



BUG'DOY DONINING UYUMLARINI SAQLASH TARTIB VA USULLARI

1. S.S.Tuxtamishev

2. SH.H.Qo'shbaqova

1. Guliston davlat universiteti katta o'qituvchi

2. Guliston davlat universiteti talaba

<https://doi.org/0.5281/zenodo.11261140>

ARTICLE INFO

Received: 18th April 2024

Accepted: 20th May 2024

Published: 23rd May 2024

KEYWORDS

*Elevator, sifat
ko'rsatkichlari, qoqi
tayyorlash, blansirovka.*

ABSTRACT

Hozirgi vaqtda bug'doy uyumlarini saqlash tartib va usullari o'ziga xos xususiyatlariga asoslangan. Saqlashni muvaffaqiyatli tashkil etishda don uyumini har birini alohida xususiyatini va ahamiyatini tushunish kamlik qiladi. Agar bug'doy donlarini saqlashni to'g'ri tashkil etsak olinadigan mahsulotlar ham sifatli bo'ladi.

KIRISH.

Don va don mahsulotlarini saqlash, xuddi boshqa tovarlar singari yirik moddiy-texnik bazani va ushbu sohaning asosiy bo'limini egallagan mutaxassis kadrlarni talab etadi. Don va don mahsulotlarining fiziologik va fizik-kimyoviy xossalari tufayli ularni yirik partiyaga saqlashni tashkil etish murakkabdir. Don tirik organizm bo'lib, unda turli xil hayotiy jarayonlar kechadi; ularning jadalligi atrof-muhitning sharoitiga bog'liq. Agar don hujayralariga moddalar almashinuvi uchun qulay sharoit yaratilsa, bu noiloj don massasini kamayishiga va sifatini yomonlashuviga olib keladi.

Ilmiy izlanishlarning maqsadiga ko'ra o'tkazilgan tajribalar elevatorlarda saqlanayotgan don namunalari ustida olib borildi. Bunda elevator sharoitlarida o'rganildi. Tajribalar laboratoriya sharoitida olib borildi.

ASOSIY QISIM.

Elevatorlarda don massasiga ta'sir ko'rsatuvchi asosiy omillardan hisoblanmish havoning xarorati va havoning nisbiy namligi tajriba o'tkazilgan o'tkazilgan vaqitlarda hisobga olib borildi.

Bunda quyidagi bug'doy navlaridan foydalanildi: «Polovchanka» «Demetra» «Kupava». Tajribada foydalanilgan bug'doy navlarining sifat ko'rsatkichlari quyidagi 1-jadvalda keltirilgan. Tajriba o'tkazilgan donlar o'rimdan keyingi etilish jarayoni tugagan.

1-jadval

Tajribada foydalanilgan bug'doy navlarining sifat ko'rsatkichlari

Sifat ko'rsatkichlari	Urug'lar navi		
	Polovchanka	Demetra	Kupava
Hajmiy og'irligi, g	750,5	740,4	740,6
Namligi, %	12,1	11,7	12,1

Shaffofligi, %	52	54	50
Kleykovina, %	20	24	20
Tip	4	3	4
Sinf	4	3	4
Donlar aralashmalari jami	4,8	4,4	4,8
Iflos aralashmalar jami	2,7	1,6	2,8

Don uyumlarini saqlash tartib va usullari o'ziga xos xususiyatlarga asoslangan. Saqlashni muvaffaqiyatli tashkil etishda don uyumining har birini alohida xususiyati va ahamiyatini tushinish kamlik qiladi. Ular orasidagi o'zaro bog'lilik xususiyatlarini faqat to'g'ri ishlata bilish hamda don uyumi bilan uning atrof muhiti o'rtasidagi o'zaro harakat ko'proq texnologik va iqtisodiy samaradorlikni ta'minlaydi.

Don uyumlarini saqlashga ta'sir etuvchi omillar quyidagilar hisoblanadi:

1. Don uyumining namligi va atrof muxiti.
2. Don uyumi va atrof – muhitining harorati.
3. Don uyumiga havoni etib borishi (uning aeratsiya darajasi).

Ushbu omillar don uyumlarini saqlash tartibi asosida qo'yilgan. Hozirgi paytda quyidagi saqlash tartibi qo'llaniladi:

- A) don uyumini quruq xolda saqlash;
- B) don uyumini sovitilgan holda saqlash;
- V) don uyumini hovosiz joyda saqlash;

Don uyumlarini saqlashda uning barqarorligini oshirish uchun saqlash tartibiga zaruriy ravishda qo'shimcha yordamchi tadbirlar qo'llaniladi. Bunday tadbirlarga don uyumini omborlarga joylashtirishdan avval begona aralashmalardan tozalash, faol shamollatish kimyoviy moddalar bilan konservalash, don zararkunandalariga qarshi kurashish hamda kompleks operativ tadbirlarga rioya qilish va boshqalar kiradi.

Donning iste'molga yaroqli bo'lgan don tayyorlashdagi hamma sifat ko'rsatkichlari, unuvchanligi va boshqa xususiyatlarining to'liq saqlanish davriga donning saqlanish muddati deyiladi.

Donni sovitilgan holatda saqlashda don uyumini termoanabioz qonun qoidalariga asoslanadi, bu usulda don uyumi havo xarorati pasaytirilgan muhitda saqlanadi. Haroratni pasayishi mikroorganizmlarga salbiy ta'sir ko'rsatib, don uyumidagi biokimyoviy va fizialogik jarayonlarning faoliyatini pasaytiradi yoki to'xtatib qo'yadi. Don uyumini birinchi darajali sovitilgan xolatida havoning xarorati 10°S past bo'lishi kerak. Ikkinchi darajali sovitilgan xolatida esa 0°S past bo'lishi kerak.

Agar don uyumi uzoq vaqt saqlashga mo'ljallangan bo'lsa va don tarkibidagi namlik (12,0-12,5) bazis konditsiyasidan past bo'lsa 5-8°S gacha sovitish mumkin. Don uyumini sovitish ikki usulda bo'ladi birinchisi faol shamollatish usuli, ikkinchisi engil shamollatish usuli.

Donni havosiz muhitda saqlashda don uyumini saqlash anaksianabioz qonun qoidalariga asoslangan, unda don oraliqlarida kislorodning yo'qligi sababli, uyumning ustki qismida nafas olish tezligi susayadi, oqibatda asosiy o'simlik doni va begona o't urug'lari anaerob nafas olish yo'liga o'tib asta sekin nobud bo'ladi. Mikroorganizmlarning xayot faoliyati to'xtaydi, kislorodga muxtojlik sezgan kana va xashoratlarning ham rivojlanishi uchun sharoit yo'qaladi. Natijada don uyumining kamayishi kesgin pasayadi. Kislorodsiz muxitda namlik pasayadi va natijada don uyumining texnologik sifatleri yaxshi saqlanib qoladi. Don uyumlarini saqlashda kislorotsiz muhitni yaratishni quyidagi usullari bor. A) tirik organizmlarni nafas olishi oqibatida kislorodning sarflanishi bilan o'z o'zidan karbonat angidrid gazini tabiiy to'planishini olib kelishi orqali. B) don uyumiga karbonat angidrid, azot va ayrim boshqa gazlarni kiritish orqali. V) donlar oraliqlaridagi bo'shliqdan havoni siqib chiqarish orqali. G) don uyumida

vakuum barpo qilish orqali amalga oshiriladi.

Adabiyotlar.

1. S. Tursunov, Z. Muqimov, B. Norinboev "Donni saqlash va dastlabki ishlash texnologiyasi" O'quv qo'llanma, Toshkent "Ijod-Press" 2019y.
2. Bo'riev X.Ch., Jo'raev R., Alimov O. "Don mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash", Darslik – T.: Mexnat, 1997. -250 b.
3. Tukhtamishova, G. K., & Shomirzaeva, M. G. (2024). ANALYSIS OF THE REAL QUALITY OF COMPONENTS IN THE PRODUCTION OF COMPOUND FEED FROM GRAINS. SCHOLAR, 2(4), 10-15.
4. Tukhtamishova, G. K., & Samatova, M. U. (2024). STUDYING THE INFLUENCE OF CASEIN ON QUALITY INDICATORS AND TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS. ARXITEKTURA, MUHANDISLIK VA ZAMONAVIY TEXNOLOGIYALAR JURNALI, 3(2), 1-4.
5. Tukhtamisheva, G. K., Sattarov, K. K., & Nuriddinov, B. R. (2023, June). Post-harvest processing of wheat grain. In AIP Conference Proceedings (Vol. 2789, No. 1). AIP Publishing.
6. To'xtamishov, Sayitkul Saydullaevich. "MEVA O 'SIMLIKLARINING INDIVIDUAL RIVOJLANISHI." *RESEARCH AND EDUCATION* 2.4 (2023): 51-56.
7. Tukhtamishov S., Xudayberdiyev R., Tukhtamishova G. MECHANIZED APPARATUS FOR CUTTING MELON FRUIT INTO ANNULAR SLICES //Science and innovation. – 2023. – T. 2. – №. A1. – C. 252-255.

INNOVATIVE
ACADEMY