

PEKTIN ISHLAB CHIQRISHNING ZARURATI

Mo'minov Najmiddin Shamsiddinovich¹

Toshkent davlat agrar universiteti professori, t.f.d

Nortojiyev Bobosher Sheraliyevich²

Toshkent davlat agrar universiteti dotsenti, q.x.f.f.d

e-mail: nortojiyevbobosher80@gmail.com

Annotatsiya Ilmiy maqolada turli xil pektin saqlovchi o'simlik xomashyosidan yuqori kompleks hosil qiluvchi pektin moddalarini ajratib olish va ushbu oziq-ovqat maxsulotlariga ma'lum bir meyorda qo'shishning texnologik jarayonlarini ishlab chiqish qaratilgan.

Kalit so'zlari – molekula, pektin, kukun, polisaxarid oziq-ovqat, ekologiya, muzqaymoq, murabbo, meva sharbati

Mavzuning dolzarbligi: Zamonaviy oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarish samaradorligini oshirishning muhim yo'nalishlaridan biri bu maxsulotlarni qayta ishlash jarayonida chiqindi kam chiqadigan va chiqindisiz texnologiyalarni yaratish shu bilan bir qatorda ikkilamchi xomashyo



maxsulotlarini samaraliy qayta ishlash va ulardan oziq-ovqat sanoati uchun yangi turdagi qo'shimcha mahsulotlarini ishlab chiqish hamda xo'jalik muomalasiga keng joriy etish muhim omil hisoblanadi. Ushbu talablarning barchasi ikkilamchi xomashyodan biologik qimmatli kompleks hosil qiluvchi va gellashtiruvchi moddalarni ishlab chiqarishni nazarda tutuvchi pektin mahsulotlarini ishlab chiqarish orqali bu muommolarni bartaraf etish mumkin bo'ladi. Shuni ta'kidlash joizki, bugungi kunda

oziq-ovqat sanoatida ikkilamchi resurslardan o'rtacha foydalanish darajasi umumiy chiqindilar miqdorining 20,30% ni tashkil etishi ilmiy manbalarda bizga ma'lum.

Respublikamizda oziq-ovqat sanotida pektin moddalarga bo'lgan talabni ortib borishi natijasida, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqaruvchi tashkilotlar Xitoy mamlakatidan pektin import qilish sir emas. Pektinga bo'lgan ehtiyoj uni mahalliy ishlab chiqarishni jadal yo'lga qo'yish orqali chet elda sotib olish hajmini sezilarli darajada pasaytirish imkonini yaratadi. Atrof-muhit va oziq-ovqat mahsulotlarining zaharli moddalar va radionuklidlar bilan ifloslanishi bilan birga ko'plab hududlarda ekologik vaziyatning halokatli darajada yomonlashishi oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash va profilaktika choralarini ko'rishni talab etadi. Ushbu holat esa, o'z navbatida, tabiiy detoksifikatsiya qiluvchi sifatida pektin ishlab chiqarishni kengaytirishni ta'lab etadi. Pektinlarning og'ir va radioaktiv metallarni bog'lash va tanadan olib tashlash qobiliyati ko'plab ilmiy manbalarda keltirib o'tilgan. Kam esterlangan pektinlar eng katta kompleks hosil qilish qobiliyatiga ega. Pektinlar, oziq-ovqat mahsulotlarini shuningdek, ayrim dorivor moddalarning ta'sirini uzaytirish va kuchaytirish, ularning toksikligini kamaytirish va nojo'ya ta'sirlarni bartaraf etish qobiliyatiga ega hisoblanadi. Tabiiy polisaxarid – pektinning ana shu fizik-kimyoviy xossalarini hamda uni mahalliy va xorijiy amaliyotda qo'llashning mavjud tajribasini hisobga olgan holda, atrof-muhit ifloslangan hududlar aholisini pektin va tarkibida pektin bo'lgan mahsulotlar bilan ta'minlashni yo'lga qo'yish muhim omil hisoblanadi. Shu bilan birga, yuqori darajada esterlangan pektinning import ta'minotiga uzoq muddatli e'tibor, ya'ni. faqat qandolat sanoati uchun pektin ishlab chiqarish, O'zbekistonda pektin ishlab chiqarish susligini bildiradi. Respublikada pektin ishlab chiqarishga muljallangan uskunalar va ishlab chiqarish texnologiyasini takomillashtirish, ilmiy tadqiqotlarni chuqurlashtirish yetarli darajada rivojlanmaganligi hech kimga sir emas.

Xulosa: Turli xil xom ashyolardan pektin moddalarni kompleks hosil qilish haqidagi zamonaviy g'oyalar tahlili shuni ko'rsatdiki, turli omillarning ularning

kompleks hosil qilish qobiliyatiga ta'siri to'g'risidagi ma'lumotlar juda ziddiyatli bo'lib, bu chuqur tadqiqotlarni talab qiladi.

Adabiyotlar ro'yxati

1. Kalapathy U., Proctor. A., Effect of acidextraction and alcohol precipitation condition onthe yield and purity of soy hull pectin, FoodChem. 73(1), (2001), p.393–396.
2. Sharma, B.R., Naresh L., an Overview on Pectins,Times Food Processing Journal, Issue. June-July,(2006), p. 44-51.
3. Cleaner Production — a Solution to Pollution,Australian Academy of Sciences, 1998,<http://www.science.org.au/nova/034/034key.html>accessed on 20 June 2012
4. Ismail. N.S.,Ramli.N., Extraction andCharacterization of Pectin from Dragon Fruit(*Hylocereus polyrhizus*) using Various ExtractionConditions Sains Malaysiana 41(1), (2012),p.41–45
5. Мўминов Н.Ш. Технология пектиновых и сахаристых веществ на основе хлопковой створки и стеблей сахарного сорго. Автореферат. Док технеческих наука Тошкент -1998 йил. 32 с.
6. Мўминов Н.Ш. Особенности получения пектина из хлопковой створки. журн “Пищевая промышленность” Москва-1997 №2 С 22