

NON MAHSULOTLARI TARKIBINING O'ZGARISHIGA TA'SIR ETUVCHI TURLI OMILLAR

Ziyodullayeva N.M

Samarqand davlat universiteti

Keldiyorova X.X

Samarqand davlat universiteti dotsenti

Annotatsiya: *Non mahsulotlari– insonning asosiy oziq-ovqat mahsulotlaridan biridir. Nonni iste'mol qilish tufayli odam uglevodlarga bo'lgan ehtiyojining deyarli yarmini qondiradi: uchdan bir qismi - oqsillar, yarmidan ko'pi - B guruhi vitaminlari, fosfor va temir tuzlari. Bundan tashqari non mahsulotlari tarkibining o'zgarishiga sabab bo'luvchi turli omillar mavjud. Kichik ko'zga ko'rinmas mikroorganizmlar ham ushbu omillardan hisoblanadi.*

Kalit so'zlar: *non mahsulotlari, mikroorganizmlar, non mog'ori, abiotik omillar, biotik omillar.*

VARIOUS FACTORS AFFECTING THE CHANGE IN THE COMPOSITION OF BREAD PRODUCTS

Abstract: *Bread products are one of the main human food products. To the consumption of bread, a person meets almost half of his need for carbohydrates: a third - proteins, more than half - B group vitamins, phosphorus and iron salts. In addition, there are various factors that cause changes in the composition of bread products. Microorganisms that are invisible to eye are also among these factors.*

Key words: *bakery products, bread fungus, microorganisms, abiotic factors, biotic factors.*

KIRISH

Bugungi kunda ko'plab dasturxonlarning ko'rki bo'lgan non nafaqat mazali, balki uzoq umr ham ko'rishi kerak bo'ladi va uni isrof qilmaslikka harakat qilinadi. Shu bilan birga, nonlarning yangiligi va ta'mini saqlab qolish uchun ularni to'g'ri saqlash muhimdir. Noqulay muhitda saqlanganda non mog'orlanishi mumkin. Non mahsulotlarining mog'orlanishi ko'p hollarda *Aspergillus*, *Penicilium*, *Mucor*, *Monilla* *Candida* zamburug'lari ta'sirida yuzaga keladi[4]. Mog'or zamburug'lari tabiatda keng tarqalgan bo'lib, don va unda ular har doim mavjud bo'ladi. Ammo xamir zuvalalarini pishirishda zamburug'lar va ularning sporalari butunlay halok bo'ladi. Shuning uchun unda mog'or zamburug'larining bo'lishi nonning mog'orlashiga sabab bo'lmaydi. Mog'or bosishiga mog'or zamburug'i sporalarining pishgan nonga tushishi sabab bo'ladi. Ular rivojlanishi uchun qulay sharoit paydo bo'lishi bilan mog'orlanish boshlanadi. Mog'orlarning o'sishi va rivojlanishi uchun harorat 5 dan 50°C gacha bo'lishi kerak[3]. Non mahsulotlarini muzlatish ularning mog'orlanishi

bilan bir qatorda kartoshka kasalligi bilan kasallanishning ham oldini oladi. Xona havo nisbiy namligining yuqori bo'lishi ham mog'orlarning rivojlanishini tezlashtiradi. Mahsulotning namligi mog'orlanishda asosiy omillardan hisoblanadi. Namligi 40-50 % oralig'ida bo'lgan non mag'zi qobig'iga qaraganda mog'orlarning rivojlanishi uchun qulay muhit hisoblanadi. Shuning uchun non mag'zining mog'orlanishi qobiq yorilgan, nami qochmagan joylaridan boshlanadi. Non qobig'i namligining keskin ortishiga olib keladigan plyonkali materiallarga o'rash nonni mog'orlashiga olib kelishi mumkin. Bo'laklanib plyonkaga o'ralgan nonning mog'orlanish xavfi yuqori bo'ladi. Zero, nonning bo'laklashda mog'or sporalari ular uchun eng qulay bo'lgan muhitga-non mag'ziga tushadi. 1-2 sutka davomida saqlashda (uyda, savdo tarmog'ida) nonning mog'orlanishi kam uchraydi[1]. Biroq uzoq vaqt davomida saqlash uchun mog'orlanishning oldini olishga zarurat paydo bo'ladi. Uzoq muddat saqlanadigan non- ekspeditsiya xodimlariga, geologlar, o'rmonchilarga, kemachilarga mo'ljallangan. Non tashiladigan va saqlanadigan jihozlarning mog'or sporalari bilan zararlanishining oldini olish uchun non saqlash xonalari va ishlab chiqarish binolarida maksimal darajada tozalik saqlanishi va shamollatilishi lozim. Tayyor mahsulotni tashishga va saqlashga mo'ljallangan jihozlar yuvib dezinfeksiyalanishi kerak. Bu tadbirlar savdo tarmoqlarida ham amalga oshirilishi lozim[2].

Pishgan non - xamirturush yoki xamirturush bilan bo'shatilgan, javdar va bug'doy unining barcha turlaridan tayyorlangan xamirni pishirish orqali olingan mahsulot. Non-inson ratsionining muhim qismini tashkil qiladi va uglevodlar va o'simlik oqsilining asosiy manbalaridan biridir. Nonning ozuqaviy qiymati ancha yuqori va un turiga va xamir retseptiga bog'liq. O'rtacha nonda 5,5-9,5% oqsillar, 0,7-1,3% yog'lar, 1,4-2,5% minerallar, 3,9-4,7% suv, 42 -50% - uglevodlar mavjud. Non organizmning o'simlik yog'lariga bo'lgan ehtiyojining deyarli 38% ni va fosfolipidlarga 25% ni ta'minlaydi. Non mahsulotlari hisobiga odam temirga bo'lgan ehtiyojni deyarli to'liq qoplaydi, marganets va fosforning katta qismini oladi. Inson organizmi uchun muhim ahamiyatga ega bo'lgan non mahsulotlarini qanday qilib saqlashimiz mumkin? Nonning saqlanish muddati qanday? Nonning yaroqlilik muddatiga ko'plab omillar ta'sir qiladi, ya'ni buzila boshlaguncha qancha vaqt saqlanadi. Xona haroratida saqlanadigan nonning saqlash muddati 3 dan 7 kungacha, lekin ingredientlar, non turi va saqlash usuliga qarab farq qilishi mumkin. mog'orlanishi va iste'mol qilish xavfli bo'lishi mumkin, shuning uchun uni iloji boricha uzoq vaqt davomida yangi saqlashni bilish yaxshidir[1].

XULOSA

Nonning yaroqlilik muddati uning qanday saqlanishiga ham bog'liq. Non issiq va nam sharoitda saqlansa, ko'proq buziladi. Mog'or paydo bo'lishining oldini olish uchun uni xona haroratida yoki undan pastda yopiq holda saqlash kerak. Nonning qurib ketmasligi uchun yaxshilab yopilganligiga va paketda ko'rinadigan namlik yo'qligiga ishonch hosil qilinishi kerak. Muzlatilgan nonni 6 oygacha saqlash

mumkin. Muzlatish barcha xavfli birikmalarni o'ldirmasa ham, ularning o'sishini to'xtatadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. Vasiyev M.. Non mahsulotlari texnologiyasi. Yangi as r avlodi 2009.
2. G'. M. Maxkamov, A. I. Pogosyants, S. N. Sivinkin. O'zbek nonlari 25-bet. O'zfanakadnashr 1961.
3. Telli, S., & Çayak, V. (2016). Öğretim Uygulaması: Ekmeğimiz Küflenmesin. İlköğretim Online, 15(2). <https://doi.org/10.17051/io.2016.64094>
4. [safety-education/get-answers/food-safetyfact-sheets/safe-food-handling/molds-on-food-are-they-dangerous_/ct_index](https://www.businessinsider.com/is-it-bad-to-eat-moldy-bread-2018-8) [businessinsider.com/is-it-bad-to-eat-moldy-bread-2018-8](https://www.businessinsider.com/is-it-bad-to-eat-moldy-bread-2018-8) [microscopy uk.org.uk/ mag /artnov14 macro/Brown_Ryan_Mold.pdf](https://www.microscopy-uk.org.uk/mag/artnov14macro/Brown_Ryan_Mold.pdf)