

<https://conferencea.org>**EFFECTIVE VARIETAL INDICATORS OF RED CARROTS IN THE PRODUCTION OF SUKAT****T.f.b.f.d (Phd) A.T.Oltiyev, M.F.Haydarova, D.N.Bozorova.****azim-10-86@mail.ru Buxoro muhandislik-texnologiya instituti.****Buxoro sh.Q.Murtazoyev 15.**

Candied fruit (Sukat) is a processed product from fresh or canned fruits, berries, vegetables boiled in sugar syrup, dried or sprinkled with sugar.

Qayta ishlangan sabzavotlar vitaminlar, minerallar, biologik faol moddalarning maksimal miqdorini saqlashi bilan birga yuqori ozuqaviy qiymatga ega bo'lishi ham kerak bo'ladi. Qizil sabzi O'zbekiston Respublikasining deyarli barcha hududida ommaviy yetishtirilishini hisobga olsak, uni qayta ishlash hamda saqlash uchun foydali va qiymatli xomashyo hisoblanadi. Tajriba jarayonida 3 navli qizil sabzidan sukat tayyorlashga yaroqligi o'rganildi.

1. **Miak**-195 navi

2. Baraka navi

3. Kaskade F1 duragay navi.

Tajribalarda sukatlarni ishlab chiqarish texnologiyasining ikkita variantidan foydalanildi:

1) Oqartirish bilan 2) Oqartirmasdan

Sukatlarni ta'tib ko'rish – qayta ishlangan shakldagi turli xil navlar va ekinlarning asosiy qiyosiy bahosi; ta'mi, hidi, rangi, tashqi ko'rinishi va tuzilishini baholashni o'z ichiga oladi.

Qizil sabzidan sukat ishlab chiqarish bo'yicha eng yaxshi nav Mshak-195 navi-5,0 ball, Baraka navi-4,7 ball va Kaskade F1 duragay navi 4,5 ball bo'ldi. Sukat tayyorlash texnologiyasidan qat'iy nazar, ushbu navlardan sukatlar xaridorsevar ko'rinishni, rangi, ajoyib ta'mi va yoqimli biriktiruvchi tuzilishi uchun eng yuqori o'rinni oldi. Ular chiroyli ko'rinish, rang, ajoyib ta'm, chiroyli ko'rinishga ega bo'ldi. Sukatlarni tayyorlash uchun turli texnologiyalardan foydalanish ularning sifatiga sezilarli ta'sir ko'rsatdi.

Shakarlangan sabzavotlarning sifatiga, ishlatiladigan navlar va duragaylar sezilarli ta'sir ko'rsatadi.

Standartlar bo'yicha me'yoralashtirilgan shakarlangan mevalar sifatining asosiy kimyoviy ko'rsatkichlari quruq moddalar va shakarlarning tarkibiga bog'liqdir.

Quruq moddalarning tarkibi navlari bo'yicha farqlanadi: eng ko'p Baraka navi 89,9 %, Mshak-195 navi bir oz kam -87,2 % ni tashkil etdi. Quruq moddalar miqdori eng kam namoyon etgan Kaskade F1 navi bo'lib, bu navning asosan yangi sabzi tarkibidagi quruq moddalarning tarkibi, navda namlikning har xil ajralib chiqishi ya'ni ajralib chiqish tezligi bilan bog'liqligidan dalolat beradi.

Oziqlanish qiymati quruq moddalardagi shakar ulushiga qarab baholanishi kerak, u qanchalik kichik bo'lsa, tayyor mahsulot tarkibida Pektin, azotli, mineral moddalar ko'proq bo'lishini ta'minlaydi. Navlar orasidagi shakar miqdoridagi farqlar deyarli kuzatilmadi. Bu quyidagi ko'rsatkichni 81,0-83,2 % tashkil etdi.

Karotinning eng ko'p miqdori Mshak-195 navida-12,1 mg/100gr, Baraka navida -11,8 mg/100 gr, Kaskade F1 duragayida- 11,7 mg/100gr shakarlangan sabzavotlarida topildi. Buning sababi Mshak-195 va Baraka navlari ildizlari boshqa navlarga qaraganda ko'proq karotinni o'z ichiga olganligi, shuningdek, qayta ishlash jarayonida karotinni saqlab qolish qobiliyatiga bog'liqdir. Karotinning eng past ko'rsatkichi ya'ni yo'qotilishi Baraka navida 34,1%, Mshak-195 navida 34,9 %, Kaskadi F1 duragayida esa 35,6 % ni tashkil etdi.

Yuqoridagilardan kelib chiqib, aytilganlarning barchasidan biokimyoviy ko'rsatkichlar majmuasi nuqtai nazaridan Baraka navini ajratib ko'rsatish kerak.

Tayyorlash texnologiyasi shakarlangan mevalarning biokimyoviy tarkibiga ham sezilarli ta'sir ko'rsatdi. Turli xil variantlarda shakarlangan sabzavotlar qattiq moddalar tarkibida bir oz farq qildi. Navidan qat'iy nazar, 81-83,2 % oqartirilgan navida qattiq moddalarning yuqori miqdori qayd etildi. Oqartirmasdan (bez blansirovanniy) tayyorlangan qandli mevalarda qand miqdori (quruq moddaga nisbatan foizda) 80-81 % ni tashkil etdi.

Bu shakar sepilgan variantdagi shakar ulushidan 2-4 % kamroq. Tayyorlash texnologiyasi karotin tarkibiga kam ta'sir ko'rsatib, 11,8 mg/100 gr oqartirilmagan navida karotin miqdori ko'proq qayd etilgan. Oqartirilgan navida esa 11,7 mg/100 gr ni tashkil etgan bo'lsa, karotinning katta qismi suklatlar uchun, sabzini qayta ishlash jarayonida yo'qolsada, suklatlangan mevalarda uning miqdori juda yuqori.

Oqartirilmagan navida karotinning yo'qolishi 25-35 % (navlaridan kelib chiqib) oqartirish bilan 35-55 % ni tashkil etdi. Biokimyoviy ko'rsatkichlarning o'rtacha ma'lumotlarini tahlil qilib, shuni ta'kidlash mumkin, eng yaxshi texnologiya mevalarni suklatlashda oqartirmasdan ishlab chiqarish maqsadga muvofiq. Suklatlarning ta'miga pishirish va quritish jarayonlari sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Eng xomashyoni dastlab ma'lum darajada quritib, keyin pishirish va yakunda yana quritishni optimal holatida olib borish kerak.

Ko'rsatkichlardan kelib chiqib, yuvish yo'li va quritish bilan oqartirmasdan ishlab chiqarish texnologiyasi eng qulay hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. A.T.Oltiyev, M.F.Haydarova, D.N.Bozorova. Qizil lavlagi va qizil sabzi navlaridan suklat ishlab chiqarishdagi texnologik baholashlar. "Zamonaviy ta'limning yutuqlari" Ilmiy jurnali. № 1 son. 87-91 b
2. A.T.Oltiyev, M.F.Haydarova, D.N.Bozorova. Перспективы технологии производства сукката. GALAXY. International interdisciplinary pesearch journal (GIIRJ). 279-284 s
3. A.T.Oltiyev, M.F.Haydarova, D.N.Bozorova. Production of new products in the mofern food industry of Uzbekistan. In an Multidisciplinary "International Conference on Advance Research in Humanities Sciences and Education", published with Conferencea International Database, hosted online, in Malaysia on October 15 th 2022.
4. Марченко В.И., Степанова Н.Ю. Химический состав плодов и овощей Научное обеспечение развития АПК в условиях реформирования: сб. науч. тр. СПб., 2014. С. 414-417.
5. Ibrokhimovich S. R., Mamatojievich M. A. TECHNIQUES FOR CREATIVE WRITING //Web of Scientist: International Scientific Research Journal. – 2021. – Т. 2. – №. 12. – С. 493-496.
6. Ibrokhimovich S. R., Yusupovich I. V. Professional Communication in the Pedagogical Activity of a Teacher //European Journal of Life Safety and Stability (2660-9630). – 2021. – Т. 11. – С. 264-268.
7. Ibrokhimovich S. R., Yusupovich I. V. Professional Communication in the Pedagogical Activity of a Teacher //European Journal of Life Safety and Stability (2660-9630). – 2021. – Т. 11. – С. 264-268.
8. Ibrokhimovich S. R., Mamatojievich M. A. TECHNIQUES FOR CREATIVE WRITING //Web of Scientist: International Scientific Research Journal. – 2021. – Т. 2. – №. 12. – С. 493-496.
9. Шаисламова М. Р., Гафурова Д. Р. Влияние стратегического маркетинга на конкурентоспособность предприятия //Молодой ученый. – 2015. – №. 7. – С. 510-513.
10. Гафурова Д. Р., Джалалов Ж. М. Управление инновациями в сфере информационно-коммуникационных технологий //International Journal of Innovative Technologies in Economy. – 2018. – №. 1 (13). – С. 83-87.
11. Ramazanovna G. D. Methodology for Evaluating the Management of Innovative Processes in the Field of Information and Communication Technologies //Webology. – 2020. – Т. 17. – №. 1. – С. 365-376.