследований*, 3(6), 13-18.