

красочный слива								
--------------------	--	--	--	--	--	--	--	--

Контроль в качестве Самарканд черный слива полученный существование Фрукты крупный (43г), продолговато-овальный по форме черно -синий в тени будет . Фрукты примерно 10-15 сентября приготовленный будет сделано . Фрукты для универсальных целей если используется будет в таблице данный из данных видимо как есть этот разнообразие другой сортов основной свойство из указателей один сколько аспекты превосходство делать чтобы увидеть может .

Литература:

1. Рыбаков А.А. Помология Узбекистан [Текст] / С.А. Остроукова // Плодоводство Узбекистана, 1967. Т., 1983; 2.
2. Сулайманов Б.А. Каталог сортов фруктов и винограда, рекомендуемых к посадке на территории Республики Узбекистан [Текст] / Ю.Б. Саимназаров, У.И. Акрамов, Ж.Н. Файзиев, Р.М. Абдуллаев, О.Я. Набиев, Е.А. Дорохова, Ш.М. Ахмедов, Ж. Агзамходжаев, Х.М. Абдуллаева, М. Исраилов // Ташкент-2016 23-28 б.
3. Назарова Н.Х. Химический состав и полезные свойства растения сливы аспирантка Ферганского государственного университета
4. Адильжан Махмудов « Овощи, фрукты и здоровье» . [Текст] // Узбекистан, 2015г
5. <https://uz.wikipedia.org/w/index.php?title=Olxo%CA%BBri&variant=uz-latn>
6. <https://agronet.uz/olkhori-mevasi/>

УДК 613.262

Курбонов Ньматилла Мурадуллович, PhD,
ст преподаватель,
Давлятов Азизбек Абдукасимович, докторант,
Олимжонова Мадинабону Шухратжон кизи, студент,
Наманганский инженерно-технологический институт
E-mail:delord.xan@gmail.ru

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ПРОЦЕССЫ ПРИ СУШКЕ ФРУКТОВ

Сегодня расширение ассортимента сельскохозяйственной продукции и обеспечение населения экологически чистыми продуктами питания становится одним из актуальных вопросов. Республика рекомендована для развития садоводства малым предпринимателям, в дополнение к внедрению в фермерские хозяйства и крестьянско-фермерские хозяйства (предприятия химической и пищевой промышленности).

Ключ слова: ассортимент, действие, температура воздуха, данаг, продолжительность сушки.

Курбонов Ньматилла Мурадуллович, PhD, ага окутуучу,
Давлятов Азизбек Абдукасимович, докторант,
Олимжонова Мадинабону Шухратжон кизи, студент,
Наманган инженердик-технологиялык институту

ЖЕМИШТЕРДИ КУРГАТУУДАГЫ ТЕХНОЛОГИЯЛЫК ПРОЦЕССТЕР

Бүгүнкү күндө айыл чарба продукциясынын ассортиментин кеңейтүү жана калкты экологиялык жактан таза азык-түлүк менен камсыздоо актуалдуу маселелердин бири болууда. Республика фермердик чарбаларга жана дыйкан-

фермердик чарбаларга (химиялык жана тамак-аш өнөр жай ишканаларына) киргизүүдөн тышкары чакан ишкерлерге багбанчылыкты өнүктүрүү үчүн сунушталган.

Ачык сөз: ассортимент, иш-аракет, абанын температурасы, хм, кургатуу узактыгы.

Kurbonov Nematilla Muradulleovich, PhD, senior lecturer,
Davlyatov Azizbek Abdukasimovich, doctoral student,
Olimjonova Madinabonu Shukhratjon kizi, student,
Namangan institute of engineering and technology

TECHNOLOGICAL PROCESSES FOR FRUIT DRYING

Today, expanding the range of agricultural products and providing the population with environmentally friendly food products is becoming one of the pressing issues. The Republic is recommended for the development of horticulture for small entrepreneurs, in addition to its introduction into farms and peasant farms (chemical and food industry enterprises).

Key words: assortment, action, air temperature, danag, drying duration

Введение. Сегодня одним из актуальных вопросов становится расширение ассортимента сельскохозяйственной продукции и обеспечение населения экологически чистыми продуктами питания. Цель исследований состоит в изучении влияния тепла на процесс сушки плодов. Объекты и методы исследования. Режимы сушки плодов в сушилках представлены в следующих таблицах.

Таблица 1

Алча, персики, абрикосы (без косточек) и хурма ПКС - 20 марок режимов сушки в паровой притолочной сушилке

Показатели	Хурма	Алча (с косточкам)	Персик и абрикосы (без косточкам)
Сушилки количество загрузки сырья на ленту 1 (кг/м ²)	7,5	14	10
Скорость ленты (м/мин)			
1-лента	0,165	0,065	0,057
2- лента	0,105	0,047	0,034
3- лента	0,078	0,033	0,028
4- лента	0,066	0,025	0,022

(при сушке зерновых плодов оборудование переключается на самый медленный режим движения, где один цикл вращения составляет 8 часов):

Таблица 2

Алча, персики, абрикосы (с косточечком) и хурма ПКС - 20 марок режимов сушки в паровой притолочной сушилке

Показатели	Алча (с косточкам)	Абрикосы (без косточкам)	Хурма с косточечком
Размер плодов, мм	20-22	28-30	32-35
Сушилки	15	16	13

Количество загрузки сырья на ленту 1 (кг/м ²)			
Скорость ленты (м/мин)			
1-лента	0,057	0,073	0,057
2- лента	0,034	0,057	0,034
3- лента	0,028	0,037	0,028
4- лента	0,022	0,025	0,022
Время нахождения плодов на сушильной ленте (мин)			
Лента 1	70	55	70
Лента 2	120	75	120
Лента 3	140	115	140
Лента 4	180	175	180
Продолжительность общего цикла сушки (мин)	510	420	510
Давление пара (атм) на входе в ленточный нагреватель 1	2-3	3-4	3-4
Температура воздуха (0С)			
Лента 1	70	75	75
Лента 2	63	68	68
Лента 3	55	60	60
Лента 4	50	55	55
Относительная влажность используемого осушителя, (%)	46	55	55
Рабочая производительность сушилки (кг/ч)	15	15	12,5
Производительность сушилки (кг/день)	350	350	300

*(при сушке зерновых плодов оборудование переходит на самый медленный режим движения, где один цикл вращения составляет 8 часов)

Результаты исследований.

Таблица 3

Продолжительность сушки фиников на солнце и в сушильном шкафу

Название плодов		Продолжительность сушки, час	Температура в сушильном шкафу, 0С
<i>на солнце</i>		<i>в сушильном шкафу</i>	
Хурма	1,5-3,5	4-6	80-85
Хурма (целые)	4-6	20-24	80-85
Хурма (нарезанные)	3-5	16-20	80-85

Выводы. На основании полученных выше результатов рекомендуется внедрять его фермерам и крестьянским хозяйствам (предприятиям химической и пищевой промышленности) нашей Республики, а также малым предпринимателям для развития садоводства.

Литература:

1. Арипов А. Хурмо етиштириш технологияси. [Текст] / Ш. Аброров, У.Бекчанов, С. Джалалов // – Тошкент :Шарк, 2013. – б. 5-120.
2. Туркия Республикаси Озиқ-овқат қишлоқ хўжалиги вазирлиги ҳамда “Денизбанк” ҳамкорлигида тайёрланган “100 та китобдан” иборат тўплами.
3. Бўриев Х. Ч., Мева экинлари селекцияси ва навшунослигидан амалий машғулотлар. [Текст] / Байметов К. И., Абдикаюмов З. А. – Тошкент :Ўзбекистон миллий энциклопедияси, 2004. – б. 66-72.
4. Данков В. Субтропические культуры. [Текст] / Санкт-Петербург, 2000. – с. 40-45.
5. Мирзаев М.М. Собиров М.Қ. Боғдорчилик, Т.: 1987.
6. Мирзаев М.М. Собиров М.Қ. Ўзбекистондабоғдорчилик, Т.: 1980. б. 6-30
7. Останақулов Т. Э., Мевачиликвасабзавотчилик. [Текст] / Исламов С. Я, Хонкулов Х. Х., Санаев С. Т. Холмирзаев Д. К. С.: 2011. – б. 232-250.
8. Б.П.Шаймарданов Қуритилган махсулот сифати. [Текст] / К.Э.Усмонов // Ўзбекистон қишлоқ хўжалиги журнали. №7 2005. 36 б.
9. Салихов С.А. “Мутахассисликка кириш”. [Текст] / Уқув кулланма. Т.: ТДИУ, 2015Пил, 263 бет.
- 10.Б.Т. Салимов, Ўзбекистонда мева-сабзавот махсулотлари етиштириш ва экспорт қилишни давлат томонидан қўллаб-қувватлаш йўналишлари [Текст] / М.С. Юсупов “Иқтисодиёт ва инновацион технологиялар” илмий электрон журнали. № 4, 2015 йил.
- 11.Панфилов.В.А. Озиқ-овқат махсулотлари ишлаб чиқариш технологик линиялари Уқув кулланма, [Текст] / А.А. Артиков, А.А. Худайбердиев, А.А. Хамдамов, Н.М. Курбанов // Наманган -2022

УДК 665.335.9.094.1

Madaminova Zilola Tahirjan qizi, student,
Khamdamov Anvar Makhmudovich, candidate of
technical sciences, associate professor,
Xudayberdiyev Absalom, doctor of technical sciences
professor,
Namangan Institute of Engineering and Technology,
Namangan city, Republic of Uzbekistan,
E-mail: jarayon@rambler.ru, szsszs338@gmail.com

TECHNOLOGY PROCESSING RELEVANCE UNCONVENTIONAL OILSEEDS IN UZBEKISTAN

Non-traditional oil contains up to 60% of valuable oil, which is used not only for food purposes, but also in medicine, pharmacology. No less valuable properties are produced waste - cake containing a large number of biologically active substances.

Key words: Non-traditional oil raw materials, vegetable oils, processing technology, peach.

Мадаминова Зилола Тахиржан кизи, докторант,
Хамдамов Анвар Махмудович, к.т.н., доцент,
Худайбердиев Абсалом Абдурасулович, д.т.н., профессор,
Наманганский инженерно-технологический институт

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ НЕТРАДИЦИОННОГО МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ В УЗБЕКИСТАНЕ