

**PRODUCTION OF NEW PRODUCTS IN THE MODERN FOOD INDUSTRY OF
UZBEKISTAN**

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.

The main purpose and function of food processing is to store agricultural products that are vegetables in a processed state and prepare them for use in food products without additional processing. In the process of processing, complex physico-chemical processes take place in the raw material. If the production technology is violated, they can reduce the nutritional value of the product or lead to their violation.

O‘zbekistonda oziq-ovqat sanoatini rivojlantirishning ustuvor yo‘nalishlari sifatida mahalliy xomashyolar asosida yuqori ozuqaviy va biologik qiymatga ega yangi oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish belgilab qo‘yilgan.[1]

Tsukatlar yangi yoki konservalangan mevalar, sabzavotlardan shakar siropida qaynatilgan quritilgan va yana quritilgan yoki shakar kukuni sepilgan mahsulotdir[2,3]. Oziq-ovqat mahsuloti sifatida tsukatlar ko‘plab boshqa qandolat mahsulotlariga nisbatan shubhasiz afzalliklarga ega. Chunki ular tarkibida organizm uchun foydali bo‘lgan turli xil moddalar, mineral tuzlar, mikroelementlar mavjud[4,5].

Markaziy Osiyo davlatlarida xususan, O‘zbekiston iqlimida yetishtirilayotgan sabzavotlar o‘zining boy tarkibi va ozuqaviy qiymati yuqoriligi bilan alohida ahamiyat kasb etadi. Ishlab chiqariladigan oziq-ovqat mahsulotlarining asosiy iste‘molchisi Rossiya, Yevropa davlatlari bo‘lib hisoblanadi. Ayni paytga kelib tsukatlar ishlab chiqarishga bo‘lgan talab va taklif sezilarli darajada ortib boryapti. Bundan kelib chiqib tsukatlar ishlab chiqarish texnologiyasi takomillashtirilmoqda. O‘zbekistonning deyarli barcha hududlarida sabzavotlar yetishtirilishini inobatga olib, uning tannarxi arzonligi sababli qayta ishlab chiqarish uchun ancha arzon xomashyo hisoblanadi[5]. Tsukatlarni ishlab chiqarish uchun mahalliy qizil lavlagi, qizil sabzi istiqbolli hisoblanadi. Meva shakarini ishlab chiqarishning texnologik sxemasi oddiy bo‘lib, tsukatlar ishlab chiqarishni sabzavot yetishtiriladigan paytlarda, shu jumladan O‘zbekistonda yangi tashkil etilgan klasterlarda hattoki kichik fermer xo‘jaliklarida ham tashkil etish mumkin.

Qizil lavlagi qayta ishlash uchun qimmatli xomashyo hisoblanadi. Qizil lavlagining tarkibida ko‘p miqdorda shakar, organik kislotalar, oqsillar, ba‘zi vitaminlar mavjud bo‘lib uning tarkibida minerallar (K,Mg, Mn, Cu) miqdori ham yuqori bo‘ladi.

Qizil sabzi ham o‘zining boy tarkibi bilan qizil lavlagidan qolishmaydi. Uning 89 tarkibida ko‘p miqdorda inson organizmi uchun foydali vitaminlar, jumladan A vitaminiga aylanadigan karotinning yuqori miqdori bilan baholanadi. Karotin miqdori bo‘yicha sabzi sabzavotlar orasida tengsiz hisoblanadi.

Qizil sabzi va qizil lavlagi asosan quritish, tuzlash, sharbatlar va konservalangan sabzavotli gazaklar ishlab chiqarish kabi qayta ishlash turlari uchun ishlatiladi, ammo ular boshqa oziq-ovqat mahsulotlari, shu jumladan, tsukatlar ishlab chiqarish uchun ham xomashyo bo‘lib xizmat qilishi mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yhati:

- 1.A.T.Oltiyev, M.F.Haydarova, D.N.B ozorova. Qizil lavlagi va qizil sabzi navlaridan sukat ishlab chiqarishdagi texnologik baholashlar. “Zamonaviy ta’limning yutuqlari” Ilmiy jurnali. № 1 son.87-91 b
2. 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.
3. Степанова Н.Ю. Технологическая оценка пригодности разных сортов и гибридов моркови для производства цукатов // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. 2009№ 14.79-83 с.
- 4.Степанова Н.Ю., Марченко В.И., Богатырёв А.Н. Есть ли будущее у российской плодоовощной продукции // Известия Санкт-Петербургского государственного аграрного университета. 2014. № 35. С. 26-31.
- 5.Мурашев С.В., Вержук В.Г., Белова А.Ю. Стимуляция роста и повышение эффективности холодильного хранения ягод жимолости и облепихи после обработки растений аминокислотным препаратом БКА //Сельскохозяйственная биология. 2010. № 1. С. 90-95.