



УДК 54.8.66.10167

ЙОГУРТ ТАРКИБИНИ БОЙТИШДА УНДИРИЛГАН БУҒДОЙ ВА АРПА СОЛОДЛАРИДАН ФОЙДАЛАНИШ

И.Р.Асқаров

Ўзбекистон “ТАБОБАТ” Академеяси раиси, к.ф.д., профессор

Д.Т.Хасанова

Андижон давлат университети доценти, к.ф.ф.д. (PhD)

КИРИШ

Сут маҳсулотлари ишлаб чиқаришда ундирилган буғдой ва арпа донларидан фойдаланишда, маҳсулотнинг қўшимча маҳсулотларини органолептик хусусиятларига таъсирини ўрганиш ҳам муҳим ҳисобланади. Шунингдек, ундирилган донларнинг оптимал дозасини аниқлаш, тайёр маҳсулотнинг сақланиш муддатига таъсири ҳам муҳим аҳамиятга эга [1],[2].

Ундирилган буғдой ва арпа таркибида алмашинадиган аминокисоталарнинг кўплиги уни янада озиқ-овқатларни бойитишда фойдаланиш учун қулай, арзон қўшимча эканлигини белгилаб беради [3], [4] [5].

Тажриба қисм: Лаборатория шароитида ўта юқори частотали электр магнит майдонида қуйидагича ишлов бериш шароитида: ЎЮЧ частотаси – 2450 мГц; ишлов бериш қуввати – 150 Вт; ишлов бериш вақти – 8-10 мин; материал намлиги – 24-30%; харорати - 45-50⁰С; материал қалинлиги – 50-70 мм; қайта ишланган ундирилган буғдой ва ундирилган арпа солодларидан фойдаланилди.

Ишнинг бажарилиши: Йогурт олиш учун ундирилган бошоқли донлар солоди ун қилиб тортиб олинади. Бунда йогурт анъанавий технология бўйича тайёрланади. Қўшимчалар билан бойитишда, ундирилган бошоқли донларнинг уни ва ачитқи биргаликда қўшилади.

Ундирилган буғдой ва ундирилган арпа солодлари асосида тайёрланган озиқ-овқат қўшилмалари қўшилган йогурт массаси 40⁰С да 5-6 соат мобайнида ферментация жараёнидан ўтказилди.

Натижалар муҳокамаси: Тадқиқот натижалари шуни кўрсатдики, йогурт ишлаб чиқаришда ундирилган буғдой ва ундирилган арпа солодлари асосида тайёрланган озиқ-овқат қўшилмаларидан йогурт массасига нисбатан максимум 1,5 % миқдорда қўшиш етарли бўлар экан. Қуйидаги жадвалда бойитилган йогуртнинг органолептик кўрсаткичлари келтирилган:

I- жадвал

Турли нисбатларда озиқ-овқат қўшиб тайёрланган йогуртларнинг органолептик кўрсаткичлари.

№	Озиқ-овқат мчаси ори	Органолептик кўрсаткичлари			
		ташқи ниши	ранги	таъми ва ҳиди	гомогенлиги

1	1,0	Бир хил қликдаги қоқ масса.	Бутун масса аб бир хил хос оқ рангли	Бегона хид ва ларсиз соф ўзига хос ентланган сут хиди ва ига эга.	Бир жинсли
2	1,5	Бир хил қликдаги қоқ масса	Бутун масса аб бир хил хос оқ рангли	Бегона хид ва ларсиз соф ўзига хос ентланган сут ва ёқимли д хиди ва таъмига эга.	Бир жинсли
3	2	Бир хил қликдаги қоқ масса	Солоднинг хос ранги от массасида илди	Бегона хид ва ларсиз соф ўзига хос ентланган сут ва солод ва таъмига эга.	Йогурт асида кучси цияланиш илди
4	3	Бир хил қликдаги қоқ масса	Солоднинг хос ранги от массасида илди	Бегона хид ва ларсиз ферментланган нисбатан солод хиди ва и доминантлик қилди.	Йогурт асида цияланиш арли кузатилди

Жадвалдан кўришиб турибдики, йогурт таркибига озик-овқат кўшилмасидан 1% кўшилганда, йогуртнинг таъми ва хиди ўзига хослигини сақлаб қолди, 1,5% кўшилганда йогуртда ундирилган бошоқли дон солодининг кучсиз ёқимли таъми ва хиди сезилади. Озик-овқат кўшилмасининг миқдорини ортиб боришида эса, йогурт таъминини ўрнига озик-овқат кўшилмасининг таъми устунлик қилиб борди.

Хулоса: Тажриба натижалари шуни кўрсатдики, ундирилган бошоқли донлар билан бойитилган йогуртларнинг органолептик ва физик-кимёвий кўрсаткичлари меъёрий ҳуқуқий ҳужжатларда берилган талаб даражасига тўлиқ жавоб бериши кимёвий таҳлиллар ёрдамида аниқланди. Бу озик-овқат кўшилмасидан халқ табобатида овқат ҳазм қилувчи, ичак тизими фаолиятини меъёрлаштирувчи ва витаминларга бой манба воситаси сифатида қўлланишга тавсия қилинадиган товарлар олиш мақсадида фойдаланиш мумкин.

Бундай усулда олинган йогуртлар таъми ва хиди соф йогуртга хос, бегона таъм ва хидларсиз, ранги бутун масса бўйлаб бир хил бўлади. Бундай бойитилган йогуртлар ўзининг шифобахш хусусияти билан янада ҳаридоргир ҳисобланади.

ФОЙДАЛАНИЛГАН АДАБИЁТЛАР:

1. Асқаров И.Р., Хасанова Д.Т. Ундирилган буғдой асосида олинган озик-овқат кўшилмасининг антиоксидантлик хусусиятларини ўрганиш // Journal of Chemistry of Goods and Traditional Medicine Volume 2, Issues 3, 2023. 174-177
2. Данильчук Т.Н., Рогов И.А., Демидов А.В. Повышение антиоксидантной активности проростков злаковых культур под воздействием инфракрасного излучения // Хранение и переработка сельхозсырья. 2014. №9. С. 16–21.
3. Уй шароитида буғдой ва арпа солодини тайёрлаш. // Халқ табобати плюс. №2 (15) Тошкент 2023 – 6-7 б.



4. Сташкова Н.О. Технологические аспекты получения сухих пророщенных зерен пшеницы // Хранение и переработка сельхозсырья. 2011. №2. С. 37–38.
5. Асқаров И.Р., Хасанова Д.Т. Арпа ва солод ишлаб чиқариш. Академик А.Қосимов таваллудининг 75 йиллигига бағишланган “Ўзбекистонда биотехнологиянинг ривожланиши ва истиқболлари” мавзусидаги илмий-амалий анжуман. Андижон – 2012.85 б