NON VA NON MAHSULOTLARINING SIFATIGA QO‘YILADIGAN TALABLAR.

Vaxobova Feruzaxon Baxtiyorjon qizi
Sattarova Barnoxon Nabiyevna
Farg‘ona davlat texnika universiteti, Farg‘ona, O‘zbekiston.
e-mail:vahobovaferuzaxon2000@gmail.com

Annotatsiya: Ushbu maqolada oziq-ovqat sanoatining dolzarb mavzularidan bo‘lgan non va non mahsulotlariga qo‘yiladigan talablar mavzusida ma’lumotlar berilgan.

Kalit so‘zlar: Non, oziq-ovqat, xavfsizlik, mahsulot, ekspertiza, talablar, fizik kimyoviy xossalari.

Annotation: This article provides information on requirements for bread and bakery products, one of the topical topics of the food industry.

Key words: Bread, food, safety, product, expertise, requirements, physico-chemical properties.

Аннотация: В данной статье представлена информация о требованиях к хлебу и хлебобулочным изделиям, одной из актуальных тем пищевой промышленности.

Ключевые слова: Хлеб, пищевые продукты, безопасность, продукт, экспертиза, требования, физико-химические свойства.

Mamlakatimizda inson hayoti, sog‘ligi va xavfsizligini ta’minlash, atrof-muhitni muhofaza qilish, shuningdek non va makaron mahsulotlarini qo‘llashda xavfsizlik talablarining bajarilishi borasida iste’molchilarni chalg‘ituvchi harakatlarning oldini olish maqsadida “O‘zdonmahsulot” aksiyadorlik kompaniyasi tomonidan «Non va makaron mahsulotlarining xavfsizligi to‘g‘risida» gi maxsus texnik reglament ishlab chiqilgan.

Mazkur hujjatda belgilangan tartib respublikamiz hududida muomalaga chiqariladigan 13 turdagi non-bulka mahsulotlari, 3 turdagi yarim tayyor non-bulka mahsulotlari, talqon, quruq non kvasi va 2 turdagi makaron mahsulotlariga talluqli. Reglament asosida yurtimizda non va makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishda yagona va majburiy xavfsizlik talablari qo‘llanilib, respublikamiz hududida muomalaga chiqariladigan non va makaron mahsulotlarining ishlab chiqarish, saqlash, tashish, tamg‘alash, muomalaga chiqarish va utilizatsiya qilish jarayonlarida amal qilinishi lozim bo‘lgan tartib va talablar o‘rnatiladi. Jumladan, non va makaron mahsulotlari tarkibidagi namlik, nordonlik, toksik elementlar, mikotoksinlar, pestitsidlar, radionuklidlar, metallomagnit aralashmalar, mikrobiologik ko‘rsatkichlarning darajalari belgilab berilgan. Bundan tashqari, ushbu mahsulotlarini tashuvchi transport vositalari, yuk konstruksiyalari va bo‘limlarida rioya etish lozim bo‘lgan talablar joriy etilgan. Belgilangan tartib yordamida non va makaron mahsulotlarini ishlab chiqarishda:

-iste’molchilar ishonchi va mahsulot barqarorligini ta’minlash maqsadida xavfsizlik darajasini oshirishda yangi zamonaviy texnologiyalar, shuningdek, mahsulot sifatini baholash usullarini joriy etishni jadallashtirish;

-non va makaron mahsulotlari tamg‘alash va qadoqlashga bo‘lgan muayyan talablarni o‘rnatish hisobiga iste’molchilarni chalg‘ituvchi harakatlarni oldini olish;

-savdodagi texnik to‘siqlarni bartaraf etishga yordam berish va bozorga xavfli non va makaron mahsulotlarining chiqishini oldini olishga xizmat qiladi.

Maxsus texnik reglament 2018 yil 1 sentabrdan amalga joriy etilgan bo‘lib, shu kundan e’tiboran non va makaron mahsulotlarga majburiy talablarni o‘rnatuvchi 75 ta standart qo‘llanib kelinmoqda.

Nonlar sifati bo‘yicha tegishli standartlar va m e’yoriy-texnik hujjatlar talabiga javob berishi kerak. Ushbu me’yoriy hujjatlarga binoan nonning sifati organoleptik va

fizik-kimyoviy ko‘rsatkichlari asosida baholanadi. Unning asosiy organoleptik ko‘rsatkichlariga tashqi ko‘rinishi, non mag‘zining holati, ta’mi va hidi kiradi.

Nonning tashqi ko‘rinishi tekshirilganda uning shakli, yuzasining holati va sirtqi yuzasi qizarib pishganligiga e’tibor beriladi. Uning shakli to‘g‘ri, tekshirilayotgan non turiga mos bo‘lishi kerak. Bir-biriga yopishgan, shishib qolgan va ba’zi joylari bo‘rtib chiqqan holda bo‘lmasligi lozim. Nonlarning sirtqi yuzasi silliq, yaltiroq, yoriqlarsiz, qizarib pishgan holda bo‘lishi talab qilinadi.

Mag‘zi obdon pishgan nonga xos, elastik, g‘ovakliklari yaxshi rivojlangan, bir tekis mayda ko‘zchalardan tashkil topgan bo‘lishi kerak. Ta’mi va hidi yoqimli, o‘ziga xos, begona ta’mlarsiz va hidlarsiz bo‘lishi lozim. Asosiy fizik-kimyoviy ko‘rsatkichlaridan namligi, g‘ovakligi va nordonligi aniqlanadi. Mag‘zining namligi nonlarning turiga qarab 34—51, g‘ovakligi esa 45—75 %ni tashkil etishi kerak.

Nonning nordonligi gradus darajalarda o‘lchanib, bu ko‘rsatkich non turiga qarab 2 C° dan 12 C° gacha bo‘lishi mumkin. Tarkibi boyitilgan non mahsulotlarida esa yog‘ va qand miqdorini aniqlash ham talab etiladi.

Non va bulka mahsulotlarining sifati tashqi ko‘rinishi (formasi, rangi, sirtqi holati), mag‘zining holati, hidi, namligi, g‘ovakligi, kislotaliligi singari ko‘rsatkichlar bilan shuningdek, bug‘doy unidan tayyorlangan bir qator mahsulotlar esa shakar va yog‘ning miqdoriga qarab belgilanadi. Mahsulotning formasi g‘adir- budur bo‘lmasligi, to‘g‘ri, ezilmagan, silliq (tekis) va boshqa nuqsonlardan holi; sirti silliq, hech qanday yoriq va chiziqsiz; rangi oq ham emas, kuygan ham emas, bir tekis bo‘lishi lozim.

Mag‘zi yaxshi pishgan, bir tekis g‘ovaklikda, qayishqoq bo‘lishi, xamiri yaxshi qorilmaslikdan kelib chiqadigan tugunlar bo‘lmasligi lozim. Namligi standartda belgilangan me’yordan oshmasligi kerak. Ta’mi me’yorida, mahsulotning mazkur turiga xos sal nordonroq, yangi, tuzi past ham emas, sho‘r ham, kuymagan va begona ta’mdan holi, shakar qo‘shilgan xili sal shirin bo‘lishi lozim. Mag‘zining hidi yoqimli bo‘ladi.

Barcha turdagi suxariklar chiroyli qirqilgan, bir tekis qurigan, kuymagan, chuqur yoriqlar bo‘lmagan, begona narsalar qo‘shilmagan bo‘lishi lozim. Yaxshi suxarikda mayda uvalangani va ushoqlari umumiy og‘irlikka nisbatan ko‘pi bilan 3 foiz gorbushkasi 20 foiz bo‘lishi lozim. Sutli - yog‘li suxarik to‘g‘ri formali, jigarrang, ustki sirti yaltiroq, ta’mi muayyan navga xos shirinrok, achqimtir ham emas, chuchuk ham emas, tuzi raso, kuymagan, begona ta’mlardan holi, xamiri yaxshi qorilgan, g‘ovakligi bir tekis bo‘ladi. Namligi, naviga qarab, 8-12 foiz o‘rtasida bo‘lishi lozim. Yoriq va bo‘shliqlar bo‘lishiga yo‘l qo‘yilmaydi.

Non quruq, toza, kemiruvchilar zararlantirmaydigan, tokchali va shamollatiladigan xonalarda 6 ° C dan kam bo‘lmagan bir me’yordagi temperaturada saqlanishi kerak. Tortilib sotiladigan mahsulotlar va batonlar tokchalarga yoni bilan yoki o‘ngini qilib ko‘pi bilan ikki qator, bulochka mahsulotlari bir qator teriladi.

Non saqlanadigan xona yiliga kamida bir marta dezinfektsiya va remont qilinishi zarur. Pishib chiqqan non mahsulotlarini saqlashning so‘nggi muhlati

belgilangan: jaydari undan tayyorlangan javdar non, javdar - bug‘doy va bug‘doy non 48 soat t/s navli undan tayyorlangan tortib va donalab sotiladigan non (donalab sotiladigan mayda mahsulotlar bundan mustasno) 24 soat, (donalab sotiladigan mayda mahsulotlar) 16 soat saqlanadi. Bu muddat tugagach, xaridorlarga non sotish man etiladi, chunki u qotib qoladi, binobarin, u magazindan olinib, qayta ishlash uchun non zavodi (novvoyxona) ga topshirilishi lozim.

Hozirgi vaqtda respublika non sanoati korxonalarida 300 xildan ko‘proq mahsulot turlari ishlab chiqarilmoqda. So‘nggi yillarda Respublikamizda aholi ovqatlanish ratsionini sog‘lomlashtirish maqsadida non mahsulotlariga turli qo‘shimchalar qo‘shib shifobaxsh parxez non bo‘lka mahsulotlari ishlab chiqarilmoqda. Bularga sabzavot, meva sharbati, yod, temir, oqsil moddalari, kepak, bug‘doy doni, jo‘xori uni, sut zardobi qo‘shib, yaxshilagichlar va boshqa qo‘shimchalar qo‘shib tayyorlanadigan mahsulotlar misol bo‘la oladi.

Non pishirishda zamonaviy metrologik darajali kompleks standartlashtirishning ko‘tarishga katta e’tibor berilmoqda. Bu xomashyoni tejash, xomashyo, tayyor mahsulot isrofgarchiligini yo‘qotish, sifatsiz mahsulot chiqarishga yo‘l qo‘ymaslik, yoqilg‘i, energiyani tejash kabi masalalar hal qilinmoqda. Shu bilan bir qatorda non ishlab chiqarish unumdorligini oshirish, mahsulotlar turlarini ko‘paytirish va oziqa qimmatini oshirishda, zamonaviy texnika va texnologiyani o‘rganish, joriy qilish sanoatning rivojlanishdan asosiy vazifalar hisoblanadi.

O‘zbekiston Respublikasi mustaqillikka erishgach, bozor munosabat lariga o‘tish davrining dastlabki yillarida mahsulotlar ta’minotining noritmikligi hamda ularning sifati talab darajasida emasligi kuzatildi. Bu paytda mahsulotga bo‘lgan talab uning yuqori sifatliligida emas, balki uni iste’mol darajasida yetarlicha sotib olish zaruriyatidan kelib chiqqan edi. Bu esa mahsulot ishlab chiqaruvchilar va mahsulotga ega bo‘lgan mulkdorlar monopoliyasi paydo bo‘lishiga, ichki bozorda mahsulotning qimmatlashuvi hamda arzon va sifatsiz chet el mahsulotlari bilan to‘ldirilishiga olib keldi. Shunga qaramasdan, mahsulotni keng reklama (va antireklama) qilish va mahsulot sifatiga xaridor talabining ortishi, uning iste’molchi

salomatligi, hayoti hamda atrof - muhitga bezararligini ta’minlovchi mezonlar doimo ortib va murakkablashib boradi. Yuqorida keltirilgan talablar mahsulot ishlab chiqarish uchun zarur bo‘lgan me’yoriy hujjatlar (standartlar, texnik shartlar va h.k.) ishlab chiqish jarayoni uchun muhim asos bo‘lib xizmat qiladi.

Mamlakatimiz qishloq xo‘jaligida amalga oshirilayotgan islohotlar, sohaning taraqqiyoti, aholimizni qishloq xo‘jaligi mahsulotlari bilan to‘liq ta’minlash maqsadida ekin yetishtirishda tejamkor texnologiyalarni qo‘llash samaradorligi bugungi kunning dolzarb vazifalaridan hisoblanadi. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Shavkat Mirziyoyev 2018-yil 16-yanvar kuni «Mamlakatning oziq-ovqat xavfsizligini yanada ta’minlash chora-tadbirlari to‘g‘risida» gi farmonni imzoladi.

«Yer o‘lkamizning eng asosiy boyligi. U yediradi, ichiradi, yashash uchun asosiy shart-sharoitlarni yaratib beradi, shu sababli, respublikaning kelajagi ko‘p jihatdan yerdan foydalanish munosabatlarining qanday tashkil etilishiga bog‘liqdir».

Bugungi kunda jahonda oziq-ovqat xavfsizligi masalasi dolzarb ahamiyat kasb etayotgan bir sharoitda mamlakatimiz qishloq xo‘jaligida amalga oshirilayotgan tub islohotlar, tarmoqqa oid qonun hujjatlarining takomillash tirib borilayotgani sohaning yanada taraqqiy etishiga, pirovardida aholini qishloq xo‘jaligi mahsulotlari bilan to‘liq ta’minlashga xizmat qilmoqda.

Mahsulotlar sifati va standartizasiyasi. Nonning sifatli chiqishi xomashyoning sifatiga, birinchi navbatda, unning non yopish uchun zarur bo‘lgan xususiyatlariga, non yopish texnologik jarayonining alohida bosqichlarini o‘tkazishning usullari va tartib qoidalariga, hamda nonning sifatini yaxshilashga xizmat qiladigan oz miqdordagi qo‘shimcha moddalar yoki mahsulotlarni ishlatish bilan bog‘liq.

Non ishlab chiqarish korxonasiga kelib tushgan, non yopishga oid xususiyatlari turlicha bo‘lgan unlardan yuqori sifatli non - bulka mahsulotlarini tayyorlash non ishlab hiqarish korxonasi texnologi uchun asosiy vazifa hisoblanadi. Non ishlab chiqarish korxonasining laboratoriyasida korxonaga kelib tushgan unning non yopishiga oid xususiyatlarini aniqlash, bu vazifani bajarilishining birinchi bosqichi hisoblanadi.

Non yopishda shuningdek, faollikka ega bo‘lgan moddalar ham qo‘llanadi-bu moddalar ikkita fazaning ajralish yuzasida adsorbsiyalanish orqali yuzadagi taranglikni bo‘shashtirish xususiyatiga ega. Yuzaki faollikka ega moddalar yuqori yog‘li kislotalarning mono va digitseridlari, yuqori spirtlarning yog‘li kislotalar bilan hosil qilingan noto‘liq efirlari, shakar moddalarining pal’mitinli yoki steorinli kislota bilan mono va diefirlardan iborat.

Non va non mahsulotlarining sifatini yaxshilovchi texnologik tadbirlarga turli novvoylik xossalariga ega bo‘lgan un turkumlari aralashmalarini tayyorlash ; unning

qizdirilgan havo bilan pnevmatik tashish xamirga yog‘ni yog‘ suv emulsiyasi ko‘rinishida solish; unning 3-5 foizini qaynatma usulida ishlatish (gaz va qand hosil qilish qobiliyati pasaygan unni qayta ishlashda); xamirni qorish, « mushtlash» va bo‘laklash vaqtida muvofiq mexanik ishlov berish; nonning sifati nuqtai nazaridan xamir tayyorlashning eng qulay usullari va rejimlarini qo‘llash; nonni pishirishda oxirgi tindirish va pishirishning muvofiq rejimlari va davomiyligini ta’minlash kiradi.

Unning texnokimyoviy nazorati. Novvoylik korxonalarida bug‘doy unidan tayyorlangan non-bulka mahsulotlarini pechdan olingandan so‘ng, quyidagi muddatlar mobaynida ma’lum vaqt ushlagandan so‘ng, savdo tarmoqlariga taqdim etishga majburdirlar, soat , ko‘p emas:

- Dorojniy noni-16;
- Bug‘doy oboy uni non-14;
- Boshqa turdagi bug‘doy nonlari – 10.

Mahsulotni novvoylik korxonasi ekspeditsiyasiga qabul qilishda ma’lum vaqt ushlash muddati nazorati har bir vagonetkaning pasportida ko‘rsatilgan pechdan olish vaqti bo‘yicha, mahsulotni savdo korxonalariga qabul qilishda esa-tovar- transport yo‘l xati bo‘yicha amalga oshiriladi, bu xatda novvoylik korxonasi tomonidan mahsulotning pechdan chiqqan vaqti ko‘rsatiladi. Ma’lum vaqt ushlash muddati mahsulot pechdan chiqqan paytdan boshlab savdo korxonasi qabul qilgan vaqtgacha hisob qilinadi. Chakana savdo tarmoqlarida realizatsiya muddati mahsulotning pechdan chiqqan paytidan boshlab 24 soat.

Mahsulot vazni nazorati bug‘doy nonlari vaznli yoki donabay holda 0,5 kg dan ortiq vaznda ishlab chiqarilishi lozim. Har bir donabay mahsulot o‘rtacha vaznining pechdan olingan paytdan boshlab korxonada maksimal ushlab turilgandan keyingi kamayish tomoniga chetlanishi bitta donabay mahsulotning belgilangan vazniga nisbatan 3,0 va 10 ta donabay mahsulotning o‘rtacha vazniga nisbatan 2,5 foizdan oshmasligi lozim. Mahsulot vaznining ortib ketish tomonga chetlanishi cheklanmagan.

Adabiyotlar ro‘yxati

1.Vasiyev M. Non mahsulotlari texnologiyasi: O‘quv qo‘llanma.- Toshkent: Yangi asr avlodi, 2009 y.

2. Ayxodjayeva X.K., Djaxangirova G.Z. Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi: O‘quv qo‘llanma.-Toshkent: Nashriyot, 2013 y.

3. Tsyganova T.B. Non ishlab chiqarish texnologiyasi: Uchebnik, M: KolosS, 2002.

4. Non, makaron va qandolat mahsulotlari ekspertizasi Djahongirova G.Z. Maxmudova D.X., G‘afforxonova M.A. — Toshkent: “O‘zbekiston xalqaro islom akademiyasi” nashriyot birlashmasi. 2020.