

4-3-2018

Problems of providing the population with quality fat and oil products

A. IBRAGIMOV,

Fergana state university, Ferghana, str, Murabbiylar 19, fdujournal@fdu.uz

R. KARABAYEVA

Follow this and additional works at: <https://uzjournals.edu.uz/fdu>

 Part of the [Chemistry Commons](#)

Recommended Citation

IBRAGIMOV,, A. and KARABAYEVA, R. (2018) "Problems of providing the population with quality fat and oil products," *Scientific journal of the Fergana State University*. Vol. 1 , Article 41.

DOI: 547/915

Available at: <https://uzjournals.edu.uz/fdu/vol1/iss1/41>

This Article is brought to you for free and open access by 2030 Uzbekistan Research Online. It has been accepted for inclusion in Scientific journal of the Fergana State University by an authorized editor of 2030 Uzbekistan Research Online. For more information, please contact sh.erkinov@edu.uz.

**АҲОЛИНИ СИФАТЛИ ЁҒ- МОЙ МАҲСУЛОТЛАРИ БИЛАН ТАЪМИНЛАШ
МУАММОЛАРИ
ПРОБЛЕМЫ ОБЕСПЕЧЕНИЯ НАСЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВЕННЫМИ МАСЛОЖИРОВЫМИ
ПРОДУКТАМИ
PROBLEMS OF PROVIDING THE POPULATION WITH QUALITY FAT AND OIL
PRODUCTS**

А.Ибрагимов, Р.Карабаева

Аннотация

Мақолада республикамизда ёғ-мой саноати ривожини учун утказилаётган истиқболли ислохотлар ва бу саноатнинг республикамиздаги ўрни ҳамда ўсимлик мойи сифатини оширишнинг янги назарий тавсиялари кўрсатиб берилган.

Аннотация

В статье представлены новые теоретические рекомендации по повышению качества растительного масла в Узбекистане, изложены перспективные реформы, проводимые в масложировой отрасли республики и значение данной отрасли в республике.

Annotation

The article presents new theoretical recommendations on improving the quality of plantseed oil in Uzbekistan for prespective reforms in fatty oil industry.

Таянч сўз ва иборалар: рафинация, холестерин, сифат, пальмитин, стеарин, дезодорация.

Ключевые слова и выражения: рафинация, холестерин, качество, пальмитин, стеарин, дезодорация.

Key words and expressions: refining, cholesterol, quality, palmitin, stearin, deodorization.

Халқимизнинг моддий ҳамда маънавий фаровонлигини ошириш, юқори сифатли, рақобатга бардош берадиган, чиройли қадоқланган арзон ва қулай ўсимлик ёғлари ва маҳсулотларига бўлган эҳтиёжларини тўла-тўқис қондириш бугунги кундаги муҳим вазифалардан дир. Шу мақсадда ҳозирда ёғ-мой маҳсулотларини энг кам таннархда, қулай меҳнат шароитида яратиш, шунингдек кишлоқ хўжалиги маҳсулотларини чуқур қайта ишлаган ҳолда ярим тайёр ва тайёр озиқ-овқат ҳамда қадоқлаш маҳсулотларини ишлаб чиқариш бўйича энг замонавий юқори технологик асбоб-ускуналар билан жиҳозланган янги қайта ишлаш корхоналарини қуриш, мавжудларини реконструкция ва модернизация қилиш бўйича янги инвестициялар лойиҳалари билан таъминлаш, улкан режаларни босқичма-босқич амалга ошириш кўзда тутилмоқда [1.2].

Ёғ-мой саноати Ўзбекистон Республикаси озиқ-овқат саноатининг етакчи тармоқларидан бири бўлиб, у аҳоли ва халқ хўжалигини тозаланган ўсимлик мойлари, пархез мойлари, ёғлар, шунингдек, улардан

тайёрланадиган маргарин, майонез, глицерин, ёғ кислоталари ва совун каби маҳсулотлар билан таъминлайди.

Бугунги кунда бутун жаҳонда, шу жумладан, республикамизда ҳам озиқ-овқат саноати юқори суръатлар билан ривожланиб бормоқда. Ушбу жараёнда озиқ-овқат корхоналарининг соғлиқ учун хавфсиз ва сифатли маҳсулот ишлаб чиқариш хусусияти рақобатда афзаллик берувчи асосий кўрсаткичга айланиши катта аҳамият касб этади [3].

Ёғ-мой саноатининг тараққий этиши натижасида янги маҳсулотлар ҳам тайёрлана бошланди. Олий навли тозаланган ва қадоқланган ўсимлик ва пархез мойлари, янги рецептурадаги маргарин ва майонез шулар жумласидандир. Маҳсулотларни тайёрлаш, қайта ишлаш, истеъмол ва сақлаш учун қулай идишларга қадоқлаш бўйича янги технологиялар кенг миқёсда ўзлаштирилмоқда. Ёғ-мой корхоналарида технологик жараёнларни автоматлаштириш, хорижий фирмалар ускуналари билан жиҳозлаш ишлари жадал суръатлар билан ривожланиб бормоқда.

*А.Ибрагимов - ФарДУ, кимё фанлари доктори, профессор.
Р.Карабаева - ФарДУ кимё кафедраси докторанти.*

2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича “Ҳаракатлар стратегияси”нинг 3.3-банди, яъни “Қишлоқ хўжалигини модернизация қилиш ва жадал ривожлантириш”га мувофиқ Ер ва сув ресурсларидан оқилona фойдаланиш мақсадида қишлоқ хўжалиги экин майдонларини мақбуллаштириш режалаштирилган. Бу эса ноанъанавий мойли экинларни экиш, етиштириш ва кўпайтиришни талаб қилади. Жумладан, дастур ижросини таъминлаш мақсадида келгусида пахта экин майдонларини қисқартириш эвазига, яъни 2300 гектар махсар ва 1600 гектар кунгабоқар ноанъанавий мойли экинлар экиш кўзда тутилган [4].

Бугунги кунгача корхоналарнинг асосий эътибори пахта ёғи ишлаб чиқаришга қаратилган бўлса, ҳозирда кунгабоқар, соя, махсар, зиғир, полиз экинлари уруғларидан мойлар ишлаб чиқариш ҳажми кўпайтиришга ҳам катта эътибор қаратилмоқда. Ўсимлик мойи ишлаб чиқаришда йилига ўртача 2,1 млн. тоннадан кўпроқ пахта чигити ишлатилади. Рапс, зиғир, махсар уруғи, шунингдек импорт бўйича олинадиган соя дуккаги қайта ишланади. Мутахассисларнинг фикрича, мамлакатимизда кунгабоқар етиштириш салоҳияти анча юқорилашиб бормоқда. Жумладан, кунгабоқар уруғининг катта қисми “Тошкент ёғ-мой комбинати”, “Қўқон ёғ экстракция”, “Учқўрғон ёғ”, “ЭАСТ ОИЛ” очиқ акциядорлик жамиятлари ва бошқа корхоналарда қайта ишланмоқда. Ҳозирги кунда ўз фаолияти тўхтатган Қўқон ёғ-мой комбинати таркибида мева данаклари ва сабзавот уруғларидан мой ишлаб чиқарадиган махсус завод (куввати кунига 50 т. данак) ишлаб, 15 номдаги мева данаги мойлари (ўрик, шафтоли, помидор, узум ва б.) ишлаб чиқариш йўлга қўйилган эди.

Мамлакатимиз агросаноат комплексида интеграция жараёнларини такомиллаштириш ва чуқурлаштиришга ижобий таъсир кўрсатаётган тармоқлар маҳсулот сифатини ошириш ва турларини кенгайтириш, хомашёдан тўлиқ ва самарали фойдаланиш жараёнлари муҳим ўрин тутади.

Мулкчилик шаклларининг хилма-хиллигини таъминлаш асосида тармоқда

иқтисодий ислохотларни давом эттириш ҳамда аҳоли эҳтиёжларини республиканинг ўзида ишлаб чиқилган озиқ-овқат маҳсулотлари билан қондириш чоралари кўрилмоқда.

Республикаимиз ёғ-мой саноатининг асосий вазифаси халқ хўжалигига экологик тоза, рақобатбардош, юқори сифатли маҳсулотлар ишлаб чиқаришдан иборатдир [5].

Рафинацияланган пахта мойи таркибидаги тўйинган ёғ кислоталар инсон организмда тўлиқ парчаланиб кетмайди. Рафинацияланган пахта мойи сифат кўрсаткичларини ошириш, ранг кўрсаткичини пасайтириш, оксидланиш жараёнини камайтириш, таъм ва ҳид берувчи моддалардан ажратиш долзарб масала ҳисобланади.

Ўсимлик мойларини сифатини ошириш учун рафинация қилишдаги саноатда учратиладиган асосий муаммо, бу уларни рангини тозалашдир. Бу муаммоларнинг ечими форрафинация ва ишқорий рафинациялар қаторида адсорбцион рафинацияни ҳам такомиллаштиришни талаб қилади.

Мойлар таркибидаги эркин ёғ кислоталари, кислота сони, пероксид сони, захарли моддаларни мой таркибидан тўлиқ йўқотиш бўйича кўплаб изланишлар олиб борилмоқда. Пахта мойини сифатини ошириш ва йўқотишларни камайтиришда кўплаб олимлар томонидан илмий-амалий тавсиялар ишлаб чиқилган. Ўрганилган тадқиқот ишларида пахта мойини ишқор-карбамид муҳитида активланган кўмир билан адсорбцияли тозалаш технологияси ўрганиб чиқилган.

Ўсимлик мойларини рафинация қилишни тезлаштирувчи, рафинацияланган мойни сифат-кўрсаткичларини яхшиловчи турли усуллар устида кўплаб изланишлар олиб борилган. Мойнинг сифатини ошириб, йўқотишларни камайтиришда И.Иляев ва Г.Меченовлар томонидан экстракция қилинган пахта мойини рафинация қилиш жараёни ўрганилган [6].

Кислота сони ва ранги бўйича стандартга жавоб берадиган рафинацияланган мойни, мисцелла концентрацияси 25% ва нейтраллаш вақтининг давомийлиги 20 дақиқа бўлганда олиниши М.Турсунов, Р.М.Мирзакаримов,

Ш.Х.Ибрагимов каби олимлар томонидан ўрганилган бўлиб, улар паст сифатли ва юқори кислотали пахта мойларини рафинация қилиш ва уларнинг самарадорликни ошириш бўйича тадқиқот олиб боришган [7].

Шунингдек, пахта мойи таркибидаги ҳамроҳ моддаларни йўқотиш даражасини ошириш ва кислота сонини камайтириш ҳисобига пахта мойи сифатини яхшилайдиган ва йўқотишларни камайтиришга олиб келадиган рафинациялаш усулини М.Турсунов, Д.А.Хайдарова ва бошқа муаллифлар тақлиф этган [8].

Қайта ишлаш жараёнларида технологик параметрлар (ҳарорат, намлик, босим ва б.) моддаларнинг кўпчилиги ўз хусусиятларини ўзгартириб нафақат мой сифатига таъсир қилади, балки улардан иккиламчи маҳсулот сифатида самарали фойдаланиш имконини ҳам камайтиради.

Пахта мойи сифат – кўрсаткичларини ошириш бўйича илмий тадқиқот ишлари билан танишиш ва уларни таҳлил қилишдан маълум бўлишича рус, хориж ва маҳаллий тилларда ёзилган адабиёт манбаларида илмий тадқиқот ишлари мавжуддир. Пахта мойининг сифат - кўрсаткичлари чигитни қайта ишлаб мой олишгача бўлган

технология билан узвий боғлиқдир. Бу технологияларни такомиллаштириш ва халқаро стандартларга мос, юқори сифат – кўрсаткичли мой ишлаб чиқариш асосий муаммо ҳисобланади.

Илмий изланишлардан келиб чиққан ҳолда, юқори сифат-кўрсаткичли ўсимлик мойини ишлаб чиқариш жараёнини такомиллаштириш ва рафинация усулида олинган пахта мойининг сифат кўрсаткичларини жаҳон андозаларига мослаштириш; ўсимлик мойини янада инсон саломатлиги учун фойдали, организмдаги холестерин миқдорини камайтирувчи, тез парчаланувчи бойитилган мойлар ишлаб чиқиш мақсад қилиб олинган.

Маҳсулотларни халқаро ҳуқуқ нормалари асосида таснифлаш тизимини жаҳон андозалари даражасида қўллаш бу нафақат уйғунлашган тизим конвенциясининг талаби, балки бутун жаҳон савдо ташкилотининг ҳам асосий талабларидан биридир. Бундай ишларни амалга ошириш, ўсимлик мойларини қайта ишлаш натижасида халқимизга импорт ўрнини босувчи, экспорт салоҳиятини оширувчи, рақобатбардош витаминларга бой бўлган ноанъанавий мойлар етказиб беришдан иборатдир [9].

Адабиётлар:

1. Мирзиёев Ш.М. «Ё-мой тармоғини жадал ривожлантириш чора-тадбирлари тўғрисида»ги ЎзР Президенти Қарори. 2018 й. 19 январь. // "Ферганская правда" газетаси. -2018 йил, 24 январь. -№ 6 (21549).
2. Каримов И.А. "Ўзбекистонда озиқ-овқат дастурини амалга оширишнинг муҳим заҳиралари" мавзусидаги халқаро конференциянинг очилиш маросимидаги нутқи. – "Халқ сўзи" газетаси. - 2014 йил, 7 июнь.
3. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг "Товарларнинг сифат кўрсаткичларини яхшилаш тўғрисида" ги қарори. – Т., 1997.
4. 2017-2021 йилларда Ўзбекистон Республикасини ривожлантиришнинг бешта устувор йўналиши бўйича "Ҳаракатлар стратегияси"нинг 3.3 - банди.
5. "Озиқ-овқат маҳсулотлари сифати ва хавфсизлиги тўғрисида"ги қонун. –Т., 1997.
6. Иляев И., Меченов Г. Подобрыване технология за рафиниранена получи экстракционни масла (Улучшение технологии рафинации хлопковых экстракционных масел). // Масло-сопунена кромет. – М.,1969. - №2.
7. Турсунов М., Мирзакаримов Р.М., Ибрагимов Ш.Х. Исследование влияния продолжительности процесса рафинации и концентрации мисцеллы на процесс нейтрализации хлопкового масла в мисцелле. -- Узб.хим.ж.,1978 г. - Деп №187-78.
8. Турсунов М., Хайдарова Д.А., Абдурахимов А., Мирхаликов Т.Т. Способ рафинации хлопкового масла в мисцелле.-АС 1463742. – МКН СИВ 3/04, 1998 г.
9. Абдувалиев А.А., Алимов М.Н., Голосов В.Ф., Мирагзамов М.М., Собиров М.З., Содиков А.Б. Основы стандартизации, сертификации, метрологии и управления качеством продукции. – Т.: ТГТУ, 2005.