

**OZIQ-OVQAT SANOATIDA YOG' VA MOY MAHSULOTLARI
AHAMIYATI**

Mamatqulova Iroda Ergashevna

O'zbekiston Milliy universitetining Jizzax filiali

“Biotexnologiya” kafedrasida katta o'qituvchisi

Ro'ziboyeva Odina Shuhrat qizi

Ilyazova E'tibor Nodir qizi

O'zbekiston Milliy universitetining Jizzax filiali

“Biotexnologiya” yo'nalishi, 3-bosqich talabasi

Annotatsiya: Hozirgi kunda oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab kundan ortib bormoqda shu jumladan yog' va yog' mahsulotlariga bolgan talab ham yetarlicha. Bunga sabab odamlar soni ko'payib is'temol darajasi ortishidir. Ular yuqori energetik qiymatga (kaloriyalilikka) ega va yaxshi hazm bo'ladigan va hazm bo'lishi qiyin bo'lgan turlarga bo'linadi. Ular qandli diabet, ortiqcha vazinlilik, yurak kasalliklari kabi jiddiy oqibatlariga ob keladi. Maqolamiz shu borasida.

Kalit so'zlar: Emulsifikatorlar, Xushbo'ylantiruvchi, Kislotalilik regulyatori (limon kislotasi), E472, E476, konservant (kaliy sorbat), geranilgeranil pirofosfatdan, bo'yoq (b-karotin).

Kirish: Yog' va moylar oziq-ovqat mahsulotlarining asosiy komponentlaridan biri bo'lib, odam organizmi uchun zarur bo'lgan moddalar va energiya manbayidir. Energetik qiymati (kaloriyaliligi) bo'yicha yog'lar odamning oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojining 30-35 % ini, ya'ni bir

kunda o'rtacha 100-108 g ni tashkil etadi, shu jumladan, bevosita yog'moy mahsulotlari sifatida 50-52 g iste'mol qilinishi kerak. Uzoq muddat davomida yog'larni iste'mol qilmaslik, kam iste'mol qilish yoki tarkibida zaruriy biologik faol komponentlari kam bo'lgan yog'larni iste'mol qilish organizmning salbiy fiziologik o'zgarishlariga olibkeladi: markaziy nerv sistemasi faoliyati buzilishi, immunitet pasayishi, umr qisqarishi mumkin. Ammo yog'larni ortiqcha iste'mol qilish ham yaramaydi, bu semirishga va yurak-tomir kasalliklariga yo'liqishga olib kelishi mumkin. Hozirgi yog' moy mahsulotlarimiz tarkibini ketirib o'tsak. Yuqori sifatli tozalangan deodorizatsiyalangan o'simlik yog'i palma va palma danagi yog'I, tayyorlangan suv, emulsifikatorlar (E 472, E 476), yodlangan osh tuzi, konservant (kaliy sorbat), kislotalilik regulyatori (limon kislotasi), xushbo'ylashtiruvchi, sariyog', bo'yoq (b-karotin).[1.3] Ushbu moddalar tahliliga to'xtalsak ular quyidagilar hisoblanadi:

Yuqori sifatli tozalangan deodorizatsiyalangan o'simlik yog'i - rafinatsiyalangan dezodoratsiyalangan yog'lar va moylar yog' saqlash omborlarida alohida-alohida 24 soatdan ortiq bo'lmagan muddatda saqlanadi. Qattiq yog' va moylarni saqlash harorati ularning erish nuqtasidan 5-10 C gacha bo'lishi kerak. Rafinatsiyalangan deodorizatsiyalangan yog'lar va yog'larning oksidlanishini oldini olish uchun ularni inert gaz - azot yoki karbonat angidrid muhitida saqlash tavsiya etiladi. Yog' idishdan chiqariladi va to'g'ri konus bilan kameraga yuklanadi. Eritilgan yog'ning harorati 40-45 ichida bo'lishi kerak.[6]

Emulsifikatorlar E472 - Oziq-ovqat qo'shimchasi E472 b sirt faol moddalarga tegishli. Emulsifikatorlar guruhiga kiritilgan. Boshqa kislotalar va efirlar bilan yaxshi kompleks hosil qiladi. Bu o'simlik va hayvon yog'laridan ajratilgan sut kislotasi (glyukozaning parchalanish mahsuloti) va karboksilik yog' kislotalari bilan glitserinning efiridir.[5]

E476 - Poligliserol, polirikinoleatlar deb ataladigan oziq-ovqat qo'shiladi-

emulyator E476, stabillashadigan moddalarni anglatadi va yog 'kislotali birikmasidir. Kompozitsiyaga qo'shilishi sababli, oziq-ovqat mahsulotlari yopishqoqligini saqlab qoladi, shuningdek, ularning mustahkamligi yaxshilanadi. Ko'pincha shokolad va boshqa mahsulotlar uchun E476 qo'shimcha qo'llaniladi, ammo u tanaga mutlaqo ta'sir qilmaydi. Ushbu qo'shimchani dunyodagi ko'pgina davlatlarda rasman tasdiqlash mumkin, ammo ba'zi tadqiqotchilar salomatlik uchun to'liq xavfsiz emas deb da'vo qilishmoqda. O'simlik yog'laridan poligliserin olish, odatda kastor urug'i yoki kastor yog'i urug'idan. Biroq yaqinda E476 genetik jihatdan modifikatsiyalangan mahsulotlarni (GDO) qayta ishlash orqali tez-tez ishlab chiqarildi.[4.3]

Kaliy sorbat- sorbin kislotasini kaliy gidroksid bilan neytrallash natijasida olingan sorbin kislotasining kaliy tuzi. Bu neytral ta'mga ega oq kukun yoki hidsiz granulalar. Keling, suvda yaxshi eriydi, issiqlik bilan ishlov beradi, mahsulot konsistensiyasi bilan tez aralashishga qodir va ularning ta'miga ta'sir qilmaydi. Oziq-ovqat mahsulotlarida oziq-ovqat qo'shimchalari va konservantlar (E202) sifatida keng qo'llaniladi.[4]

Osh tuzi-asosan natriy xloridning kristallaridan iborat bo'lib uning tarkibida kalsiy, magniy va kaliy tuzlarining kam miqdordagi aralashmalari mavjud. Osh tuzi non mahsulotlarini tayyorlashda asosiy xomashyolarning biridir. U unli qandolat mahsulotlarni ishlab chiqarishda, qo'llaniladigan xom ashyodur.[2]

Kislotalilik regulyatori (limon kislotasi) - uch asosli organik kislota; tiniq kristallardan iborat rangeiz, hidsiz modda. Limon kislotaning boshqa funksiyalaridan biri organizmda kislota-ishqor muvozanatini saqlashdan iborat.[5]

Xushbo'ylantiruvchi - bu lazzat beruvchi narsa; oziq-ovqat yoki ichimlikka ma'lum bir lazzat berish uchun ishlatiladigan modda yoki preparat.[2]

Bo'yoq (b-karotin) - b-karotin (beta-karotin) zamburug'lar, o'simliklar va mevalarda ko'p bo'lgan organik, kuchli rangli qizil-to'q sariq rangli pigmentdir. U sakkizta izopren birligidan biokimyoviy sintez qilingan va shuning uchun 40 ta uglerodga ega bo'lgan terpenoidlar (izoprenoidlar) bo'lgan karotinlar tarkibiga kiradi. Karotinlar orasida b-karotin molekulaning har ikki uchida beta-halqalar mavjudligi bilan ajralib turadi. B-karotin geranilgeranil pirofosfatdan biosintezlanadi.[6]

Saqlash muddati

Margarin doimiy havo aylanishi va namligi 80% dan oshmaydigan omborlarda yoki muzlatgichlarda saqlanishi kerak. O'tkir o'ziga xos hidga ega bo'lgan mahsulotlar bilan birga saqlashga yo'l qo'yilmaydi. Ishlab chiqarilgan kundan boshlab yaroqlilik muddati quyidagi haroratda: Briket: -20°S dan 0°S gacha - 180 kun, 0°S dan + 10°S gacha - 150 kun.

Xulosa: xozirgi ishlab chiqarish sanoatini yo'g va yog' mahsulotlaridan keng miqdorda foydalanamiz. Bunda bizni oldimizda sifatli yog' mahsulotlarini olish va aholi talabini qondirish turadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati

1. M.G'. Vasiyev, Q.O. Dadayev, I.B. Isaboyeva, Z.Sh. Sapayev, Z.J. G'ulomova Oziq- ovqat texnologiyalari asoslari O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rla maxsus ta'lim vazirligi tomonidan 5541100 «Oziq-ovqat texnologiyasi» bakalavriatura yo'nalishi talabalari uchun darslik sifatida tavsiya etilgan.

2. O.S. Abduraimov, I.E. Mamatkulova, A.V. Mahmudov “Structure of local populations and phytocoenotic confinement of *Elwendia persica* in Turkestan Ridge, Uzbekistan”.BIODIVERSITAS ISSN: 1412-033X. Volume 24, Number 3, March 2023 E-ISSN: 2085-4722.Pages: 1621-1628 DOI:10.13057/biodiv/d240334

3. Mamatkulova I.E."Elwendia Boiss turkumi turlarida efir moyi va



**INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY CONFERENCE
“INNOVATIONS AND TENDENCIES OF STATE-OF-ART SCIENCE”**

web: <http://ijournal.uz/>

antioksidantlik faolligini o‘rganish".Материалы научной конференции
проблемы биофизики и биохимии - 2023.119 стр.19 мая 2023 года