

Lochinbek Ibragimov<sup>1</sup>  
S. Sh. Ibragimova<sup>2</sup>

Impact Factor: 9.2

ISSN-L: 2544-980X

## DON VA DON MAHSULOTLARI

(Lochinbek Ibragimov Ibragimovlochinbek007@gmail.com, S. Sh. Ibragimova shohsanamfardu@gmail.com)

**Annotatsiya:** Barcha yetishtirilgan hosilni saqlash va undan to'g'ri foydalanish hozirgi kunda xalq xo'jaligi oldida turgan asosiy vazifalardan biri bo'lib hisoblanadi.

**Kalit so'z:** olinadi, muhim iste'mol, moddalar, O'RTAcha

Boshqoli dondan olinadigan oziq-ovqat mahsulotlari (non, yorma, makaron va boshqalar) inson hayoti uchun zarur bo'lgan muhim iste'mol mahsulotlarini tashkil qiladi. Bundan tashqari boshqoli, dukkakli va moyli o'simliklarning doni va urug'i inson hayotida juda katta rol o'ynaydi.

Dunyoda oziq-ovqat iste'moli bo'yicha tekshirishlar shuni ko'rsatadiki, 50% oqsil moddalari, 70% uglevodlar va 15% yog' moddalari don va urug'lardan olinadi. Don mahsulotlari etishtirishning mavsumiyligi sababli yil bo'yi ulardan turli maqsadlarda foydalanish uchun saqlash zaruriyati tug'iladi. Jaxon miqyosida ko'p asrli tajriba shuni ko'rsatadiki, donni saqlash katta va murakkab ish. Yer yuzida don va dondan olingan mahsulotlarning yetishmasligiga qaramasdan, ularning ancha qismi saqlash davrida nobud bo'ladi va natijada kishilar talabini qondirishgacha yetib bormaydi.

FAO (Oziq-ovqat va qishloq xo'jaligi bo'yicha butun olam tashkiloti) ning ko'rsatkichi bo'yicha saqlash mobaynida har xil sabablarga ko'ra don mahsulotlari massasining kamayishi 10...15 % ni tashkil qilib, bunda saqlanayotgan mahsulotlar sifati xiyla pasayadi. Yuqorida ko'rsatilgan tsifrlar O'RTAcha bo'lib, ko'pgina davlatlarda bu ko'rsatkichlar boshqacha shaklni nomoyon qiladi. Masalan, ko'pgina Afrika qit'asi, janubiy - sharqiy Osiyo regionini mamlakatlarida donning isrofi 30% va undan yuqoriroqni tashkil qiladi. Salqin klimatli, yetarli texnik bazaga hamda malakali muxandis xodimlarga ega bo'lgan davlatlarda esa don mahsulotlari isrofi 1...5% ni tashkil qiladi.

Bizning davlatimizda har don va boshqa shu guruhga kirgan mahsulotlarni saqlashda isrofgarchilikni bartaraf qilishga imkon beradigan vositalar mavjud. Saqlash jarayonida progressiv texnologiyani qo'llash, ishlab chiqarishni malakali xodimlar bilan ta'minlash, kerakli ximikatlardan foydalanish shular jumlasidandir.

"Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi" kursi nafakat texnologik fanlar, balki texniko-iqtisodiy fanlar jumlasiga har kiradi. Uning asosiy maqsadi - donni va undan olingan mahsulotlar (un, yorma va omixta em)ni saqlashda hamda xalq xo'jaligining muhim vazifalaridan biri bo'lmish don resurslarini oshirishda kelajak mutaxassislariga yordam berishdan iborat.

Don va don mahsulotlarini saqlash xo'jaliklari. Mamlakatimizda don, urug' va ulardan qayta ishlab olingan mahsulotlar davlat va jamoa xo'jaliklarida, urug'chilik stantsiyalarida, elevator, don qabul qilish korxonalarida, tarqatish bazasida, tegirmon, yorma, omixta em zavodlarida, shuningdek non va makaron zavodlarida, kraxmal, pivo va spirt ishlab chiqarish zavodlarida saqlanadi.

Don va don mahsulotlarini saqlashda nobudgarchilikka olib keladigan sabablar Donning isrof bulish sabablarini bilmaslik va saqlash davrida don sifatining pasayishi katta nobudgarchilikka olib keladi. Bu nobudgarchilik esa uz navbatida galla hosildorligini oshirishga karatilgan qishloq xo'jalik ishlab chiqarish yutuklarini yukka chikaradi hamda hosilni etishtirish va yigib-terib olishga karatilgan mexnatni kadsizlantiradi. Donni saqlash jarayoni bu don ishlab

<sup>1</sup> Farg'ona politexnika instituti assistenti

<sup>2</sup> FDU ekologiya yo'nalishi 3-bosqich talabasi

chiqarishdagi oxirgi boskich bo`lib bu fan don va saqlash ob`ekti bulmish don uyumining xususiyatlarini, shuningdek donning holatiga ta`sir ko`rsatuvchi fizikaviy, kimyoviy va biologik omillarni urganadi.

Don mahsulotlarini saqlash borasidagi dolzarb vazifalar. Xalq xo`jaligi va iste`molchilar manfaatini kuzda tutib don mahsulotlarini saqlash borasida quyidagi masallalar ilgari suriladi. 1. Don mahsulotlarini nobud kilmasdan yoki massasi bo`yicha minimal yukotish bilan saqlash. 2. Don mahsulotlarining sifatini yomonlashtirmasdan saqlash. 3. Saqlashda don mahsulotlari sifatini oshirish. 4. Don mahsulotlarini saqlashda mexnat sarfini kiskartirish

Saqlashda don massasini quritish. Buning uchun don qabul qilish korxonalarida turli rusum va unumdorlikka ega bo`lgan donkuritgichlar ishlatiladi. Bizning ulkamizda etishtiriladigan donlarni yigish mavsumi jazirama issik va kuruk davrga to`g`ri kelishi tufayli qabul qilinadigan donning namligi 8 - 9 % atrofida bo`ladi. SHu sababli ko`pgina xollarda kuritgichdan foydalanishga extiyoj har yuk.

Saqlashda don massasini shamollatish. Saqlashning kulay temperatura rejimini yaratish uchun don va don mahsulotlari shamollatish zarur bo`ladi. Buning uchun transport mexanizmlari tizimi va don tozalash mashinalari yoki maxsus faol shamollatish uskunalaridan foydalaniladi. Sovutish agenti sifatida tabiiy yoki sovitish uskunalari yordamida sovutilgan xavodan foydalanish mumkin.

#### **FOYDLANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI**

1. " don tozalash mashinalari" 2020
2. " don mahsulotlarini saqlash" 1992
3. "don yig'im terimi " 2009
4. "donni qanday ishlab chiqarish to`g`ri" 2002
5. Ibragimov Lochinbek Abdurahmonovich, & Ibragimova Shohsanam Salimjon qizi. (2022). STUDY OF THE INFLUENCE OF THE USE OF VARIOUS CATALYSTS IN THE HYDROGENATION OF SAFFLOWER OIL ON THE COMPOSITION OF FODDER AND TECHNICAL FAT. Innovative Technologica: Methodical Research Journal, 3(05), 54–63.
6. Lochinbek Ibragimov, & Zufarjon Kodirov. (2022). HUMAN SAFETY AND TOXICOLOGY. Archive of Conferences, 79-81. Retrieved from <https://conferencepublication.com/index.php/aoc/article/view/1894>