



International Educators Conference

Hosted online from Toronto, Canada

Website: econfseries.com

7th April, 2025

NON SANOATIDAGI YAXSHILAGICHLARNING XUSUSIYATLARI VA TA'SIRI

Qobilova Nilufar Xudoyshukurovna

Qarshi davlat texnika universiteti

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası dotsenti

Mirzayeva Shuxrida Mirza qizi

202-23 guruh talabasi

Non bozori un va non ishlab chiqarishda barqarorlashtirish va sifatni oshirish masalalarini hal qilishga juda muhtoj ushbu muammoni hal qilishning samarali vositasi unning non yopish xususiyatlarini yaxshilaydigan va standart talablarga javob beruvchi sifatli nonni tayyorlashning texnologik jarayonini osonlashtiradigan non sifatini yaxshilovchi bir komponentli yaxshilagichlardan maqsadli ishlatishdir. Qo'llaniladigan funktsional maqsadi va texnologik xususiyatlariga qarab oziq-ovqat qo'shimchalari non yaxshilagichlari quyidagi guruhlarga bo'linadi.

Non mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun oziq-ovqat qo'shimchalari:

1. oksidlovchi ta'sirni yaxshilovchilar;
2. tiklash ta'sirini yaxshilovchilar;
3. modifikatsiyalangan kraxmallar;
4. ferment preparatlari;
5. sirt faol moddalar (emulsifikatorlar);
6. organik kislotalar;
7. mineral tuzlar;
8. konservantlar;
9. aromatik va xushbo'y qo'shimchalar.

Askorbin kislotasining ta'siri natijasida xamirning gaz ushlash imkoniyati ko'tariladi, buning natijasida nonning xajmi oshadi, xamirning elastikligi va mag'iz strukturasi yaxshilanadi, non ochiq rangga kiradi.

Askorbin kislotasi qo'shilishi natijasida mahsulotning yoyilib ketishi kamayadi. Bu esa past sifatli un ishlab chiqarishda non namligini standart me'yorlari darajasida oshirishga va non chiqimini ta'minlanishiga imkon beradi. Aloxida askorbin



International Educators Conference

Hosted online from Toronto, Canada

Website: econfseries.com

7th April, 2025

kislotasini faqat juda kuchsiz kleykovinali unlarga qo'shilishi tavsiya etiladi. Makkajo'xori kraxmalini (o'zgargan shakldagi) qo'llash unning gidrofil xususiyatini oshiradi. Xamir kleykovinasi oqsillarini kerakli yo'nalishda o'zgarishi jarayonini ancha tezlashtiradi. Xamirning struktura- mexanikaviy xususiyatlari va non sifati yaxshilanadi, ya'ni nonning xajmiy chiqimi oshib, mag'zining elastikligi va g'ovaklik strukturasini yaxshilanadi, shu bilan birga non oqarib uning saqlanish muddati 30% gacha cho'ziladi. Gemitsellyuloza - erimaydigan yuqori molekular ksilan va pentozanlarga ta'sir qiladigan xamda quyi molekular pentoza ulushini oshiradigan fermentli preparatdir. Quyi molekular pentoza ulushining oshishi kleykovinali karkasning ancha rivojlanishiga olib keladi.

Gemitsellyulozaning korrektor tarkibiga optimal dozada kiritilishi xamirdagi bog'langan namlik ulushining ortishiga va pirovard natijada xamirning suv yutish qobiliyatining oshishiga xamda struktura- mexanikaviy xususiyatining yaxshilanishi, non xajmining oshishiga olib keladi. Kalsiy fosfat non pishirishda fosfor manbai sifatida achitqi xujayralarning hayot faoliyatini normallashtirish uchun mineral ozuqa bo'lib foydalaniladi. Shuningdek kalsiy fosfatning ta'siri xamir elastikligi va non xajmining oshishida xam muhim o'rin tutadi. Ayniqsa esime-leyvain korrektorning amiloletik fermentli preparatlari ishtirokida fosfatlarning ta'siri yanada samaraliroqdir. Bir vaqtning o'zida kalsiy tuzlari xatto kuchsiz unning xususiy amilazalarning faolligiga xam ta'sir ko'rsatadi.

Adabiyotlar

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 416 с.
2. З.Белявская И.Г., Матвеева И.В. Оценка эффективности хлебопекарных улучшителей // Хлебопродукты. 1996. - № 12. - С. 12-16
3. N.Kobilova, R.Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
4. Qobilova N.X, Do'stqobilova M. S. (2023). Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi.



International Educators Conference

Hosted online from Toronto, Canada

Website: econfseries.com

7th April, 2025

ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ, 18(8), 127–128.

5. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. Improvement of solvent recovery technology in oil extraction production //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. A1. – С. 209-212.
6. Кобилова Н.Х. Влияние льняной муки на реологические свойства пшеничного теста и качества хлеба/Н.Х.Кобилова, Р.Т.Адизов, К.Х.Мажидов // Экономика и социум. – 2020. - №9 (76). - С.219-22
7. QobilovaN.X, Bekmuradova A. “Momordica charantia hind anori tarkibi va foydali xususiyatlari” ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ// Выпуск журнала №-35 Часть–3 _ Декабрь –2023.150-153 betlar.
8. Qobilova N., Rahmatov E., Utayeva N. “Обогащение хлебных изделий биологически и технологически значимыми компонентами”. 12th-TECH-FEST-2023 International Multidisciplinary Conference Hosted from Glasgow | England 30th December, 2023// 779-784 betlar. www.confrencea.org