

Date: 27th May-2026

MARGARIN MAHSULOTLARINI SAQLASH, TASHISH VA SIFATINI
BAHOLASH

Arifova Farangiz Golibjon qizi

Qarshi davlat texnika universiteti 1-bosqich magistranti, larisaarifova5@gmail.com

Axmedov Azimjon Normo‘minovich

Qarshi davlat texnika universiteti professori, t.f.d., prof., a.ahmedov80@mail.ru

Normurodova O‘g‘iloy Uroz qizi

Qarshi davlat texnika universiteti O‘quv-uslubiy boshqarma uslubchisi

Annotatsiya: Ushbu maqolada margarinni sifatli saqlash jarayonlari, margarinni sifatini baholash, mazasi va hidining buzilish sabablari, margarin konsistensiyasi va qadoqlash va rangidagi nuqsonlar hamda qandolatchilik, oshpazlik va nonvoylik yog‘larining sifatini baholash natijalari keltirilgan.

Kalit so‘zlar: margarin, organoleptik, fizik-kimyoviy ko‘rsatkichlar, konsistensiya, maza va hid, nuqson, sifatni baholash.

Margarin mahsulotlari uzoq vaqt saqlanganda yoki tashishda buziladi. Oshpazlik, qandolatchilik va nonvoylikda ishlatiladigan yog‘lar margaringa qaraganda tez buzilmaydi. Lekin havo tarkibidagi kislorod bilan oksidlanishi mumkin, natijada perekisli birikmalar, erkin yog‘ kislotalar yig‘ilib qoladi. Margarin sifatining buzilish sababi shundaki suv-sut fazasi mog‘orlaydi va boshqa mikroorganizmlar bilan zararlanadi. Omborxonalarda havo namligi yuqori bo‘lganda, mog‘orlash jarayoni tez kechadi. Yaxshi tanlangan tomizg‘ida ivitilgan sutdan tayorlangan margarin uzoq saqlanadi. Bu ko‘rsatkichga mahsulot tayyorlash texnologik rejimlari, yog‘li asos tarkibi, qadoqlash idishlarini zichligi ta‘sir qiladi. Margarin mahsulotlari begona hidni tez yutib oladi, shu tufayli ularni alohida, boshqa mahsulotlar bo‘lmagan xonada saqlash kerak. Margarin mahsulotlarini saqlash harorati 0^o C da havoning namligi 80% dan ko‘p bo‘lmasligi kerak. Omborxonadan jo‘natiladigan margarin harorati 10^oC dan ortiq bo‘lmasligi lozim [1].

Margarin mahsulotlarining sifati amal qiluvchi davlat standarti, tarmoq standarti va organoleptik, fizik – kimyoviy ko‘rsatkichlari bilan baholanadi.

Margarin sifatini baholash. Margarin mahsulotlari sifatiga qo‘yiladigan talablardan biri unda begona hid va maza bo‘lmasligi, sariyog‘ga o‘xshash hid va mazaga ega bo‘lishi kerak. Margarin konsistensiyasi tez eruvchi, plastik, zich, qirqilganda yuzasi yaltirashi hamda ko‘rinishi quruq bo‘lishi kerak [2]. Bo‘yalgan margarin rangi butun massasi bo‘yicha och sariq rang, shokoladli margarin rangi jigarrangdan to‘q jigar ranggacha bo‘ladi. Margarin pachkalari ezilmagan, yorliqlari aniq bo‘lishi lozim.

Maza va hidning buzilishi. Ivitilmagan sut qo‘shib hid beruvchi moddalar qo‘shilmaganda, hidsiz va mazasi noma‘lum bo‘lgan margarin olinadi. Mazasiz sut, yomon aromatizatorlar, yomon dezodoratsiyalangan yog‘ ishlatilganda bemaza margarin ishlab chiqariladi. Yomon tuz va sutning kuyundi mazasi mahsulotga taxir maza beradi.



Date: 27th May-2026

Kislotaligi yuqori bo'lgan sut ishlatilsa margarinda nordon maza hosil bo'ladi. Margaringa mol yoki qo'y yog'i aralashib qolsa, mol yog'i mazasi keladi. Achib ketgan sutni ishlatilganda margarindan pishloq, tvorog mazasi keladi. Mahsulot metal idishda uzoq vaqt saqlansa metall maza kelishi mumkin. Sovun qoldiqlari bo'lgan yog' ishlatilsa margarinda ishqor maza bo'ladi [3].

Margarin konsistensiyasi nuqsonlari. Margarin yumshoq, qattiq, uqalanib ketadigan konsistensiyali bo'lsa, bu margarin tarkibidagi yog' retsepturasi noto'g'ri tuzilganligi yoki yog' aralashmasining qattiqligi yuqori bo'lganidan dalolat beradi. Sovutish rejimi noto'g'ri olib borilsa, margaringa ortiqcha mexanik ishlov berilsa kristallar juda maydalanib ketsa ham margarin konsistensiyasi buziladi. Loyqa tomchi hosil bo'lishi ivitilmagan yoki yaxshi ivitilmagan sut ishlatilganligini ko'rsatadi. Emulgator kam qo'shilsa yoki sifati past bo'lsa yirik sut tomchilari hosil bo'ladi.

Qadoqlash va rangidagi nuqsonlar. Emulsiya bir maromda sovutilmasa, margarin yuzasi marmar tusiga ega bo'lmay, yo'l-yo'l va hol-hol bo'lib qoladi. Bo'yovchi modda sifatsiz bo'lsa, yoki miqdori yetarli bo'lmasa rangi och bo'ladi. Tayyor mahsulot rangi kul rangga yaqin bo'lsa, bu yog' yaxshi oqlanmaganligidan dalolat beradi. Margarin mahsulotini saqlash davrida taraning namlanib qolishi, bu margarin emulsiyasining barqarorligi yetarli emasligini ko'rsatadi. Margarinni fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari uni oziqa qiymatini belgilaydi. Amaldagi davlat tarmoq standartlarida yog' miqdori, namlik va uchuvchan moddalar miqdori, erish harorati, kislotaligi qat'iy chegaralanib qo'yiladi. Margarindagi yog' miqdori uni energetik qiymatini, mahsulotni to'yimlilikini belgilaydi va qaysi maqsadda ishlatilishiga qarab o'zgaradi. Margarindagi suv miqdori sut tarkibidagi shakar va tuz eritmalari bilan kiritilgan suvni umumiy miqdori bilan birga hisobga olinadi. Davlat standarti bo'yicha mahsulotning ko'pchilik turida namlik miqdori 17% atrofida, past kaloriyali uchun 24% dan ko'p bo'lmasligi kerak. Margarindan ajratib olingan yog'ning erish harorati 27⁰ C dan 32⁰ C gacha, margarin kislotaligi 2 dan 2,5 Ketstorfer graduslarida bo'lishi lozim [4].

Qandolatchilik, oshpazlik va nonvoylik yog'larining sifatini baholash. Mahsulotni mazasi va hidi uning turi va retsepturasiga bog'liq bo'ladi. Yog'lar fosfatid konsentratlari qo'shib tayyorlangan bo'lsa, fosfatid mazasi keladi. Pechenye, shokolad mahsulotlari, keks ishlab chiqarishda ishlatiladigan yog'lar begona maza va hidsiz bo'lishi va qo'shilgan hid beruvchi moddaning hidi kelishi kerak. Rangi butun massa bo'yicha oq rangdan sariq ranggacha bo'lib, bir xil bo'lishi lozim. Yog'lardagi namlik va uchuvchan moddalar miqdori 0,3% dan ortiq bo'lmasligi ; kislota soni 0,4 dan 1 mg KOH gacha; erish harorati vafli ishlab chiqarishda foydalanilsa 26-30⁰ C bo'lishi kerak [5].

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RUYXATI:

1.Е.П.Корпена, С.А.Калманович, Е.В.Мартовщук, В.И. Мартовщук, В.М. Позяковский “Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность”. – Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. – 272 с.



INTRODUCTION OF NEW INNOVATIVE TECHNOLOGIES IN EDUCATION OF PEDAGOGY AND PSYCHOLOGY.

International online conference.

Date: 27th May-2026

2. Арифова Фарангиз Голибжон кизи, Ахмедов Азимжон Нормуминович. Приготовление нового рецепта маргарина. The 7th International scientific and practical conference “Science, technology and global challenges” (March 5-7, 2026) CPN Publishing Group, Tokyo, Japan. 2026. 177-181 с.

3. Руководство по методам исследования, технохимическому контролю и учёту производства. – Л.: ВНИИЖ, Т. III, 1964. – 286 с.

4. Kimyo-tex. Posao24.com/.../tayyor majmua.; uz.m.wikipedia.org/.../Yog'-moy sanoati.

5. Лабораторный практикум по технологии переработки жиров. Н.С. Арутюнян, Л.И. Янова, Е.А. Аришева и др. М. Агропромиздат 1990. -191с.



International Conferences
Open Access | Scientific Online | Conference Proceedings

