

ÓZBEKISTAN RESPUBLIKASÍDA VINO ISLEP SHÍGARÍWDÍŃ TEXNOLOGIYALÍQ ÁHMIYETI

Końratbaeva Gúlخان Azamatovna

Qaraqalpaq Mámleketlik Universiteti 3 kurs Azıq-awqat
texnologiyası studenti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.14209683>

ARTICLE INFO

Received: 9 th November 2024

Accepted: 12th November 2024

Published: 23rd November 2024

KEYWORDS

Etil spirti, vitamin , dári dáрмаq, dezinfekciya , ximiya sanaati, brajka, «jetilgen brajka» (zrelaya brajka), reftifikaciyalangan etil , «bragorektifikaciya», arnawlı bragorektifikatsion qurılmalar, spirt- rektifikati, Aldegid - zoamil, izobutil, amil, propil

ABSTRACT

Usı maqala arqalı tabiiy vino haqqında keń ko'lemde maǵlıwmatlar berilgen. Sonıń ishinde aq vino islep shıǵarıwdıń texnologiyası izbe-izligi keltirilgen.

Tábiyiy vinolar - júzim yamasa miywe - mayda sherbetlerdi olardı spirtlı kópirtip ashtıw jolı menen alınadı. Hár qıylı faktorlar tásirinde sherbetlerde úzliksiz quramalı fizikalıq - ximiyalıq hám bioximiyalıq procesler keshedi hám tegis jetilgende vinolar sapasın tolıq támiyinleydi.

Vino bul sherbetti spirtli kópirtip ashtıwınıń quramalı ónimi bolıp, sırttan kislorod, uyıtqılar hám reagentler tásirinde alınadı.

Júzimnen vinolar tayarlawda shetten qandayda bir belgisiz ónimler qosıw qadaǵan etiledi, tek tastıyqlanǵan instrukciyada belgilengenlerden tısqarı. Sol sebepli tábiyiy júzim vinoları tábiyiy ximiyalıq strukturaǵa iye bolıp, emleytuǵın qásiyetke iye boladı. Qásiyeti hám quwatı boyınsha vinoları hámme kategoriyaları birdey emes. Eń bahalı tábiyiy vinolar bolıp óndiris procesinde etil spirti qosılmaǵanı esaplanadı.

Joqarı sapalı hám názik dámlı hám xosh iyisli ayırıqshalıqqa iye bolǵan vinoları pisen, taza, jańa yamasa azǵana keptirilgen (40% qantı bar) júzimlerden alınadı. Vinolarıń sherbetleri spirtli ashtıw jolı menen alınadı. Óndiriste (alkagolsız ishimlikler) quwatlanǵan júzim vinolardan paydalanıladı. Sırtqı kórinisi boyınsha vinolar tınıq, shókpesiz hám qosımshalarsız bolıwı kerek.

Mazalı xosh iyisligi iyis sol vinoǵa tiyisli bolıp, qosımshasız boladı. Alkogolsız ishimlikler tayarlaw ushın júzim vinolarınan basqa júzimli miywe - sherbet ónimleri shıǵarıladı. Vinonı qayta islegende ayırıqsha dámge hám mazaǵa iye bolıwı kerek.

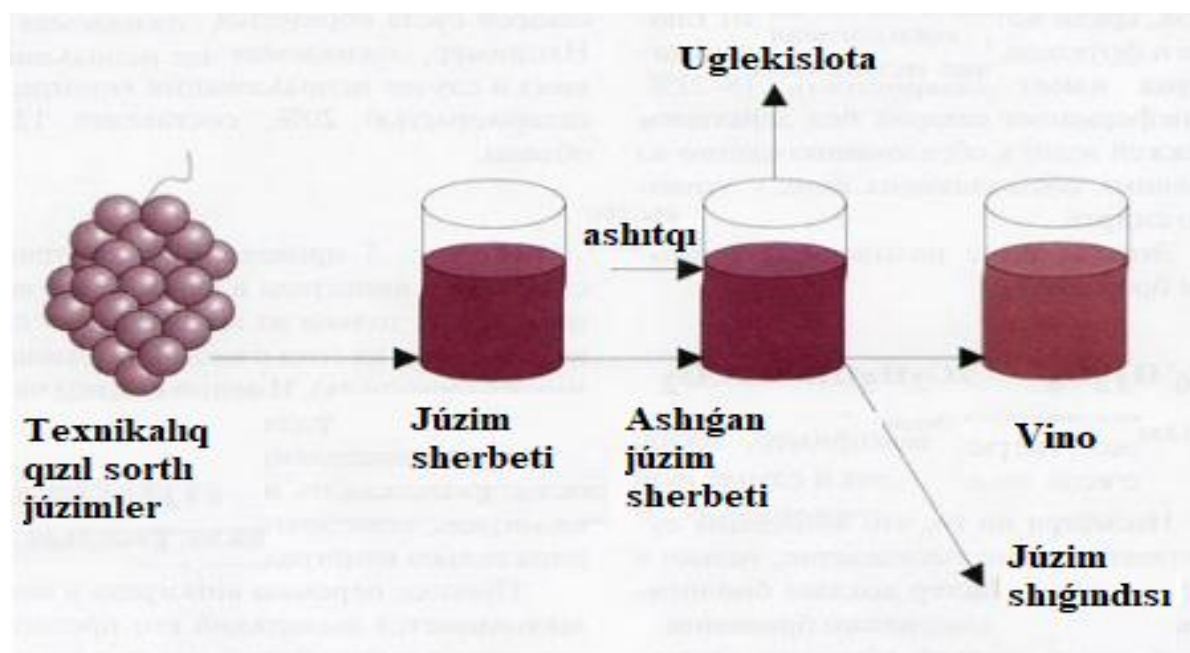
Vino tayarlanatuǵın júzimler uzaq saqlanbastan, terilgennen keyin 4 saat ishinde qayta isleniwı shárt. Jańa júzimdi saqlawdan maqset uzaq waqıt dawamında onıń jańalıǵın

joǵaltpaǵan halda, satıp alıńǵan zat sapaların páseytirmesten sháráyat jaratıwdan ibarat esaplanadı. Júzim jaqsı saqlanıwı ushın arnawlı qaǵazlarǵa oraladı hám dezinfekciyalanıp mikroorganizmlerdi joǵaltadı yamasa olardıń rawajlanıwın toqtatıp turadı. *Xlorlı suw, bora, yod eritpesi, kúkirt, difenil, orta fenilfenol, kalciy metabisulfat* dezinfekciyalawshı zatlar retinde keń qollanıladı. Júzimge sewiw, suyuqlıqqa batırıw jolı menen yamasa ximiyalıq zatlar menen dezinfekciya etiledi.

Ashqıltım hám quwatlangan vinolar alıw ápiwayı texnologiyasına qosımsha bolıp tayar vinolarǵa tán arnawlılıqtı, dáminde, iyisinde reńinde ayrıqsha kórsetkishlerdi qalıplasiwine jóneltirilgen usıllardı qollawdı úyretedi. Bunday texnologiya boyınsha tayarlangan vinolar «arnawlı vinolar» dep atalǵan. Shet elde etil spirti, koncentirlengen yamasa spirtlengen sherbet hám basqa material qosıp tayarlangan vinolar da « arnawlı vinolar » gruppasına kiredi.

Aq ashqıltım vinolar bir yamasa bir neshe texnikalıq júzim sortlarınan tayarlanadı: Aligote, Risling, Fetyaska, Traviner, Kokur aq, Silvaner, Rkatsiteli, Shardáne, Pino aq hám basqalar, sonıń menen birge júzim sortlarınan boyalmaǵan sherbeti menen: Pino qara, Kaberne-Sovinon hám Pino aq usılda qayta islenedi. Júzimde qant muǵdarı titr kislotası 6–10 gramm/litr boyınsha 17 % den kem bolmawı kerek.

Vinolardıń sherbetlerin spirtli ashıtıw jolı menen alınadı. Vино (alkogolsız ishimlikler) sanaatında asxana hám quwatlangan júzim vinolarınan paydalanıladı. Sırtqı kórinisi boyınsha vinolar tınıq, shókpesiz hám qosımshalarsız bolıwı kerek.



Júzimlerge islew beriw izbe-izligi

Aq vino islep shıǵarıwdıń texnologiyalıq sxeması

Alkogolsız ishimlikler tayarlaw ushın júzim vinolardan basqa júzim miywe sherbet ónimleri islep shıǵarıladı.

Kaspiy hám Qara teńiz jaǵasında jaylasqan Kavkaz, orta hám kishi Aziya - júzimshilik watanı dep esaplanadı. Dúnya boyınsha júzimshilikti rawajlanıwı tómendegi sıyaqlı: júzimshilik maydanı qayta islengen júzim

Ispaniyada 1,63;5,34

Italiyada -1,1;

Franciyada - 1,06 ; 9,15

Turkiya - 0,79 ; 3,74

AQSh - 0,35; 5,58

Yugoslaviya - 0,23; 5,58

Júzimdi jetistiriwde Italiya birinshi orında bolıp jılına 1,5 mln. tonna júzimdi qayta islewge sarıplaydı, Turkiya bolsa – 0, 8 mln. tonna, Greciya – 300 tonnaǵa shekem, Franciya bolsa – 200 miń tonna. Evropada jetistirilgen júzimniń tek 55% ǵana qollanıladı. Dúnya boyınsha adam basına 1,5–2kg júzim tuwrı keledi. Italiya hám Bolgariyada bul 10 –20 kgdı quraydı.

Sharap islep shıǵarıwdıń sxeması. Ózbekstanda júzim jetistiriwde eki gruppǵa ajratıw múmkin: arqa hám qubla. Arqaǵa Tashkent, Fergana, Namangan, Andijan, Xorezm wálayatları kiredi hám bul wálayatlar ıqlımında, jetistirilgen júzim sortları sapalı ashqıltım vinolar óndiriwge maslasqan. Issı ıqlım hám qantlılıǵı joqarı muǵdarlı júzim sortları markalı, joqarı sapalı quwatlangan, desert vinoları tayarlawǵa múmkinshilik beredi. Ózbekstanda awqatlıq, kishmish hám vino tayarlawǵa arnalǵan júzim sortları jetistiriledi.

Júzim vinoshılıqta birden-bir shiyki ónim bolıp tabıladı. Júzimniń shire muǵdarı quramındaǵı dáneshelerge baylanıslı misalı : *Bayan Shirey* júzim sortında dánesheleri 4–6% ti qurasa, qantlılıǵı 17–19% ten aspaydı.

Kishmish júzim sortları bolsa tuxımı joq qantlılıǵı bolsa 24–26% ke teń.

Dúnya júzinde jetistirilgen júzimniń 85% bólegi hár qıylı tiptegi vinolar, konyak, alkogolsız ishiklikler, koncentratı hám keptirilgen ónimler islep shıǵarıwda paydalanıladı. Júzim ańsat qayta islenedi hám tayar ónim sapasın, mazasın hám parhez qásiyetlerin támiyinleydi. Júzim baslanǵısh qayta islew kárxanalarına avtomashina yamasa sebet–yasheykalarda keltiriledi. Tayarlanatuǵın vino túrine qaray júzim *aq* yamasa *qızıl* usılda qayta islenedi. Aq usılda júzimdi qayta islegende júzimdi *jenship mezga* alınadı, mezgadan óz gezeginde aǵıs hám basım sherbetleri jumsaq texnologiyalıq, sistemada (myagkiy rejim) alınadı. Bul usılda taza, jeńil, sapalı *shampan*, *xeres* hám *konyak*, vinoları, tayarlawında; aq aqshıl qızǵılt reń hám qızıl vino júzimleri qayta islep alınadı. Júzimdi aq usılda qayta islegende júzimdi aynıwınan saqlap, jeńil vinolar gruppasındaǵı vinoları sapasın buzıwshı (*belok*, *fenol*, *boyaw*,) ekstraktiv zatlardı júzim sırtınan sherbetke ótiwin aldın alatuǵın islew hám texnologiyalıq rejim saylanadı. Aq vinolar 2–3 jıldı uyqas (*garmonichniy*), tolıq, jumsaq dámge bay hám orginal xosh iyisilikke, altın sarǵısh reńine iye boladı. Júzimdi bul usılda qayta islegende pútkil texnologiyalıq sheńber dawamında kislorodtan, mikroorganizmlerden saqlaw maqsetinde kúkiirt sebiledi. Júzimdi aq usılda qayta islew ushın úzliksiz isleytuǵın liniyalari bar.

Qızıl vinolar kaxetin usılı menen tayarlanadı – bunda júzimdi qabıqları(grebni) ajratılmaǵan halda ezilgen júzim, (*mezga*) ashıtıladı.

Qızıl sherbetti tayarlaw tórt basqıstın ibarat.

1. Júzimdi jeńshiw.

2. Ezilgen júzimdi ashítıw.

3 Jas vinonı ajıratıw.

4. Qayta islew.

Qızıl quwatlanğan ashqıltım vinolar tayarlağanda mezgada ashıtıw procesi arnawlı 10–160 mın kólemdegi reaktorlardan qollanıladı, olar mezganı qızdırıp suwıtatúğın «rubashka-kóylek» ıssılıq almasıw úskeneleri menen, aralastırıwshı aparatları menen támiyinlengen.

Júzimdi jenshetúğın aparat–TsDK (tSentrobejnaya drobilka grebneotdelitel) Bul apparatta júzimniń sırtın ajıratıp, júzimniń ózi orayı kúshleri tásirinde jenshiledi. Jenshilgen – júzim ashıw musallasına nasos arqalı quyıladı. Musallas 4/5 kólemge toltırılıp úzliksiz usılı menen ashıtılğanda 2 – 1,5 % taza uyıtqı túri úzliksiz usılı menen 5 – 8% qosıladı. Ashıtıw dawamında suyıqlıq maydanında júzim qabıqları, tuqımı hám basqa bólimler joqarığa kóterilgende ózi menen alıp ketedi hám “malaqay” payda etedi. **Mezga** arnawlı úskene–*stekatelge* barıladı onnan keyin preslew aparatına jiberiledi. Preslengen vinonı tağı vino ashıwdı dawamlaw ushın musallatlarğa jiberiledi.

Pressden shıqqan qattı bóleginen spirt alınadı hám elekten ótkerilip keptiriledi. Uyıtqı shókpesinen vino kislotası alınadı. Vınóğa qayta islewde: musallattı waqıtı – waqıtı menen toltırıw basqa ıdısqa qayta quyılıw bentonit SKT, tenin hám basqa zatlar menen kislorod islew beriw, egalizaciya hám kupaj názerde tutılğan.

Quwatlanğan vinolar. Quwatlanğan vinolar ayrıqsha xosh iyisli hám dámi menen xarakterlenedi. Quramında qant muğdarı kóp bolğan júzimnen shiresi joqarı vinolar tayarlanadı. Muskatnoy, Pino–ceriy hám basqa. Pisip ketken júzimnen tayarlanadı jáne onıń quramındağı qant muğdarı 24–26–28 % ke teń. Júzim qayta islep sherbet alınadı hám taza uyıtqıdan 5–8 % qosıp ashıtıladı.

Juwmaqlaw: *Aq hám qızıl vinolarđın texnologiyalıq basqarıw principiniń ayırmashılıǵı sonda, quwatlı vinolarđı tayarlawda texnologiyalıq usıllardan biri bul sherbetti 5 8 % qantın ashıtıp hám 5 % spirt toplanğanda ashıw procesin toqtatıw. Kópirip ashıwdı keskin toqtatıw ashıp atırğan sherbetti suwıtıp yamasa spirtrektifikat qosıp, spirtlew menen ámelge asırıladı. Konservalaw birligi vino turaqlılıǵında anıqlaydı. Qanttı konservalaw birligi 1–ga teń, spirttiki 4,8 ge teń. Desert vinoları ezilgen júzimnen 20–40 saat saqlaw hám jıltıw jolı menen tayarlanadı.*

Paydalanılğan ádebiyatlar dizimi

1. Kurbanbaeva.G.S,« Azıq-awqat texnologiyası tiykarları »Sabaqlıq .NUKUS- “ILIM-NUR ” – 2023,414 b
2. M.N. Mo‘minova, M.A. Maxsumova,N.B. Mansurova.Oziq-ovqat mahsulotlari tovarshunosligi". o‘quv qo‘llanma. Toshkent — «ILM ZIYO» — 2017. ISBN 978-9943-16-424-6
- 3.Kurbanbayeva, G. . (2023). Innovative ways of increasing grain productivity in the agriculture. Journal of Agriculture & Horticulture, 3(9), 21–24. Retrieved from <https://internationalbulletins.com/intjour/index.php/jah/article/view/1332>
- 4.Kurbanbaeva Gulshad, & Askarova Khurshida. (2024). Grain and grain structure. American Journal of Applied Science and Technology, 4(03), 29-33.<https://doi.org/10.37547/ajast/Volume04Issue03-06>

5. Kurbanbaeva , G., & Dauletiyarova , M. (2024). Qoraqalpog'iston respublikasida biostimulyatorlarni boshqali don ekinlarga qo'llash va hosildorligini oshirish. Евразийский журнал академических исследований, 4(4), 146–151.

<https://doi.org/10.37547/ajast/Volume04Issue03-06>

