



OZIQ-OVQAT SANOATI UCHUN AROMATIZATORLAR ISHLAB CHIQRISH

Sadikova Muxayo Muratovna, t.f.n (PhD) dotsenti

Buxoro muhandislik-texnologiya instituti

Rizoyeva Mushtariy Toyir qizi - M55-23 KT magistri

Buxoro muhandislik-texnologiya instituti.

Kalit so'zi: лаванда мойи, анис мойи, эфир мойлари, терпенлар, амбергис, мирра эфир мойи, атиргул эфир мойи, ўсимлик мойлари, чиннигул эфир мойи

Ushbu usullarning har biri o'zining afzalliklari va kamchiliklariga ega va natijada olingan mahsulotlarning tarkibiga sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Izolyatsiya usulini tanlashda efir moylarining tarkibi va tarkibi, xom ashyoning xususiyatlari hisobga olinadi. Efir moylarini ajratib olish uchun xom ashyo (masalan, lavanta gullari, lilakning yashil massasi), quritilgan (yalpiz) yoki quritilgan (iris) fermentativ davolashga duchor bo'lgan xom ashyo (atirgullar) ishlatiladi. Efir moylari rangsiz yoki yashil, sariq, sariq-jigarrang suyuqliklardir. Zichlik birdan kam. Suvda yomon yoki erimaydi, qutbsiz yoki past qutbli organik erituvchilarda eriydi. Efir moylari yorug'lik yoki atmosfera kislorodi ta'sirida osongina oksidlanadi. Efir moylarining konsentratsiyasi 0,1% (atirgul gullarida) dan 20% gacha (chinnigullar kurtaklarida) o'zgaradi. Hozirgi vaqtda yog'li yog'larni tahlil qilish uchun gaz-suyuqlik va suyuq xromatografiya usullari qo'llaniladi.

20-asrda organik kimyo va kimyoviy sintezning keng rivojlanishi. efir moylarining ko'plab komponentlarini sintez qilish, ularni qulayroq va arzonroq qilish, ko'pincha tabiiy efir moylaridan foydalangan holda turli xil aromatik aralashmalar va ularning kombinatsiyalarini yaratish imkonini berdi.

Oziq-ovqat sanoatidagi suyuq lazzat beruvchi xushbuy vositadir. Suyuq aromatizatorlar ko'pincha oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladi. Har xil suyuqliklarda erigan xushbo'y moddalar ilgari essensiya deb atalgan. Yangi GOSTga muvofiq, bu ta'rif "oziq-ovqat lazzatlari" atamasi bilan almashtirildi. Ular turli moddalarning bir xil efir moylarini ifodalaydi.

Turli mahsulotlarni dudlash effektini berish uchun faol foydalaniladi va hatto uy oshpazlari kabi professional texnologlar ham tutun qanday qilib "suvga surilishi" haqida umuman tasavvurga ega emasligi bilan duch kelishingiz mumkin. Suyuq tutun - bu baliq va go'shtni tabiiy dudlash bilan umuman aloqasi yo'q kimyoviy



modda degan fikrni eshitishingiz mumkin. Lekin, aslida, hamma narsa ancha sodda. Yog'ochni kibik shaklida maydalash. Ular pechga joylashtiriladi va yondiriladi. Bunga qo'shimcha qilish kerakki, qatronlar va kanserogenlar - tutunda mavjud bo'lgan yonmaydigan moddalar, suvda erimaydi va aralashmaydi. Keyingi ishlov berish jarayonida erimaydigan moddalar chiqariladi. Bu shuni anglatadiki, suyuq tutun gulxan tutunidan ko'ra ekologik jihatdan qulayroqdir. Aynan shuning uchun ham ba'zi mamlakatlarda an'anaviy tarzda chekish butunlay taqiqlangan, chunki sanoat chekish paytida atmosferaga ko'plab kanserogenlar chiqariladi. Bu mamlakatlarda chekishning yagona usuli suyuq tutun hisoblanadi.

Eng ko'p ishlatiladigan sintetik aromatik moddalar oziq-ovqat essensiyalari va vanilindir. Essensiyalar - sanoatda yaratilgan sun'iy oziq-ovqat lazzatlari; sintetik aldegidlardir. Mahsulotning tabiiy ta'mi va xushbo'yligini olish uchun kimyoviy komponentlar tegishli nisbatda aralashtiriladi. Ingredientlar soni 10-15 ga etadi, ularning aksariyati sintetik xushbo'y hidlardir. Tabiiy aromaga aniq o'xshashlikka erishish juda oson emas. Eng katta o'xshashlik ko'pincha tabiiy aromatik moddalarni qo'shish orqali erishiladi, lekin 25% dan oshmasligi kerak. Ular aromatning kuchini bir necha bor oshiradi. Oziq - ovqat sanoati chiqindilari. Meva danaklari konserva sanoatining chiqindisi hisoblanadi. O'rik, olxo'ri, olcha, shaftoli, bodom danaklarining mag'zidan ham sanoatda moy olinadi. Mag'izning kimyoviy tarkibi quyidagi jadvalda keltirilgan.



Foydalanilgan adabiyotlar

1. В.Г.Щербаков. Биохимия растительного сырья. –М.: Колос, 1999
2. В.Г.Щербаков. Биохимия и товароведение масличного сырья. –М.: Агропромиздат, 1991.
3. Y.Qodirov. D.Ravshanov, A.Ro'ziboyev. "O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi" darslik, Toshkent, 2014.
4. Кретович В.Л. Биохимия растений. М. Высшая школа 1980 г
5. Третьяков Н.Н Кошкин Е.И Физиология и биохимия сельскохозяйственных растений. М.Колос 2008 г.

Axborot manbaalari

1. <https://studfile.net/preview/1152683/page:13/>
2. www.ziyonet.uz



3. <https://farmf.ru/lekcii/metody-izucheniya-morfologii-bakterij/>
4. <https://www.booksite.ru/fulltext/1/001/008/076/349.htm>
5. www.molbio.ru
6. <https://studfile.net/preview/1152683/page:13/>
7. www.ziyonet.uz
8. <https://farmf.ru/lekcii/metody-izucheniya-morfologii-bakterij/>
<https://www.booksite.ru/fulltext/1/001/008/076/349.htm>