

QUYILTIRILGAN MEVA SHARBATLARINI TAYYORLASH TEXNOLOGIYASI

Bo'riyev Hakim Avazovich

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Yengil sanoat va oziq-ovqat texnologiyalar kafedrasi katta o'qituvchisi

bo'riyevh11@mail.com

Yo'ldoshev Raufbek Olimjon O'g'li

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Yengil sanoat va oziq-ovqat texnologiyalar kafedrasi assistenti

raufbekyuldoshev96@mail.com

Xujanova Zarina Nurali qizi

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi 4-bosqich talabasi

zarinaxujanova@mail.com

Hayitboyeva Fotima Bahodir qizi

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi 4-bosqich talabasi

fotima123@mail.com

Muhammadiyeva Marjona Bahodir qizi

Termiz davlat muhandislik va agrotexnologiyalar universiteti, Oziq-ovqat texnologiyasi ta'lim yo'nalishi 4-bosqich talabasi

marjona77@mail.com

Annotatsiya:

Tezis meva va sabzavotlarni qayta ishlash sohasida dolzarb bo'lgan quyultirilgan meva sharbatlarini tayyorlash texnologiyasini o'rganishga bag'ishlangan. Ishda sharbatlarni tayyorlash jarayoni, texnologik usullar, sifatni saqlash va meva sharbatlarining saqlash muddati masalalari yoritilgan. Tezisning maqsadi – meva sharbatlarini sifatli va uzoq muddat saqlashga imkon beradigan texnologik jarayonlarni aniqlash va takomillashtirish.

Kalit soʻzlar: meva sharbatlari, quyultirilgan sharbat, meva qayta ishlash, konsentratsiya, pasterizatsiya, saqlash muddati, sifat nazorati, texnologik jarayon.

Kirish:

Mamlakatimizda meva va sabzavotlarni qayta ishlash sanoati aholi ovqatlanish madaniyatini yaxshilash va sogʻlom oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berish uchun muhim ahamiyatga ega. Quyultirilgan meva sharbatlari mevalarning barcha foydali xususiyatlarini saqlab qolish, uzoq muddat saqlash va transportlash imkonini beradi. Shu sababli meva sharbatlarini tayyorlash texnologiyasini oʻrganish va takomillashtirish ilmiy va amaliy jihatdan dolzarbdir.

Asosiy qism

Quyultirilgan meva sharbatlari – mevalardan olinadigan konsentratsiyalangan ichimlik boʻlib, suv miqdori kamaytirilgan va foydali moddalar saqlangan. Texnologik jarayon bir nechta bosqichdan iborat: mevalarni yuvish va saralash, maydalash yoki siqish, sharbatni filtratsiya qilish, quyultirish (konsentratsiyalash), pasterizatsiya va qadoqlash. Quyultirish jarayonida suv bugʻlash yoki vakuum usuli qoʻllaniladi, bu esa vitaminlar va organoleptik xususiyatlarni saqlash imkonini beradi. Pasterizatsiya meva sharbatidagi mikroorganizmlarni yoʻq qilish va saqlash muddatini uzaytirishga xizmat qiladi. Tayyor mahsulot sifatini saqlash uchun doimiy sifat nazorati, harorat va gigiyena talablariga rioya qilish muhimdir. Zamonaviy texnologiyalarda yangi usullar qoʻllaniladi: ultratovushli konsentratsiya, liofilizatsiya va mikrofiltratsiya. Bu usullar sharbatning tabiiy rang, taʼm va vitamin tarkibini maksimal darajada saqlashga yordam beradi. Shuningdek, qadoqlashda aseptik paketlar va vakuumli idishlar ishlatiladi. Quyultirilgan meva sharbatlari isteʼmolchilar uchun qulay, transport va saqlashda qulay, shuningdek, mevalarning mavsumiy cheklovlaridan mustaqil foydalangan holda vitaminlar bilan taʼminlash imkonini beradi.

Quyultirilgan meva sharbatlari – mevalardan ichimlik boʻlib, undagi suv miqdori kamaytirilgan, foydali vitaminlar va minerallar saqlangan boʻladi. Sharbat tayyorlash jarayoni mevalarni yuvish, saralash, maydalash, siqish filtratsiya, konsentratsiyalash va pasterizatsiya bosqichlaridan iborat. Konsentratsiyalash jarayoni suvni bugʻlash yoki vakuum usuli bilan amalga oshiriladi, bu sharbatning tabiiy taʼm, rang va vitaminlarini saqlash imkonini beradi. Pasterizatsiya mikroorganizmlarni yoʻq qilish va mahsulotning saqlash muddatini uzaytirishga xizmat qiladi. Tayyor sharbatni saqlash uchun vakuumli idishlar yoki aseptik paketlar ishlatiladi. Zamonaviy texnologiyalarda ultratovush, mikrofiltratsiya va liofilizatsiya usullari qoʻllanilib, sharbatning sifatini maksimal darajada saqlashga yordam beradi. Quyultirilgan meva

sharbatlari uzoq muddat saqlanishi, transportga qulayligi va foydali xususiyatlarini yo'qotmasligi bilan iste'molchilar uchun qulay mahsulot hisoblanadi. Texnologik jarayonlarni takomillashtirish va sifat nazoratini kuchaytirish orqali sanoatda samaradorlikni oshirish mumkin.

Xulosa:

Quyultirilgan meva sharbatlarini tayyorlash texnologiyasi mevalarning foydali xususiyatlarini saqlab qolish, uzoq muddat saqlash va sifatli mahsulot olish imkonini beradi. Texnologik jarayonlarni takomillashtirish, zamonaviy usullarni qo'llash va sifat nazoratini kuchaytirish orqali meva sharbatlari sanoatining samaradorligini oshirish mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Axmedov S. Meva va sabzavotlarni qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent: Fan, 2012.
2. Karimov B. Oziq-ovqat sanoatida yangi texnologiyalar. Toshkent: Ma'rifat, 2015.
3. Qodirov, J. Meva sharbatlarini tayyorlash va saqlash. Toshkent: Sharq, 2013.
4. Xasanov, T. Sanoat oziq-ovqat texnologiyasi. Toshkent: Universitet, 2016.