



**MEVALAR BIOLOGIK FAOL MODDALARIGA OZIQAVIY  
QO'SHIMCHALARNING TA'SIRI XAMDA MEVALARDAN  
SOUS PASTALARNI ISHLAB CHIQRISH TURLARI**

**Raximova Umidaxon Solijon qizi**

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7162123>

Annotatsiya: Bugungi kunda qishloq xo'jaligida yetishtirilayotgan maxsulotlarini qayta ishlash yo'li bilan olinadigan tayyor va yarim tayyor maxsulotlarni eksport qilish, xamda xalqimiz iste'moli uchun zarur bo'lgan yuqori sifatli, arzon maxsulotlarni yetkazib berish, yetishtirilayotgan maxsulotlarni uzoq muddatda saqlash uchun yangi texnika va texnologiyalarni ishlab chiqish va qo'llash dolzarb muammoli vazifalardan bo'lib kelmoqda. Bu o'rinda ishlab chiqarishni modernizatsiya qilish, texnik va texnologik qayta jixozlash, xalqaro sifat standartlariga o'tish bo'yicha qabul qilingan tarmoq dasturlarini amalga oshirishni tezlashtirish vazifasi kurilmoqda.

Kalit so'zlar: Iste'mol, hushbo'y, uglevod, alkaloidlar.

Abstract: Exports of finished and semi-finished products obtained through the processing of agricultural products, as well as the supply of high quality, cheap products necessary for consumption of our people, long term of production of products. The development and implementation of techniques and technologies is on topical problems. It is based on the task of accelerating the implementation of network programs accelerating the production of production, technical and technological re-equipment, transition to international quality standards.

Keywords: consumption, fragrant, carbohydrate, alkaloids.

Mevalarni qayta ishlashda turli ozuqaviy qo'shimchalar qo'llandi. Ko'pincha, qo'llash texnologik talablarga ko'ra amalga oshirilgan, ular orasida asosiy xususiyatlarni beruvchilar – konsistentsiyani shakllantiruvchilar, oziqaviy va biologik qimmatni hosil qiluvchilar, ta'mni, hushbo'ylikni shakllantiruvchilar, salashda barqarorlikni oshiruvchilar va boshqalar kiradi. Xom ashyoning shifobaxshligini belgilovchi ijobiy xususiyatlarini uning tarkibidagi biologik faol moddalar belgilaydi. Ularning xossalari va kimyoviy tarkibi turli sinflarga mansubdir, ularga: aminokislotalar, uglevodlar, fenol birikmalar, alkaloidlar, organik kislotalar, moy va efir moylari, fitontsidlar, fermentlar va vitaminlar, glikozidlar, makro- va mikroelementlar, smolalarni kiritish mumkin. Maxsulot tuzilish-mexanik xususiyatlariga, teplofizik o'ziga xosligiga anchagina ko'p ilmiy ishlar bag'ishlangan. Biroq, oziqaviy qo'shimchalarning o'simlik biologik faol moddalariga tahsiri kam o'rganilgan, ayniqsa, turli kelib chiqishga ega oziqaviy qo'shimchalarning mevalar polifenollariga o'zaro ta'siri kam o'rganilgan. Mevalardan yangi retsept va texnologiya bo'yicha uzluksiz rejimda sous-pasta





yarimfabrikatlari ishlab chiqarish texnologik liniyasining printsipl sxemasi ishlab chiqilgan bo'lib, liniyaning asosiy uskunalari konservalash korxonolari yoki umumiy ovqatlanish obyektlarida mavjud. Bugungi kunda souslar texnologiyasini takomillashtirish yo'nalishi xomashyo kompozitsiyalaridan ratsional foydalanish, souslar ishlab chiqarish texnologiyasini soddalashtirish, ularning assortimentini kengaytirish, souslar va sous mahsulotlarining oziqaviy qiymatini oshirish bilan bog'liqdir. Respublikamiz umumiy ovqatlanish tarmoqlarida sabzavotli souslar tayyorlash va ishlab chiqarishning taxlili bu turdagi mahsulotlar assortimentining torligini ko'rsatadi. Yuqoridagi taxlilarga ko'ra, sous yarimfabrikatlari tayyorlash texnologiyalari bo'yicha olib borilayotgan tadqiqot ishlari etarli darajada emas.

Sous va sous-pastalarni umumiy ovqatlanish va konserva sanoatida ishlab chiqarish jarayonida bir qator kamchiliklar mavjud bo'lib, bular birinchi navbatda ko'p xollarda ortiqcha mexnat, vaqt hamda energiya sarfini talab qiladigan an'anaviy texnologiyalarning qo'llanishidir. Bu esa souslar ishlab chiqarishning mavjud texnologiyalari hamda ishlab chiqarish jarayonlarini to'laligicha mexanizatsiyalash imkonini bermaydi. Zamonaviy usulda tayyorlanadigan sous-pastalarining assortimenti esa juda kam. SHuning uchun ham sanoat texnologiyalari asosida tayyorlanadigan sous-pastalar va ular asosida tayyorlanadigan souslar assortimentini kengaytirish zarur xisoblanib, ularni ishlab chiqarishda yangi noan'anaviy qo'shimchalardan foydalanib, ularni mineral moddalar, vitaminlar, oziqaviy tolalar bilan boyitgan xolda parxezboplik xususiyatlarini oshirish asosiy maqsadimizdir. Jaxon miqyosida axolining oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda agrar soxaning o'rni va ahamiyati kundankunga oshib bormoqda. Jumladan, mamlakatimizda xam mavjud resurs va imkoniyatlardan oqilona foydalanib, axolini qishloq xo'jalik mahsulotlari bilan kafolatli ta'minlash, xosildorlik va manfaatdorlikni yanada oshirish, sohaga ilmfan yutuqlari hamda zamonaviy yondashuvlarni joriy etish dolzarb masaladir. Mevalarni qayta ishlashda turli ozuqaviy qo'shimchalar qo'llandi. Ko'pincha, qo'llash texnologik talablarga ko'ra amalga oshirilgan, ular orasida asosiy xususiyatlarni beruvchilar – konsistentsiyani shakllantiruvchilar, oziqaviy va biologik qiymatni hosil qiluvchilar, ta'mni, hushbo'ylikni shakllantiruvchilar, salashda barqarorlikni oshiruvchilar va boshqalar kiradi. Xom ashyoning shifobaxshligini belgilovchi ijobiy xususiyatlarini uning tarkibidagi biologik faol moddalar belgilaydi. Ularning xossalari va kimyoviy tarkibi turli sinflarga mansubdir, ularga: aminokislotalar, uglevodlar, fenol birikmalar, alkaloidlar, organik kislotalar, moy va efir moylari, fitontsidlar, fermentlar va vitaminlar,





glikozidlar, makro- va mikroelementlar, smolalarni kiritish mumkin . Dunyo mamlakatlari xalqlarining ovqatlanishini souslarsiz tasavvur qilish juda ham qiyin. Fransiya, Bulgariya, Polsha, Rossiya, Belorusiya, Xitoy, Yaponiya, Hindiston va Indoneziyada ko'p qo'llanilib, xususan Frantsiya pazandachiligida souslar juda katta ahamiyatga ega. Shu sababdan fransuzlarda "soussiz taom-ko'zsiz go'zal" degan maqol qo'llaniladi. Janubiy-Sharqiy Osiyo mamlakatlarida souslar asosan soyadan turli xushxo'r ko'katlar, achchiq qizil qalampir solib tayyorlanadi. Respublikamiz xududida Yevropa mamlakatlari xalqlarining vakillari ko'p yashashi sababli un qo'shib tayyorlanadigan souslar keng qo'llaniladi. Inson organizmi ilmiy asoslangan tavsiyalarga mos miqdorda oqsil, yog', uglevod hamda mineral moddalarni iste'mol qilishi, ovqat yengil o'zlashtirilishi, metabolik jarayonlar to'g'ri ketishi kerak. Bu jarayonda souslar o'ziga xos ahamiyatga ega. Souslar o'z xususiyatlaridan kelib chiqqan holda ovqatlanishda turli vazifalarni bajaradi.

**Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. Ратушный А.С., Хлебников В.И., Баранов Б.А. и др. Технология продукции общественного питания. Учебник.Т.2. -М.:Мир. 2003.
- 2.Т.Худойшукurov, N.Мухаммадыев, N.Мо'minoв, I.Шукurov. Ovqatlanish mahsulotlari ishlab chiqarish asoslari // Daslik.-Toshkent 2009.
- 3.O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2019 yil 14 martdagi PQ-4239-sonli "Meva - sabzavotchilik sohasida qishloq xo'jaligi kooperatsiya-sini rivojlantirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi qarori.

