

## DONNI SIFATINI BAHOLASH

<sup>1</sup>*Sayitjonov S.,*

<sup>2</sup>*Meliboyev B.*

<sup>3</sup>*S Muhiddinov*

<sup>1</sup>*TKTI "22-68" Talabasi*

<sup>2</sup>*TKTI "22-68" Talabasi*

<sup>3</sup>*TKTI "22-67" Talabasi*

<sup>1</sup>*Email:sayitjonsayitjonov@gmail.com*

<sup>2</sup>*Email:meliboyevbehzod49@gmail.com*

<sup>3</sup>*Email:muhiddinovsarvar@gmail.com*

### ANNOTATSIYA

Ushbu maqola don va don mahsulotlarining sifatini o'rganish va boshqa ko'rsatkichlarini aniqlash haqida ma'lumot beradi . Don sifati haqida umumiy ma'lumotlar keltirib o'tilgan

#### **Kalit so'zlar:**

Don , sifat , rang , ta'm , hid , zichlik , DAST , o'lcham , kategoriya , ifloslanganlik darajasi

### KIRISH

Donlarning asosiy sifat ko'rsatkichlariga ularning yangiligi (rangi, ta'mi, hidi), namligi, katta-kichikligi, ifloslanganlik darajasi, zararkunandalar bilan zararlanganligi yoki zararlanmaganligi, don kesimining shishasimonligi, gul po'stlog'ining miqdori va boshqalar kiradi. Don asosan saqlashga va qayta ishlashga ma'lum hajmda keltiriladi. Don massalari tashqi ko'rinishi va sifat ko'rsatkichlari bo'yicha bir xil bo'lishi talab etiladi. Don sifatini aniqlash asosan ikki guruhga bo'lib o'rganiladi . Organoleptik va laboratoriya usullari orqali tekshiriladi . Laboratoriya usuli bilan donlarning namligi, begona aralashmalar bilan ifloslanganlik darajasi, ombor zararkunandalari bilan zararlanganlik darajasi aniqlanadi. Don to'g'risida yanada kengroq ma'lumotga ega bo'lishi uchun donning zichligi, 1000 donasining massasi, don mag'zining shishasimonligi, oqsil miqdori, kleykovina miqdori va sifati hamda donda kul miqdori kabi ko'rsatkichlari ham aniqlanishi mumkin. Laboratoriya usulida asosan maxsus asboblarda orqali tekshirish ishlari olib boriladi . Don sifatini aniqlashning yana bir usuli organoleptik usul deyiladi , bu usulda don sifatini sezgi organlari yordamida baxolash kiradi . Bu usulda boshqa usullar orqali aniqlab bo'lmaydigan sifat ko'rsatkichlarini ( masalan donning rangi , hidi , ta'mi ) aniqlash mumkin . Donning soflik ko'rsatkichlarini aniqlash deganda ( rangi , hidi , ta'mi ) uning asosiy soflik ko'rsatkichlari hisoblanadi . Har bir partiyada keltirilgan don massasida asosiy dondan tashqari boshqa begona aralashmalar, (begona o'tlar urug'i, qum, loy, poyalar, xaslar

va hokazo) ham bo'lishi mumkin. Shuning uchun ham don sifatini aniqlashda yoki soflik darajasini aniqlashda shularga e'tibor berish kerak. Agar don tarkibida kamchiliklar yoki buzilishlar aniqlansa, kamchilik kategoriyasi o'tqazilishi mumkin va donni qabul qiluvchi tomonidan qaytarilish xolatlari yuzaga kelishi mumkin. Bugungi kunda Respublikamizda etishtirilib, tayyorlanadigan va etkazib beriladigan bug'doy doniga yangi – O'zDSt 880:2004 davlat standarti ishlab chiqilgan va tasdiqlangan. Bu standart davlat tizimida tayyorlanib oziqovqat va texnik maqsadlarda foydalaniladigan bug'doy donlari uchun qo'llaniladi. Mazkur standart talabi bo'yicha bug'doy doni namunasi 750 g/l ni tashkil etishi kerak. Suv miqdori esa 14 % dan, begona aralashmalar miqdori 1 % dan, boshqa donlar aralashmasi esa 3,0 % dan ortiq bo'lmasligi va boshqa asosiy va muhim bo'lgan ko'rsatkichlari ko'rsatib qo'yilgan. Rossiya Federatsiyasi va Qozog'iston Respublikasi davlatlari standartlarida ko'rsatib qo'yilganidek donlarga ishlangan bizdagi standartlarda ham donlarning ombor zararkunandalari bilan zararlanishiga yo'l qo'yilmaydi va bunga qarshi choralar muntazam ravishda ko'rib boriladi. Yuqorida aytib o'tganimizdek donning rangi, ta'mini va xidini aniqlashda O'zDSt ga amal qilgan holda namunalarni tanlash va ajratish ishlari bajariladi. Donning sifat ko'rsatkichlari: Don o'lchamlarining bir xilligi ularning sifatini baholashda qo'llaniladigan asosiy ko'rsatkichlardan biri hisoblanadi. Donlar o'lchamlari bo'yicha qanchalik darajada bir xil bo'lsa, ulardan tayyorlanadigan yorma, un mahsulotlarining sifati shuncha yuqori bo'ladi va qayta ishlash natijasida chiqadigan chiqimlar ham kam bo'ladi. Bu ko'rsatkichni aniqlash uchun don ma'lum o'lchamlarga ega bo'lgan elaklarda elanadi. Don rangi. Qishloq xo'jaligida donlarning rangi ularning asosiy sifat ko'rsatkichlari hisoblanadi. Chunki ranga qarab juda ko'plab ma'lumotlar olish mumkin bo'ladi (masalan: don tuplamining turi, navi, bir xillig) kabi ko'rsatkichlar aniqlanadi. Har bir donning rangi o'ziga xos bo'lgan rang qo'shimcha yaltiroqlik, chiziqlar va boshqa ko'rsatkichlarni o'zida aks ettiradi. Don rangi standartlarga mos kelishi kerak. Don rangi standartlar yoki namunalarga solishtirish yo'li bilan aniqlanadi. Zichlik (kg/m<sup>3</sup>) donning asosiy ko'rsatkichlaridan biri hisoblanadi va bu ko'rsatkich donning strukturasi, to'liqlig'i, pishib etilganlik darajasi va boshqa ko'rsatkichlariga bog'liq bo'ladi. Puch donda endosperma miqdori kam bo'lganligi uchun ham ularning zichligi nisbatan kichik bo'ladi. To'liq pishib yetilgan donlarning zichligi pishib yetilmagan donlarning zichligiga nisbatan birmuncha yuqoriroq hisoblanadi. Hidi. Don o'ziga xos hidga ega bo'ladi. Agar donda o'zgacha hid bo'lsa u donning buzilganligi, yomonlashganligidan dalolat beradi. Donda begona hidlarning yuzaga kelish sabablariga kelsak asosan tashqi muhitdagi xar hil moddalar ya'ni bug' va gazlar yutishi natijasida yoki don bilan aralashma xolatda bo'lgan boshqa urug'lar, organik aralashmalar xar hil zarakunandalar sababli yuzaga kelishi mumkin. Donning shishasimonlik darajasini aniqlash. Agar donlar kesimining yuzasi butunlay

shishasimon yoki shishasimonligi kesimi yuzasining 1/4 qismidan kichik bo'lsa bunday donlar shishasimon donlar deb yuritiladi. Unsimon donlarda esa kesimi, batamom unsimon yoki kesimining 1/4 qismidan kami shishasimon bo'ladi. Bu ko'rsatkich bug'doy, arpa, makkajo'xori va guruch donlarida aniqlanadi. Standart talabi bo'yicha bug'doy donlari shishasimonlik ko'rsatkichi asosida kichik tiplarga bo'linadi. Ta'm. Har tomonlama sog'lom bo'lgan don o'ziga xos ta'mga ega bo'lib ko'pincha chuchuk yoki biroz shirin ta'mda bo'ladi. Ta'm ko'rsatkichini aniqlashda 100 g dondan foydalaniladi. Don ta'mi toza va maydalanган donda aniqlanadi. 100g don keltirilib tozalanadi va tegirmonda maydalanadi, so'ng 2g dan chaynaladi. Har aniqlashdan oldin va keyin og'iz yaxshilab chayilishi kerak bo'ladi. Don ta'mini aniqlash boshqa organoleptik ko'rsatkichlar bo'yicha donning soflik darajasini aniq belgilash imkoni bo'lmagan hollarda o'tkaziladi va o'rganiladi. Don massasini saqlashning va sifat darajalarini tekshirishning usullari bilan tanishib chiqdik. Don massasi tang ya'ni kritik namlikdan past holda saqlanganda don tarkibidagi modda almashinuvi, nafas olish va boshqa barcha fiziologik jarayonlar keskin pasayadi. Don massasi bunday usulda saqlanganda barcha xususiyatlari uzoq vaqt to'liq saqlanadi. Don massasi yaxshi tozalanib, tashqi sharoit omillaridan yaxshi saqlansa ularni omborlarda 4-5 yilgacha, xirmonlarda 2-1 yilgacha hech qanday qo'shimcha ishlov bermasdan saqlash mumkin. Don uyumi quruq holda saqlanganda doimo kuzatuv ishlarini olib borish lozim. Chunki qulay sharoit tug'ilishi bilan mikroorganizmlar va zararkunandalarning faoliyati kuchayishi hamda don o'z-o'zidan qizishi mumkin. Bunda havoning nisbiy namligi ham muhim ahamiyatga ega. Don va dukkakli donlar namligi 12-14 % bolganda omborlarda uzoq vaqt saqlanishi mumkin. Moyli ekinlar doni tarkibidagi moyning miqdoriga namligi 6- 11 % bo'lganda yaxshi aniqlanadi. Ma'lumki har bir don yoki urug' qishloq xo'jaligida e'tibor qilinadigan xususiyatlaridan tashqari hosildorlik, vegetatsiya davri, kasallik va zararkunandalarga chidamliligi va turli iste'mol ko'rsatkichlariga ega bo'ladi. Masalan bug'doyning har xil navlari o'ziga xos un chiqishi va nonvoylik sifat ko'rsatkichlariga ega. Makkajo'xorining ko'pgina navlari va duragaylari yaqqol ifodalanuvchi texnologik xususiyat, qimmatiga ega. Zig'ir urug'ining tarkibida sifatli yog' mavjud bo'ladi, kungaboqar doni tarkibida yog' miqdori naviga qarab bir-biridan keskin farq qiladi. Inson iste'mol qiladigan oziq-ovqat mahsulotlarining taxminan 65-75% I dondan tayyorlanadi. Dondan sanoatda ko'plab un, yorma va omuxta-yem kabi birlamchi mahsulotlar ishlab chiqariladi. Xalqimizning bu mahsulotlarga bo'lgan talabi benihoyat kattadir. Aholini don va don mahsulotlariga bo'lgan talabini to'laroq qondirish hozirgi bozor munosabatlari barqarorlashib borayotgan bir davrda muhim vazifalardan biri hisoblanadi don va don mahsulotlariga talabini to'la qondirishga faqatgina ko'plab don yetishtirish orqali erishib bolmaydi. Yetishtirilgan don, yorma va omuxta yemlarni sifatli va isrofgarchilikka yo'l qo'ymasdan saqlay bilish lozim.

## **XULOSA**

Don odam iste'mol qiladigan oziq-ovqat, un, pivo, kraxmal-patoka, spirt, aralash yem tayyorlash uchun xom ashyo hamda qishloq xo'jaligi hayvonlari uchun to'yimli ozuqa. Donni qayta ishlab olingan mahsulotlar non, makaron, kandolatchilik korxonalarida ishlatiladi. Insoniyat oqsilning 50%, ugle-vodlarning 70%, yog'larning 15% ini don mahsulotlaridan oladi.

## **REFERENCES**

1. S.Tursunov Z.Muqimov B.Norinboyev Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi Toshkent . “Ijod – Press” . 2019y.
2. X.Shaumarov S.Islomov D.Xolmirzayev A.Safarov Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi Toshkent . “Tex Pro – Silver” . 2021y.
3. <https://n.ziyouz.com>
4. O.Yakubjonov S.Tursunov Z.Muqimov “Donchlik” . Toshkent “Yangi asr avlodi” 2009y.
5. X.N.Atabayeva J.B.Xudayqulov “O'simlikshunoslik” Toshkent. 2018y