

## SPRED ASOSIDA ISHLAB CHIQARILGAN YOG'-MOY MAXSULOTLARINING SIFAT VA XAVFSIZLIK KO'RSATGICHLARINI ZAMONAVIY USULLAR YORDAMIDA TATBIQ ETISH

Anvarxo'jayev Sardorxo'ja

Toshkent kimyo texnologiya instituti M-21-19 guruh 2-kurs magistranti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7280153>

**Annotatsiya.** Mazkur maqolada spread asosida ishlab chiqarilgan yog'-moy maxsulotlarining sifat va xavfsizlik ko'rsatgichlarini zamonaviy usullar yordamida tatbiq etish va ularni qo'llash haqida so'z boradi. Maqola davomida yog'-moy maxsulotlariga qo'yiladigan talablar atroflicha muhokama qilingan. Mavzu doirasidagi fikr va mulohazalar keltirib o'tilgan.

**Kalit so'zlar:** spread, texnologik talab, margarin, o'simlik-yog'li spreadlar.

## ПРИМЕНЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ НЕФТЕПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ СПРЕДОВ СОВРЕМЕННЫМИ МЕТОДАМИ

**Аннотация.** В данной статье речь идет о реализации показателей качества и безопасности нефтепродуктов на основе спредов с использованием современных методов и их применении. В ходе статьи были подробно рассмотрены требования к нефтепродуктам. Приводятся мнения и соображения в рамках темы.

**Ключевые слова:** spread, технологическая потребность, маргарин, спреды с растительным маслом.

## APPLICATION OF QUALITY AND SAFETY INDICATORS OF SPREAD- BASED OIL PRODUCTS USING MODERN METHODS

**Abstract.** This article talks about the implementation of quality and safety indicators of spread-based oil products using modern methods and their application. During the article, the requirements for oil products were discussed in detail. Opinions and considerations within the scope of the topic are cited.

**Key words:** spread, technological demand, margarine, spreads with vegetable oil.

## KIRISH

Sanoatda ma'lum bir texnologik talablarga muvofiq yuqori suyuqlanish harorati va plastik xususiyatlarga ega qattiq yog'larga (margarin, konditer, kulinar yog'lari, sovunlar, stearin va h.k. lar ishlab chiqarish uchun) bo'lgan ehtiyoj kundan-kunga o'sib borayotir. Ammo hayvon yog'lari va boshqa tabiiy qattiq yog'lar (kokos, palmoyadro yog'lari) resurslari kamligi tufayli hozirgi paytda suyuq o'simlik moylarini (kungaboqar, paxta, soya, indov va boshqa moylar) gidrogenlash hamda qayta eterifikatsiyalash usullari bilan ishlab, qattiq (ma'lum suyuqlanish harorati va qattiqlikka ega bo'lgan) yog'lar olish texnologiyalari qo'llaniladi.

## METOD VA METODOLOGIYA

Bugungi kunda ishlab chiqarish sanoatida spread mahsulotlaridan keng foydalanib kelinmoqda va massa ulushiga qarab turlarga bo'lishimiz mumkin. Ularning izohi bilan tanishib chiqamiz:

**-spread** — umumiy yog'ning massa ulushi 39 foizdan kam bo'lmagan, sut yog'i yoki qaymoq, sariyog' va (yoki) modifikatsiyalangan va (yoki) modifikatsiyalanmagan o'simlik moylariga ozuqaviy qo'shimchalar va boshqa ozuqaviy ingridiyentlar qo'shib yoki qo'shmasdan ishlab chiqilgan, yog'li fazasining suyuqlanish harorati 36°S dan yuqori bo'lmagan plastik konsistensiyaga ega bo'lgan yog'li emulsiyali mahsulotdir.

**-o'simlik-sariyog'li spredlar** — yog' fazasining tarkibida sut yog'ining massa ulushi 15 dan 50 foizgacha bo'lgan spred.

**-o'simlik-yog'li spredlar** — yog'li fazasi tarkibi sut yog'i qo'shilgan (15 foizdan kam) yoki qo'shilmagan modifikatsiyalanmagan va (yoki) modifikatsiyalangan o'simlik moyidan tashkil topgan spred.

Har bitta mahsulotni ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik ko'rsatgichiga alohida urg'u beriladi va ma'lum bir talablar asosida ishlab chiqiladi. Shuningdek Yog'-moy mahsulotlarining ishlab chiqarilishi bilan bog'liq jarayondagi xavfsizligi amaldagi qonunlar bilan belgilab qo'yilgan.

#### **TADQIQOT NATIJASI**

Yog'-moy mahsulotlarining ishlab chiqarish jarayonidagi xavfsizligi quyidagicha ta'minlanishi kerak:

a) yog'-moy mahsulotlari ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida (bo'limlarida) texnologik jarayonlar va ularni amalga oshirish usullarini tanlash;

b) ishlab chiqarilayotgan ozuqaviy yog'-moy mahsulotlari ifloslanishini istisno qiladigan texnologik jarayonlarning maqbul ketma-ketligini tanlash;

v) texnologik uskunalarning ishlashini nazorat qilish;

g) yog'-moy mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun zarur bo'lgan xomashyo va ozuqaviy qo'shimchalarning xavfsizligini ta'minlash;

d) yog'-moy mahsulotlari ishlab chiqarish binolari, ishlatiladigan texnologik uskunarlar va jihozlarni ozuqaviy yog'-moy mahsulotlarining ifloslanishini istisno qiladigan sharoitda saqlash;

e) ishlab chiqarish binolarini sanitariya tozalash, dezinfeksiya, dezinseksiya va deratizatsiya qilish, yog'-moy mahsulotlarini ishlab chiqarishda ishlatiladigan texnologik uskunarlar va jihozlarni sanitariya tozalash va dezinfeksiya qilish usullari va ketma-ketligini tanlash. Ishlab chiqarish binolari va texnologik uskunalarning sanitariya tozalash ishlari, dezinfeksiya, dezinseksiya va deratizatsiya qilish ketma-ketligi, yog'-moy mahsulotlarining ifloslanishi havfini istisno etadigan vaqt oralig'ida belgilanishi lozim. Tozalash ishlarini olib borish ketma-ketligi ishlab chiqaruvchi tomonidan belgilanadi;

j) ushbu Texnik reglament talablariga muvofiqlikni tasdiqlovchi hujjatlarni yuritish va saqlash.

#### **MUHOKAMA**

Margarin, o'simlik-sariyog'li va o'simlik-yog'li spredlar, o'simlik-sariyog'li va o'simlik-yog'li eritilgan omuxta aralashmalar, maxsus qo'llanishga mo'ljallangan yog'lar (pazandalik, oshpazlik, qandolatchilik, novvoychilik yog'lari va boshqalar), sut yog'ining o'rnini bosuvchi mahsulot, kakao moyining ekvivalenti, SOS-turdagi kakao moyini yaxshilovchi mahsulotlar, POP-turdagi kakao moyining o'rnini bosuvchi mahsulotlar, nolaurin turidagi temperirlanmaydigan kakao moyi o'rnini bosuvchi mahsulot, laurin turidagi temperirlanmaydigan kakao moyining o'rnini bosuvchi mahsulotlar uchun mahsulotning yog'li fazasida to'yingan yog' kislotalarining hamda mahsulotdagi yog'ning miqdoriga nisbatan yog' kislotalari transizomerlarining foizlardagi maksimal miqdori alohida nazorat qilinishi kerak. Ularning sifat jihatdan ustun turishi muhimdir. Bu kabi mahsulotlarni qadoqlash jarayonida ularning sifat xavfsizligini ta'minlash maqsadida asosiy ma'lumotlardan tashqari qo'shimcha quyidagi ma'lumotlar kiritilishi kerak:

- umumiy yog‘ning massa ulushi;
- o‘simlik-sariyog‘li va o‘simlik-yog‘li eritilgan omuxta aralashmalar uchun sut yog‘ining massa ulushi;
- o‘simlik-sariyog‘li va o‘simlik-yog‘li spredlar uchun sut yog‘ining (kiritilgan vaqtda) massa ulushi;
- mahsulotning yog‘li fazasida to‘yingan yog‘ kislotalarining hamda mahsulotdagi yog‘ning miqdoriga nisbatan yog‘ kislotalari transizomerlarining foizlardagi maksimal miqdori;
- saqlash harorati.

#### **XULOSA**

Xulosa o‘rnida aytish mumkinki bu kabi mahsulotlarni ishlab chiqarishda sifat va xavfsizlik qoidalariga rioya qilinsa, aholi sog‘ligi uchun foydadan holi bo‘lmaydi. Aholi ham o‘z navbatida yaroqlilik muddati, tarkibiga e‘tibor bergan holda xarid qilishlari kerak. Savdo xodimlari esa ularning sifatini har doim nazorat qilib turishlari zarur.

#### **REFERENCES**

1. <https://lex.uz/docs/-5108431/> O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining qarori, 17.11.2020 yildagi 724-son
2. O‘zbekiston Respublikasining standartlashtirish Davlat tizimi.
3. O‘zbekiston Respublikasining sertifikatlashtirish milliy tizimi. Asosiy atamalar va ta’riflar. O‘zRST 5.5-93. Texnik shartlarni ishlab chiqish, kelishib olish, tasdiqlash va davlat ro‘yxatidan o‘tkazish tartibi.