

SUT MAHSULOTLARI ASSORTIMENTLARINI ANIQLASHGA OID MASALALAR

Kushnazarova Shohida Kosimovna
QDPI kimyo kafedrası o'qituvchisi PhD

Nurmatova Irodaxon Usmobovna
1-son kasb hunar martabi kimyo fani o'qituvchisi

Annotatsiya

ushbu maqolada sutning assortimentlari kimyoviy tarkibi hamda inson salomatligi uchun foydasi haqida fikirlar yoritilgan

Kalit soʻzlar ;sut qaymoq krem pishloq saryog` laktoza

Sut - bu tabiiy, juda to'yimli mahsulot, shu bilan birga tananing hayoti va rivojlanishini uzoq vaqt davomida ta'minlash uchun zarur bo'lgan barcha moddalar mavjudir. Sut o'z tarkibida inson uchun barcha zarur oziq moddalarni o'z ichiga oladi: oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar, minerallar, fermentlar, gormonlar va immunitet tanalari. Sutning kimyoviy tarkibi ko'pgina omillarga bog'liq: ozuqa sifati, mavsum, hayvonning yoshi, uning nasli va boshqalar.

Sutni turli hayvonlardan olingan sutning xususiyatlariga qarab ajratish mumkin. Sigir suti bilan bir qatorda boshqa qishloq xo'jalik hayvonlari - qo'ylar, echkilar, maralar, tuyalar, bufalolar va boshqalar oziq-ovqat va sut mahsulotlarida ishlatiladi.

Sut yog'i ular sutni ajratish orqali olinadi. Krem qaymoq va sariyog', shuningdek mustaqil oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda xom ashyo sifatida ishlatiladi. Pasterizatsiya qilingan krem (10, 20 va 35%), sterilizatsiya qilingan (10 va 20%), shakar va xushbo'ylashtiruvchi vositalar (kakao, qahva va boshqalar) ishlab chiqariladi.

Sut va qaymoq sifatini organoleptik, fizik-kimyoviy va bakteriologik ko'rsatkichlar bo'yicha baholanadi. Organoleptik ko'rsatkichlarga tashqi ko'rinish va tuzilish, rang, ta'm va hid kiradi. Sut va qaymoqning tutarliligi bir xil bo'lishi kerak, cho'kmalarsiz, qaymoq tarkibida - yog' va oqsil parchalari bo'lmasdan. Rangi - ozgina sarg'ish yoki krem rangga ega oq rang (yog'siz sut uchun ozgina mavimsi rangga ruxsat beriladi). Ta'm va hid - toza, hidsiz. Sut va qaymoq sifatining asosiy fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari sutning massa ulushi (% kam emas), kislotalilik (Tyorner darajasida, ko'p emas), fosfatazaning yo'qligi (pasterizatsiya qilingan sut va qaymoqda), sut uchun - zichligi (g / sm^3 , kam emas), poklik darajasi. Bakteriologik ko'rsatkichlar tanalar - 1 ml sut (qaymoq) tarkibidagi mikroorganizmlarning umumiy soni va Escherichia coli (BGKP) guruhiga kiruvchi bakteriyalar titri.

Sut va kremning xavfsiz ko'rsatkichlari tarkibiga zaharli elementlar (qo'rg'oshin, kadmiy, mis, rux, simob, mishyak), mikotoksinlar (aflotoksin M1), antibiotiklar, gormonlar, pestitsidlar,

radionuklidlar (seziy-134, -137; stronsiy-90) kiradi. shuningdek mikrobiologik (sanitariya-gigiena) ko'rsatkichlari. Ushbu xavfsizlik ko'rsatkichlari sut mahsulotlari uchun keng tarqalgan.

Saqlash shartlari . Korxonadan chiqqanda sut va qaymoqning harorati 8 ° C (pasterizatsiya qilingan) va 20 ° C (sterilizatsiya qilingan) dan oshmasligi kerak. Pasterizatsiya qilingan sut va qaymoq, jarayon tugaganidan keyin 36 soat davomida 8 ° C dan yuqori bo'lmagan haroratda saqlanadi. Sterilizatsiya qilingan sut 20 ° C dan yuqori bo'lmagan haroratda saqlanadi - 10 kundan

Qadoqlash turiga, sterilizatsiya rejimiga va saqlash haroratiga qarab 6 oy, bir xil haroratda sterilizatsiya qilingan krem - 30 kundan oshmasligi kerak.

Qo'y suti - yopishqoq suyuqlik, oq rang sarg'ish tusga ega, o'ziga xos hidli va shirin ta'mga ega. Sigir bilan solishtirganda, u yog '(5,4-8,5%) va oqsilga nisbatan 1,5 baravar ko'p, oqsil va tuzlarning ko'pligi tufayli yuqori kislotalilik (20-28 ° T) bilan ajralib turadi. Qo'y sutidagi yog' tarkibida ko'proq achchiq kislota mavjud. Qo'y yog'ining erish nuqtasi 35-38 ° C, yog 'globulalari sigir sutiga qaraganda kattaroqdir. Qo'y sutining zichligi 1035-1040 kg / m³ ni tashkil qiladi. Sut yuqori biologik ahamiyatga ega, muhim miqdordagi aminokislotalar, C, A, B, B2 vitaminlarini o'z ichiga oladi. U asosan xom pishloq va boshqa tuzlangan pishloq tayyorlash uchun ishlatiladi. Kimyoviy tarkibi va ba'zi xususiyatlari jihatidan echki suti sigir sutiga o'xshaydi. U ko'proq protein, yog 'va kalsiyni o'z ichiga oladi, ammo kalsiy miqdori yuqori bo'lganligi sababli oz miqdordagi karotinga va kamroq issiqlikka chidamli. Yog 'globulalari sigirga qaraganda kichikroq, ko'proq kaprikli va linoleik kislotalardir. Echki suti sigir sutiga qaraganda inson tanasi uchun yaxshiroq so'riladi, u bolalar ovqatida ishlatiladi va qo'y suti bilan aralashtiriladi - xom pishloq va sho'r pishloq tayyorlash uchun.

Bug' sutining yog'i ko'proq qiziydi (21-23 ° S), yog 'globulalari sigir sutiga qaraganda kichikroq. U yuqori bakteritsid xususiyatlariga ega, tarkibi va xususiyatlari bo'yicha u ayolnikidan juda kam farq qiladi. U qimmatli parhez va dorivor mahsulot - qıymız tayyorlash uchun ishlatiladi. Bug'u suti alohida zichligi va g'oyat muhim ozuqaviy qiymati bilan ajralib turadi. Zichlikda u kremni eslatadi. Ishlatilganda, u odatda suyultiriladi. Yog 'miqdori juda ko'p bo'lgani sababli, kiyik suti juda tez achishadi.

Xulosa

yuqoridagi ma'lumotlardan ko'rinib turibdiki sut insonlar hayot faoliyati uchun muhim ozuqa mandaidir.sut tarkibiga kiruvchi muhim biologik moddalar barchasi tabiatda hayvonlar organizimida hosil bo'ladi va insonlar tomonida ajratib olinadi istemol qilinadi.

Adabiyotlar

1. Кушназарова, К. Ш. (2022). Совершенствование системы классификации мясомолочной продукции на основе товарной номенклатуры (Doctoral dissertation, Автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора философии по техническим наукам (PhD). Ташкент) (Doctoral dissertation, Автореферат диссертации на соискание ученой степени доктора философии по техническим наукам (PhD). Ташкент).
2. Кушназарова Шохидaxon Косимовна, Азимов Нурмухаммад Шухратович, Валиев Ньматжон Валижон Ўғли, & Очилов Голибжон Мамаюнусович (2022). РЕЗУЛЬТАТЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ТЯЖЕЛЫХ МЕТАЛЛОВ В НЕКОТОРЫХ ВИДАХ СЫРОГО МЯСА. Universum: химия и биология, (11-1 (101)), 53-57.
3. Хужаев Вахобжон Умарович, Очилов Голибжон Мамаюнусович, & Кушназарова Шохида Касимовна (2020). КЛАССИФИКАЦИЯ И ОПРЕДЕЛЕНИЕ ЖИРНОСТИ МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ С МЕТОДОМ ГАЗА ЖИДКОСТНОЙ ХРОМАТОГРАФИИ. Universum: технические науки, (12-2 (81)), 108-115.
4. Kushnazarova Shohidaxon Kosimovna (2020). Sifatsiz va qalbaki go'sht mahsulotlarini aniqlash usullari. Life Sciences and Agriculture, (2-2), 1-5.
5. Кушназарова, Ш. К. Сифатсиз ва қалбаки гўшт маҳсулотларини аниқлаш усуллари. Лифе Sciences анд Agriculture, 2-1.
6. KUSHNAZAROVA, S., HUZHAEV, V., & OCHILOV, G. (2021). ÉTUDE DE LA TENEUR EN MÉTAUX LOURDS DES PRODUITS LAITIERS PRODUITS EN OUZBÉKISTAN. ПРИДНЕПРОВСКИЙ НАУЧНЫЙ ВЕСТНИК Учредители: Частное предприятие Издательство "Наука и образование", 12(4), 16-21.
7. Omonjonovich, N. B., & Kosimovna, K. S. Valijon o'g'li, VN, & Shukhratovich, AN (2022). ON THE MODERN INTERPRETATION OF THE HISTORY OF CHEMISTRY. Open Access Repository, 8(12), 655-658.