

ТКТИ

Декабрь
2011 йил, №22
ISSN 2010-7889



Тошкент Кимё-технология институти
рахбарияти институт жамоасини ва кўп минг
сонли талаба-ёшларини

Янги - 2012 йил -

«Мустаҳкам оила йили»

билан чин дилдан муборакбод этади.

Янги йил барча соҳаларда жамоамиз ва талаба-
ёшларимиз учун улкан муваффақиятлар йили
бўлишини, мамлакатимиз бундан-да тараккий
этишини, ўйлаган барча эзгу истакларимиз амалга
ошишини тилайди.

Янги йил юртимизга тинчлик-хотиржамлик,
барчангизнинг хонадонингизга кут-барака, шоду-
хуррамлик олиб келсин.

Янги йил барчангизга муборак бўлсин!!



Институт рахбарияти.

Ўзбекистоннинг дон мустақиллиги йўлидаги одимлари

"Яратганга минг бор шукрки, ўз донимизга, ўз беминнатпонимизга эга бўлган шу кунларга ҳам етиб келдик".

Ислом Каримов



90-йилларнинг бошларида мустақилликка эришган ёш республикимиз олдида жуда кўп муаммолар кўндаланг турарди. Энг муҳим масалалардан бири бу -

аҳолини озиқ-овқат маҳсулотлари билан узлуксиз таъминлашдан иборат эди. Кишлоқ хўжалик маҳсулотларининг асосий турларини ўзимизда етиштириш ва бу маҳсулотлар бўйича бошқа мамлакатларга қарам бўлиб қолмаслик нафақат иқтисодий, балки сиёсий мустақилликни ҳам таъминловчи муҳим омиллардан бири эди. Маълумки мамлакатимиз аҳолиси дон ва дон маҳсулотларини нисбатан кўпроқ истеъмол қилади. Жумладан, XX асрнинг 90 йилларида Ўзбекистонда ҳар бир киши йилига ўртача 170 килограммдан дон маҳсулотлари истеъмол қилган бўлса, 1994 йилларга келиб бу рақам 152 килограммни ташкил этди. Мазкур кўрсаткич, собиқ Иттифокнинг бошқа ҳудудларига нисбатан 25 - 30% кўпдир. Бунинг асосий сабаби суғориладиган майдонларнинг каттагина қисми пахта билан банд бўлиб, мева-сабзавот ва чорвачилик маҳсулотлари камроқ етиштирилиши натижасида, аҳоли озиқ-овқатининг асосий қисmini дон

маҳсулотлари ташкил қилар эди. Мамлакатимиз аҳолисининг дон ва дон маҳсулотларига бўлган эҳтиёжининг ўсиб бориши дон етиштиришни кўпайтириш ҳамда унинг сифатини оширишни тақозо этар эди.

Буларнинг барчасини инобатга олган ҳолда Президентимиз Ислом Каримов ташаббуси ва раҳбарлигида мамлакат аҳолисини ўзимизда етиштирилган дон билан таъминлаш юзасидан махсус дастур ишлаб чиқилди. Унинг босқичма босқич амалга оширилиши натижасида бир қатор муаммолар ўз ечимини топди.

Ўзбекистон кишлоқ хўжалиги соҳасида жуда катта тажрибага эга. Агар мамлакатимиз мустақилликка эришмасдан олдин пахта етиштиришга йўналтирилган бўлса, ҳозирги кунга келиб, нафақат пахта, балки, бирламчи истеъмол маҳсулоти бўлмиш бугдой ва бошқа дошли экивларни етиштириш ҳам ривожлантирилди. Бунинг натижасида пахта етиштириш 5.5 млн. тоннадан 3.5 млн. тоннага камайтирилди. Бугдой етиштириш эса 1991 йилда 0.9 млн. тоннани ташкил қилган бўлса, 2011 йилга келиб, бу кўрсаткич 6.9 млн. тоннани ташкил этди.

Шуни ҳам таъкидлаб ўтиш жоизки, Ўзбекистон ўз мустақиллигини қўлга киритмасдан, аввал, жаҳоннинг ривожланган давлатларидан бири бўлмиш Испания дунёда бугдой етиштириш бўйича 19 ўринни эгаллаган эди. 2009 йилдан бошлаб халқаро "FAOSTAT" кўрсаткичлари бўйича Ўзбекистон бугдой етиштириш бўйича дунёнинг йигирмата етакчи давлатлари қаторига кирди ва ўзининг мустақкам ўрнини эгаллади.

Дунёда энг кўп бугдой экиладиган майдонлар Хитой, Ҳиндистон, АҚШ, Россия, Франция, Канада, Австралия,

Германия, Покистон, Туркия, Қозғистон ва Италия ҳудудларида жойлашган. Бугдой дунёдаги кўпгина мамлакатларда асосий озиқ-овқат экини ҳисобланади.

Ҳозирги кунга келиб, дунёда бугдойнинг 22 тури мавжуд. Шулардан икки тури юмшоқ ва қаттиқ бугдой Ўзбекистонда экилади. Ҳар икки бугдой турларининг мамлакатимиз деҳқончилигида қатор серҳосил навлари яратилган ва кенг ҳудудлаштирилган. Булардан асосийлари баҳорги навлардир.

Республикаимизда 1991 йили 221 минг гектар ерда бошқоқли дон экинлари етиштирилган бўлса, мазкур кўрсаткич 2010 йилга келиб, 2 миллион 69,5 минг гектарни ташкил этди. Ҳосилдорлик 1991 йили республикаимиз бўйича ўртача 22,2 центнер бўлган бўлса, 2002 йилга келиб 42,4 центнердан ошиб кетди.

Таҳлиллардан кўриниб турибдики, дон етиштириш экин майдонларини кенгайтириш ва ҳосилдорликни ошириш ҳисобига кўпайтирилган. Шундай келиб, мамлакатимизда бошланган ғалла мустақиллигига эришиш борасидаги эзгу саъй-ҳаракатлар тўлалигича амалга оширилди.

Президентимиз И.А. Каримов томонидан 2009 йилнинг "Қишлоқ тараққиёти ва фаровонлиги йили", деб эълон қилиниши, кишлоқда саноат ишлаб чиқариши ва қурилишини жадал ривожлантириш, мева-сабзавот, дон ва чорва маҳсулотларини қайта ишлаш бўйича замонавий техника ҳамда технологиялар билан жиҳозланган кичик корхоналарнинг ташкил этилишига ва модернизациялаш чора-тадбирларининг амалга оширилишига сабаб бўлди.

*Муслима Юсупова,
МКТФ, 42-10МТ гуруҳи талабаси*

PIVONI TINICLASHTIRISH VA UNING BARQARORLIGINI OSHIRISH

Statistika ma'lumotlariga ko'ra, Yer sharida har haftada odam soni o'rtacha 1mln. 20 ming kishiga oshmoqda. Kelajakda dunyo bo'yicha oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab ham ortib boradi. Inson bir kecha-kunduzda o'rtacha 800 gr. ovqat va 2000 gr. suv iste'mol qiladi. Nufuzli xalqaro tashkilotlarning hisob-kitobiga ko'ra, 2020-yilga borib, Yer shari aholisining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabi sezilarli darajada ortishi mumkin.

Respublikamizda bu muammolarning oldini olish uchun ko'pgina ishlar olib borilmoqda, ayniqsa oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishga katta e'tibor berilib, sohani rivojlantirish uchun ko'plab ishlar olib borilmoqda.

Iqlimimizning issiq ekanligini e'tiborga oladigan bo'lsak, bizda bahor, yoz va kuz oylarining boshlarida salqin ichimliklarga bo'lgan talab katta. Jumladan, mamlakatimizda yiliga 18 mln. dal pivo, 19 mln. dal alkogolsiz ichimliklar va 380 mln. dona shisha idishda mineral suv ishlab chiqarish quvvatiga ega bo'lgan yirik korxonalar bor.

Pivo tabiiy kam alkagolli ichimlik hisoblanadi. U juda qadimdan ma'lum bo'lgan ichimlik bo'lib, arpa(solod), qulmoq va suvdan tashkil topgan. Uning komponentlari tarkibida

suv (91 - 93%), uglevodlar (1.5-4.5%), etil spirti (3-7%), azotli moddalar (0.2-0.65%) bo'ladi. Pivo tarkibida bu moddalardan tashqari biologik aktiv va oziqa moddalar oqsil, uglevodlar, mikroelementlar va vitaminlar ham mavjud. Uning tarkibida deyarli barcha vitaminlar B1, B2, H, H6, PP va boshqalar bor. Bu vitaminlar achiqtqilar hosil qiladi. 1l. pivoning to'yimliligi 400-800 kkal, shundan 50% i spirtga to'g'ri keladi, tarkibidagi ekstrakt organizmda oson va to'liq hazm bo'ladi.

Minerall birikmalar pivoga soloddan, qolgan moddalar esa suvdan o'tadi. Pivo tarkibida biologik ahamiyatga ega bo'lgan kaliy, natriy, kal'siy, magniy, fosfor, oltin-gugurt va xlor ionlari ham mavjud. B vitaminlari pivoga asosan soloddan o'tadi. Biroq pivo tayyorlash vaqtida vitaminlarning konsentratsiyasi kamayadi, natijada vitamin B1 ning miqdori 0.005-0.15mg/l, vitamin B2 ning miqdori 0.3-3mg/l ga yetadi.

Pivo tarkibidagi boshqa vitaminlar askorbin kislotasi yoki vitamin C, vitamin B1 kam miqdorda bo'ladi.

Fenolli birikmalar pivo tarkibida sharob tarkibidagiga nisbatan 10 marta kam bo'ladi. Pivo tarkibidagi karbonat angidrid ichaklardagi shilimshiq pardaning to'pirlarini kengaytirib

uyuqlikning qonga o'tishini ta'minlaydi.

Filtrlangan pivoning tashqi ko'rinishini xarakterlovchi ko'rsatkich, bu uning tiniqligidir. Vaqt o'tishi bilan har qanday pivo loyqalanadi. Pivo 2 xil loyqalanadi: 1-biologik loyqalanish (mikroorganizmlar bilan) va 2-kimyoviy loyqalanish. Bu loyqalanishlarni bartaraf etish uchun pivoni pasterizatsiyalash (yuvaqlikdagi mikroorganizmlarni qizdirish yo'li bilan yo'q qilish), ferment preparatlari va maxsus stabilizatorlar bilan ishlov berish yoki membranali texnologiyani qo'llash maqsadga muvofiqdir.

Pivo pasterizatsiya qilinganda uning tabiiy ta'mi o'zgaradi, biroq saqlanish muddati 3 oydan 1 yilgacha, bunda pivo oqimda pasterizatsiyalanish yoki tunelli pasterizatorlarda foydalaniladi.

Keyingi yillarda pivoning barqarorligini oshirishda zamonaviy texnika va texnologiyalardan ham foydalanilmoqda. Bunda, pivoni filtrlash uchun membranali filtrlardan foydalaniladi. Membranali filtrlarning pivo tarkibidagi muallaq moddalarning o'lchamiga qarab filtrlovchi vositalarning turlari o'zgartirib ishlatiladi.

*B. S. Qayumov,
MKTФ, 42-10МТ гуруҳи талабаси*