



DONLI XOMASHYOLAR VA BUG'DOY DONI

Qo'chqorova Zebo Farhod qizi

QDU 3-kurs talabasi

ILmiy maslaxatchi: **Eshmuratov Marat Tangatarovich**

QDU "Kimyo texnologiya" kafedrası assistenti.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14180471>

ARTICLE INFO

Qabul qilindi: 9-noyabr 2024 yil
Ma'qullandi: 10-noyabr 2024 yil
Nashr qilindi: 18-noyabr 2024 yil

KEY WORDS

Don inson ozuqasining asosi, hamda yem-xashak bazasi, donli ekinlar oqsil va uglevodlar manbai, botonik xususiyatlari, bug'doy donining tuzilishi, turlari, tegishli standartlar, don sifatini baholash.

ABSTRACT

Donli mahsulotlar tarkibidagi mineral moddalar, ularning xususiyatlari va donli ekinlar nima uchun kerakligi haqida qisqacha malumotlar berib boriladi, donli ekinlar nafaqat oziq-ovqat mahsulotlari tarkibidagi ahamiyati balik uning insonlar organizmida tutgan o'rni haqida maqolada aytib o'tiladi.

Don-qishloq xo'jalik ishlab chiqarishining muhim mahsuloti, inson ozuqasining asosi bo'lib, mahsuldor chorvachilikni rivojlantirish uchun yem-xashak bazasi hisoblanadi. Don ekinlarining o'ziga xos tomoni inson organizmi uchun o'ta qimmatli organik moddalarni sintezlashdan iborat. Donda boshqa dehqonchilik mahsulotlariga qaraganda ko'p miqdorda quruq moddalar mavjud bo'lib, yetilgan don massasining 85% ini tashkil qiladi. Donli ekinlar doni tarkibida 10-15%, dukkakli ekinlar doni tarkibida 28-30% yuqori sifatli oqsil mavjud. Donli ekinlar insonning ovqatlanishi uchun oqsil va uglevodlar manbai va yuqori sifatli omixta yem mahsulotlari ishlab chiqarish uchun alo darajali xomashyosi hisoblanadi. Don mahsulotlariga don va donlarni qayta ishlab olingan mahsulotlar, un, yorma, non va makaron mahsulotlari kiradi. Botonik xususiyatlarga ko'ra donlar asosan 3guruhga bo'linadi:

1. Boshqali ekinlar- bug'doy, javdar, makkajo'xori, sholi, arpa, tariq va suli.
2. Dukkakli ekinlar- no'xat, loviya, mosh, yasmiq, soya.
3. Marjumak ekinlar- grechka.

Kimyoviy tarkibiga ko'ra donlarni uch guruhga bo'lish mumkin: kraxmalga boy (boshqali ekinlar va grechka), oqsilga boy (dukkakli ekinlarning urug'lari), yog'ga boy (yog'li ekinlarning urug'lari). Bug'doy donining tuzilishi va kimyoviy tarkibi. Bug'doy eng muhim oziq-ovqat ekini hisoblanadi. U dunyo bo'yicha, shu jumladan, MDH mamlakatlarida, don ishlab chiqarishda birinchi o'rinni egallaydi. Bug'doyning asosiy xossalari bo'lib, donning tuzilishi va kimyoviy tarkibi, tashkil qiluvchi to'qimalarning tuzilishi va tarkibi hisoblanadi. Bug'doyning aleyron qatlami tarkibini oqsillar, yog'lar, qandlar, selluloza va mineral moddalar tashkil etadi. Aleyron

qatlami don massasining 4 dan 90%gacha miqdorini tashkil qiladi. Bug'doy donining ichki qismini to'liq endosperm egallaydi. Endosperm kraxmal va oqsil zarrachalari bilan to'lgan katta hujayralardan iborat. Endospermning rangi oq yoki biroz sariqroq, shaffof unsimon yoki qisman shaffof bo'lishi mumkin. U 78-82% kraxmal, 2% atrofida qand, 13-15% oqsillar, 0,3-0,5% mineral moddalar, 0,5-0,8% yog', 0,1-0,15% sellulozadan iborat. Bug'doy asosan 2 turga bo'linadi qattiq va yumshoq.

Bug'doy donidan tayyorlanga un mahsulotlaridan ko'plab non mahsulotlarini tayyorlash mumkin. Yumshoq bug'doydan tayyorlangan undan sifatli non mahsulotlar tayyorlanadi. Respublikamizda ekilayotgan bug'doylarning deyarli 90% ini yumshoq bug'doylar tashkil etadi. Yumshoq bug'doy lotincha *Triticum aestivum* deb ataladi. Asosan qattiq bug'doylardan tayyorlangan unlarni makaron mahsulotlarini olish uchun qo'llaniladi.

Donni saqlash: Don yetishtiriladigan hududlarda donni saqlash mexanizatsiyalashtirilgan omborxonalarga ega don qabul qilish maskanlarida, shuning bilan birga, donni istemol qilish va qayta ishlash jarayonida katta quvvatli elevatorlarda amalga oshiriladi. Donni saqlash omborxonalarida quritgichlar va faol shamollatish qurilmalari bo'lishi kerak bo'ladi. Tozalangan don quritilganda va shamollatiladigan omborxonalarda saqlanganda yetilish jarayoni tezlashadi. Barcha don ekinlariga mos tarzda standartlar tasdiqlangan. Bug'doyga esa bitta standart-GOST 9353 tasdiqlangan.

Xulosa

Yuqorida qayd etilgan ma'lumotlarni hisobga olgan holda, shunday xulosaga kelish mumkinki, donli mahsulotlar tarkibida mineral moddalar ancha ko'p bo'ladi. Shuning uchun har bir mahsulotni o'z vaqtida istemol qilish kerak. Bu mahsulotlar tarkibidagi minerallar organizm uchun juda zarur. Mineral moddalar va oqsillar sog'liqqa shu bilan bir qatorda insonning turmush tarziga ham katta ta'sir ko'rsatadi. Donli mahsulotlarni yanada yaxshilash va sifatli don mahsulotlarini ko'paytirish uchun dehqon xo'jaligiga katta e'tibor qaratilmoqda

Foydalanilgan adabiyotlar.

1. Vasiev.M, Dodaev.Q, Isabaev.I, Sapaeva.Z, Gulyamova.Z, «Oziq-ovqat texnologiyasi asoslari» Darslik. Voris nashriyoti. Toshkent-2012-yil, 400-b
2. Adizov R.T «Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Darslik. "Fan". Toshkent-2012-yil 432-b