

## DONNI QAYTA ISHLASH KORXONALARIDA QABUL QILIB OLINAYOTGAN DON MAHSULOTLARINING SIFAT KO'RSATKICHLARINI ANIQLASH

Usarkulova Mohigul Mirxomidjon qizi  
ORCID ID: 0000-0003-0729-1675

Assistant, Farg'onan politexnika instituti, Farg'ona, Uzbekistan

### ANNOTATSIYA

*Ushbu ilmiy ishda donni qayta ishlash korxonasi va unga qarashli bo'lgan don qabul qilish maskanlarida qabul qilib olinayotgan don mahsulotlarining sifati nazariy va eksperimental yo'llar bilan tadqiqot qilingan va tadqiqot natijalari tahlil qilingan.*

**Kalit so'zlar:** kuzgi bug'doy, don sifati, don qabul qilish, don namligi, 1000 dona don massasi, don namunalar.

### АННОТАЦИЯ

В данной работе проведено теоретическое и экспериментальное исследование качества зерновых продуктов, поступающих на зерноперерабатывающий завод и его приемные пункты, и проанализированы результаты исследования.

**Ключевые слова:** озимая пшеница, качество зерна, потребление зерна, влажность зерна, масса 1000 зерен, образцы зерна.

### ABSTRACT

*In this paper, a theoretical and experimental study of the quality of grain products entering the grain processing plant and its receiving points was carried out, and the results of the study were analyzed.*

**Keywords:** winter wheat, grain quality, grain consumption, grain moisture content, weight of 1000 grains, grain samples.

### KIRISH

O'zbekistonda mustaqillik yillaridan buyon qishloq xo'jaligida don ishlab chiqarish rejasi va uning sifat ko'rsatkichlarini yaxshilashga katta ahamiyat berilmoqda. Qishloq xo'jaligida iqtisodiy islohotlarning izchil o'tkazilishida, aholining turmush farovonligini tubdan yaxshilashda g'allachilik ravnaqi xususan g'alladan mo'l va sifatli hosil yetishtirish Respublikamiz oldida turgan birinchi muhim masala bo'lsa, uni sifatli saqlab, oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarib, xalq xo'jaligiga tortiq qilish ikkinchi muhim masaladir.

Mavzuning dolzarbligi. Donni qayta ishlash korxonalarida qabul qilib olinayotgan don mahsulotlarining sifati – uni saqlash va qayta ishlash jarayonlarida muhim ahamiyatga ega.

Donni qayta ishlash korxonalarida qabul qilib olinayotgan donning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash, tadqiq qilish va tadqiqot natijalarini tahlil qilish bo'yicha mavzuga oid adabiyotlar sharxi, tadqiqotga doir qo'llaniladigan uslubiyotlar, bug'doy donining biologik xususiyatlari, yetishtirish texnologiyasi va hosildorligi, donlarni yig'ib olish, donni yig'ib olinganidan keyin dastlabki saqlash va ularni don korxonalariga tashish, ko'p sonli ilmiy adabiyotlarda va ilg'or donni qayta ishlash korxonalarining amaldagi donning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash bo'yicha ko'rsatmalari biz tomonimizdan birinchi bor 2018-yilda bitiruv malakaviy ishimizda yoritilgan mavzu doirasida Farg'ona viloyati sharoitida o'rGANildi.

### **TADQIQOTLAR BO'LIMI**

Tadqiqot obyekti etib, "Farg'onadonmahsulotlari" AJ(aksiyadorlik jamiyati) va Farg'ona don qabul qilish shaxobchasi belgilandi.

Tadqiqot predmeti sifatida kuzgi yumshoq bug'doyning hosildorligi bo'yicha eng yaxshi navlari tanlab olindi.

Tadqiqot uchun Farg'ona viloyatida 2017-yilda yetishtirilgan kuzgi yumshoq bug'doyning Grom va Tabor navlari hosilidan namunalar olindi. Tadqiqot o'tkazish uchun laboratoriya tegirmonchasi, byuksa idishlar, CEIII-3M rusumli quritish shkafi, PX-1 rusumli purka, DC3-2 kassetali diafanoskop, IDK-1 asbobi, laboratoriya elaklari to'plami va boshqa asbob-uskunalardan foydalanildi.

Har qanday donning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash uchun eng birinchi navbatda ana shu keltirilgan dondan namuna olinadi. Don qabul qilish qoidalari va namunalarni tanlab olish usullari standartlarda belgilangan ГОСТ 13586.3-83 talablari bo'yicha amalga oshiriladi.

Donning hidi va rangini aniqlash usullari standartlarda ГОСТ 10967-90, don namligi ГОСТ 13586.5-93 talablari bo'yicha CEIII-3M rusumli quritish shkafi yordamida, don naturasi ГОСТ 10840-64 talablari bo'yicha PX-1 rusumli litrli purkada yoki eksportga chiqariladigan don turkumlari uchun ishlatiladigan 20 litrli purkada, 1000 dona don massasi ГОСТ 10842-89 talablari bo'yicha, bug'doy donidagi aralashmalar tarkibi va miqdori ГОСТ 30483-97 talablari bo'yicha, don shaffofligi ГОСТ 30483-97 standart talablari bo'yicha kassetali diafanoskop asbobi yordamida aniqlanadi.

### **TADQIQOT NATIJALARI**

“Farg‘onadonmahsulotlari” AJ ma’lumotlariga ko‘ra Farg‘ona viloyatida yetishtirilgan g‘alla hosildorligi jihatidan 2016-yil natijalariga ko‘ra, “Beshbola Shavkat saxovati”, “Vodiy Nihol Umidi” fermer xo‘jaliklari eng yaxshi deb topilgan. Shunga asoslanib men 2017-yili Bitiruv malakaviy ishimni bajarish mobaynida tadqiqot materiali sifatida “Beshbola Shavkat saxovati” fermer xo‘jaligida yetishtirilgan kuzgi yumshoq bug‘doyning Tabor, “Vodiy Nihol Umidi” fermer xo‘jaligida yetishtirilgan kuzgu yumshoq bug‘doyning Grom navlarini tanlab oldim.

Ushbu tadqiqot ishimda kuzgi yumshoq bug‘doyning Tabor va Grom navlarining sifat ko‘rsatkichlari 2017-yilda o‘rtacha quyidagilarni tashkil etdi:

1-jadval. Tajribada bug‘doy navlarining sifat ko‘rsatkichlari.

Ko‘rsatkichlar	O‘lchov birligi	Bug‘doy navlari	
		Tabor	Grom
Namlik	%	12,4	12,1
Shaffoflik	%	52	50
Natura(hajmiy og‘irlik)	gr/l	758	760
1000 dona don massasi	gr	36,9	36,4
Ifloslanganlik	%	4,4	4,2
Donli aralashma	%	4,6	4,7

Tadqiqot uchun olingan nomlari yuqorida keltirilgan kuzgi yumshoq bug‘doy navlarining organoleptik bahosi ishimizning tadqiqotlar qismida keltirilgan don sifatini organoleptik baholashning standart usullari yordamida aniqlandi. Istalgan don partiyasining sifatini aniqlash uni organoleptik, ya’ni sezgi organlari yordamida baholashdan boshlanadi: ko‘rish, hidlash va mazasini bilish.

“Grom” va “Tabor” navli kuzgi yumshoq bug‘doy donlarining rangi o‘z tipiga mos ravishda rangga va o‘ziga xos yaltiroqlikka, bu donlarning rangi qizil rangga ega ekanligi aniqlandi. Hidi kuchsiz sezilarli va bug‘doy donlarining hidiga xos. Ularning tarkibida zararli aralashmalar: yovvoyi sarimsoq, erman, donnik, golovnya kabi donning hidini o‘zgarishiga olib keladigan aralashmalar uchramadi. Shunday qilib, bu donlarning hidi aniqlanganida doni toza bo‘lganligi sababli buzilishning darajalari o‘rnatilmadi. Ushbu bug‘doy donlarini ta’mi normal bug‘doy uchun xos bo‘lgan ta’mga ega bo‘lib, deyarli chuchuk ta’mni namoyon qildi.

## XULOSA

1-jadvaldan ko‘rinadiki, don sifat ko‘rsatkichlari bo‘yicha o‘rganilgan navlarda don namligi bo‘yicha o‘rtacha namlikka, ya’ni 12,4% va 12,1% ga ega. Ikkala navning natura bo‘yicha qiymatlari o‘rtacha 750 gr/l atrofida bo’lib, 1000 dona don massasi bo‘yicha o‘rtacha 36,5 grammni tashkil etdi. Bu esa kuzgi yumshoq bug‘doyning Grom va Tabor navlari yirik don guruhiga mansub ekanligini ko‘rsatadi.

Yuqoridagi olingan xulosaga asoslanib, Grom va Tabor navlari bizning mintaqaiqlim sharotimiz uchun mos, hosildorligi yuqori ekanligi va donning sifatliligi bilan fermerlar va ishlab chiqarish korxonalari uchun rentabelli hisoblanadi.

## REFERENCES

1. Маматожиев, Ш. И., & Усаркулова, М. М. (2020). Определение процедуры, состава и методики процесса увлажнения пшеницы. *Актуальная наука*, (1), 18-21.
2. Усаркулова, М. М., & Маматожиев, Ш. И. (2020). Определить плотность расположения зернистой массы в зависимости от влажности и изменения зазора между ними. In *Сборник статей XL Международной научно-практической конференции.–Пенза: МЦНС «Наука и Просвещение* (pp. 68-70).
3. Усаркулова, М. М., & Маматожиев, Ш. И. (2020). Влияние изменения структурно-механических свойств зерна в зависимости от влажности на равномерное распределение нагрузки по поверхности дробильного вала. In *XL международная научно-практическая конференция.–Березень: МЦНС «Наука и Просвещение* (No. 7).
4. Маматожиев, Ш. И., & Усаркулова, М. М. К. (2020). Влияние изменения физико-химических свойств зерна в зависимости от влажности на равномерное распределение нагрузки по поверхности дробильного вала. *Проблемы современной науки и образования*, (4-2 (149)), 5-8.