

**ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАҲСУС ТАЪЛИМ ВАЗИРЛИГИ**

ГУЛИСТОН ДАВЛАТ УНИВЕРСИТЕТИ

«Озиқ-овқат технологияси» кафедраси

**«Дон вадон маҳсулотлари экспертизаси »
фанидан
(лаборатория машгулотларни бажариш учун)**

УСЛУБИЙ КЎРСАТМА

ГУЛИСТОН – 2018/19

АННОТАЦИЯ.

«Дон вадон маҳсулотлари экспертизаси» фани талабаларга дон билан ишлашнинг барча босқичлари дон қабул қилиш корхоналари, элеватор, тегирмон, ёрма ва омиҳта ем заводларида дон ва дон маҳсулотлари сифатини юксак ва малакали равишда баҳолаш ва назорат қилишда фан ва техниканинг энг сўнгги ютуқларига таяниб, янги усувлар ишлаб чиқариш ёки мавжуд усувларни такомиллаштириш заруратини тушинишни ўргатади. Ушбу услубий кўрсатма

«Дон вадон маҳсулотлари экспертизаси» фанинг дастури асосида ёзилган бўлиб, 5321000– Озиқ-овқат маҳсулотлари технологияси (Дон маҳсулотлари бўйича) мутахассислиги бўйича таҳсил олувчи бакалавриат талабалари учун мўлжалланган.

Тузувчилар: Саттаров.К.К., Тўхтамишова.Г.Қ

Тақризчи:

Услубий кўрсатма “Озиқ-овқат технологияси” кафедраси мажлисида кўриб чиқилди ва тасдиқлашга тавсия қилинди.

Баённома “____”сон “__” 08 2018 йил.

Услубий кўрсатма ГУЛ ДУ илмий услубий кенгашида муҳокама қилинди ва тасдиқланди.

Баённома “____”сон “__” 08 2018 йил.

Лабораторияда тажриба ишларини ўтказиш учун техника хавфсизлиги бўйича асосий қоидалар.

1. Ускуналарни (МЛУ-202 ва Нагема тегирмонлари, қобиқ ажратгич) ишлатишдан олдин техника хавфсизлиги қоидалари билан танишиш.
2. Электр токи билан ишлайдиган приборларда (ИДК-1, СЭШ, муфел печи, лаборатория тегирмони ва бошқалар) техника ва электр хавфсизлиги қоидалари билан танишиш.
3. Лабораторияда меҳнат муҳофазаси ва ёнғин хавфсизлиги бўйича инструкциялар билан танишиш.
4. Ускуналарни ишлаш вақтида уларни ҳаракатлантирувчи механизмни тўхтатиш ва чиққан қайишларини ўрнатиш учун қўл, таёқ ва бошқа жиҳозларни қўллаш таъкиқланади.
5. Ускуналарнинг ишлаш вақтида айланадиган механизмлардан ҳимоя қобиқларини олиш ва қўйиш таъкиқланади.
6. Машина ва ускуналарни ишлаш вақтида айланадиган ва ҳаракатланадиган кисмларини тозалаш, мойлаш ва болтларни тортиш таъкиқланади.
7. Лабораториядаги ускуна ва асбобларни белгиланмаган бошқа мақсадларда ишлатишга рухсат берилмайди.
8. Кимёвий моддалар билан ишлаганда тозаликка риоя қилиш керак. Моддаларни қўлга тегишидан эҳтиёт бўлиш керак. Кимёвий моддалар билан ишлаган вақтда қўлни кўз ва бетга тегизиш, овқат истеъмол қилиш мумкин эмас. Ишни тугатгандан кейин қўлни совун билан яхшилаб ювиш керак.
9. Ёнувчи ва енгил алангаланувчи моддалар (этил спирти, спирт, ацетон ва бошқалар) билан ишлаганда очик оловдан фойдаланиш таъкиқланади. Бу кимёвий моддаларни иситгич қурилмалари ёнида сақлаш таъкиқланади.
10. Захарли ва ишқорли моддалар билан боғлиқ бўлган ишлар ҳаво тортувчи шкафларда бажарилади. Ўзидан иссиқлик чиқарадиган моддаларни аралаштириш учун фарфорли ёки иссиқликка чидамли идишлар қўлланади.

11. Ишлатилган ишқорли суюқликларни ва органик ёнадиган эритмаларни ҳаво тортувчи шкафларда махсус идишларга қўйилади.

12. Симобли термометрлар билан ишлаганда жуда эҳтиёт бўлиш керак. Агар тажриба ишларини бажаришда термометр синиб кетса, симоб дарҳол махсус шетка билан мис идишга йиғиб олиниши, симоб теккан юзага (пол, стол ва бошқалар) 20 % ли темир хлори эритмаси билан ишлов берилиши керак.

13. Тери енгил қўйганда ювилади, кейин глицерин ёки вазелин суртиш керак. Агар терида кучли қўйиш содир бўлган бўлса, қўйган жойни калий перманганатнинг концентранган эритмаси билан ювиш керак, кейин қўйишга қарши малҳам суртиш керак.

14. Кислотали қўйишда қўйган жойни кўп микдордаги сув билан ювиш керак, кейин кучсиз истеъмол содаси эритмаси билан ювиш керак.

Ишқорли қўйишда қўйган жойни сув билан, кейин суюлтирилган сирка кислотаси билан ювилади.

15. Кўзга ишқор ёки кислота кирганида уларни сув билан яхшилаб ювиш керак. Кейин суюлтирилган борли кислотали эритма билан (агар қўзга ишқор кирган бўлса) ёки 1 % ли бикарбонат эритмаси билан (агар қўзга кислота кирган бўлса) артиб, тезда врачга мурожат қилиш керак.

16. Ёнувчи суюқликлар аланга олган ҳолларда уларни исситиши учун ишлатиладиган қиздиргичларни бутунлай ўчириш ва алангани қум билан қўмиш керак. Катта аланга олов ўчиргич ёрдамида учирилади.

17. Агар кийим олов олса, кийми ёнаётган одамнинг устига халат, жунли одеял ва бошқа ёпиб бўладиган буюмларни ёпиш керак.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

1-лаборатория иши

Дон. Қабул қилиш қоидалари ва намуналарни танлаб олиш усули

Ишдан мақсад

Талабаларга дон сифатини таҳлил этиш учун дон тўпламларидан намуналар олиш тартиби ва уларни баҳолашни ўргатиш.

Асосий тушунча

Дон тўплами сифатини аниқлаш учун 2 кг атрофида намуна ажратилади. Намликни аниқлаш учун 5 гр намуна, аралашмалар таркиби учун эса 200 гр намуна етарли ҳисобланади. Ушбу намуналар таҳлилида дон тўпламига баҳо бериш мумкин. Натижаларнинг тўғрилиги бошланғич нусхаларни тўғри тўплашга, дастлабки, ўртача намуналарни олиш жойи, миқдори ва ишни бажариш сифатига боғлиқ.

Асбоб ва ускуналар

Намуна қисмлари олиш учун шуплар, бўлгичлар (БИС-1 ёки Гусев), ҳар хил тошли торозилар ва дон учун қутича ва қуритгичлар, рандаланган ёғоч тизимлар, куракчалар, қоп матоси, бир қоп дон (50-60 кг).

Ишлаш тартиби: Ушбу масалани маҳсус ўрганиш ва дон тўпламлари сифатини умумий баҳолашда турли қисмлардан ўртacha нусхалар тузиш, шу-нингдек, тушунчалардан (терминлар) фойдаланишда стандартлаш заруриятини туғдиради. Ўртacha таҳлилдан ўтишдан аввал, озиқ-овқат, фураж ва техник мақсадида намуналарни танлаш усусларига тўғри келадиган ва амалдаги Давлат стандартлари билан синчиклаб танишиб чиқиши зарур. Унда асосий тушунчалар аниқлиги (тўплам, маълумот олинган қисм, бошланғич намуна, ўртacha намуна) ва амалда ишни бажаришда зарур бўлган, риоя қилинадиган ҳамда намуналар тузишнинг аниқ қоидалари берилган.

Озиқ-овқат, фураж, техник дон тўплами деб, бир вақтда қабул қилишга, топширишга ёки туширишга, ёки бўлмаса бир элеватор хирмонда, омборда саклашга мўлжалланган, бир хил сифатли (орга-нолептик баҳолаш бўйича) намунага айтилади.

Дон тўплами сифати ушбу тўпламдан олинган ўртacha намунани лаборатория таҳлилида тўпланган маълумотлар асосида белгиланади.

Таҳлил учун намуналар танлаш ва материал тайёрлаш. Намуна-дастлабки тўпламдан бир йўла олинган оз миқдордаги донга айти-лади. Даставвал дон тўпламини синчковлик билан кўздан кечирилади ва унинг бир турлиги аниқланади, чунки намунага олинадиган нусха миқдори унинг бир турлиги ва ҳажм даражасига боғлиқдир.

Намуна материали олиш учун турли системадаги (конус, цилиндр ва қопли) шуплар ва маҳсус намуна олгичлар қўлланилади (26-расм). Конусли вагон шупи 26.1-расм шупларнинг асосий тури ҳисобланиб, идишга жойланмаган тўпламлардан намуна материали олишда фойдаланилади. Ушбу шуп конус шаклидаги стакандан, қопқоқ ва штангадан ташкил топган. Стакан ҳажми 150-180 мл. Штанганинг кўйи тарафи қопқоқка маҳкамланган, юқори тарафи винтли резбага эга бўлиб, унга тирсак ёки қўшимча штанга бурал-ган бўлади. Намуна материали олиш учун конусли шупни ёпиқ ҳолатда дон уюмiga тушурилади. Штанганинг кўтаришда шуп қоп-қоги очилади ва стакан донга тўлдирилади. Сўнгра шуп олинади ва стакандаги дон брезент ёки қоп матосига тўкилади.

Қоп шупи қопларга жойланган донлардан намуна қисми олиш-да фой-даланилади (26.2-расм). Шупни ички қисмининг узунлиги 20-30 см, тутқичи 10 см атрофида. Дон чиқиши дарчаси диаметри 1-2 см. Шуп ёғоч ғилофда сакланади.

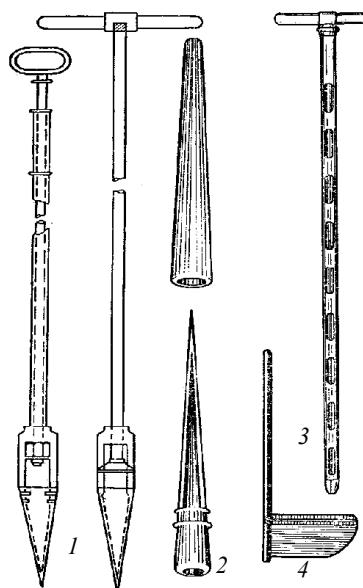
Цилиндрли шупда 2 латун кувурчалар бир-бирига ўрнатилган. Ички кувурча камераларга бўлинган. (26.3-расм). Ички, шунингдек ташки кувурчалар ички кувурчадаги камера миқдорига тўғри кела-диган бир тарафлама дарчалардан иборат. Ички кувурча ёғоч тир-сак билан тугайди. Унинг ёрдамида кувурча айлантириб турилади. Намуна материали олишда шуп ёпиқ ҳолатида дон хирмонига ту-ширилади. Сўнгра тирсак ёрдами-да ички кувурчанинг тешиклари ташки кувурча дарчалари билан тўғри келгунича айлантирилади. Шуп дон билан тўлганидан сўнг тирсак қарши томонга бурилади ва дарчалар беркилади. Кейин шуп олинади ва ундаги дон олдиндан тайёрлаб қўйилган қоп матоси ёки брезентга тўкилади.

Цилиндр шу-пининг қулайлиги шундаки, уни қўллаш пайтида бир вақтнинг ўзи-да хирмоннинг бир неча қатлами-да намуна қисмларини олиш мум-кин, аммо бу камераларни берки-тишда донларни кесилиш ҳоллари юз беради, бу эса ўз йўлида наму-нада уринган донлар физнинг кўпайишига сабаб бўлади.

Конус шуплари ёрдамида намуна қисми олишда куйидаги қоидаларга риоя қилиш зарур: намуна қисми аввал юқори қатламдан, сўнг ўртаги ва энг кейинги навбатда куйидаги қатламдан олинади.

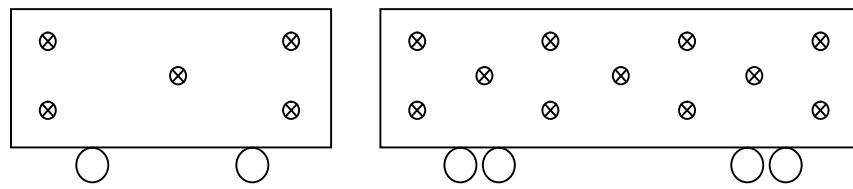
Автомшинадан доннинг намуна қисми кузовнинг тўрт нуқтасидан олинади, бунинг устига олиниш нуқталари кузов чеккасидан 0,5 метр узокликда бўлиши шарт. Намуна қисмларини ёхуд юқори қат-лам ва кузов сатҳига яқин ердан, ёхуд хирмоннинг бутун чукурли-гидан (шупнинг тузилишига қараб) олинади. Намуна қисмларининг умумий оғирлиги 1 кг дан кам бўлмаслиги керак.

Намуна қисмларини эркин олиш имконини берадиган вагон-ларда дон ортилади, иккى ўқли вагонлардан уларни шуп билан 5 нуқтасидан: 4 бурчагидан (50-75 см масофада) ва вагоннинг ўртаси-дан (А чизма) олинади. Хар бир нуқтада қисмлари хирмоннинг уч қатламида: юқори қатламида 10 смгача чукурликда, ўртаги қатламда хирмоннинг



26-расм. Дон шуплари ва чўмич:
1-вагон конус шуплари; 2-қоп шупи;
3-цилиндр шуп; 4-чўмич.

тахминан ярмига якин чукурликда ва вагон сатҳидан олинади. Тўрт ўқли вагонларда намуна қисмлари дон хирмони усти-дан 11 нуқтада, яъни вагоннинг ён деворларидан (4 нуқтадан) ва 3 нуқтада вагон ўртасидан, шунингдек, уч катламда олинади (Б чизма.)



A чизма

Б чизма

Намуна қисмлари вагонни бўшатишда ҳам худди ортишдаги каби усулларда олинади. Ортиш ёки бўшатишда намуна қисмлари-нинг умумий оғирлиги 2 ўқли вагонларда 2 кг, 4 ўқли вагонларда эса 4,5 кг атрофида бўлиши шарт.

Омбор ёки хирмонлардан донни вагонларга ортишда намуна қисмлари тушаётган оқим аралашмасидан, уни механик намуна ол-гич ёки маҳсус чўмич билан кесиб ўртасидан олинади. (1.4-расмга қаралсин). Бир текис оралиғида шундай ҳисобда белгиланадики, бир тонна аралашаётган дондан олинадиган намуна қисми 0,1 кг дан оз бўлмаслиги керак.

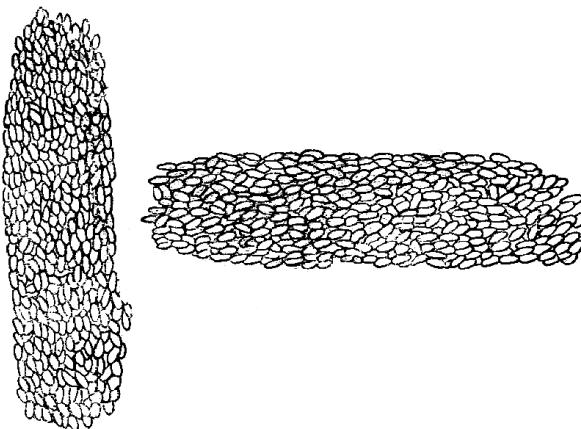
Омборларда 1,5 метр баландликда сақланадиган хирмонларда намуна қисмлари вагон шупи билан: катта баландликда эса буралиб, штангали конус шупи ёрдамида олинади. Ушбу нуқталардан намуна қисмлари юқоридан, яъни хирмон сатҳидан 10-15 см чукурликда, ўртаги ва қуйида эса ер сатҳига якин жойдан олинади. Ҳар бир секциядан олинадиган намунада қисмларнинг умумий оғирлиги 2 кг атрофида бўлиши керак.

Идишга жойланган дон тўпламларидан намуна қисмлари оғзи сўқилган коплардан конус шупи билан қопнинг юкори, ўртаги ва пастки еридан олинади. Оғзи тикилган коплардан намуна қисмлари қоп шупи билан бир бурчагидан олинади. Намуна қисмларининг олинадиган миқдори (коплар) дон тўпламининг ҳажмига боғлиқдир. Агар унда 10 коп бўлса ҳар икки қопнинг биридан, 10 дан 100 қопгacha - 5 қопдан +5% тўпламдаги қоп миқдоридан 10 қоп +5% намуна олинади.

Дастлабки намуна тайёрлаш. Олинган намуна қисмлари брезент ёки қоп матосига кўздан кечириш ва бир-бирига таққослаш учун жойланади. Агар барча намуна қисмларидаги донларни органолептик кўрсаткичлари бир турли бўлса, уларни тоза ва зааркунданалар билан заарланмаган идишларга тўкилади. Дон тўпламларидан олинадиган барча намуна қисмларининг йифиндиси дастлабки намунани ташкил этади. Дастлабки намунали идишга ёрлик кўйилиб, унда экин тури-нинг номи, нави, авлоди, ҳосил йили, донга эга ташкилотнинг номи, вагон, автомашина ёки омборнинг раками; тўпламнинг килограммдаги оғирлиги; намуна олган кишининг имзоси ёзилади. Намуна қисмлари-дан тузилган дастлабки намуна оғирлиги йирик дон тўпламларидан кўп олинган бўлса, керагидан ортиқчалик қилиши мумкин, ундан ташқари, унинг алоҳида қисмлари турли хил бўлиши мумкин. Шу сабабларга қараб дастлабки намунадан ўртача намуна ажратилади.

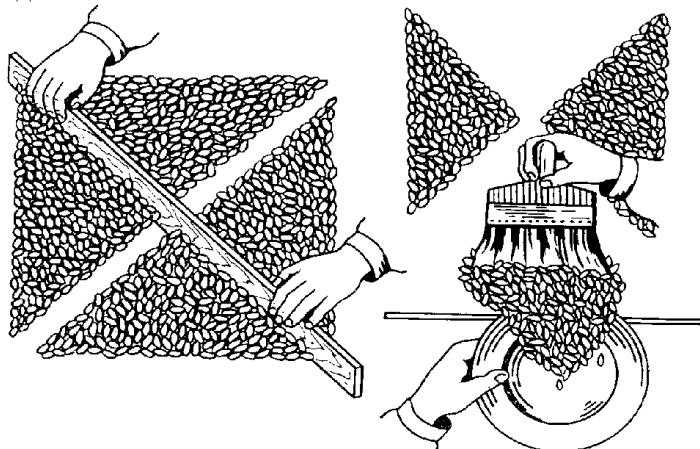
Ўртача намуна ажратиш. Ўртача деб, дон сифатини аниқлаш учун ажратилган дастлабки нусханинг бир қисмiga айтилади. Агар дастлабки намуна 2 кг оғирлиқда бўлса, ушбу намуна бир вақтнинг ўзида ўртача намуна ҳисобланади. Агар дастлабки намунанинг оғирлиги 2 кг дан ошса, унда ўртача намуна ажратилади.

Ўртача намуна ажратишни бўлиш аппаратлари ёрдамида ёки қўл-да амалга оширилади. Аралаштириш жараёни қуйидаги тарзда ўтка-зилади: юпқа ёғоч тахтачани ўнг ва чап қўлда ушлаб, улар билан дон-ни икки қарама-карши томонга енгил кўтарилади ва квадрат ўртасига тўкиб кейин аралаштирилади. Ушбу ишни бир неча маротаба амалга оширилади, натижада цилиндр шаклидаги уюмча пайдо бўлади. Сўнг донни юпқа ёғоч тахтачалар билан уюмчани икки томондан эгаллаб, бир вақтнинг ўзида улар ўртага тўпланади. Шунда биринчи уюмчага нисбатан перпендикуляр жойлашган иккинчи уюмча юзага келади (27-расм, ўнгда). Бундай аралаштириш 3 маротаба ўтказилади.



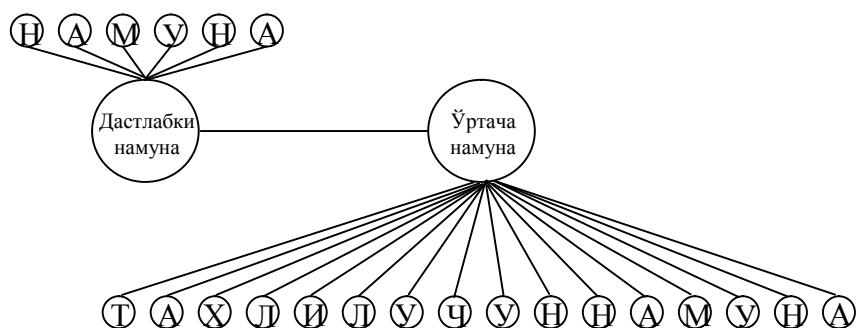
**27-расм. Намуналарни құлда аралаштириша
юзага келтирілген дон қатламчаси**

Аралаштирилгандан кейин дастлабки намуна иккінчи марта квадрат шаклида (майда уруғлик екинлари учун 1,5 см ва йирик уруғликлар учун 5 см дан ортиқ бўлмаган қалинликда) тақсимлана-ди ва юпқа тахтача ёки чизгич билан диагонал бўйича 4 та учбур-чакка бўлинади (28-расм). Сўнгра икки қарама-қарши учбурчаклар-даги донлар йиғиштирилади, қолган икки учбурчакдаги донлар эса бир-бирига аралаштирилади ва юкорида қайд этилганидек, ўша усулда аралаштирилади ва яна 4 та учбурчакка бўлинади. Икки қарама-қарши учбурчаклардаги дон йиғиштириб олинади, қолган-лари яна аралаштирилади. Бу иш икки учбурчакдаги дон оғирлиги тахминан 2 кг га етгунча давом этади. Шунда ўртача намуна юзага келади.



28-расм. Диагонал бўлиш усулида намуна ажратиш

Ўртача намуна лабораторияга киритилади. У кўздан кечири-лади тортилади, расмийлаштирилади ва тартиб рақами ўтказиб қўйилади. Кейинчалик бу рақам ушбу намунага тегишли барча хуж-жатларга қўйиб борилади. 29-расмда таҳлил учун ўртача намуна ва намуна қисмларини ажратишни тузиш схемаси келтирилган.



29-расм. Дон уюмидаги ўртача намуна олиш чизмасини тузиш ва таҳлилга ажратиш

Ўртача кунлик намуна тузиш ва ўртача намуна ажратиш. Хўжаликлардан сифати бўйича бир турли дон тўпламларини қабул қилишда уларнинг сифатини баҳолашда ўртача бир кунлик намуна-лардан фойдаланишга рухсат этилади. Ўртача кунлик намуна фақат у ёки бу хўжаликдан бир кечакундузда келадиган бир турли дон тўпламларидан тузилади.

Бир хил намлик, шикастланиш ва органолептик кўрсаткичларга эга дон тўпламлари бир турли ҳисобланади. Бунда намлик ва заарланиш лаборатория таҳлили ёрдамида аниқланади. Доннинг қандай навга мансублиги нав хужжатлари асосида белгиланади.

Агар кейинги келган тўпламдан олинган намунани кўздан кечираётганда ушбу дон тўпламининг бир турлигини тўғрисида аввалги қабул қилинган тўпламга нисбатан солиштирилганда бирор гумон пайдо бўлса, унда дархол ушбу тўпламдан намуна олиб, лаборатория таҳлилидан ўтказиш керак.

Ўртача кунлик намуна ҳар бир автомашинадан бўлгич ёки ўлчагич (200 см^3 ҳажмли) ёрдамида ажратиш йўли билан намуна қисмини келтирилган дон оғирлигига нисбатан пропорционал равища тузилади. Демак, 1,5 тоннагача бўлган дон тўпламдан 1 ўлчам 1,5-3 тонналик тўпламдан – 2 ўлчам, яъни ҳар 1,5 тонна дон тўпламидан кўшимча 1 ўлчам олинади.

Ўртача кунлик намунадан дон сифатини аниқлаш учун ўртача намуна ажратилади (бўлгич ёки кўлда).

Хўжаликлардан келтирилган биринчи тўпламдан олинган намунада дон натураси – асл кўринишини ёки доннинг оғирлиги аниқланади, бу кўрсаткич таҳлил қозогизга ёзилиб, намуна сақлана-диган идишга солиб қўйилади.

Хўжаликлардан келтирилган автомашиналардаги дон кун даво-мидаги унча кўп микдорда бўлмаса, дон тўпламининг оғирлигига нисбатан ўртача кунлик намунаси доннинг асл кўринишини аниқлаш учун етарли эмасдир, чунки доннинг биринчи тўпламидан олинган ўртача кунлик намунага асосан таҳлил килиб, асл оғирлиги кўрса-тилади.

Маккажўхори намуна қисмлари танлаш ва ўртача намуна тузиш. Маккажўхори тўпламларидағи дон сифатини баҳолашда, асосан, бошқа дон маҳсулотларини баҳолагандек кўрсаткичлардан фойдаланилади, аммо бу дон ўзига хос хусусиятларга эгадир.

Маккажўхорини баҳолашдаги хусусиятлари намуна қисмла-рини танлаш қоидалари ва таҳлил қилиш учун намуна тузишда ўзини кўрсатади. Шунинг учун маккажўхорининг товар тўпламла-рида намуна давлат стандартларида баён этилган қоидалар бўйича 100 сўтадан тузилади.

Сўтали маккажўхорининг намуна қисмлари автомашинанинг икки, кузовнинг олдинги ва кейинги чеккаларидан 0,5-0,7 м масофадаги узунасига жойлашган нукталардан олинади:



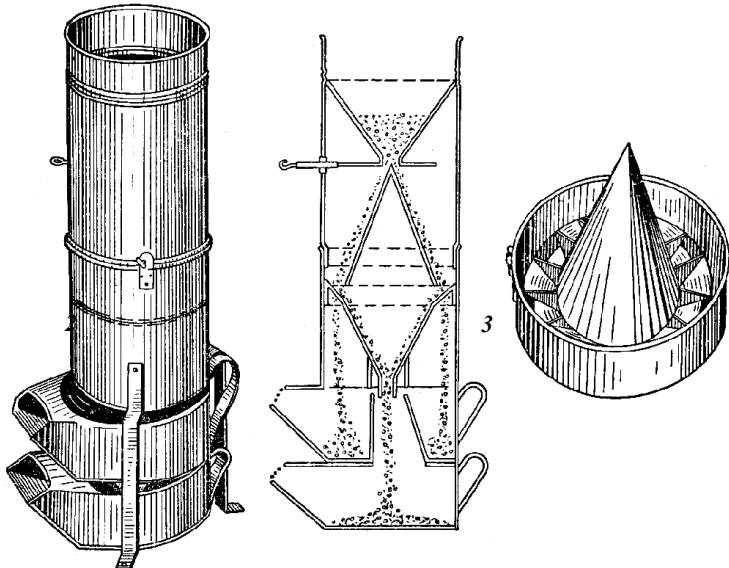
Ҳар бир нукталардан сўталар олиб ташланган ҳолда, таҳминин 10 см чуқурлиқда ёнма-ён жойлашган исталган 5 тадан сўтани олиш мумкин.

Маккажўхорини вагонларда ташишда, ҳар бир вагонга ортиш ва тушириш жараёнида 100 та сўта олинади. Вагондан олинадиган намуна қисмлари микдори 20 та бўлиб, уларнинг ҳар бирида бештадан сўта олинади.

Маккажўхори сўталарининг барча намуна қисмларининг ўзи дастлабки намуна ҳамда бир вақтнинг ўзида ўртача намуна ҳамдир. Сифат кўрсаткичларини (намликдан ташқари) аниқлаш сўталарни лабораторияга олиб бормасдан, тўғридан-тўғри дастлабки намунани олган жойда, тегишли ҳолда сўталарни саралаш ва уларни торт-масдан ҳамда кўздан кечириш билан амалга оширилади. Таҳлил натижаларини намунадаги сўталар микдорига нисбатан фоиз билан ифодаланади.

Бўлгичларда намуналарни ажратиш. Таҳлил учун ўртача намуналардан намуначаларни ажратиш, шунингдек, ўртача намунани аралаштириш бўлгич аппаратларида ва кўлда амалга оширилади.

Гусев бўлгичи (30-расм), ҳам намуналар ажратиш учун ишла-тилади, шунинг учун унда ишлаш тартибини келтирамиз. Аппарат-нинг юқори қисми ичидан воронка, затвор билан жиҳозланган чиқарувчи дарча бор. Бўлгичнинг куйи қисмига конус маҳкамланган бўлиб, унинг чўққиси воронка тешиги марказида жойлашган. Конус асосида 20 та тешик ячейкалар бўлиб, улар бир-биридан алоҳида жойлашган. Бирдан жойлашган 10 тешикдан дон бир чўмичга, бошқа 10 тешикдан эса иккинчи чўмичга йўналтирилади. Конус пастида, бўлгичнинг куйи чўмичида дон тушиши учун мўлжал-ланган воронка жойлашган. Дон тўплаш учун чўмичлар устма-уст ўрнатилган бўлади, шунинг учун юқоридаги чўмичнинг ўртасида тешикини кувурча бўлиб, у орқали дон куйи чўмичга тушади.



30-расм. Гусев бўлгичи:
1-умумий кўриниши; 2-бўйлама кесими; 3-бўлиш қисми.

Бўлгични қулай ишлатиш учун уни унчалик баланд бўлмаган хонтахта ёки табуреткага ўрнатилади. Унинг оёқчалари табуреткага ўрнатилади. Унинг оёқчалари табуреткага винт ёки шурплар билан маҳкамланади. Бўлгич ишлатилишидан олдин чанг, донлардан тозаланади, табуретка эса текис ер сатҳига ўрнатилади.

Намуналарни аралаштириш ва бўлишда ажратиш қуйидаги тар-тибда амалга оширилади. Донни бўлгич воронкасига бироз баланд-ликдан (воронка четидан тахминин 5 см) тўкилади ва хокандозча ёки белкуракча билан текисланади, сўнг жумрак (затвор) очилади; дон конусга тушади, бўлиш уячаларидан (ячейка) ўтади ва чўмичга тушади. Бўлгичда дон 3 марта ўтказилганидан кейин таҳлил учун намуначалар ажратишга ўтилади.

Мисол: Доннинг ифлослигини аниқлаш учун 50 г намуна ажра-тиш зарур. Бунинг учун иккала чўмичдан донни бўлгич воронкасига тўкилади, жумрак очилади. Дон ўтказилганидан кейин жумрак беркитилади ва дон пастки чўмичда шундай миқдорда дон қол-синки, унинг оғирлиги таҳлил учун зарур намуначадан бирмунча ортиқ бўлиши керак.

Бўлгичдан охирги марта ўтказилгандан кейин дон торози паллачаларига тўкилиб тортилади. 50 г ва ундан ортиқ намунани тортишдаги аниқлик 0,5 г атрофида бўлиши шарт. Агар донни ортиқчалиги намуна оғирлигининг 10% идан ошмаса (масалан, 50 г намуна учун 5 г ортиқча), бу ортиқ миқдорини торози палласидан қошиқча билан бутун қатлам қалинлиги бўйича турли ерлардан олинади. Агар намунадаги ортиқча миқдор 10% дан ортиқча бўлса, унда ҳамма ажратилган дон столнинг текис сатҳига тўкилади, юпка қатлам қилиб текисланади ва қатламнинг бутун қалинлигининг турли жойларидан хокандозча билан ортиқчаси олинади.

Бўлгич аппаратида энг камида 50 г намуна ажратиш мумкин, 50 г кам намуна ажратиш учун қуйидагича иш юритилади: аввал бўлгичда 50 г миқдорда дон намунаси ажратилади, сўнгра дон ажратиш тахтасига ўтказилади ва кесма ҳолида бўлиши билан зарур ҳажмли намунача изчил усулда ажратилади.

Намуналарни қўлда ажратиш. Намуналарни бу ҳолда ажра-тиш “ўртача намуна ажратиш” мавзусида ёритилган изчил кесма бўлиш усулида амалга оширилади. Ушбу усулда намунани аралаштириш ва бўлиш, намуна учун дон иккала қарама-қарши учбурчак-ларда тахминан бир хил зарур миқдорда қолгунигача давом эттирилади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

2-лаборатория иши

Мавзуу: Дон.Хиди ва рангини аниқлаш усули

Ишдан мақсад

Доннинг ранги,хиди ва таъмини аниқлаш услубини ўрганиш

Асосий тушунча

Кимёвий таркиби бўйича донлар 4 та гурухга бўлинади:

1. Бошоқли донлар: **крахмалга бой донлар**-буғдой, жавдар, арпа,сули, маккажўхори, шоли, тарик, оқжўхори, гречиха.
2. **Оқсилга бой донлар**: дуккакли донлар-горох, бурчоқ, нўхот, чечевица, ловия, хашаки дуккак, вика, соя, ерёнғоқ.
3. **Мойли**-кунгабоқар, масхар, зигир, чигит, экинбоп наша канакунжут, горчицадонлар, рапс, сурепица, ружик, кўкнор, кунжут, перилла ва ляллемина.
4. **Эфир мойли донлар**: кашнич, қора зира, оқ зира, фенхель ва бошқалар.

Асбоб ва ускуналар

- 1.ЛЗМ лаборатория тегирмони.
- 2.Техник лаборатория тарози.
- 3.100, 200, 250мл конуссимон колбалар.
- 4.Пўлат симли сетка.
- 5.Таҳлил тахтаси.
- 6.Шпатель.

Доннинг органолептик кўрсаткичлари: доннинг ранги, хиди, таъми.

Барча экин донларнинг сифатини баҳолашда уларнинг ранги ўзига хос характерли ва муқаррар белги бўлиб ҳисобланади. Янги дон ўзига хос ялтироқликни намоён қиласи. Ноқулай шароитларда бу ялтироқлик йўқолади ва дон хира рангга киради. Униб чиқсан ёки нам ҳолда сақланган дон хира рангни намоён қиласа, қуритишда шикастланган (куйган) ёки ўзидан-ўзи қизишда доннинг ранги тўқ-қўнғир рангдан то хира қизил рангга қадар ўзгаради. Кузги совуқдан шикастланган дон заарланиш даражасига боғлиқ ҳолдабужмайган, қорайган бўлиши ёки умуман ўз рангини ўйқотиши мумкин.

Ҳар қандай соғлом дон ўзига хос ҳидга эга. Дондаги бегона ҳидлар унинг бузилиши(органик моддаларнинг парчаланиши) ёки таркибида бегона моддаларнинг мавжудлиги натижасида пайдо бўлади. Донда бузилиш жараёнининг бошланиши майса(солод)хиди, кейинги бузилишлар эса замбуруғ, димиқсан ва чириган ҳидларнинг ҳосил бўлиши билан тушунтирилади.

Ҳар қандай экиннинг дони ўзига хос таъмга эга бўлиб, одатда ўткир ҳидли бўлмаган деярли чучук таъмни намоён қиласи. Бузилаётган дон ширинроқ, нордон, аччиқ, томоқни қирадиган, замбуруғли ва бошқа хил мазаларга эга бўлиши мумкин.

Доннинг ранги, хиди ва таъми янгилик кўрсаткичлари дейилади.

Ишни бажариш тартиби:

Асобоб ва ускуналар:

I. Дон турларини ўрганиш

20-25 гр турли дон аралашмаларидан иборат намуна таҳлил тахтасининг юқори чап бурчагига жойлаштирилади ва шпатель ёрдамида ташқи тузилишига кўра бошоқли, дуккакли, мойли ва эфир мойли донларга ажратилади. Донларни ажратишида дон эталонларидан фойдаланилади.

II. Доннинг ранги, хиди ва таъмини аниқлаш услубини ўрганиш.

Доннинг ранги кундузги ёруғлик ёки электр чироқларининг ёруғлигига қаратилиб, стандартга асосан таққосланиб аниқланади. Бунинг учун 100 грдан намунаси етарлихисобланади.

Доннинг ҳидини аниқлаш учун 100 гр ажратиб олинниб, косачага солинади. Одатда мутахассислар бир сиким донни кафтларга олиб, уни нафаслари билан қиздиришиади ва ҳидини текширишиади.

Агар дон туркумида шувоқ ҳиди аниқланса, у лабораторияда қўшимча равишида текширилади. Дон шувоқ саватчаларидан озодқилиниб, майдаланади ва шундан сўнг ҳиди аниқланади. Нормал ҳидга эга бўлмаган дондаги бегона ҳидларни кучайтириш учун у қиздирилади. Бунинг учун тўрустига озроқ миқдордаги дон жойлаштирилиб, у қайнаётган сувнинг устида буғлаш учун 2-3 минут ушлаб турилади, сўнгра тоза қофоз устига тўкилиб ундаги бегона ҳидлар аниқланади.

Доннинг таъмини аниқлаш учун олдиндан бегона аралашмалардан тозаланган 100 гр дон майдаланади. 50 гр майдаланган дон ажратиб олинниб, колбага солинади ва устидан 100 мл ичимлик сувида қайнагунча қиздирилади. Бошқа идишда 100 мл сув қайнагунча қиздирилади. У иситиш асбобидан олинниб унга майдаланган дон суспензияси куйилади ва усти ёпилади. Дон таъми 5-10 дақиқадан сўнг еб кўриб аниқланади.

Ишнинг натижаси:

Ажратилган дон турлариниг номлари ёзилади.

Дон хиди _____

Дон ранги _____

Дон таъми _____

Хулоса: иш якунига кўра талаба қўйидаги хулосанни чиқариши керак. Текширилган намунадаги доннинг ранги,ҳиди ва таъмининг қандайлиги, улар ўзининг ранги, таъми ваҳиди билан соғлом доннинг кўрсаткичларига тўғри келадими, агар бошқача фарқлари бўлса улар нимадан иборатлигини айтади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

З-лаборатория иши

Дон. Тип таркибини аниқлаш үсүли (Буғдой, сұли, шоли, нұхат,

Ишдан мақсад

**Донларнинг тип таркибларини аниқлаш
үсуллари билан танишиш**

Асосий түшүнчә

Дон ва дон маҳсулотларининг тип таркиблари қайси дон турига киришини, унинг сифат күрсаткичларини баҳолашга ёрдам беради. Оқсилга бой донлар, крахмалга бой донлар, мойли донларининг гурұхланиш синфларидан доннинг сифат күрсаткичларини баҳолаб оламиз.

Асбоб ва ускуналар

Түрли дон маҳсулотларидан олинган намуналар. таҳлил доскаси, шпател

ДАВЛАТЛАРАРО СТАНДАРТ

ДОН

ГОСТ
10940 – 64*

Тип таркибини аниқлаш усуллари

Grain. Methods for determination
of type compositionГОСТ 3040-55 (63, 67, 69
71, 72, 74, 75 ва 88 бандлар)
тип таркибини аниқлаш
усуллари қисми ўрнига

ОКСТУ 9709

СССР стандартлар, ўлчашлар ва ўлчов асбоблари Давлат қўмитаси томонидан
1964 й. 27 июнда тасдиқланган. Киритилиш санаси ўрнатилган

01.07.65

Амал қилиш муддатининг чекланиши 06.06.91й. 814-сонли Госстандарт Қарори
билиб олиб ташланган.

1. Мазкур стандарт ишлаб чиқариш, фураж ва техник мақсадларда
қўлланиш учун мўлжалланган донга тааллукли бўлиб, тип таркибини
аниқлаш усулларини ўрнатади.

2. Намуналарни танлаб олиш ва ўлчанмаларни ажратиш ГОСТ 13586.3
– 83 бўйича олиб борилади.

(Ўзгартирилган таҳрир, 3-сонли Ўзг.)

3. Массаси 25 гр. гача бўлган дон ўлчанмасини тортиш хатолиги
0,01гр. дан ошмаган лаборатория тарозисида тортилади. Массаси 25 гр. ва
ундан ортиқ ўлчанмаларни тортиш хатолиги 0,5 гр. дан ошмаган, энг юқори
тортиш чегараси 2 кг. ли стол тарозисида тортилади.

(Ўзгартирилган таҳрир, 2-сонли Ўзг.)

4. Доннинг тип таркиби экин турига тегишли стандартларда
кўрсатилган лаборатория элакларида эланиб, ифлос ва донли
аралашмалардан тозалангандан кейин ҳамда синган ва емирилган
донларнинг барчаси олиб ташлангандан кейин аниқланади.

5. Буғдойнинг тип таркибини аниқлаш

Буғдойнинг тип таркибини аниқлашда юшмоқ ва қаттиқ, қизил донли
ва оқ донли буғдой донларининг миқдори 20 гр. дон ўлчанмасини кўлда
ажратиш йўли билан аниқланади.

**Юшмоқ буғдой (вульгаре) ва қаттиқ буғдой (дурум) нинг фарқ
қиласиган белгилари.**

Расмий нашр

Қайта чоп этиш тақиқланади

*1973 й. май, 1979 й. май ва 1986 й. январда тасдиқланган,
1, 2 ва 3-сонли Ўзгартиришлар билан қайта нашри

ГОСТ 10940 – 64

Юмшоқ буғдой донининг муртагига қарама-қарши юқори томони қуролланмаган кўзга аниқ кўринувчи, доннинг соқолчасини ташкил қилувчи туклар билан қопланган. Қаттиқ буғдойда доннинг соқолчаси бутунлай бўлмайди ёки у шунчалик заиф ривожланганки, қуролланмаган кўзга (лупадан фойдаланмасдан) дон мутлақо тусиздай кўринади.

Шакли бўйича юмшоқ буғдой дони қаттиқ буғдойга нисбатан қисқароқ ва думалокроқ. Қаттиқ буғдой дони одатда узунчок, бурчакли-қирралироқ бўлади.

Қаттиқ буғдой тўқдан то оч-қаҳробо (янтар) рангга эга бўлади.

Юмшоқ қизил донли ва юмшоқ оқ донли буғдойларнинг фарқ қиласидаги белгилари

Юмшоқ қизил донли ва юмшоқ оқ донли буғдой донининг рангига қараб ажратилади. Ранги яққол намоён бўлмаган донлар маҳсус ишловдан ўтказилади.

5 % ли ўювчи натрий эритмаси (5 гр. ўювчи натрий 100 см³ сувга) билан ишлов бериш асосий усул ҳисобланади. Бунинг учун ранги аниқ намоён бўлмаган барча донлар санаб чиқилади ва тортилади. Кейин донлар стаканга солинади ва улар бутунлай эритма билан қоплангунча ўювчи натрий эритмаси қўйилади. 15 мин. ўтгандан кейин оқ донли буғдой аниқ оч қаймоқ рангга, қизил донлар - қизил-қўнғир рангга киради.

Агар донга ишқор билан ишлов бериш имконияти бўлмаса, уни сувда қайнатиш йўли билан ишлов беришга рухсат этилади. Бунинг учун барча ранги аниқ намоён бўлмаган ажратилган донлар кимёвий стаканга ёки олдиндан донлар бутунлай ботгунча талаб қилингандан кўра кўпроқ миқдордаги қайнатилган сув қўйилган чинни идишга солинади ва 20 мин. давомида қайнатилади. Юқорида кўрсатилган ишлов бериш натижасида оқ донли буғдой оч рангда қолади, қизил донлиси эса қўнғир тусга киради.

Ажратилган юмшоқ ёки қаттиқ, қизил донли ёки оқ донли буғдой донлари тортилади ва уларнинг миқдори олинган (20 гр.) ўлчанмага нисбатан фоизларда ифодаланади.

Ранги аниқ намоён бўлмаган донларга ўювчи натрий билан ёки сувда қайнатиш йўли билан ишлов берилганда, қизил донли ёки оқ донли буғдой донларнинг фоизлардаги миқдори мисолда кўрсатилган каби аниқланади.

Мисол: 20 граммли қизил донли буғдой ўлчанмасидан 17 та оқ донли буғдой дони ажратилди, уларнинг оғирлиги - 0,58 гр. га тенг ва ранги аниқ намоён бўлмаган 10 та доннинг оғирлиги - 0,31 гр. га тенг бўлди. Ишқор билан ёки сувда қайнатиш йўли билан ишлов берилгандан сўнг, 10 та ранги аниқ намоён бўлмаган буғдойнинг 7 таси оч қаймоқ рангга, қолган 3 таси қўнғир-қизил рангга кирди. 7 та оқ донли буғдой донининг оғирлиги қўйидаги (X) пропорция бўйича аниқланади :

10 та доннинг оғирлиги 0,31 гр.,

7 та доннинг оғирлиги X

$$X = \frac{0,31 \times 7}{10} = 0,22 \text{ гр.}$$

Оқ донли буғдой донининг умумий оғирлиги $0,58 + 0,22 = 0,80$ гр. га тенг. Фоизларда эса у куйидагини ташкил этади:

$$\frac{0,80 \times 100}{20} = 4\%$$

Буғдой тип таркибининг назорат ва арбитраж таҳлиллардаги оғиш мөъёллари куйидагича ўрнатилган:

- 2,0 % – асосий тип буғдойда бошқа типдаги буғдой аралашмаси миқдори 10% гача бўлганда;
- 3,0% – асосий тип буғдойда бошқа типдаги буғдой аралашмаси миқдори 10% дан юқори, 15 % гача бўлганда;
- 5,0 % – асосий тип буғдойда бошқа типдаги буғдой аралашмаси миқдори 15% дан юқори бўлганда.

(Ўзгартирилган таҳрир, 2-сонли Ўзг.)

6. Тегишли тип ва тип бўлинмаси мувофиқлигини аниқлаш мақсадида доннинг ранги, тадқиқот қилинаётган экин дони стандартида баён этилган белгиси билан ёки шу район ва ҳосил йили учун ишчи намуналари билан таққосланади. Шу район ва ҳосил йили учун буғдойнинг тип бўлинмасини аниқлаш учун ишчи намуналар буғдой стандартида баён этилган таърифга мувофиқ, буғдойнинг ранги ва шаффоғлигини ҳисобга олган ҳолда тузилади

Ишчи намуналарни СССР донмаҳсулотлари Министрлиги Давлат дон инспекциясининг вилоят (ўлка, республика) Давлат дон инспектори тасдиқлайди.

(Ўзгартирилган таҳрир, 3-сонли Ўзг.)

7. (Чиқариб ташланган, 2-сонли Ўзг.)

8. Сулининг тип таркибини аниқлаш

Сули донидан 25 гр. ўлчанма олинади. Ўлчанмадан ҳар бир иккинчи, учинчи, кўшалоқ ва яланғоч донлар ажратиб олинади. Иккинчи, учинчи донлар унча катта бўлмаган ўлчами, учли ва қорин томонига букилган асоси ҳамда ўткир кирраси билан тавсифланади. Кўшалоқ донларга биринчи доннинг гул қобиги иккинчи донни ҳам ёпадиган донлар киритилади.

Иккинчи, учинчи, кўшалоқ ва яланғоч донлардан ажратилган сулидан 10 гр. ли ўлчанма танлаб олинниб, ГОСТ 28673 – 90 да кўрсатилган белгилардан фойдаланиб фракциялар бўйича ажратилади. Ундан сўнг ажратилган асосий тип дони ва бошқа тип аралашмалари фракциялари тортилади ва уларнинг миқдори олинган ўлчанмага нисбатан фоизларда ифодаланади, бунинг учун олинган оғирлик 10 га кўпайтирилади.

9. Тариқнинг тип таркибини аниқлаш

Тариқнинг тип таркибини аниқлаш учун 10 гр. ли ўлчанмадан тариқнинг асосий типи ва бошқа тип аралашмалари ажратилади.

Олинган фракциялар тортилади ва натижалар олинган ўлчанмага нисбатан фоизларда ифодаланади, бунинг учун ҳар бир фракциянинг оғирлиги 10 га кўпайтирилади.

Якуний натижа деб, икки параллел аниқлаш натижаларининг ўртаси арифметик қиймати қабул қилинади. Ҳисоблашлар биринчи ўнлик сонгача аниқлиқда ўтказилади.

Типлар аралашмаси таркибини параллел аниқлаш, шунингдек назорат ва дастлабки аниқлашлар орасидаги рухсат этилган тафовутлар жадвалда кўрсатилган.

Типлар аралашмаси, %	Рухсат этилган тафовутлар, %
5 гача (5 ни ҳам саноққа киритиб)	0,3
5 дан ортиқ 10 гача (10 ни ҳам саноққа киритиб)	0,8
10 дан ортиқ 15 гача (15 ни ҳам саноққа киритиб)	1,3
15 дан ортиқ	1,4

(Ўзгартирилган таҳрир, 3-сонли Ўзг.)

10. Маккажўхорининг тип таркибини аниқлаш

Маккажўхорининг тип таркибини аниқлашда ГОСТ 13634 – 90 да келтирилган типларни фарқ қиласиган белгиларига амал қилинади.

Сўтали маккажўхорининг тип таркиби сўтада ва донда аниқланади.
а) Сўтада

Дастлабки намунадан (намуна қандай тўпдан танлаб олинганига кўра 10 та ёки 100 та сўтадан) ҳар хил типдаги сўталарни ажратиш, уларни ҳисоблаш ва фоиздаги миқдорини ҳисоблаш чиқариш йўли билан аниқланади.

Шунингдек, битта сўта чегарасида шакли бўйича ҳар хил, лекин ранги бўйича бир типли донли сўталар асосий типга киритилади.

И з о х. Автомашиналар(прицеплар)дан намуна танлаб олинаётганда, дастлабки намуна 10 та сўта миқдорида олинса, маккажўхори тўпини тип таркиби бўйича бир хилда эмаслиги органолептик ўрнатилган бўлса, тип таркибини аниқлаш учун кўшимча 100 та сўта олинади.

б) Донда

Сўталарни ўртаси намунаси ўзагидан ажратгандан кейин 50 гр. ўлчанмада аниқланади. Ифлослантирувчи аралашма ва маккажўхорининг ҳамма синиқ донлари олиб ташланади. Нотўғри шаклга эга (сўта учидаги) типик бўлмаган донлардан ташқари бутун донлар эса (донли аралашмага тааллуқлиларини ҳам киритиб) - 50 гр. ли ўлчанмага олинади. Ўлчанмани ажратишда асосий типдаги маккажўхоридан бошқа типларга тааллуқли бўлган маккажўхори донлари ажратилади, бунда қарама-қарши (контраст) рангли (оқ орасида сарик дон ёки аксинча) бошқа типдаги донлар алоҳида ҳисобга олинади.

Олинган фракциялар тортилади ва натижалари ўлчанмага нисбатан фоизда ифодаланади.

11. Шоли донининг тип таркибини аниқлаш.

Шоли донининг тип таркибини 20 гр. ли дон ўлчанмасини ажратиш орқали ўрнатилади. Асосий типдаги шоли дони ва бошқа типдаги донларининг ажратилган фракциялари тортилади ва уларнинг микдори олинган ўлчанмага нисбатан фоизда ифодаланади.

Шоли донининг ГОСТ 6293-90 бўйича қайси кичик типга мувофиқлигини билиш учун шаффошлиги ГОСТ 10987-76 талабларига мувофик аниқланади.

12. Нўхатнинг тип таркибини аниқлаш.

Нўхатнинг тип таркибини аниқлаш учун массаси 100 гр. дон ўлчанмаси олинади, ифлос ва донли аралашма, синиқлари, емирилган донлар ва яримталардан тозаланади. Бутун донлар ГОСТ 28674-90 талабларига мувофик гурухлар бўйича алоҳида ажратилади: асосий типдаги нўхат, бошқа типдаги нўхатлар аралашмаси ва кичик типлари.

Юзасида майда доғлари бўлган ҳамма донлар (ҳаттоқи катта бўлмасада ва кам микдорда бўлса ҳам) II типдаги нўхатга киритилади.

Баъзи донларнинг II типдаги нўхат донларига ёки бошқа типдаги нўхатга ва тип бўлинмасига тегишилилигига шубҳа туғилиши сабабли, уларни ажратиш учун қўйидаги усулдан фойдаланилади:

барча шубҳа туғдирган донлар тортилади, саналади ва битта доннинг ўртача оғирлиги ҳисобланиб, 3 – 5 дақиқага қайнаб турган 1 – 2 % ли калий бихромат эритмасига солинади. Бундай ишловдан кейин баъзи донлар бутунлай ёки қисман қора-қўнғир тусга киради, қолган қисми бўялмасдан қолади.

Бутунлай ёки қисман бўялган ҳамма донлар II тип нўхатга, бўялмаганлари эса I тип нўхатга ёки яшил донга киритилади.

Олинган натижалар нўхатнинг аралашмаларсиз ўлчанмасига нисбатан фоизда ифодаланади.

Мисол. Ифлосланишни аниқлашдан ва яримта ҳамда синиқ донларни чиқариб ташлашдан кейин 92 гр. нўхатнинг бутун донлари қолди.

Уларни ажратишда қўйидагилар аниқланди:

- I тип нўхат дони – 77 гр;
- II тип нўхат дони – 5 гр;
- шубҳали донлар – 10 гр.

10 гр. да 50 дона шубҳа туғдирган донлар борлиги аниқланди, бу ерда битта доннинг ўртача оғирлиги $10/50 = 0,2$ гр. га teng.

Шубҳали донларга калий бихромат билан ишлов берилганда 22 та дон бўялди, қолган 28 та дон бўялмасдан қолди.

22 та бўялган доннинг оғирлиги $0,2 \times 22 = 4,4$ гр. ни ташкил қиласди.

28 та бўялмаган доннинг оғирлиги $0,2 \times 28 = 5,6$ гр. ни ташкил қиласди.

Ажратилган 77 гр. I типдаги нўхатга 5,6 гр. бўялмаган донлар кўшилади ($77 + 5,6 = 82,6$ гр.).

ГОСТ 10940 – 64

Ажратилган 5гр. II типдаги нүхатга 4,4 гр. бўялган донлар қўшилади ($5 + 4,4 = 9,4$ гр.).

Олинган натижаларни бутун нўхатнинг ўлчамасига нисбатан фоизда ифодалаб, қўйидагиларни ҳосил қиласиз:

$$\text{I типдаги нўхат} \quad X = \frac{82,6 \times 100}{92} = 89,8 \%$$

$$\text{II типдаги нўхат} \quad X = \frac{94 \times 100}{92} = 10,2 \%$$

10 – 12. (Ўзгартирилган таҳрир, 1, 2, 3-сонли Ўзг.)

13. Ловия, ембоп дуккаклар, нут, чинанинг тип таркибини аниқлаш.

Ловия, ембоп дуккаклар, нут, чинанинг тип таркибини аниқлашда, экин турига мос стандартларда келтирилган уларнинг тип ва кичик типларини фарқ қиласиган белгиларига амал қилинади.

Тип таркибини аниқлаш учун доннинг 100 гр. ўлчамаси олинади, асосий типдаги дондан бошқа тип ва кичик типдаги донлар ажратилади.

Ажратилган фракциялар тортилади ва ҳар бир фракциянинг оғирлиги, тип таркибини аниқлаш учун олинган ўлчаммага нисбатан фоизда ифодаланади.

(Ўзгартирилган таҳрир, 2-сонли Ўзг.)

14. Донларнинг тип таркибини аниқлаш натижалари доннинг сифати тўғрисидаги ҳужжатда 1 % гача аниқликда кўрсатилади.

15. Тип таркибини аниқлашда олинган натижаларни доннинг сифати тўғрисидаги ҳужжатда кўрсатишда яхлитлаш қўйидагича амалга оширилади:

Агар биринчи олиб ташланадиган сон бешдан кам бўлса, унда охирги сақлаб қолинадиган сон ўзгартирилмайди; агар биринчи олиб ташланадиган сон бешдан кўп ёки teng бўлса, унда охирги сақлаб қолинадиган сон биттага оширилади.

(Ўзгартирилган таҳрир, 3-сонли Ўзг.)

16. Назорат аниқлашда, агар дастлабки ва назорат аниқлашлардаги натижалар орасидаги тафовут назорат аниқлаш натижалари бўйича ўрнатилади йўл қўйиладиган меъёрдан ошмаса, якуний натижа деб дастлабки аниқлаш натижаси қабул қилинади. Агар тафовут йўл қўйиладиган меъёрдан ошса, якуний натижа деб назорат аниқлаш натижаси қабул қилинади.

(Кўшимча киритилган, 3-сонли Ўзг.)

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

4-лаборатория иши

Дондаги оқсилни аниқлаш усули

Ишдан мақсад

Буғдой донининг оқсилларини эрувчанлиги асосида экстракция қилиш ва уларнинг таҳлили.

Асосий тушунча

Оқсиллар-хаётда мухим полимерлар ҳисобланади. Улар аминокислоталар қолдиғидан ташкил топган бўлиб, ўзаро пептид боғлари билан боғланган бўлади. Хар бир оқсил тури полипептид боғидаги (бирламчи оқсил структураси) аминокислоталар кетма-кетлиги билан тавсифланади. Оқсиллар таркибида азот тутувчи юқори молекуляр биологик полимер бўлиб, улар асосан 20 хил аминокислоталардан ташкил топган. Уларнинг протеинларини грекча “protos” – (бирламчи, мухим) деб аталиши ҳам бу группа моддалари биринчи даражали биологик аҳамиятга эга эканлигини кўрсатади. Хаёт жараёнларининг қарийб барчаси оқсил моддаларга ва уларнинг биологик функциясига боғлиқ.

Асобоб ва ускуналар

Шиша воронкалар, чинни ховонча, фильтр қоғози, дока, техник тарози, термостат, 100 мл ли ясси тагли колба, пипеткалар, пробиркалар, сув ҳамоми.

Буғдой ва нўхот уни. 70% ли этил спирт эритмаси 10% ли ва тўйинган аммоний сульфат $(\text{NH}_4)_2 \text{SO}_4$ эритмаси.

Аммоний сульфатнинг майдалангандан куруқ тузи.

Ишнинг бажарилиши: Буғдой унидан сувда эрувчи оқсилларни ажратиши.

1г буғдой унини чинни ховончада майдалаб 10 мл дистилланган сув қўшилади. Ҳосил бўлган аралашма 2-3 минут давомида тиндирилади ва фильтрдан ўтказилади. Фильтр қоғозда қолган ун қолдигини 2 марта оз-оздан дистилланган сув қўшиб ювилади, буни буғдойдан глобулинларни ажратиш учун қолдирилади. Қолган фильтрат альбумин оқсилларини эрувчанигини текшириш учун ишлатилади.

Альбуминли оқсил фракцияси фильтратга майдаланган аммоний сульфат кукунидан қўшиб, тўлиқ тўйингунча 40°C дан юқори бўлмаган ҳароратда қиздиралади. Тушган чўкмани фильтрдан ўтказамиз. Фильтр қоғозда қолган чўкмани 1 мл дистилланган сувда эритамиз. Ҳосил бўлган эритмада оқсил бор-йўқлигини 1 мл биурет реактиви қўшиб текширамиз.

Буғдой унидан тузда эрувчи оқсилларни ажратиши.

Сув билан ювилган ун қолдигини (альбуминли оқсил фракцияларини ажратилгандан сўнг) чинни ховончага 10 мл 10% ли NaCl эритмасига қўшиб 2-3 мин тиндирилади ва фильтрланади.

Фильтр қоғозда қолган ун қолдигини 2 маротаба янги тайёрланган NaCl эритмаси билан ювиб, кейинги бажариладиган иш учун олиб қўйилади.

Буғдой унидан ишқорда эрувчи оқсилларни ажратиши.

Фильтр қоғозда қолган ун қолдиги (альбумин ва глобулин оқсил фракциялар ажратилгандан сўнг) чинни ховончада майдалаб 10 мл 0,2% NaOH эритмаси қўшиб 2-3 мин тиндириб қўямиз ва фильтрлаймиз. Олинган фильтратга 1 томчидан 0.1н сирка кислотаси эритмаси қўшилади. Ҳосил бўлган чўкмада глютелин ҳосил бўлади.

Буғдой унидан спиртда эрувчи оқсилларни ажратиши.

1г буғдой унини чинни ховончада майдалаб унга 5 мл 70% ли этил спирти қўшамиз. Ҳосил бўлган суспензияни тиндириб, сўнгра фильтрлаймиз. Ҳосил бўлган чўкмада проламин бўлади.

Нўхотдан сувда эрувчи оқсилларни ажратиши.

Бу усул буғдой уни альбуминни экстракция қилиш билан бир хил.

Нўхотдан тузда эрувчи оқсилларни ажратиши (легулин).

Нўхот уни таркибида глобулинли оқсил **легулин** бўлади. Бу оқсил сувда эримайди, лекин нейтрал тузлар эритмасида эрийди. Легулинни ажратиш учун 5г нўхот унига 20 мл 10 % ли аммоний сульфат эритмасини қуямиз, 30°C ҳароратда 20 мин давомида термостатда экстракция қиласиз (аралаштириб турилган холда). Ҳосил бўлган эритмани тузли эритма билан намланган фильтр қоғозда фильтрланади. Ҳосил бўлган фильтрат нўхот унининг глобулинли оқсилли эрувчанигини текшириш учун ишлатилади.

Бунинг учун 1 мл фильтратга 1 мл NaCl ни тўйинган эритмасини қўшамиз. Чўкмага тушган легулинни фильтрлаймиз, фильтр қоғозда қолганини 1 мл 10% NaCl эритмасида эритамиз. Шундан сўнг биурет реактиви билан реакция ўтказамиз.

Олинган натижалар қўйидаги жадвалга киритилади. Жадвалга тўлдирилади.

Текширилаётган оқсилнинг фракцион таркибини сифат анализи натижалари.

Жадвал – 2.1

Текшираётган материал	Эритувчи	Эрувчан оқсилни номланиши	Қандай эритувчидан олинади	Оқсил реакцияси

Назорат саволлари:

1. Оқсилларнинг ҳаёт учун қандай муҳим аҳамиятга эга эканлигини тушунтиринг?
2. Оқсилларнинг қандай турларини биласиз?
3. Ўсимлик оқсиллари тўғрисида нималарни биласиз?

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

5-лаборатория иши

Донли ва дуккакли екинларнинг дони ва мойли екинларнинг уруғлари.1000та доннинг ёки уруғнинг массасини аниқлаш усули

Ишдан мақсад

Дон натурасини аниқлаш услубини ўрганиш ва натурага кўра доннинг хажмий массасига баҳо

Асосий тушунча

1000 та доннинг массаси унинг катталиги ва йириклигини белгилайди.Дон қанчалик йирик бўлса ,1000 та доннинг массаси ҳам шунчалик катта бўлади.Шунингдек ,1000 та доннинг массаси дон зичлигини ҳам баҳолайди.Тенг ўлчамларда 1000 та дон массасининг катта бўлиши шу донда кўп микдорда озуқа моддалари тўпланганидан далолат беради.

Асбоб ва ускуналар

Таҳлил тахтаси ,шпатель,электрон тарози,дон намуналари

1000 та доннинг массаси унинг катталиги ва йириклигини белгилайди.Дон қанчалик йирик бўлса ,1000 та доннинг массаси ҳам шунчалик катта бўлади.Шунингдек ,1000 та доннинг массаси дон зичлигини ҳам баҳолайди.Тенг ўлчамларда 1000 та дон массасининг катта бўлиши шу донда кўп миқдорда озуқа моддалари тўпланганидан далолат беради.

1000 та доннинг массаси катта бўлган дон ва уруғлар яхши технологик хусусиятларга ,яъни кўп миқдордаги тайёр маҳсулот (ун, ёрма) чиқимимга эга бўлади.Чунки бундай донларда қиммматли маҳсулот сифат ва миқдорини оширишга имкон берувчи миқдори. эндосперм (мағиз) кўп, қобиқ қисми эса кам бўлади . Барча бошқа тенг шароитларда намлиги юқори бўлган доннинг массаси ҳам катта бўлади. Шу сабабли 1000 та доннинг массаси қуруқ модда миқдориги нисбатан ифодаланади. Донни таҳлил қилишга тайёрлагандага ўрта намунадан иккита ўлчанма ажратилади: биттаси дон намлигини аниқлаш учун,иккинчиси эса 1000 та дон массасини аниқлаш учун.

Турли экинларнинг 1000 та доннинг массаси

Экин тури	1000 та доннинг массаси,г	Экин тури	1000 та дон массаси,г
Буғдой	15-88	Дуккаклилар	180-2600
Жавдар	12-50	Соя	30-520
Сули	15-45	Арахис	300-1300
Арпа	20-55	Кунгабоқар	40-200
Маккажўхори	50-1100	Сафлор	40-50
Шоли	15-43	Каноп уруғи	12-26
Тарик	3-8	Рапс	1,9-5,6
Нўхат	40-450	Кунжут	2-5
Ясмиқ	15-80		
Ловия	100-1500		

Қўйида турли экин донлари учун 1000 та доннинг массасини аниқлаш учун ажратиладиган ўлчанма оғирликлари келтирилган.Бу катталик маккажўхори,ловия, озуқабоп дуккаклилар учун -5000г, нўхат, кўйбош нўхат учун-2000 г, ликопчасимон ясмиқ ва бурчоқ учун-1000г, буғдой, давдар,арпа, сули, мажмурак, шоли,оқ жўхори,вика,майдада уруғли ясмиқ учун 50г ва тарик учун- 25 г ни ташкил этади. Массаси 200 г гача бўлган ўлчанмалар граммнинг ўндан бир улушигача, 200 г дан ошиқ бўлган ўлчанмалар эса 1г гача аниқлиқда ўлчанадилар.

Үлчанмалардан намлик ва 1000 та доннинг массасини аниқлаш учун ифлослантирувчи ва донли аралашмалар ажратиб олинади. Яхшилаб тайёрланган биринчи үлчанма намлики аниқлаш учун ишлатилади.

1000 та доннинг массасини аниқлаш учун иккита үлчанма ажратилади. Таҳлил ҳар қайси үлчанма бўйича алохида ўтказилади. Ўлчанма яхшилаб аралаштирилиб, квадрат шаклидаги қатлам ҳосил қилиб ёйиб чиқилади. Квадрат иккита диагонал бўйича тўрт бўлак (учбурчакка) бўлинади. Йирик уруғли экинлар учун ҳар қайси учбурчакдан (ўлчанма 100 г ёки ундан кўп бўлганда) танланмасдан 125 тадан, қолган экин донлари учун эса-250 тадан уруғ санаб олинади. Иккита қарама-карши учбурчаклардан олинган дон уруғлар кўшилади. Натижада иккитадан үлчанма ҳосил бўлади: йирик уруғли экинлар учун-ҳар қайси 250 тадан дондан ва қолган экин турлари учун эса ҳар қайси 500 та дондан. Жуфт сули донлари бир-биридан ажратилади ва иккита дон деб саналади. Ҳосил бўлган тўртала үлчанма ҳам техникавий тарозида граммнинг юздан бир улулигача бўлган аниқликда үлчанади. Йирик ва майда уруғли экин донларининг иккита үлчанмаси орасидаги фарқ уларнинг ўртacha массасига нисбатан 5% дан кўп бўлмаса, тадбир тўғри бажарилган деб ҳисобланади; агар фарқ кўп бўлса, ундан таҳлилни бошидан такрорлаш керак.

1000 та доннинг массаси 500 та дондан иборат иккита үлчанма массасини умумлаштириб ёки 250 та дондан иборат иккита үлчанма массасининг умумлашмасини 2 га кўпайтириб топилади. Қуруқ модда миқдорига 1000 та доннинг массаси қуйидаги формула бўйича ҳисобланади:

$$m = \frac{m_x(100 - w)}{100}$$

Бу ерда m_x

-хақиқий намлиқдаги 1000 та доннинг массаси, г

w- доннинг намлиги (% ҳисобида)

Аниқлаш натижалари жадвал бўйича ҳисобланади.

Аниқлаш натижалари, г

1000 та дон массаси, г	Қуйидаги сонгача ҳисобланади	Қуйидаги сонгача ифодаланади
10 дан кам эмас	0,001	0,01
10 дан 100 гача	0,01	0,1
100 дан ортиқча	0,1	1,0

Натижани яхлитлашда ўрнатилган аниқлик чегарасидан кейинги рақам 5га тенг ёки ундан катта бўлса, яхлитнаётган сонга битта қўшиб ёзилади,агар 5 дан кичик бўлса,у холда бу рақам ташлаб юборилади.

1-мисол.Иккита буғдой дони (1000 та дон) ўлчанмасининг массаси 40,14 г га тенг; дон намлиги 14,0% .Куруқ моддага нисбатан 1000 та доннинг массаси қўйидагича топилади:

$$m_k = \frac{40,14(100 - 14)}{100} = 34,54$$

яхлитласак 34,5 г

2 мисол .Иккита ловия дони ўлчанмаси (500 та уруғ) нинг массаси 486,13 г; 1000 та ловия донининг массаси $486,13 * 2 = 972,26$ г бўлади.Доннинг намлиги 16,7% .Куруқ моддага нисбатан 1000 та дон массаси қўйидагига тенг :

$$m_k = \frac{972,26(100 - 16,5)}{100} = 809,9$$

яхлитласак 810 г

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

6-лаборатория иши

Дон.Нордонликни чайқатиш йўли билан аниқлаш усули

Чайкалаш (болтушка) усули буйича кислоталикни аниқлашда ишкор билан уннинг барча сувда эрувчи ва эримайдиган кислореагирланувчи моддалари титрланади.

Ишнинг мақсади

Турли хил дон намуналарининг кислоталилигини аниқлаш.

Керакли реагент ва асбоб-ускуналар:

1. Дон намуналари;
2. Лаборатория тегирмони;
3. Шиша пластинка;
4. Техник тарози;
5. Диистилланган сув;
6. Фенолфталеиннинг 1-% ли эритмаси;
7. NaOH нинг 0,1 н ли эритмаси

Ишни бажариш тартиби:

Умумий тушунча. Чайқатиш (болтушка) усули бўйича кислоталиликни аниқлашда ишқор билан доннинг барча сувда эрувчи ва эримайдиган кислореагирланувчи моддалари титрланади. Бунга: ёғларнинг ферментатив парчаланувчи моддалари ҳисобланган эркин мой кислоталари, фитин, фосфатидлар каби фосфорорганик бирикмаларнинг ферментатив парчаланиши натижасида унда хосил бўладиган нордон фосфатлар, оксиллар ва оксилилар парчаланишидан хосил бўлган махсулотларнинг кислореагирланувчи гурухлари, донда мавжуд бўлган (олма, щавел, лимон) ва унда махсулотни шароитда сақлаш натижасида бактерияларнинг хаёт фаолияти ҳисобига хосил бўлиши мумкин бўлган эркин органик кислоталар киради. Бундан ташқари ишқорнинг қандайдир миқдори крахмал билан кўшимча боғланган бўлади.

Ишнинг бажарилиш тартиби. Донни кислоталилигини чайқалаш усули билан аниқлашда ўртача намунадан 50 г дон ажратилади, ундан бузилган донлардан ташқари ифлослантирувчи аралашмалар ажратилади. Ўлчанма лаборатория тегирмонида майдаланади.

Ун тенг қатламда шишага ёйилади ва устидан шиша пластинка билан эзилади (шиша остидаги қатлам 3-4 мм дан қалин бўлмаслиги керак). Устки шиша олинади. Майдалангандан дон қатламининг турли жойидан (10 тадан кам эмас) ўлчанма олинади ва худди шу тартибда иккинчи ўлчанма хам олинади. Хар бир ўлчанма массаси 5 г буёиши керак. Ўлчанмалар техник тарозида 0,01 г аниқликкача ўлчанади. Хар бир ўлчанма тоза, қуруқ колбага солинади ва устига 50 мл дан дистилланган сув қуйилади. Колба чайқалаш йули билан ичидагуvalачалар йўқолиб кетгунча аралаштирилади.

Колба деворларига ёпишиб қолган бўлакчалар озгина дистилланган сув билан ювиб ичига туширилади. Чайқалмага 5 томчи фенолфталеиннинг 1-% ли эритмаси томизилади, аралаштирилади ва секинлик билан 0,1 н ли натрий ишқори эритмаси билан титрланади. Реакция охирида янада эътиборлирок титрлаш керак.

Колбани титрлашда оч пушти ранг хосил бўлиб, 20...30 с давомида ранги йўқолмай тургунча доимий равишда чайқалтириб туриш керак. Агар бундан кейин чайқалма чайқалтирганда пушти ранг йуқолмаса,

Титрлаш тугалланган хисобланади; агар йўқолса, яна 3-4 томчи фенолфталеин эритмаси қўшилади: хосил бўлган пушти ранг титрлашнинг тугалланганлигини билдиради. Агар фенофталеин қўшилгандан кейин ҳам пушти рангнинг хосил бўлиши кузатилмаса, титрлаш давом эттирилади.

Агар титрлашга тайёрланган чайқалма жадал бўялган бўлса, худди шу доннинг ўзидан учинчи чайқалма тайёрланади ва титрлаш давомида хосил бўладиган ранг унинг бошланғич ранги билан таққослаб борилади.

Кислоталилик градусларда қуйидаги формула бўйича аниқланади:

$$X = \frac{V \cdot 100K}{m \cdot 10}$$

бу ерда: V - титрлаш учун кетган 0,1 н. ли эритма хажми, мл

K - ишқор титрига нисбатан тузатиш коэфициенти; m - майдалangan дон ўлчанмаси массаси, г.

Охирги натижа - параллел олиб борилган иккита ўлчанманинг ўрта арифметик қиймати. Параллел аниқлашлар орасидаги фарқ 0,20 дан ошмаслиги керак.

Назорат саволлари

1. Доннинг кислоталилиги нима?
2. Кислоталилик қандай бирликларда ўлчанади?
3. Титрлашнинг тугалланганлигини қандай аниқлаш мумкин?

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

7-лаборатория иши

Донни тушиш сонини аниклаш

Ишдан мақсад

Дон массасининг табиий қиялигини аниклашнинг баъзи бир усуллари билан танишиш. Дон массасининг сочиувчанлигига ҳар хил омилларнинг

Асосий тушунча

Дон массаси турли компонентларнинг йифиндисидан, шунингдек асосий экинларнинг донларидан, аралашмалардан, микроорганизмлардан, донлар орсидаги ҳаводан, хашоратлар ва каналардан ташкил топган.

Асбоб ва ускуналар

ДАВЛАТЛАРАРО СТАНДАРТ**ДОН ВА УНИ ҚАЙТА ИШЛАШ МАҲСУЛОТЛАРИ**

Тушиш сонини аниқлаш усули

**ГОСТ
27676-88**

Cereals and cereal milled products.
Method for determination of falling number

ОКСТУ 9709**Киритилиш санаси 01.07.90**

Мазкур стандарт буғдой, жавдар дони, шунингдек улардан ишлаб чиқарилган унга тааллукли бўлиб, тушиш сонини аниқлаш усулини ўрнатади.

Усулнинг моҳияти - клейстерланган сув-унли суспензияда шток-аралаштиргичнинг эркин тушиш вақтини аниқлашдан иборат.

1. НАМУНАЛАРНИ ТАНЛАБ ОЛИШ УСУЛЛАРИ

1.1. Дон намуналарини танлаб олиш ва ўлчамларини ажратиш - ГОСТ 13586.3 бўйича.

1.2. Ун намуналарини танлаб олиш ва ўлчамларини ажратиш - ГОСТ 27668 бўйича.

2. АППАРАТУРА ВА РЕАКТИВЛАР

Тушиш сонини аниқлаш учун асбоб.

У1-ЕМЛ лаборатория тегирмончаси ёки 1-жадвал талабларига мос равишда донни майдалашни таъминлайдиган бошқа маркали тегирмонча.

Йўл кўйиладиган тортиш хатолиги $\pm 0,01\text{гр}$. бўлган умумий лаборатория тарозиси.

Ички диаметри $(21,00 \pm 0,02)$ мм., ташки диаметри $(23,80 \pm 0,25)$ мм, ички қисмининг баландлиги $(220,0 \pm 0,3)$ мм. бўлган вискозиметрик пробиркалар.

Вискозиметрик пробиркалар учун 22-сонли резинали тиқинлар.

1- жадвал	
Тўр рақами ГОСТ 6613 бўйича ёки мато рақами ГОСТ 4403 бўйича элаклар	Элакдан ўтгани, %
0,8 металл матоли	99 дан кам эмас
0,5 металл матоли ёки 15-сонли ипак матоли	95 дан кам эмас
38-сонли ипак матоли	80 дан кўп эмас

2- бажаришдаги пипеткалар ГОСТ 29227 бўйича.

Дистилланган сув ГОСТ 6709 бўйича.

3. ТАХЛИЛГА ТАЙЁРЛАШ

3.1. Сув ҳаммоми компенсатор орқали дистилланган сув билан тўлдирилади ва ҳаммомдаги сув қайнаш даржасига етказилади.

3.2. Доннинг тушиш сонини аниқлашда ўртача намунадан камида 300 гр. дон олинади ва у ифлослантирувчи аралашмалардан тозаланади.

Буғдойнинг ўртача намунасининг тўлиқ таҳлилида ифлосланишни баҳолаш У1-ЕАЗ анализатори ёрдамида ўтказилганда шу анализаторда тозаланган буғдой доннинг биринчи фракциясидан 300 гр. олинади.

Тозаланган донни тегирмончада шротнинг йириклиги 1- жадвал талабларига мос келадиган даражада майдалаш керак.

Намлиги 18% дан юқори бўлган дон майдалашдан олдин ҳавода ёки куйидагилардан бирида: куритиш шкафида, термостатда, ЛСА лаборатория куритиш аппаратида 50 °C дан ортиқ бўлмаган ҳаво ҳароратида куритилади.

Майдаланган доннинг (шротнинг) намлиги ГОСТ 13586.5 бўйича аниқланади.

(Ўзгартирилган таҳрир 1-сонли ўзгартириш).

3.3. Ундаги тушиш сонини аниқлашда ўртача намунадан 300 гр. дан кам бўлмаган ўлчанма ажратилиб, 0,8 мм ли элакда эланади ва унинг намлиги ГОСТ 9404 бўйича аниқланади.

3.4. Майдаланган дон ёки ун намуналаридан параллел аниқлаш учун иккитадан ўлчанма олинади, уларнинг массаси 2-жадвал бўйича намлигига қараб аниқланади.

Берилган массадаги ўлчанмалар 0,01гр. аниқликда тортилади.

2-жадвал

Майдаланган дон ёки ун намлиги, %	Ўлчанманинг массаси, гр.	Майдаланган дон ёки ун намлиги, %	Ўлчанманинг массаси, гр.
9,0 – 9,1	6,40	13,7- 14,3	6,90
9,2- 9,6	6,45	14,4- 14,6	6,95
9,7- 10,1	6,50	14,7- 15,3	7,00
10,2- 10,6	5,5	15,4- 15,6	7,05
10,7- 11,3	6,60	15,7- 16,1	7,10
11,4- 11,6	6,65	16,2- 16,6	7,15
11,7- 12,3	6,70	16,7- 17,1	7,20
12,4- 12,6	6,75	17,2- 17,4	7,25
12,7- 13,3	6,80	17,5- 18,0	7,30
13,4- 13,6	6,85		

4. ТАХЛИЛНИ ЎТКАЗИШ

4.1. Майдаланган дон ёки ун ўлчанмаси вискозиметрик пробиркага солиниб, пипетка билан пробиркага $(25,0 \pm 0,2)$ см³ $(20 \pm 5)^\circ\text{C}$ ҳароратли дистилланган сув қуйилади. Пробирка резинали тиқин билан ёпилади ва бир

хилдаги суспензия олиш учун 20-25 марта яхшилаб чайқатилади. Тиқин олинади, шток-аралаштиргичнинг ғилдираги билан маҳсулотнинг деворга ёпишиб қолган қисмлари суспензиянинг умумий массасига аралаштирилади.

4.2. Шток аралаштиргич қўйилган пробирка қайнаётган сув ҳаммолининг қопқоғидаги тешикка жойлаштирилади, бунда пробирка исбобнинг фотоэлементи шток-аралаштиргичнинг қаршисида турадиган қилиб ушлагичга маҳкамланади. Шу вақтнинг ўзида вақт ҳисоблагиши автоматик равишда ёқилади. Пробирка сув ҳаммолига туширилгандан 5 сек. ўтгандан кейин шток-аралаштиргич автоматик равишда ишлай бошлайди, у пробиркадаги суспензияни аралаштириб туради. 60 сек. дан кейин шток-аралаштиргич юқоридаги ҳолатда автоматик равишда тўхтайди, шундан кейин унинг эркин тушиши бошланади. Шток аралаштиргич тўлик тушгандан кейин ҳисоблагиши автоматик равишда тўхтайди.

Ҳисоблагиши бўйича тушиш сони – суспензияли пробиркани сув ҳаммолига туширган вақтдан бошлаб, то шток-аралаштиргичнинг тўлик тушиш вақтигача бўлган секунддаги даври аниқланади.

5. НАТИЖАЛАРНИ ҲИСОБЛАШ

5.1. Тушиш сонининг якуний натижаси деб, иккита ўлчанмадаги параллел аниқлашлар натижаларининг ўртача арифметик қиймати қабул қилинади. Бунда улар орасидаги йўл қўйиладиган тафовут уларнинг ўртача арифметик қийматининг 10 % дан ортмаслиги керак.

Йўл қўйиладиган тафовут меъёрдан ортса аниқлаш тақрорланади.

Ҳисоблаш биринчи ўнлик сонгача бажарилади ва натижага бутун сонгача яхлитланади.

1-мисол. Биринчи ўлчанма бўйича аниқлаш натижаси – 150 сек., иккинчиси бўйича – 160 сек. Ўртача арифметик қийматдан йўл қўйиладиган тафовут 15,5 сек. ташкил этади. Иккита ўлчанмадаги параллел аниқлаш натижалари ўртасидаги ҳакиқий тафовут 10 сек.дан иборат. Демак улар ўртасидаги йўл қўйиладиган тафовутдан ортиқ эмас. Шунинг учун тушиш сонини аниқлашнинг охирги натижаси деб ўртача арифметик қиймати (155 сек.) қабул қилинади.

5.2. Тушиш сонини назорат тарзида (такрорий) аниқлашда назорат (такрорий) ва дастлабки аниқлаш ўртасидаги йўл қўйиладиган тафовут ўртача арифметик қийматнинг 10 % дан ортмаслиги керак. Агар назорат (такрорий) ва дастлабки аниқлаш натижалари орасидаги тафовут йўл қўйиладиган қийматдан ортмас, якуний натижага деб дастлабки аниқлаш натижаси қабул қилинади. Агар тафовут йўл қўйиладиган қийматдан ортиб кетса, якуний натижага деб назорат аниқлаш натижаси қабул қилинади.

2-мисол. Дастьлабки аниқлаш натижаси – 150 сек., назорат (такрорий) аниқлаш натижаси – 170 сек.. Ўртача арифметик қиймат – 160 сек. Бу ўртача қийматга кўра йўл қўйиладиган тафовут 16 сек.. Ҳакиқий тафовут 16

ўртасидаги ҳақиқий тафовут 20 сек. ни ташкил этади. Бу эса иул қуиилади ан тафовутдан ортиқ. Тушиш сонини аниқлашнинг якуний натижаси деб назорат (такрорий) аниқлаш натижаси – 170 сек. қабул қилинади.

3-мисол. Дастреки аниқлаш натижаси – 150 сек., назорат (такрорий) аниқлаш натижаси – 160 сек.. Ўртача арифметик киймати – 155 сек.. Йўл қўйиладиган тафовут 15,5 сек. ни ташкил этади. Дастреки ва назорат (такрорий) аниқлаш натижалари ўртасидаги ҳақиқий тафовут 10 сек. ни ташкил этади, бу эса йўл қўйиладиган тафовутдан ортиқ эмас. Якуний натижа деб, дастреки аниқлаш натижаси – 150 сек. қабул қилинади.

5.3. Аниқлаш натижалари қўйидагича яхлитланади: агар биринчи тушириб қолдириладиган сон 5 га teng ёки ундан ортиқ бўлса, у холда охирги сақланадиган сон биттага оширилади; агар 5 дан кичик бўлса, ўзгаришсиз қолдирилади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

8-лаборатория иши

**Дон ва дон маҳсулотларини зааркунандалар билан
заарланганлигини аниқлаш.**

Ишдан мақсад

Дон ва дон маҳсулотларини зааркунандалар билан заарланганлигини аниқлаш учун олиб бориладиган ишлар ва заарланганлигини аниқлаш усуллари билан танишиш. таъсирини ўрганиш.

Асосий тушунча

Дон ва дон маҳсулотларининг зааркунандалар билан заарланганлигини қабул қилиш, сақлаш ва жўнатиш пайтида аниқланади. Заарланганлик дон туркимидан ажратиб олинган умумлашган намуна натижаларига кўра дон, ун, ёрма ва омихта ем сифатини аниқлаш усулларига қўйилган давлат стандартига мувофиқ аниқланади.

Асбоб ва ускуналар

ДАВЛАТЛАРАРО СТАНДАРТ**ДОН**

Ифлослантирувчи ва донли аралашмаларнинг умумий ва фракциялари миқдори; йириклиги ва майда донларнинг миқдорини; тошбақасимон кана билан заарланган донларнинг миқдорини; металломагнит аралашманинг миқдорини аниқлаш усуллари

**ГОСТ
30483-97**

Grain. Methods for determination of general and fractional content of extraneous matter and damaged grains; content of small grains and grain size; content of grains attacked by pests; content of metallic particles

ОКСТУ 9709
МКС 65.120.20
67.060

Киритилиш санаси 1998-07-01

Мазкур стандарт озиқ-овқат, озуқа-ем ва техник мақсадлари учун мўлжалланган дон ва дуккакли экинларнинг уруғлари ҳамда солодга тааллукли бўлиб, кўйидагиларнинг миқдорини аниқлаш усулларини ўрнатади:

- ифлослантирувчи аралашмалар ва уларнинг фракциялари, шу жумладан бузилган донлар, шунингдек, зарарли ва алоҳида ҳисобга олинадиган аралашмалар;
- донли аралашмалар ва уларнинг фракциялари, шу жумладан шикастланган донлар, ҳамда, донхўраклар (зерновкалар) ва баргўровчилар (листоверткалар) билан шикастланган дуккакли экинларнинг уруғлари;
- шолининг ифлослантирувчи ва донли аралашмалари, шу жумладан унсимон донлар, шунингдек қизил, сарғайган, яшил шаффоф ва глютиноз донлари;
- тошбақасимон кана билан заарланган буғдой донлари;
- майда донлар ва йириклиги;
- металломагнит аралашма.

Усулларнинг моҳияти, таҳлилни осонлаштириш мақсадида элаклардан фойдаланган ҳолда, дон ёки дуккакли экинларнинг уруғлари ўлчанмасидан аралашмаларни қўлда ажратиш йўли билан ажратиб олишдан иборат.

Расмий нашр

1 НАМУНАЛАРНИ ТАНЛАБ ОЛИШ УСУЛИ

Намуналарни танлаб олиш – ГОСТ 13586.3 бўйича.

2 АППАРАТУРА, МАТЕРИАЛЛАР ВА РЕАКТИВЛАР

Йўл қўйиладиган тортиш хатолиги ± 1 гр. бўлган умумий лаборатория тарозиси.

ГДФ-1М, У17-ЕШ3 ёки бошқа маркали¹ шоли ва тариқ учун пўстлоқ ажратгич (шелушитель).

У1-ЛШО ёки бошқа маркали* сули пўстлоғини ажратиш учун қурилма ёки пўстлоқ ажратгич.

УШР ёки бошқа маркали* шолини оқлаш учун қурилма.

ЛКМ-2-61 ёки бошқа маркали* лаборатория маккажўхори майдалагичи.

У1-ЕЗГ гречиха донларини кесиш учун қурилма.

Элаклари айланма ҳаракатланувчи лаборатория рассеви РА-5, РА-5М, У1-ЕРЛ ва элаклари тўғри чизиқли бориб-келиб ҳаракатланувчи лаборатория рассеви РЛ-3М (ЛР-3).

Лаборатория тахтаси.

Пинцет.

Скалъпель ёки лезвия.

Шпатель.

Ўлчанмалар учун идишчалар.

4-5 баробар катталаштирувчи биринчи гурӯҳ дон лупаси ГОСТ 25706 бўйича .

Думалоқ тешиклари диаметри 8,0; 7,0; 6,0; 5,0; 4,0; 3,0; 2,5; 2,0; 1,5; 1,0 мм. ва чўзинчоқ тешиклари ўлчами 1,4×20; 1,7×20; 1,8×20; 2,2×20; 2,5×20 мм. бўлган лаборатория элаклари комплекти.

Юк кўтариш кучи 12 кг. дан кам бўлмаган ЮНТЗДК 24 маркали қўймадан ясалган тақасимон доимий магнит ГОСТ 17809 бўйича.

Техник натрий ишқори ГОСТ 2263 бўйича ёки техник калий гидроксида, 0,5 % ли эритма ГОСТ 9285 бўйича.

Калий йодид ГОСТ 4232 бўйича.

Техник йод ГОСТ 545 бўйича.

Калий йодиддаги йод эритмаси. 1% ли эритма 10 гр. калий йодидни 500 см³ сиғимли ўлчов колбасидаги кўп бўлмаган сувда эритиш, ҳосил бўлган эритмага 5 гр. кристалли йодни қўшиш ва эритманинг ҳажмини

¹ Доннинг пўстлоғини ажратиш, оқлаш ёки майдалаш учун қурилмаларнинг бошқа маркалари, асосий қурилмаларнинг паспортларида кўрсатилган метрологик тавсифлардан паст бўлмаслиги керак

500 см³ га етказиб, уни тўлиқ эритиш йули билан тайёрланади (эритма 10 кун давомида қора шишали идишда сакланади).

3 ТАҲЛИЛНИ ЎТКАЗИШ

3.1 Ифлослантирувчи ва донли аралашмаларнинг миқдорини аниқлаш

Ифлослантирувчи ва донли аралашмаларнинг фракцияларини қўйидаги бандларда баён этилган усуллар бўйича аниқланади:

- йирик ифлослантирувчи аралашмаларни аниқлаш 3.1.1;
- яққол ифодаланган ифлослантирувчи ва донли аралашмаларни аниқлаш 3.1.2;
- яққол ифодаланмаган бузилган ва шикастланган донларни аниқлаш 3.1.3:
 - буғдой, жавдар, арпа, сули, сорго, солод 3.1.3.1,
 - тариқ 3.1.3.2,
 - гречиха 3.1.3.3;
- зарарли аралашмаларни аниқлаш 3.1.4;
- алоҳида ҳисобга олинадиган аралашмаларни аниқлаш 3.1.5:
 - қоракуяланган донлар 3.1.5.1,
 - донник уруғлари ва ёввойи саримсоқ пиёзчалари 3.1.5.2,
 - майда тош 3.1.5.3;
- донхўраклар ва баргўровчилар билан шикастланган дуккакли дон экинлари уруғларини аниқлаш 3.1.6;
- ифлослантирувчи аралашмаларнинг умумий миқдорини аниқлаш 3.1.7;
- донли аралашмаларнинг умумий миқдорини аниқлаш 3.1.8.

3.1.1 Йирик ифлослантирувчи аралашмаларнинг миқдорини аниқлаш

Йирик ифлослантирувчи аралашмалар деб, тешикларининг диаметри 6 мм. бўлган элак устида қолган, таҳлил қилинаётган экин донини ифлослантирувчи аралашмаларнинг компонентлари ҳисобланади.

Доннинг ўртача намунаси асосий дон тўлиқ элангунга қадар 1 гр. гача аниқликда тортилади.

Гардишининг диаметри 30 см. дан кичик бўлган элакда ўртача намунани бўлиб-бўлиб элашга йўл қўйилади.

Элакда қолган йирик ифлослантирувчи аралашмаларнинг компонентлари (барг, поя қисмлари, дуккакли донларнинг қобиқлари, бошоқ қисмлари ва дони ажратиб олинган алоҳида бошоқлар; бегона ўтларнинг йирик уруғлари; кесак бўлаклари; майда тошлар) қўлда ажратилади. Уларни таҳлил қилинаётган донни ифлослантирувчи аралашмалари фракцияси бўйича гурухланади ва фракциялар иккинчи ўнлик сонгача аниқликда тортилади.

Йирик уруғли экинлар донларининг (маккажӯхори, озукабоп дуккаклар, тарелкасимон чечевица, нўхат, ловия, нут, чина) ўртача

намунасидан йирик ифлослантирувчи аралашмаларни қўлда ажратишга йўл қўйилади.

Доннинг ёки дуккакли экин уруғларининг ўртача намунасида топилган йирик тошлар алоҳида тортилади.

Йирик ифлослантирувчи аралашмалар фракцияларининг миқдори $X_{\text{й.и.}}$, % да, куйидаги формула бўйича хисобланади:

$$X_{\text{й.и.}} = \frac{m_{\text{й.и.}} \cdot 100}{m}, \quad (1)$$

бу ерда $m_{\text{й.и.}}$ – экин донини йирик ифлослантирувчи аралашма фракцияси массаси, гр.;

m – ўртача намунанинг массаси, гр.

3.1.2 Яққол ифодаланган ифлослантирувчи ва донли аралашмаларнинг миқдорини аниқлаши

Дон ёки солоднинг йирик ифлослантирувчи аралашмалардан тозаланган (3.1.1) ўртача намунасидан куйидагича массали ўлчанмалар ажратилади:

- 50 гр. – бўғдой, жавдар, арпа (шу жумладан пивобоп), гречиха, сули, шоли, майда уруғли чечевица, вика;
- 50 гр. - солод;
- 25 гр. – тарик, сорго;
- 100 гр. – маккажўхори, нўхат, ловия, нут, чина, люпин, тарелкасимон чечевица;
- 200 гр. – озуқабоп дуккаклар.

Ўлчанмалар биринчи ўнлик сонгача аниқликда тортилади.

Ифлослантирувчи, донли аралашмалар ва майда донларнинг миқдори ва йириклигини бир вактда аниқлашда 1-иловада келтирилган тахлил қилинаётган экин донига тегишли лаборатория элаклар комплектида эланади, элаклар куйидагича кетма-кетликда ўрнатилади: таглик; ифлослантирувчи аралашмага киритиладиган элакдан ўтган аралашмаларни ажратиш учун элак; майда донларни аниқлаш учун элак; йириклигини аниқлаш учун элак.

Элаклар комплекти текис ва силлиқ тахта ёки ойна юзасига ўрнатилади ва силкитмасдан айланма ҳаракатлар билан гречиха, маккажўхори ва дуккакли экин донлари эланади, қолган экин донлари эса, бир текисда бориб-келиб ҳаракатланувчи (элакнинг ўқи чўзинчоқ тешникларининг узунаси бўйлаб йўналадиган) элакда силкитмасдан эланади.

Элашда элакларнинг тебраниш оралиғи 10 см. атрофида, дақиқасига 110-120 ҳаракатда, элаш давомийлиги эса дуккакли донлар учун 1 мин. ва қолган бошқа донлар учун 3 мин. бўлиши керак.

Дон ва дуккакли экинлар уруғлари элашни механизациялашган усулда лаборатория рассевида, қўлланиш йўриқномасида ёки паспортида баён этилган қоидаларга мувоғик ўтказилади.

ГОСТ 30483-97

Хар бир элакда қолган қолдиқдан яққол ифодаланған ифлослантирувчи (шу жумладан, заарли ва алоҳида ҳисобга олинадиган аралашмалар) ва донли аралашмалар фракциялари таҳлил қилинаётган дон стандартыда келтирилған тавсифларға мувофиқ ажратилади.

Ифлослантирувчи аралашмалар учун ўрнатылған элакдан ўтган қисмидан заарли аралашмаларни ажратилади.

Топилған металломагнит, заарли, алоҳида ҳисобга олинадиган аралашмалар (қоракуяланған дон, майда тошлар, донник уруғлари ва ёввойи саримсоқ пиёзчалары), ҳамда тирик ва ўлик зааркундалар олиб ташланади ва ҳисобга олинмайди.

Текширилаётган дон стандартыға мувофиқ яққол ифодаланған ифлослантирувчи ва донли аралашмалар фракцияларининг массаси 25 гр. ва ундан күп бўлса, биринчи ўнлик сонгача аниқлиқда тортилади. Фракцияларнинг массаси 25 гр. дан кам бўлса, иккинчи ўнлик сонгача аниқлиқда тортилади.

Яққол ифодаланған ифлослантирувчи аралашмалар $X_{и.ф}$ ва яққол ифодаланған донли аралашмалар фракцияларининг миқдори $X_{д.ф.}$, қуйидаги формулалар бўйича % да ҳисбланади:

$$X_{и.ф} = \frac{m_{и.ф} \cdot 100}{m_1}, \quad (2)$$

$$X_{д.ф} = \frac{m_{д.ф} \cdot 100}{m_1}, \quad (3)$$

бу ерда, $m_{и.ф}$ – яққол ифодаланған ифлослантирувчи аралашмалар фракцияси массаси, гр.;

$m_{д.ф}$ – яққол ифодаланған донли аралашмалар фракцияси массаси, гр.;
 m_1 – ўлчанма массаси, гр..

Яққол ифодаланған ифлослантирувчи ва донли аралашмалар фракциялари миқдори иккинчи ўнлик сонгача аниқлиқда ҳисбланади.

Яққол ифодаланған ифлослантирувчи ва донли аралашмалар миқдорини аниқлашда дон турининг қуйидаги хусусиятлари ҳисобга олинади:

- донли аралашма таркибидан қуйидагилар

ёрмабоп сулида

ажратилади ва алоҳида ҳисобга олинади:
тешик ўлчами $1,8 \times 20$ мм. бўлган элакда қолган буғдой билан полба донлари, жавдар билан арпа донлари; тешик ўлчами $1,8 \times 20$ мм. бўлган элакда қолган ва элакдан ўтганидан буғдой билан полба, жавдар билан арпа, маккажӯхори, ловия, нўхат, нут, чина, чечевица соя,

- озуқабоп дуккаклар ва виканинг жами миқдори;
- элашдан олдин ўлчанмада топилган қўшалоқ донлар ҳамда икки донли ёввойи сули ажратилади, бунда жуда етилмаган донларни донли аралашмага, гул пўстлоғини эса ифлослантирувчи аралашмага киритилади;
 - донли аралашма таркибидан тешик ўлчами $2,2 \times 20$ мм. бўлган элакда қолгани ва элакдан ўтганидан буғдой билан полбанинг шикастланган донлари, жавдар билан сулининг бутун ва шикастланган донлари ажратилади ва алоҳида ҳисобга олинади;
 - ифлослантирувчи аралашма таркибидан солод шулхаси (солод шулхаси - мўртлиги сабабли механик таъсир натижасида ажралиб кетадиган солод донининг қобиғи);
 - ифлосланишни аниқлаш лаборатория майдалагичида сўталардан ажратилгандан кейин ўзак бўлакларидан тозаланган донда ўтказилади. Синган (тешик диаметри 2,5 мм. ли элакдан ўтганини ҳам киритиб) ва эзилган донлар ифлослантирувчи ва донли аралашмалар таркибиға ҳисобга олинмайди, балки асосий донга киритилади;
 - ясси вика уруғлари аралашмаси қўйидаги белгилари бўйича топилади: ясси викада уруғ айланасининг $1/3$ кисмини эгалловчи овал шаклдаги чоки яққол кўриниб туради ва шу жойи йўғонрок бўлади, уруғнинг қирраси ўтмас бўлади, чечевицада эса, чоки билинрабилинмас бўлиб, қирраси ўткир, узунлиги 2 мм. бўлади.

3.1.3 Яққол ифодаланмаган бузилган ва шикастланган донлар миқдорини аниқлаши

3.1.3.1 Буғдоӣ, жасадар, арпа, сорго, сули, солодда

Яққол ифодаланган ифлослантирувчи ва донли аралашмалардан буғдой, жавдар, арпа, сули, солоднинг 50 гр.(сорго учун – 25гр.) массали ўлчанмасидан 10 гр. массали ўлчанма ажратилади ва у иккинчи ўнлик сонгача аниқликда тортилади. Сули ва қобиқли сорго донидан қобиги қўлда ёки пўстлоқ ажратгичда ажратилади.

Ташки кўриб чиқилганда соғлом донга мансублигига шубҳа туғдирган донлар кўндалангига кесилади.

ГОСТ 30483-97

Кесилган донлар шикастланниш даражасига қараб, дон стандартида келтирилган тавсифига мувофиқ ёки бузилган донларга, ёки шикастланган донларга киритилади.

Бузилган ва шикастланган донлар (сули ва қобиқли сорго) иккинчи ўнлик сонгача аниқлиқда алоҳида тортилади.

Буғдой, жавдар, арпа, сулининг бузилган ёки шикастланган донлари миқдори $X_{6.2}$, % да, қуйидаги формула бўйича ҳисобланади:

$$X_{6.2} = \frac{m_{6.2} \cdot 100 \cdot m_2}{10 \cdot 50} = \frac{m_{6.2} \cdot m_2}{5}, \quad (4)$$

бу ерда $m_{6.2}$ – 10 гр. массали ўлчанмадан ажратилган бузилган ва шикастланган донлар массаси, гр.;

m_2 – 50 гр. массали ўлчанмадан яққол ифодаланган ифлослантирувчи ва донли аралашмалар ажратиб олингандан кейин қолган доннинг массаси, гр.;

Буғдой, жавдар, арпа, сулининг бузилган ёки шикастланган донларининг умумий миқдори % да, қуйидаги формула бўйича ҳисобланади:

$$X_6 = \frac{m_{6.1} \cdot 100}{50} + X_{6.2} = 2 m_{6.1} + X_{6.2}, \quad (5)$$

бу ерда $m_{6.1}$ – 50 гр. массали ўлчанмадан ажратилган яққол ифодаланган бузилган ёки шикастланган донлар массаси, гр..

Соргонинг бузилган ёки шикастланган донлари миқдори, % да, мос равишда қуйидаги формулалар бўйича ҳисобланади:

$$X_{6.2} = \frac{m_{6.2} \cdot m_2}{2,5}; \quad X_6 = 4 m_{6.1} + X_{6.2}, \quad (6)$$

бу ерда m_2 – 25 гр. массали сорго ўлчанмасидан яққол ифодаланган ифлослантирувчи ва донли аралашмалар ажратилгандан кейин қолган доннинг массаси, гр.;

$m_{6.1}$ – 25 гр. массали ўлчанмадан ажратилган, соргонинг яққол ифодаланган бузилган ва шикастланган донларининг массаси, гр..

3.1.3.2 Тарикда

Яққол ифодаланган ифлослантирувчи ва донли аралашмалардан тозаланган, 25 гр. массали тарик ўлчанмасидан 10. гр. массали ўлчанма ажратилади ва у иккинчи ўнлик сонгача аниқлиқда тортилади.

Тарик донлари пўстлоғидан ажратилади, пўстлоғидан ажратилган мағизлар яна тортилади. Мағизлар кўриб чиқилади ва улардан тарик стандартида келтирилган тавсифига мувофиқ бузилган ва шикастланган донлар ажратилади.

Тарикнинг бузилган ёки шикастланган донлари миқдори $X_{6.2}$, % да, қуйидаги формула бўйича ҳисобланади:

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

9-лаборатория иши

Мавзу: Дон ва уннинг намлигини аниқлаш

Ишдан мақсад

Доннинг намлигини аниқлаш
услубларини ўрганиш ва аниқлаш

Асосий тушунча

Дон массасининг намлиги уни сақлашдаги асосий қўрсаткичидир.
Бироқ маълумки, сақлашда донларнинг намлиги сақлаш шароитига
боғлиқ холда ўзгаради

Асбоб ва ускуналар

Техник тарозлар; лаборатория
тегирмончаси; СЭШ-ЗМ қуритиш
шкафи; ,8 мм ўлчамли симли элақ;
бюклар. тигелли кискич:

Доннинг массасининг намланиши ёки қуриши ташқи хаводаги сув буғларининг юзасидаги намлик миқдорига боғлиқдир. Ташқи хаво буғларнинг нисбий намликнинг фарқи қанчалик катта бўлса намликнинг сорбцияси ёки десорбияси шунчалик тез боради. Бир қанча вақт ўтиши билан хаводан донга ёки дондан хавога сувнинг ўтиши тугайди динамик мувозанат холатига келади. Бу пайтда ташқи хаводаги сув буғининг парциалбосими билан дон массаси юзасидаги порциал босим бир-бирга тенгбўлади.

Давлат стандартларида ғалла экинлари учун намликнинг 4 та холати берилган:

1. қуруқ дон намлиги - 14% гача;
2. ўртача намлик 14 - 15,5% гача;
5. Нам дон - 15,5 - 17% гача;
4. Етилмагам дон - 17% ва ундан юқори.

Дон намлиги тўғри ва билвосита усуллар билан аниқланади.

Билвосита усул: қолган қолдиқ бўйича аниқлаш электрик ва кимёвий усуллардир. Бу усуллар озиқ-овқат саноатида кенг қўлланилади.

Дон намлигини СЭШ - қуритиш шкафларида: 105° , 130° қуритиб, қолган қолдиқ бўйича намликни аниқлаш асосий стандарт усули дейилади.

Агар дон намлиги 17% дан юқори бўлса донни майдалаб қуритишдан аввал бутун дон намунаси 105° да 30 дақиқа давомида қуритиб олиниб аниқланади.

I. Дон намлигини асосий стандарт усули билан аниқлаш.

30 гр дон лаборатория тегирмончасида майдаланади. Майдаланган дон йириклиги 0,8 мм ли элакдан эланиб аниқланади.

Дон тури	0,8 мм ли элакдан ўтган қолдиқ
Буғдой	60% дан кам эмас
Гречиха	50%
Сули	30%
Бошқа бошоқли ва дуккакли донлар	50%

Бўш бюклар оғирлиги техник тарозида ўлчанади. Майдаланган дондан хар бири 5грдан бўлган намуна бюкларга жойлаштирилади. ўлчанма 0,1% аниқликда бажарилади. қуритши шкафи 130° гача қиздирилган бўлиши керак. Бюклар намуна билан СЭШ қуритиш шкафига қопқоқлари очиқ холда жойлаштирилади ва назорат чироғи ўчгандан сўнг вақтбелгиланади 130°C температурада 40 минут давомида қуритилади. Кейин бюклар тигелли қисқичлар ёрдамида тортилиб олиниб, қопқоғи ёпилади ва эксикаторга 15-20 минутга совутиш учун қўйилади.

Совутилгандан сўнг бюклар оғирлиги ўлчанади ва намликни йўқотилиши аниқланади.

Намлик қўйидаги формула орқали аниқланади:

$$W_k = \frac{(a-b)}{(a-c)} \times 100$$

бунда: а-намуна билан бюксни қуритишдан аввалги оғирлиги, гр; б-намуна билан бюксни қуритишдан кейинги оғирлиги, гр; с – бўш бюксни соғ оғирлиги, гр;

Дон намлигини олдиндан қуритиб олиш йули билан аниқлаш.

Агар дон 17% дам ортиқ намликка эга бўлса, уни олдиндан қуритиб олиш зарур. Техник тарозида 20г донни ўлчаб олиб, сеткали бюксга жойлаштирилади, СЭШ-ЗМ қуритишшкафида 105°C температурада 30 минут давомидакуритилади.

Кейин донексикатор сизсовутиладиватехниктарозида ўлчаниб, қуритишдагифарқаниқланади. қуритилгандонларлабаратория тегирмонидамайдалаб, икки ўлчанмада 5 грамдан олдиндан ўлчангандар датортилади. Дон ўлчамлари 130°C температурада 40 минут давомидакуритилади.

Кейинбюксартигеллиқисқичларёрдамиатортлиболинибқопқоғиёпиладиваэксикаторга 15-20 минутгасовутишучунқуйилади.

Совутилгандансүнгбюксарофирлигиүлчанадиқуриладиванамликнингўқотилишиа никланади.

Намлик қуидаги формула орқали аниқланади:

$$X=100- (G*q)$$

G— 20гр майдаланмаган доннинг қуритишдан кейинги оғирлиги г.

q- 5гр майдаланган доннинг қуритишдан кейинги оғирлиги

Икки паралел орасидаги фарқ, иккита аниқлаш услубида хам±0.25%, арбитраж аниқлаш орасидаги фарқ ±0.5% дан ошмаслиги керак.

Дон – нинг номи	Бюкс- лар рақами	Бўш бюкс оғирли- ги г	Бюкснинг дон билан оғирлиги г		Икк и қуритиш оариси- даги фарқ г	Нам- лик %	Үр тача намлик %
			қурит иш- дан аввал	қурити ш- дан кейин			

20г майдаланмаган доннинг қуритишдан кейинги

оғирлиги _____ г

5г майдаланган доннинг қуритишдан кейинги

оғирлиги _____ г

Хулоса: Доннинг намлик бўйича холати_____

Дон ва дон мақсулотлари экспертизаси фани

10-лаборатория иши

Мавзу: Қуруқ клейковинанинг миқдорини аниқлаш

Ишдан мақсад

Клейковина миқдори ва сифатини аниқлаш услубини ўрганиш

Асосий тушунча

Буғдой донининг оқсил, углевод ва фермент комплекси хоссалари қам юқори даражали аҳамиятга эга. Буғдойда глиадин ва глютенин оқсиллари мавжуд. Бу оқсиллар сувда бўкиб, ўч массасига нисбатан икки баробар кўп сувни ютади ва клейковина деб аталувчи боғланган эластик массани хосил қиласди. Клейковинанинг қайишқоқ-эластик хоссалари буғдой унидан юқори ғовакликдаги нон ва аъло сифатли макарон мақсулотлари тайёрлаш имконини беради.

Асбоб ва ускуналар

1. Техник тароз.
- 2.Лаборатория тегирмоин.
- 3.ИДК-1 асбоби.
- 4.Ўлчов цилиндири.
- 5.№ 067 металл симли элак.№ 38

Буғдой дони сифатини баҳолашда кимёвий таркибининг бошқа кўрсаткичларидан хўл клейковина миқдор ва сифатини қўлланиш даражасини ва кислоталиликни аниқлаш каби усууллардан фойдаланилади.

Клейковина миқдори майдаланган дон ўлчамлари массасига нисбатан фоизларда ифодаланади. Клейковина икки хил бўлади: хўл ўзига сувни сингдирган клейковина ва қуруқ клейковина - клейковинанинг қуритишдан сўнгги миқдори.

Таркибида клейковина миқдорига боғлиқ, холда буғдой донини қуидагичатуркумлаш мумкин.

Дон тоифалари	Доннинг хўл клейковинанинг миқдори, %
Юкори клейковинали дон	30 дан юкори
Ўртачамиқдордаги клейковинали дон	26...29,9
Ўртacha ва паст миқдордаги клейковинали дон	20...25,9
Паст миқдордаги клейковинали дон	20 дан паст

Бўлган хўл клейковинага эга бўлиши лозим. Хўл клейковинанинг сифати эластик хусусиятлари билан баҳоланади. Стандартда кузда тутилмаган, аммо амалда клейковинанинг сув ютиш имконияти ва ранги (очик, кул ранг, қорамтири) аниқланади.

Ишнн бажариш тартиби.

Буғдой дондан 30-50г ўлчаб олинади ва кераксиз аралашмалардан тозаланади. Лаборатория тегирмонида майдаланади, бунда шунга эътибор бериш керакки уни № 067 элакдан ўтқазганимизда қолдиқ 2% дан ошмаслиги. № 38 капрон элакдан ўтқазилади 40 % дан кам бўлмаслиги керак.

Майдаланган дондан 25г техник тарозида ўлчаб олинади ва косачага жойлаштирилади устига 14мл сув қуилади ($18\pm2^{\circ}\text{C}$). Сўнг хамир қўлда қорилади.

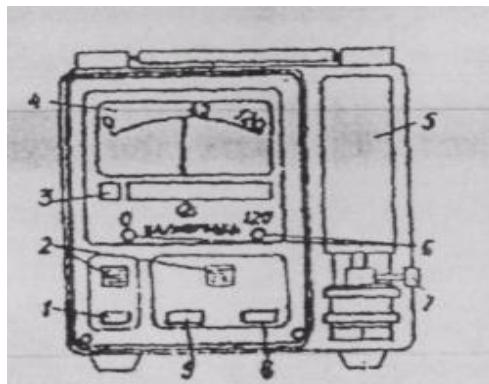
Қорилган хамир юмалоқ шаклга келтирилади сўнг 20 дақиқага тиндиришга қуилади. Тиндирни давомида дон таркибидаги оқсиллар сувини ютиб, бўқади.

Вакт ўтгач хамир жилдираб турган сув оқимида ёки тоғарачада ювилади. Ювиш давомида дон қобиғи қисмлари, крахмал ва сувда эрийдиган бошқа моддалар ювилади ва ёпишқоқ клейковина қолади.

Ювилган клейковина кафтда сиқилади, вақти-вақти билан қуруқ сочиқда артилади. Сиқилган клейковинани торозида улчанади ва яна бир бор 2-3 мин давомида ювилади, яна сиқилади ва торозида тортилади.

Икки ўлчам орасидаги фарқ 0,1 г дан ошмаслиги керак. Клейковина миқдори олинган намунага нисбатан фоизда ифодаланади. Клейковинанинг сифати ИДК-1 асбоби билан аниқланади. Бунинг учун ювилган клейковинадан 4 г ўлчаб олинади, шарсимон қилиб юмалоқланади ва сувли идишга 15 дақиқага солиб қуилади.

Юмалоқланган хамир асбобга жойлаштирилади ва пуансон туширилади, 30 секунд ўтган сўнг асбоб ўчирилади ва кўрсаткичлар ёзиб олинади. Кўрсаткичларга кўра клейковина гурухи сифати аниқланади (жадвал 4).



Клейковина сифатини аниқлашга мүлжалланган ИДК-1 асбоби.

1-“Сеть” тұгмасы; 2-сигнализация елементлари; 3-корректор; 4-индикатор;
5-ұлчаи бұлаги; 6-сөзловчи резистор мосламалари; 7-пуансон дастаги;
8-“Тормоз”тұгмасы; 9-“Пуск ” тұгмасы.

Асбобнинг күрсатгичларига қараб клейковина шартли бирликтарга кўра қуидаги сифат гурӯхларига ажратилади.

Асбобнинг шартли бирлик қўрсаткичлари	Сифат гурӯхи	Клейковинанинг тавсифномаси
0-15	III	Қониқарсиз қаттиқ
20-40	II	Қониқарли қаттиқ
45-75	I	Яхши
80-100	II	Қониқарли бўш
105-120	III	Қониқарсиз бўш

Ишнинг натижаси:

Доннинг майдаланган ўлчами _____ г

Хамир қориш учун олинган сув микдори _____ мл

Клейковина микдори (1- аниқлик) _____ г

Клейковина микдори (2- аниқлик) _____ г

Икки ўлчаш орасидаги фарқ _____ г

Клейковинанингфойиз нисбати _____ %

ИДК-1 асбобининг кўрсаткичи _____ ш.б

Хулоса: Натижа меъёрий хужжат билан таққосланади ва буғдой дони сифатига баҳо берилади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

11-лаборатория иши

Мавзу: Ёрмаларнинг сифат экспертизаси усули

Ишдан мақсад

Дондан олинадиган ёрмалар билан танишиш.
Талабаларни ёрма сифатини аниқлашни, бир турли
ёрма түп-ламидан олинган ўртача намуналарни
таҳлил қилишни ўргатиш.

Асосий тушунча

Ёрма сифат кўрсаткичларини аниқлаш қуйидаги тартибда амал-га
оширилади: аввал ранг, ҳид, таъми ва ғарчиллаши, сўнг намлик,
омбор зааркунандалари билан заарланиши, темир аралашмалар
микдори, юқори сифатли мағиз микдори, куллилиги аниқланади

Асбоб ва ускуналар

ойна, қошиқча, юпқа ёғоч тахтачалар,
хокандозча, пинцетлар, бўлгич, аналитик ва
техник торозилар, чин-ни идишчалар, элаклар
тўплами, 5-10 катталикда кўрсатувчи лупа, стол
ёки силлиқ сатхли энлик тахта, шпателлар,
ёрмалар намунаси, ёрмалар стандарти.

Ишлаш тартиби:

намуна оғирлиги 1,5 кг. Қисмларни тан-лашда ва ўртача намунани ажратишида ДАСТ га риоя қилиш зарур.

Омбор зааркунандалари билан заарланиш. Бўлгич қўл-ламасдан ўртача намунадан таҳлил учун 1 кг оғирлиқда ёрма намунаси ажратилади. Ажратилган намунадаги зааркунандалар (тириклари) миқдори ёрманинг заарланишини таърифлайди. ДАСТга биноан ёрмаларни зааркунандалар билан заарланишига рухсат этилмайди.

Ажратилган намуна ёрма турига қараб ёки узунчоқ тешикли элакдан ўтказилади. Кўлда элашда 2 дақиқа давомида ҳар дакиқага 120, механизация усулида 150 айланга ҳаракат қилинади. Элаш қисмларга бўлиб уч бор ўтказилади: гречихали, майдаланмаган сули, «Геркулес» сули япроқчалари, шоли, № 1 ва № 2 перловкали, № 1 ва № 2 полтава буғдойи ва юзаси тозаланган нўхат диаметри 2,5 ва 1,5 мм айланга тешикли элакларда; перловка № 3 ва № 4, полтава буғдойининг № 3 ва № 4, тарик, арпали № 1 ва № 2, макка-жўхори № 1 ва № 2, майдаланган сули, майдаланган шоли, майда-ланган тарик, юзаси тозаланиб, майдаланган нўхат узунчоқ тешикли (1,2x20 мм) ва диаметри 1 мм тешикли элаклардан; перловка, буғдойли «Артек», арпали № 3, маккажўхори № 3 ва манна ёрмасини уячалари размери 0,8 га 0,63 мм сим элаклардан ўтказилади. Ҳар бир элакдан қолган ва ўтганларни ойнага (қора ёки оқ) ўтказилади, миқдори саналади ва зааркунанда турлари аниқланади.

Ёрмани бошқа зааркунандалар билан заарланиши. Уни элакдан ўтказмасдан аниқланади. Бир килограмм ёрма қора қофоз билан қопланган столга ёйилади ва зааркунандалар бўйича сонини аниқлаш учун саналади.

Темир аралашмалар миқдори. Зааркунандалар аниқланга-нидан кейин шу намунадан темир аралашмаларни аниқлаш учун ҳам фойдаланилади. Шунинг учун элакдан ўтган ва унда қолган қолдиқлар қўшилади ва яхшилаб аралаштирилади. Таҳлил худди унда темир аралашмаларини аниқлаш сингари усулда ўтказилади.

Ёрмалар рақами. Ёрмани зааркунандалар билан заарланиши ва уларда темир аралашмалар миқдори аниқланганидан кейин ажратилган ўртача намунанинг қисми (1 кг) намунанинг қолган қисмига қўшилади, яхшилаб аралаштирилади ва таҳлил учун намуна ажратилади.

Ёрманинг йириклиги ёки рақамини ҳамда бошқа аралашмалар миқдорини аниқлаш учун намуналар олинади. (г):

пўсти тозаланган, бутун ва бўлинган нўхат	100
гречихали мағиз, арпали, перловкали № 1, № 2	
ва № 3, арпали № 1, тозаланган майдаланган нўхат	50
гуручли, арпали, перловкали (недодир)	25
арпа ёрмасидаги пучлар (недодир)	10
коракуя миқдорини аниқлаш учун	200

Намунада минерал аралашмалар топиладиган бўлса, унда кўшимча намуна (400 гр) ажратилади ва уларнинг миқдори аниқланади. Ҳар бири 25 гр намуналарни бўлгич ёки қўлда ажратилади. Кўлда намуналарни ажратиш айникса маннали, маккажўхори ёрма-лари ва сули япроқчалари учун маъқуллариди. Йирикли ёки рақами, уринган мағиз ва уларни аниқлаш учун ажратилган намуналар тегишли стандартда белгиланган элаклар тўпламидан ўтказилади

Баъзи ёрма турлари учун элаклар ўлчами

Ёрма тури	Элак материали ва тешик размери
Гречиха ёрмаси	Юқоридагиси 1,6x20 мм чўзинчоқ тешикли, куйидагиси № 08 темир симлик
Юзаси тозаланган нўхат	Диаметри 2, 5; 1,5 ва 1,0 мм айланга тешикли
Силлиқланган тарик	Диаметри 1,5 мм айланга тешикли ва № 056 темир симлик
Силлиқланган № 1, 3, 2, 4, 5 маккажўхори	Диаметри 4,0; 3,0; 2,5; 2,0; 1,5 мм айланга тешикли
Шоли	Темир симлик, айланга диаметри 1,5 мм тешикли

Гречиха ёрмасини (мағизли ва ўрта шаклдаги) текис сатхга қўлда, силкитмасдан элақдаги узунлик бўйлаб йўналишда ҳаракат қилиб эланади. Мағизни элашдаги ҳаракат қўлами 10 см, элаш вак-ти 3 дақика, ўрта шаклдаги эса 1 дақика давом этади. Шунингдек, элаш механизмларидан ҳам фойдаланилса бўлади.

Маккажүхори ёрмаси лаборатория элаш механизмида 10 дақи-қа давомида, ҳар дақиқа 180-200 айланишда әланади. Элак тешик-лари ёрма билан тиқилиб қолмаслиги учун элакка диаметри 1 см, қалинлиги 0,3 см, оғирлиги 0,4 г га бўлган 5 та резина халқача қўйилади.

Бошқа ёрмалар лаборатория элаш механизмида 3 дақиқа даво-мида, ҳар дақиқада 120 айланишда әланади. Қайд этилган шароит-ларни инобатга олган ҳолда ёрмаларни кўлда элаш ҳам мумкин.

Алоҳида элакларда қолган қолдиклар ва қуийидаги элакка ўтган-лар 0,01 аниқликда техник торозиларда тортилади ва олинган наму-на оғирлигига нисбатан 0,1 аниқликда фоизда ифодаланади. Икки хил элақда қолган ва ундан ўтган микдорга караб, ёрманинг йириклиги ва уни у ёки бу рақамга мансублиги ДАСТ га биноан аниқланади.

Мисол. 50 г перловка ёрмасини элашда 3,5 мм диаметрли элакдан ўтиши ва диаметри 3,0 мм элақда қолиши 41,2 г ёки 82,4% ни ташкил этади. ДАСТга биноан бу ёрма 1 рақамига тааллуқли, чунки икки хил элақдан ўтиши ва қолиши ҳар бир элақда камида 80% бўлиши керак

Арпа ёрмаси рақамларининг таърифи (ДАСТ бўйича)

Ёрма тури	Ёрма рақами	Аниқлаш учун икки хил элақ-ларни тешик диаметри (мм)		Икки элақни ҳар бири учун алоҳида (%) ўтиши ва тўп-ланиши микдори, кам эмас.
		ўтиши	тўпланиши	
Перловка	1	3,5	3,0	80
	2	3,0	2,5	80
	3	2,5	2,0	80
	4	2,0	1,5	80
	5	1,5	№ 056 темир симлик	80
Арпали	1	2,5	2,0	75
	2	2,0	1,5	75
	3	1,5	№056	75

Аралашмалар. Аралашмалар микдори элаклардаги қолган ва ундан ўтган (куийидаги элақдан), яъни ёрма рақами аниқланганда олинганлар орқали аниқланади. Шунинг учун, ҳар бир элақда қолган ва қуий элақдан ўтганларни текшириш тахтасидаги қуий-даги франкцияларга бўлинади: бегона аралашмалар (органик, мине-рал, ёввойи ва маданий ўсимликларнинг уруғлари, зарарли аралаш-малар); бузилган мағизлар; тозаланмаган донлар; перловка № 1 ва № 2 ҳамда № 1 арпа ёрмасидаги недодир; мағиздаги проделли ёрма; тарик ва шолидаги уринган мағизлар; (белгиланган фоиздан ортиқ); йирик унлар тарик, арпа ёрмасида, маккажүхорида № 056 элагидан ўтган, буғдойда № 063 элақдан ўтган, тозаланган нўхатда 1 мм текишли элақдан ўтган ва гречихалида № 08 темир симлик элақдан ўтган фракцияларга ажратилади.

Элақда қолган ва қуий элақдан ўтган қолдиклардан ажратилган аралашмаларни фракцияларга бирлаштирилади ва ҳар бирини алоҳида 0,01 аниқликда тортилади. Топилган оғирликни олинган намуначага нисбатан фоизда ифодаланилади. Таҳлил маълумотлари иши дафтарга ёзилади: Аралашмаларнинг умумий микдори ҳар бир алоҳида фракциялар маълумотларини йиғиштириш йўли билан топилади.

Ёрмада зарарли аралашма борлиги аён бўлса, дархол қўшимча намунача ажратилади (гречихали мағизга 350 гр ва тарик учун 375 гр) ва ундаги зарарли аралашмалар микдори аниқланади. Асосий ва қўшимча намуналардан ажратилаган зарарли аралашмалар бирга тўкилади, техник тарозларида 0,01 аниқликда тортилади. Уларнинг микдори 0,01% аниқликда фоизда ифодаланилади.

Хуш сифатли мағиз микдори. Барча аралашмалар микдори (%) яхлитламасдан жамланади ва топилган йигиндини 100 дан ҳисоблаб олинади. Хуш сифатли мағиз микдори 01% аниқликда кўрсатилади. Паралел таҳлилларда 0,5 фарқига рухсат этилади.

Мисол. 50 гр гречихали мағизни элашда 3,95% аралашма топи-лади: бегона аралашмалар 0,25%; бузилган мағизлар 0,1%; урилган мағизлар 1,6x20 мм элақдан ўтган ва № 08 элақда қолган 3,2%; пўсти шилинмаган донлар 0,4%.

Аммо ДАСТ бўйича урилган донлар 0,3% дан кўп бўлса, унда аралашмаларни умумий микдорини 3,3% га камайтириш керак. Шунда аралашмаларни умумий микдори 0,65% га teng бўлади (3,95-3,3%).

Бу ерда хуш сифатли мағиз қуийидагича: 100-0,65=99,35% (ёки яхлитда 99,4%). Бундай ёрмалар биринчи навли ҳисобланади.

Куллилиги. Ёрма куллилигини аниқлашнинг асосий усули намуналарни тозалагич азот

кислотасини қўлламасдан кул ҳолига айлантиришдир. Ёрманинг 30-50 гр намунасини қўл тегирмончасида стандартда кўрсатилгандек, темир симлик элакдан ўтадиган ҳолатда янчилади. Таҳлил учун намуна танлаш, кулга айлантириш ва хисоблаш ун куллилигини аниқлашдаги сингари олиб борилади.

Недодир. Недодир миқдори фақат перловка ва арпа ёрмасида аниқланади. Перловка ёрмасида мағизнинг устки сатҳида тўртдан бир кисми, ариқчалардан ташқари жойда гул шаффоффлари қолдиқлари бўлган мағизлар недодир хисобланади. Арпа № 1 ёрмасида дон пўсти орасидан аник кўриниб турадиган гул шаффоффлари қолдиқли донлар недодир хисобланади. Перловка ва арпа ёрмала-рида намунани (10 г) лупа ёрдамида кўздан кечиришда аниқланади. Перловка ёрмасида недодир миқдори марганец оксиди аралашмаси ёрдамида аниқланади. Ёрма намунаси (10 гр) ўртача намунадан ажратилади ва у темир элакка жойланади, уни 2% марганец оксиди аралашмали идишга 1 дақиқага ботирилади. Кейин ёрмани ўша элакда 5 дақиқа давомида сув остида ювилади. Ювилгандан кейин ёрма филтр қозозида куритилиб, ойнага кўйилади ва қорайиб қолган мағизда яққол кўзга ташланадиган шаффоффли недодир ажратилади. Ажратилган недодир ва соғлом ёрма 0,01 аниқликда тортилади ва недодир миқдори ишлов берилгандан кейин ёрма намунаси оғирлигига нисбатан фоизда ифодаланади.

Мисол. Недодир оғирлиги 0,25, ишлов берилган соғлом ёрма оғирлиги 10,45 гр, барча ёрманинг оғирлиги 10,70 г. Бу ерда недо-дир фоизи: $0,25 \times 100 / 10,7 = 2,33\%$ га тенг.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

12-лаборатория иши

Мавзу: Ёрмаларнинг намлигини аниқлаш усули

Ишдан мақсад

Ёрмаларнинг намлигини аниқлаш
услубларини ўрганиш ва аниқлаш

Асосий тушунча

Ёрмаларнинг намлиги уни сақлашдаги асосий кўрсаткичидир.
Бироқ маълумки, сақлашда ёрмаларнинг намлиги сақлаш шароитига
боғлиқ холда ўзгаради

Асбоб ва ускуналар

Техник тарозлар; лаборатория
тегирмончаси; СЭШ-3М қуритиш
шкафи; ,8 мм ўлчамли симли элак;
бюкслар. тигелли кискич;

Ишни бажариш тартиби:

Ёрмаларнинг массасининг намланиши ёки қуриши ташқи хаводаги сув буғларининг юзасидаги намлик миқдорига боғлиқдир. Ташқи хаво буғларнинг нисбий намликнинг фарқи қанчалик катта бўлса намликнинг сорбцияси ёки десорбияси шунчалик тез боради. Бир қанча вақт ўтиши билан хаводан донга ёки дондан хавога сувнинг ўтиши тугайди динамик мувозанат холатига келади. Бу пайтда ташқи хаводаги сув буғининг парциалбосими билан дон массаси юзасидаги порциал босим бир-бирга тенг бўлади.

Ёрмаларнинг намлиги тўғри ва билвосита усуллар билан аниқланади.

Билвосита усул: қолган қолдиқ бўйича аниқлаш электрик ва кимёвий усуллардир. Бу усуллар озиқ-овқат саноатида кенг қўлланилади.

Ёрмаларнинг намлигини СЭШ - қуритиш шкафларида: 105°, 130° қуритиб, қолган қолдиқ бўйича намликни аниқлаш асосий стандарт усули дейилади.

I.Ёрмаларнинг намлигини асосий стандарт усули билан аниқлаш.

30 гр дон лаборатория тегирмончасида майдаланади. Майдаланган дон йириклиги 0,8 мм ли элакдан эланиб аниқланади.

Ёрма олинадиган дон тури	0,8 мм ли элакдан ўтган қолдиқ
Буғдой	60% дан кам эмас
Гречиха	50%
Сули	30%
Бошқа бошоқли ва дуккакли донлар	50%

Бўш бюксар оғирлиги техник тарозида ўлчанади. Майдаланган дондан хар бири 5грдан бўлган намуна бюксарга жойлаштирилади. ўлчанма 0,1%аниқликда бажарилади. қуритши шкафи 130° гача қиздирилган бўлиши керак. Бюксар намуна билан СЭШ қуритиш шкафига қопқоқлари очик холда жойлаштирилади ва назорат чироғи ўчгандан сўнг вақтбелгиланади 130°C температурада 40 минут давомида қуритилади. Кейин бюксар тигелли қискичлар ёрдамида тортилиб олиниб, қопқоғи ёпилади ва эксикаторга 15-20 минутга совутиш учун қўйилади.

Совутилгандан сўнг бюксар оғирлиги ўлчанади ва намликни йўқотилиши аниқланади.

Намлик куйидаги формула орқали аниқланади:

$$W_k = (a-b) \times 100 / (a-c)$$

бунда: а-намуна билан бюксни қуритишдан аввалги оғирлиги, гр; б-намуна биланбюксни қуритишдан кейинги оғирлиги, гр; с – бўш бюксни соғ оғирлиги, гр;

Техник тарозида 20г донни ўлчаб олиб, сеткали бюксга жойлаштирилади, СЭШ-ЗМ

Қуритиш шкафида 105 °Стемпературада 30 минут давомида қуритилади. Кейин дон эксикаторсиз совутилади ва техник тарозида ўлчаниб, қуритишдаги фарқланади. қуритилган донлар лабаратория тегирмонида майдалаб, икки ўлчамнада 5 грамдан олдиндан ўлчанганд бюксарда тортилади. Дон ўлчамлари 130 °C температурада 40 минут

давомида қуритилади. Кейин бюксалар тигелли қисқичлар ёрдамида тортилиб олиниб қопқоғи ёпилади ва эксикаторга 15-20 минутга совутиш учун қуийлади.

Совутилгандан сўнг бюксалар оғирлиги ўлчанади қурилади ва намликнинг йўқотилиши аниқланади.

Намлик қуидаги формула орқали аниқланади:

$$X=100- (G*q)$$

G – 20гр майладаланмаган доннинг қуритишдан кейинги оғирлиги г.

q - 5гр майдаланган доннинг қуритишдан кейинги оғирлиги

Икки паралел орасидаги фарқ, иккита аниқлаш услубида хам $\pm 0.25\%$, арбитраж аниқлаш орасидаги фарқ $\pm 0.5\%$ дан ошмаслиги керак.

Хулоса: Ёрмаларнинг намлик бўйича холати _____

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

13-лаборатория иши

Мавзу: Ёрмаларнинг оргонолептик сифат кўрсаткичларини аниқлаш усули

Ишдан мақсад

Ёрмаларнинг ранги,ҳиди ва таъмини аниқлаш услубини ўрганиш

Асосий тушунча

Асбоб ва ускуналар

Лаборатория тегирмони.Аналитик тарози, тошлари билан.20x20 см бўлган шиша пластинка. Тигеллар Эксикатор. қис қи ч

Ишлаш тартиби:

Намуна оғирлиги 1,5 кг. Қисмларни танлашда ва ўртача намунани ажратишида ДАСТ га риоя қилиш зарур.

Органолептик баҳолаш. Ёрманинг рангги, ҳиди, таъми ва ғарчиллашини аниқлаш учун қуйидаги усуллар қўлланилади. Ҳид-ни кучайтириш учун ёрма чинни косачага жойланиб, устидан ойна билан ёпилади ва қайнашгача иситилган сув ҳамомига қўйилади, Орадан 5 дақиқа ўтгач унинг ҳиди аниқланади. Ёрмани ғарчиллаши янчилган, кам миқдордаги (ҳар бири 1 г атрофида) 1-2 порцияла-рини чайнаш йўли билан аниқланади. Гумонли ҳолларда ҳид, таъм ва ғарчиллаш ёрмадан таёrlанган бўтқадан аниқланади.

Лаборатория тахлили. Намлик янчилган ёрма намунасида, уни 130^0 ҳароратида 40 дақиқа давомида қуритиб аниқланади. Ёрма намуначасини 30 гр атрофидаги оғирлиқда лаборатория тегирмонида янчилади. Янчиш йириклиги қуйидаги шартларга жавоб бериши керак: юзаси тозаланган нўхат учун 0,8 мм уячалик сим элақдан ўтиши камида 50%, сули ёрмаси учун камида 60%, бошқа ёрмалар учун камида 75% бўлиши керак.

Икки аниқлашда ўртача намлик топилади. Паралел таххиллар ўртасидаги фарқ 0,2% дан ошмаслиги керак.

Ёрмаларнинг ранги, ҳиди ва таъмини аниқлаш услубини ўрганиш.

Ёрмаларнинг ранги кундузги ёруғлик ёки электр чироқларининг ёруғлигига қаратилиб, стандартга асосан таққосланиб аниқланади. Бунинг учун 100 грдон намунаси етарлиҳисобланади.

Ёрмаларнинг ҳидини аниқлаш учун 100 гр ажратиб олинниб, косачага солинади. Одатда мутахассислар бир сиким донни кафтларга олиб, уни нафаслари билан қиздиришади ва ҳидини текширишади.

Агар ёрма туркумида шувоқ ҳиди аниқланса, у лабораторияда қўшимча равишида текширилади. Ёрмаларнинг шувоқ саватчаларидан озодқилиниб, майдаланади ва шундан сўнг ҳиди аниқланади. Нормал ҳидга эга бўлмаган дондаги бегона ҳидларни кучайтириш учун у қиздирилади. Бунинг учун тўрустига озроқ миқдордаги дон жойлаштирилиб, у қайнаётган сувнинг устида буғлаш учун 2-3 минут ушлаб турилади, сўнгра тоза қофоз устига тўкилиб ундаги бегона ҳидлар аниқланади.

Ёрмаларнинг таъмини аниқлаш учун олдиндан бегона аралашмалардан тозаланган 100 гр дон майдаланади. 50 гр майдалангандан дон ажратиб олинниб, колбага солинади ва устидан 100 мл ичимлик сувида қайнагунча қиздирилади. Бошқа идишда 100 мл сув қайнагунча қиздирилади. У иситиш асбобидан олинниб унга майдалангандан дон суспензияси қуйилади ва усти ёпилади. Дон таъми 5-10 дақиқадан сўнг еб кўриб аниқланади.

Ишнинг натижаси:

Ажратилган ёрмаларнинг турлариниг номлари ёзилади.

Ёрмаларнинг ҳиди _____

Ёрмаларнинг ранги _____

Ёрмаларнинг таъми _____

Хуноса: иш якунига кўра талаба қуйидаги хуносани чиқариши керак. Текширилган намунасадаги ёрмаларнинг ранги, ҳиди ва таъмининг қандайлиги, улар ўзининг ранги, таъми ваҳиди билан соғлом доннинг қўрсаткичларига тўғри келадими, агар бошқача фарқлари бўлса улар нимадан иборатлигини айтади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

14-лаборатория иши

Мавзу: Ёрмалар микдори, сони ва сифатини аниқлаш усули

Ишдан мақсад

Гуруч ёрмасининг сифат кўрсаткичларини аниқлаш услубини ўрганиш. Гуруч ёрмасидаги аралашмаларни аниқлаш ва навига баҳо бериш

Асосий тушунча

Сифатига қараб бу тур гуруч ёрмалари олий, I ва II навларга бўлинади.

Сайқаллапган гуруч ёрмаси тозаланган ёрмани сайқалловчи машиналарга қўшимча ишлов бериш натижасида олинади. Умуман бундай ёрмалар шишасимон гуручдан олиниб, бутунлай эндоспермдан ташкил топади. Бу хил гуруч ёрмалари хам сифатига қараб олий, I ва II навларга бўлинади.

Асбоб ва ускуналар

1. Техник тарози.
2. Таҳлил тахтаси.
3. Ликопча, куракча.
4. Элак Ø 1,5 мм.

Оқ ушоқ (майдалангаи гуруч) - бу ёрма тозаланган ва сайқалланган гуруч тайёрлаш жараёнида хосил бўлиб, ўлчамлари бутун гуруч ўлчамининг 2/3 қисмидан кичик бўлади. Оқ ушоқ навларга бўлинмайди.

Ишни бажариш тартиби:

25 г гуруч ёрмаси техник тарозида тортиб олинади ва таҳлил тахтасига жойлаштириб аралашмаларга ажратилади.

1. Кераксиз аралашма фракциялари:

Минерал аралашма (кум, тупрок);

Органик аралашма (гул қобиқлари, поя қисмлари);

Бегона уруғлар (барча ёввойи ва маданли ўсимлик уруғлари);

Сифати бузилган ядро (чириган моғорлаган, эндосперми жигар рангдан қора рангача);

2. қобиғи олинмаган шоли дони (гул қобиғидан ажралмаган шоли дони)

3 .Майдаланган гуруч (\varnothing 1.5мм элакдан ўтмаган. 3/2 қисми қолган ёрма)

Олий навда 4% дан юқори;

Биринчи навда 9% дан юқори;

Иккинчи навда 13% дан юқори;

4. Сарғайган ядроли гуруч ёрмаси

олий навда 0,5% дан юқори;

Биринчи навда 2% дан юқори;

Иккинчи навда 8% дан юқори;

5. Глютиноз ядроли гуруч;

Олий навда 1% дан юқори;

Биринчи навда 2% дан юқори;

Иккинчи навда 5% дан юқори;

6. Мучка - \varnothing 1,5мм элакдан ўтган ёрма кукуни

Барча фракциялар алоҳида тарозида тортилиб, %да ифодаланади. Гуруч ёрмасидаги сифатлий ядро микдорини аниқлаш. Сифатли ядро микдорини аниқлаш учун гуруч ёрмасидаги барча аралашалар фойизи оздан айрилиб топилади.

С_я=100-А

Ишнинг натижалари:

	Аралашма номи	Грамм	Фоиз (%)
	Кераксиз аралашма		
	қобиғи олинмаган шоли дони		
	Майдаланган гуруч		
	Сарғайган ядроли гуруч ёрмаси		
	Глютиноз ядроли гуруч		
	Мучел		

Гуруч ёрмасидаги сифатли

Ядро микдори _____ г _____ %

Ёрма нави _____ %

Хуноса: Олинган натижалар меъёрий хужжат билан таққосланиб, нави белгиланади.

Тариқ ва шоли шаффоғлигини аниқлаш. Тариқ ва шоли шаффоғлиги қўлда ва

тозалагичда аниқланади. Шаффофларни элаш учун узунчоқ тешикли, қуйидаги катталиқдаги лаборатория элакла-ридан фойдаланилади: тарик учун $-1,4 \times 20$ мм, шоли учун $2,2 \times 20$ ёки $1,8 \times 20$ мм, элаклар тешиги шоли ва тарик донларининг йириклигига боғлиқдир.

Шаффофликни Городецкий тозалагичида аниқлашни амалга ошириш мумкин. Ушбу мослама корпуси тўрт киррали ёғочдан иборат бўлиб, унда айлана уя ва ишқалагичдан дўнг ёки ясси шаклли ва юкорисида дасталик ташкил топган. Уя ишқалагич резина билан қопланган. Тарик (2,5 гр) ёки шоли (5гр) намунасини ишқалагич уясига жойланади, унга ишқалагични қўйиб, дастани босиш ва айлантириш билан, ярим айлана ва қайтиш ҳара-катлари билан дон пўсти шилинади. Шундай 40-60 марта ҳаракатдан кейин уядаги маҳсулот элакка тўкилади (элак ўлчами юкорида қайд этил-ган) ва шаффофлар эланади. Пўсти шилинмаган донлар териб олинади ва яна қайтадан ишқалагичда ишқаланади. Биринчи намунани пўсти шилин-ганидан кейин иккинчиси тозаланилади ва шаффофли ёни ўртача микдори фоизда хисоблаб чиқилади. Тарикда шаффофлик микдори 5 дан 35% гача, аммо кўп холларда 18 дан 25% орасида ўзгаради. Донли аралашмалар билан биргаликдаги оғирлигидан шаффофлиги 18% ва тоза мағзи 76% микдорида бўлганда тарикнинг базис сифати хисобланади.

Сулининг шаффофлигини аниқлаш. Сули шаффофлиги кўл-да, мағзини гул шаффофларидан сиқиб чиқариб аниқланади. Сули донини ариқчасини юқорига қаратиб чап кўлнинг кўрсаткич бармоғига қўйилади ва бош бармоқнинг тирноғи билан муртак тарафидан эзилади. Шаффоф орасида мағиз кўриниши билан пинцет билан олиб уни стаканга қўйилади. Иккала намуна ишлов берилган дон-лардан ажратилган шаффофлар тортилади (хар бир намуна ало-хида). Шаффофлар микдори, икки ўртача аниқлашнинг натижаси сингари фоизда ифодаланади.

Сулининг шаффофлиги 18-48% оралиғида бўлади. Элакда (тешик катталиги $1,8 \times 20$ мм) қолган сулида 65% тоза мағиз мавжуд донларнинг базис сифати хисобланади; шаффофлари - 27%; майда сулида ($1,8 \times 20$ мм тешикли элакдан ўтказилган) 5%.

Дондаги тоза мағизнинг фоизли микдори. Тоза мағизнинг мавжудлиги ёрма экинлари дон сифатини асосий кўрсаткичларидан биридир. Дондаги тоза мағиз микдори тайёр маҳсулот чиқишига узвий боғлиқдир. Юқори микдорда тоза мағизнинг бўлишида (бош-қа тенг шароитларида) кўп ёрма чиқиши мумкин. Бу кўрсаткич ёрма корхоналарида ёрма чиқишини хисоблашда мажбурий хисобланади. Тоза мағиз микдори уни ифлосланганлиги ва шаффофлигини аниқланганидан кейин белгиланади.

Тарик, гречиха ва шолида мағиз қуйидаги формулада топилади:

$$X = \frac{1A + (B - O)(100 - \Pi)}{100} = \frac{2}{3}O$$

бу ерда: X – тоза мағиз фоизи;

А – бегона ва дон аралашмаларидан ташқари, соғлом донлар фоизи;

Б – дон аралашмалар фоизи;

О – пўсти шилинган донлар фоизи;

П – шаффофлар фоизи.

Сули донидаги тоза мағиз микдорини аниқлаш учун қуйидаги формуладан фойдаланилади:

$$X = \frac{(100 - \Pi)(100 - C - Z - M - O - K)}{100} + \frac{2}{3}O + K$$

бу ерда: X – тоза мағиз фоизи;

П – сулининг тоза донида гул шаффофлари фоизи;

С – бегона аралашмалар фоизи;

З – дон аралашмалари фоизи;

М – диаметри $1,8 \times 20$ элакдан ўтган майда донлар фоизи;

О – пўсти шилинган донлар фоизи (диаметри $1,8 \times 20$ мм элакдаги шилинган донлар қолдиги).

К – асосий донга мансуб бўлган буғдой, жавдар ва арпа донлари фоизи.

Ўзлаштириш учун саволлар:

- Ёрма сифатини баҳолашда мағиз қандай аҳамиятга эга?
- Мағизнинг сифатли бўлиб етилишига қандай омиллар таъсир кўрсатади?
- Ёмадаги аралашмалар мағизнинг чиқишига таъсир кўрсатадими?

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

15-лаборатория иши

Мавзу: Уннинг нордонлигини аниқлаш усули

Чайқалаш (болтушка) усули буйича кислоталикни аниқлашда ишқор билан уннинг барча сувда эрувчи ва эримайдиган кислореагирланувчи моддалари титрланади.

Ишнинг мақсади

Турли хил ун намуналарининг кислоталигигини аниқлаш.

Керакли реагент ва асбоб-ускуналар:

- 1. Ун намуналари;
- 2. Лаборатория тегирмони;
- 3. Шиша пластинка;
- 4. Техник тарози;
- 5. Дистилланган сув;
- 6. Фенолфталеиннинг 1-% ли эритмаси;
- 7. NaOH нинг 0,1 н ли эритмаси

Ишни бажариш тартиби:

Умумий тушунча. Чайқатиш (болтушка) усули бўйича кислоталиликни аниқлашда ишқор билан уннинг барча сувда эрувчи ва эримайдиган кислореагирланувчи моддалари титрланади. Бунга: ёғларнинг ферментатив парчаланувчи моддалари ҳисобланган эркин мой кислоталари, фитин, фосфатидлар каби фосфорорганик бирикмаларнинг ферментатив парчаланиши натижасида унда хосил бўладиган нордон фосфатлар, оқсиллар ва оқсиллар парчаланишидан хосил бўлган махсулотларнинг кислореагирланувчи гурухлари, донда мавжуд бўлган (олма, щавел, лимон) ва унда махсулотни шароитда сақлаш натижасида бактерияларнинг хаёт фаолияти ҳисобига хосил бўлиши мумкин бўлган эркин органик кислоталар киради. Бундан ташқари ишқорнинг қандайдир миқдори крахмал билан кўшимча боғланган бўлади.

Ишнинг бажарилиш тартиби. Унни кислоталилигини чайқалаш усули билан аниқлашда ўртача намунадан 50 г дон ажратилади, ундан бузилган донлардан ташқари ифлослантирувчи аралашмалар ажратилади. Ўлчанма лаборатория тегирмонида майдаланади.

Ун teng қатламда шишага ёйилади ва устидан шиша пластинка билан эзилади (шиша остидаги қатлам 3-4 мм дан қалин бўлмаслиги керак). Устки шиша олинади. Майдалангандан дон қатламишининг турли жойидан (10 тадан кам эмас) ўлчанма олинади ва худди шу тартибда иккинчи ўлчанма хам олинади. Хар бир ўлчанма массаси 5 г буёиши керак. Ўлчанмалар техник тарозида 0,01 г аниқликкача ўлчанади. Хар бир ўлчанма тоза, қуруқ колбага солинади ва устига 50 мл дан дистилланган сув қуйилади. Колба чайқалаш йули билан ичида гувалачалар йўқолиб кетгунча аралаштирилади.

Колба деворларига ёпишиб қолган бўлакчалар озгина дистилланган сув билан ювиб ичига туширилади. Чайқалмага 5 томчи фенолфталеиннинг 1-% ли эритмаси томизилади, аралаштирилади ва секинлик билан 0,1 н ли натрий ишқори эритмаси билан титрланади. Реакция охирида янада эътиборлирок титрлаш керак. Колбани титрлашда оч пушти ранг хосил бўлиб, 20...30 с давомида ранги йў-

қолмай тургунча доимий равища чайқалтириб туриш керак. Агар бундан кейин чайқалма чайқалтирганда пушти ранг йуқолмаса,

Титрлаш тугалланган хисобланади; агар йўқолса, яна 3-4 томчи фенолфталеин эритмаси қўшилади: хосил бўлган пушти ранг титрлашнинг тугалланганлигини билдиради. Агар фенофталеин қўшилгандан кейин ҳам пушти рангнинг хосил бўлиши қузатилмаса, титрлаш давом эттирилади.

Агар титрлашга тайёрланган чайқалма жадал бўялган бўлса, худди шу доннинг ўзидан учинчи чайқалма тайёрланади ва титрлаш давомида ҳосил бўладиган ранг унинг бошланғич ранги билан таққослаб борилади.

Кислоталилик градусларда қуйидаги формула бўйича аниқланади:

$$X = \frac{V \cdot 100K}{m \cdot 10}$$

бу ерда: V - титрлаш учун кетган 0,1 н. ли эритма хажми, мл

K - ишқор титрига нисбатан тузатиш коэффициенти; m - майдалangan дон ўлчанмаси массаси, г.

Охирги натижа - параллел олиб борилган иккита ўлчанманинг ўрта арифметик қиймати. Параллел аниқлашлар орасидаги фарқ 0,20 дан ошмаслиги керак.

Назорат саволлари

1. Уннинг кислоталилиги нима?
2. Кислоталилик қандай бирликларда ўлчанади?
3. Титрлашнинг тугалланганлигини қандай аниқлаш мумкин?

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

16-лаборатория иши

Мавзу: Макарон маҳсулотларининг сифат кўрсаткичини аниqlаш усули

MAKARON MAHSULOTLARI XOM ASHYOLARINING SIFATINI ANIQLASH

Ishning maqsadi

Un va qo'shimchalarining asosiy sifat ko'rsatkichlarini aniqlash ko'nikmalariga ega bo'lish.

Ishning mazmuni

1. Un va qo'shimchalarining sifatini organoleptik usulda baholash.
2. Un va qo'shimchalarining namligini aniqlash.
3. Un va qo'shimchalarining kislotaliligini aniqlash.
4. Un kleykovinasining miqdori va sifatini aniqlash.

Kerakli xom ashyolar, jihozlar va kimyoviy reaktivlar:

- xom ashyolar: un, tuxum, oshqovoq pyuresi va tomat pastasi;
- jihozlar va idishlar: texnik tarozi; SESH-3M quritish shkafi; eksikator, ovoskop, lineyka, shtangentsirkul, mikrometr, teshiklari 1, 0,3 mm bo'lgan elaklar; sig'imi 100, 150 sm³ bo'lgan kolbalar; o'lchov tsilindri; shisha tayoqcha; byuretka; byukslar.
- kimyoviy reaktivlar: 0,1 mol/dm³ natriy gidrooksidi eritmasi fenolftalenining 1%-li eritmasi; distillangan suv.

ASOSIY NAZARIY MA'LUMOTLAR

Bug'doy donidan tortilgan un va suv makaron mahsulotlari ishlab chiqarishda asosiy xom ashyo bo'lib xizmat qiladi.

Qo'shimcha xom ashylarga turli xil boyituvchi va ta'm beruvchi qo'shimchalar kiradi.

Bug'doy uni. Makaron mahsulotlari ishlab chiqarish uchun asosiy xom ashyo bo'lib qattiq bug'doydan tortilgan «yormasimon» oliy va birinchi navli un hisoblanadi.

Ishlab chiqarishning texnologik tartiblariga rioya qilinganda qattiq bug'doy «yormasimon» unidan tayyorlangan makaron mahsulotlari qahrabosimon-sariq rangga,

yuqori mustahkamlikka va yaltiroq siniqqa ega bo`ladi, uzoq vaqt qaynatilganidan so`ng tiniq qaynatish suvi qoldiradi, o`z shaklini o`zgartirmaydi, o`zaro yopishib qolmaydi, och-sariq rangga, yoqimli tam va hidga ega bo`ladi.

Ammo qattiq bug'doyning tanqisligi sababli makaron mahsulotlar ishlab chiqarish uchun yuqori shaffoflikka ega bo`lgan va unli (nonvoylik) yumshoq bug'doy unidan ham keng foydalaniladi.

Bug'doy unining makaronboplilik xossalari. Ular to`rtta asosiy omillar: kleykovina miqdori, karotinoid pigmentlar miqdori, qora xollar (endosperm bo`limgan zarrachalar) miqdori, un zarrachalarining o`lchami bilan bog'liq.

Kleykovina miqdori. Bug'doy unining oqsil moddalari, xamir qorish vaqtida suv qo'shilganida ikkita asosiy fraktsiya - gliadin va glutenindan iborat bo`lgan mustahkam-qovushqoq-plastik gelsimon massa - kleykovinani hosil qiladi. Gliadin o`zining xossalari bilan glutenindan farq qiladi. Gliadinning o`ziga xos tomoni spirlarning 70% li suvli eritmalarida erishi hisoblanadi. Glyutenin esa kislota va ishqorlarning kuchsiz eritmalarida eriydi.

Karotinoid pigmentlar miqdori. Karotinoid pigmentlar (karoti-noidlar) guruhiba sariq yoki sarg'ish rangga bo`yalgan moddalar kiradi. Unning tarkibida karotinoidlar miqdori qancha ko`p bo`lsa, u makaron mahsulotlari ishlab chiqarish uchun shunchalik muvofiq hisoblanadi, chunki bunday undan tayyorlangan mahsulotlar iste'molchilarining talabiga javob beradigan qahrabosimon-sariq rangga ega bo`ladi.

Qora xollarning (endosperm bo`limgan zarrachalar) miqdori. Un tarkibida bug'doy donining endosperm bo`limgan zarrachalari – qobiq zarrachalari (kepak), aleyron qatlama zarrachalari, boshqa va begona o'simliklarning qora rangdagi urug'larining mayjud bo`lishi makaron mahsulotlarining tashqi ko'rinishini yomonlashtiradi, chunki ular mahsulot yuzasida qora xollar (nuqtalar) holida ko'rindi.

Un zarrachalarining o'lchamlari (granulometrik tarkibi). Zarra-chalarning o'lchamlari 200-350 mkm bo`lgan yormachasimon un makaron ishlab chiqarish uchun eng yaroqli hisoblanadi. Zarrachalarining o'lchamlari 150 mkm dan kam bo`lgan nonvoylik unidan foydalanilganda, xamirning qovushqoq-plastik xossalariga erishish, xamirning namligini oshirish bilan amalga oshiriladi.

Suv - makaron mahsulotlari ishlab chiqarishning asosiy xom ashyosi.

Makaron xamiri tayyorlash uchun GOST 2874 talablariga javob beradigan: shaffof, rangsiz, begona hid va ta`mlarsiz, organik aralash-malarga va muallaq zarrachalarga ega bo`limgan ichimlik suvidan foydalaniladi.

Mineral tuzlari, asosan kal'tsiy va magniyning uglerodli va sul-fidli tuzlari miqdoriga qarab suv qattiqligi bo'yicha juda yumshoq, yum-shoq, kam miqdorda qattiq, qattiq va juda qattiq turlarga bo`linadi. Ammo makaron sanoatida istalgan qattiqlikdagi suvdan foydalanish mumkin, chunki suvning qattiqligi texnologik

jarayonning borishiga ham, tayyor mahsulotlarning sifatiga ham sezilarli ta'sir ko'rsatmaydi.

Makaron ishlab chiqarish uchun qo'shimcha xom ashyolar. Qo'shimcha xom ashyolarga boyituvchi va ta'm beruvchi turlarga bo'linadi.

Boyituvchi qo'shimchalar mahsulotlarning oziqaviy qiymatini oshiradi. Mamlakatimizda boyituvchilar sifatida tuxum mahsulotlari (tuxum, tuxum kukuni, melanj), shuning bilan birga sut mahsulotlari (quruq sut, yog'sizlantirilgan tvorog) va ba'zi bir vitaminlardan foydalaniladi.

Ta'm beruvchi qo'shimchalar makaron mahsulotlarining ta'mi va rangini o'zgartiradi. Bu qo'shimchalarga sabzavotli pastalar, pyurelar va kukunlar kiradi.

Tuxumlardan faqat tovuq tuxumidangina foydalaniladi. Tuxumni ishlab chiqarishga tayyorlashning qiyinligi sababli makaron ishlab chiqarish korxonalarida tuxum qo'shimchalari sifatida tuxum kukuni va melanjdan foydalaniladi. Makaron mahsulotlarining ayrim turlarini tayyorlashda qo'llani-ladigan sut qo'shimchalari mahsulotlarning oziqaviy qiymatini oshiradi va ularga yoqimli maza beradi.

Boyituvchi qo'shimchalar sifatida foydalaniladigan vitaminlar haroratga bardoshli (makaron mahsulotlarini qaynatish vaqtida parchalanmaydigan) va suvda eriydigan (xamir qorish vaqtida ularni qo'shishni osonlashtirish uchun) bo'lishi kerak. SHu sababli V guruhidagi vitaminlardan (V₁, V₂, RR) foydalaniladi.

TADQIQOT QISMI

Unning sifatini tadqiq qilish

Unning sifatini organoleptik baholash.

Unning rangini aniqlash. Unning rangi asosan organoleptik yo'l bilan aniqlanadi. Unning oqligini aniqlash uchun turli fotoelektrik asboblar qo'llaniladi.

Unning rangini aniqlash standart bo'yicha berilgan un tavsifiga tekshirilayotgan unning rangini taqqoslashga asoslangan.

Unning rangini etalon bilan taqqoslab aniqlash.

Tekshirilayotgan un va belgilangan etalon namunalaridan massasi 5-10 g bo'lgan o'lchanma olinadi va shisha plastinkaga sepiladi. Ikkala un namunasi ham kurakchalar bilan aralashtirib yubormasdan tekislanadi. Tekshirilayotgan un etalon un bilan tutashib turishi kerak. Keyin unning sirti tekislanadi va shisha plastinka bilan yopib zichlanadi.

Dastlab unning rangi quruq namuna bo'yicha namunani etalon bilan taqqoslab aniqlanadi.

Unning rangini ho'l namuna bo'yicha aniqlash uchun un presslangan plastinka qiya holatda xona haroratidagi suvli idishga tushiriladi. Havo pufakchalarai ajralishi to'xtagach, plastinka suvdan chiqariladi. Ortiqcha suv chiqib ketishi uchun plastinka

qiya holatda tutib turiladi. SHundan keyin tekshirilayotgan un etalon bilan taqqoslanadi.

Laboratoriya qaydnomasiga yozish tartibi

Unning turi _____

Unning navi _____

Quruq namuna bo'yicha unning rangi _____

Ho'l namuna bo'yicha unning rangi _____

Xulosa _____

Unning hidi va ta'mini aniqlash.

Unning hidi uchuvchan moddalar: efir moylari, al'degidlar, spirtlar va efirlar mavjudligi bilan bog'liq. Noqulay sharoitlarda saqlashda unning tarkibiy qismlarining parchalanishi va ularning o'zaro ta'sirlashishi mahsulotlari hosil bo'ladi. SHu mahsulotlar unga nordon, qulansa hid beradi.

Aniqlash texnikasi. Unning hidini aniqlash uchun 20 g un o'lchab olinib, toza qog'ozga yoyiladi. Nafas harorati bilan isitiladi va unning hidini hidlab sifatiga baho beriladi.

Hidini aniqroq aniqlash uchun 20 g un stakanga solinib ustiga harorati 60 °S bo'lgan issiq suv solinadi, keyin suv to'kib tashlanadi va tekshirilayotgan unning hidi aniqlanadi.

Unning ta'mi va g'ichirlashini aniqlash uchun 1 g dan namunalar o'lchab olinadi va og'izda chaynash usuli bilan unning sifat ko'rsatkichlariga baho beriladi.

Sifatli unning ta'mi chuchuk, uzoq vaqt chaynaganda shirinlik beradi. Nordon yoki taxir ta'm unning buzilganligidan darak beradi. CHaynashda g'ichirlashning sezilishi unda mineral aralashmalarining mavjudligidan darak beradi.

Laboratoriya qaydnomasiga yozish tartibi

Unning turi _____

Unning navi _____

Ta'mi _____

Hidi _____

G'ichirlashi _____

Xulosa _____

Unning namligini aniqlash.

Unda namlik miqdori qanchalik ko'p bo'lsa, quruq oziqaviy moddalarni miqdori va mahsulotning chiqishi shunchalik kam bo'ladi. Namligi yuqori bo'lgan unda biokimyoiy va mikrobiologik jarayonlar tez sodir bo'ladi va saqlash vaqtida tez buziladi.

Aniqlash texnikasi. Unning namligi elektr quritgichda (SESH-3M) quritish usuli bilan aniqlanadi. Buning uchun tekshirishga mo'ljallangan undan ikkita 5 g dan namuna o'lchab olinadi. Oldindan quritilgan va massasi o'lchangan ikkita byuksga solinadi va 140...145 °S gacha qizdirilgan quritish shkafiga qo'yiladi. Byukslarning

qopqog'i ochiq holatda bo'lishi kerak. Byukslarni shkafga qo'yishda harorat tezda pasayadi. 10-15 minut davomida harorat 130 °S ga etkaziladi va shu haroratda 40 minut davomida quritish amalga oshiriladi. Quritish vaqtি o'tgandan keyin byukslar shkafdan olinadi va 20-25 minut davomida eksikatorda sovutiladi.

Sovutilgan keyin byuksning massasi o'lchanadi va qo'yidagi formula bilan namlikning foiz hisobidagi miqdori aniqlanadi:

$$W = \frac{a - b}{a - m} * 100;$$

bu erda a - byuksning o'lchanma bilan quritishgacha bo'lgan massasi, g;
 b - byuksning o'lchanma bilan quritishdan keyingi massasi, g;
 m - bo'sh byuksning massasi.

Laboratoriya qaydnomasiga yozish tartibi

Bo'sh byuksning massasi (m)	_____ g
Byuksning o'lchanma bilan quritishdan oldingi massasi (a)	_____ g
Un o'lchanmasining massasi (a - m)	_____ g
Byuksning o'lchanma bilan quritishdan keyingi massasi (b)	_____ g
Bug'langan namlik massasi (a - b)	_____ g
Unning namligi (W)	_____ %
Xulosa	_____

Undagi kleykovina miqdori va sifatini aniqlash.

Kleykovina deb xamir qorishda unning yuqori molekulyar moddalari (asosan oqsillar) hosil qiladigan bog'langan, qayishqoq, elastik massaga aytildi.

Amaldagi standartlarga ko'ra bug'doy unidagi nam kleykovinaning miqdori qo'yidagilarga teng bo'lishi kerak: qattiq bug'doydan olingan oliy navli (yormacha) unda 30%, I navli (yarim yormacha) unda – 32%, yuqori shaffoflikka ega bug'doydan olingan oliy navli (yormacha) unda 28%, I navli (yarim yormacha) unda – 30%, yumshoq bug'doydan olingan oliy navli nonvoylig unidi 28%, I navli unda – 30%.

Kleykovina miqdorini qo'lda yuvish yo'li bilan aniqlash. Aniqlanayotgan un namunasidan 25 g o'lchab olinadi va 13 ml harorati 18-20°S bo'lgan suv qo'shilib xamir qoriladi. Xamirga qo'l bilan ishlov berilib, shar shakliga keltiriladi va usti shisha bilan yopilib 20 minut saqlanadi. Keyin hajmi 3-4 l bo'lgan idishga harorati 18-20°S bo'lgan 1-2 l suv solinib xamir kraxmali yuviladi. Yuvishtida suv bir necha marta almashtiriladi. Suvni almashtirishda suv qalin elakdan o'tkazilib, kichik kleykovina parchalari ajratib olinadi.

Kraxmalning katta qismi yuvib olinganda dastlab yumshoq va uziluvchan bo'lgan kleykovina bog'langan va qayishqoq bo'lib qoladi.

Kleykovinaning to'liq yuvilganligini aniqlash uchun qo'yidagi usullardan foydalaniladi:

a) yuvilgan kleykovinadan siqib olingan suv tomchisiga kaliy yodidning spirtli eritmasidan bir tomchi qo'shiladi. Ko'k rangning yo'qligi kraxmalning to'liq yuvilganligini bildiradi;

v) tozalab yuvilgan stakanga kleykovinadan bir tomchi suv tomiziladi. Loyqalanishning yo'qligi kraxmalning to`liq yuvilganligini bildiradi.

Kraxmal butunlay yuvilganligi tekshirilgandan keyin yuvish to`xtatiladi.

YUvilgan kleykovina qo'l kaftida siqib turiladi. Qo'l kafti namlanganda sochiq bilan artiladi. Bunda kleykovina tarkibida suvning kamayishi natijasida u barmoqlarga yopisha boshlaydi.

Kleykovina texnik tarozida 0,01 g aniqlikda o'lchanadi. Ho'l kleykovinaning miqdori (K) foizlarda qo'yidagi formula bilan aniqlanadi

$$K = \frac{m * 100}{M};$$

bu erda m - ho'l kleykovinaning miqdori;

M - un o'lchanmasining massasi, g.

Laboratoriya qaydnomasiga yozish tartibi

Unning navi	_____
Ho'l kleykovinaning massasi (m)	_____ g
Un o'lchanmasining massasi (M)	_____ g
Ho'l kleykovinaning miqdori (K)	_____ %
Xulosa	_____

Kleykovina sifatini organoleptik baholash. Ho'l kleykovinaning sifati uning rangi, cho`ziluvchanligi va elastikligi bilan tavsifla-nadi.

Rangi yuvish tugallanganidan keyin aniqlanadi va ochiq, kulrang va qora deb baholanadi.

Kleykovinaning cho`ziluvchanligi va elastikligi rangi belgilan-ganidan so`ng aniqlanadi. YUvilgan va o'lchanagan kleykovinadan texnik tarozida 4 g o'lchanadi. O'lchanagan kleykovinaga barmoqlar bilan shar shakli beriladi va harorati 18-20 °S bo`lgan suvli idishga 15 minut solib o`yiladi. Keyin cho`ziluvchanligi aniqlanadi.

Kleykovina barmoqlar bilan ushlab millimetrlı lineyka ustida uzilguncha cho`ziladi va uzilgan vaqtligi uzunligi aniqlanadi.

Kleykovina sifati bo`yicha qo'ydagilarga bo`linadi:

qisqa – 10 sm gacha cho`ziluvchan;

o'rta - 10±1 dan 20 sm gacha cho`ziluvchan;

uzun - 20 sm dan yuqori cho`ziluvchan.

Kleykovinaning elastikligi deganda kuchlanish olinganidan keyin dastlabki shaklini to`liq qaytadan tiklashi tushiniladi. elastikligini aniqlash uchun kleykovina 2 sm uzunlikka cho`ziladi va barmoq bilan bosib qo'yib yuboriladi. Dastlabki uzunligi va shaklini qayta tiklashi darajasi va tezligiga qarab elastikligi aniqlanadi. elastikligi yaxshi bo`lgan kleykovina kuchlanish olinganida dastlabki shaklini to`liq tiklaydi. Qoniqarsiz elastik bo`lgan kleykovina shaklini umuman tiklamaydi yoki uzilishlar bilan cho`zilib, kuchlanish olinganidan keyin birdaniga siqilib qoladi. Qoniqarli elastiklikdagi kleykovina oraliq vaziyatni egallaydi.

Elastikligi va cho`ziluvchanligiga ko`ra kleykovina uch guruhgaga bo`linadi:

I - elastikligi yaxshi, cho`ziluvchanligi - uzun va o`rta;

II - elastikligi yaxshi, cho'ziluvchanligi qisqa, qoniqarli elastik, cho'ziluvchanligi qisqa, o'rta yoki uzun;

III - kam elastik, kuchli cho`ziluvchan, cho`zganda osiladigan, o'z og'irligi ostida uziladi, oquvchan, hamda noelastik, ushoqlanuvchan.

Laboratoriya qaydnomasiga yozish tartibi

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

17-лаборатория иши

Мавзу:

Ишдан мақсад

Шоли дони сифатини аниқлаш
услубини ўрганиш. Шоли донининг
ифлослигини, типини қобиқдорлигини,
шишасимонлигини аниқлаш

Асосий тушунча

Шолининг O.sativa тури ниҳоятда хилма-хил бўлиб шаклига кўра
учта кенжा турга: қисқа донли шоли, Хиндистон шолиси, Хитой-
Япон шолисига бўлинади. Шолининг биринчи кенжা турининг дони
қисқа, бўйи кўпи билан 4мм гача бўлиб, Осиёning жанубий-

Асбоб ва ускуналар

Дон бўлгич БИС-1
2.Техник тарози.
3. Ø2мм элак.
4. Таҳлил тахтасн.
5. Қобиқ ажратгич.

Шолининг O.sativa тури ниҳоятда хилма-хил бўлиб шаклига кўра учта кенжа турга: қисқа донли шоли, Хиндистон шолиси, Хитой-Япон шолисига бўлинади. Шолининг биринчи кенжа турининг дони қисқа, бўйи кўпи билан 4мм гача бўлиб, Осиёнинг жанубий-шарқида тарқалган. Иккинчн кенжа турининг дони узун, ингичка ва энсиз бўлади, бўйининг энига нисбати 3/1 га teng ва ундан ортиқ бўлади. Учинчи кенжа тури дони юмалоқ ва энли бўлиши билан фарқланади, бўйининг энига нисбати 1,5:1 дан 2,9:1 гача ўзгариб туради. Республикамизда кенг тарқалган. Доннинг узунлиги 5-10.5мм, эни 2,5-4мм. Алейрон қатлами бир қатор тўқимадан иборат. Шоли қобиқдор дон бўлиб, гул қобиғи 13-30% (кўпинча 17-23%), қобиғи 4-5%, алейрон қатлами 12-14%. муртак 2-3%, эндосперм 65-67% ташкил этади. Шоли оқсиллари клейковина ҳосил қилмайди. Шоли таркибида ёғ кўпгина тўйинмаган ёғ кислоталаридан иборат бўлиб, қимматли ёғлар қаторига киритилган. Таркиби В гурӯҳи витаминлари, PP витаминига бой. Витаминлар асосан муртак, алейрон қатлам ва эндоспермнинг алейрон қаватига яқин қисмида жойлашган. Лекин технологик ишлов натижасида (қобиғи ажратиш, сайқаллаш) В гурӯҳидаги витаминлар бутунлай ажралиб кетади.

Ишни бажариш тартиби:

Шоли донининг ифлослигини аниқлаш.

Ўртacha намунадан дон бўлгич ёрдамида 50г ўлчанма техник тарозида ўлчаб олинади. Ўлчанма Ø2,0мм бўлган элакда эланади. Элак устида қолган ва элакдан ўтган эланма таҳлил тахтасига алоҳида жойлаштирилади. Сўнг кераксиз, донли аралашмаларга ва тоза донга ажратилади. Ҳар бир аралашма фракцияси алоҳида техник тарозида ўлчаниб, олинган ўлчанмага нисбатан фойизда ифодаланади.

Кераксиз аралашма фракциялари:

- Диаметри Ø2,0мм элакдан ўтган қисми;
- Минерал аралашма;
- Органик аралашма;
- Маданий ва бегона ўсимлик уруғлари;
- Бутунлай эндосперми бузилган шоли дони;
- қисман ейилган, етилмаган (пуч, яшил) донлар;

Долли аралашма фракциялари:

- Бўлинган ва Ø02,0мм элакдан ўтмаган шоли дони;
- қобиқсиз дон;
- Униб чиққан дон;
- 4/3 қисм ейилган, етилмаган (пуч, яшил) донлар;

Шоли донининг типи таркибини аниқлаш.

Шоли донининг типи таркибини аниқлаш учун тоза дондан 20г ўлчанма олинади. Шоли дони фракцияси асосий типига ва бошқа типларга ажратилади. Ажратилган типлар алоҳида тарозида ўлчаниб, олинган ўлчанмага нисбатан фойизда ифодаланади.

Тип	Дон шакли	Подтип	1. ДОНКОНСИ СТЕНЦИЯСИ	Типва подтипларни тавсифловчи айрим навлар
I	Узунчо қ энли	1	Шаффоф	Дунай, Салский Арпа-шоли махаллий
		2	Қисман шаффоф	Оқ килчик
II	Узунчо қ энсиз (дон)	1	Шаффоф	Лазур, Кулон, Приманичский

	Узунлигининг энига нисбати 2,8 дан кам эмас	2	Қисман шаффоф	Амбарбу оқ махаллий
III	Юмалоқ	1	Шаффоф	Краснодорский 424, Авангард, Узрос 7-13, Кубан 9, Солярис
		2	Қисман шаффоф	Жемчужинуй, Узрос 59
		3	Унсимон	Махаллий қирмизи, маржон

Хар бир типда шолининг бошқа тип аралашмалари 10% дан ошмаслиги керак. 10% дан ошган холда “типлар аралашмаси” деб фойизикўрсатилади.

Шоли қобиқдорлигини аниқлаш: Тоза дондан 10г ўлчанма оллинади ва маҳсус қобиқ ажратишқча эзиб қобиғи ажратилади. Ўлчанма таҳлил таҳтасига жойлаштирилиб, қобиқлар ядродан шпатель ёрдамида алоҳида ажратиб олинади. қобиқлар тарозида ўлчаниб, фойизи қуидаги формула орқали ифодаланади:

$$K = ((10 - q_1) * 100) / 10$$

K - қобиқдорликфойизда;

q₁-10г ўлчанмадаги қобиқданажратилган донлар;

Қизил , глютиноз, сифати бузилган, ривожланмаган, яшил донлар миқдорини аниқлаш: Шоли донининг қобиқдорлиги аниқлангандан сўнг, қобиғи олинган донлардан қизил, глютиноз, сифати бузилган, ривожланмаган, яшил донлар. ажратиб олинади ва алоҳида ўлчанади.

Асосий донга киритиладиган қизил ва глютиноз донлар миқдори қўйидаги формуладан топилади:

$$X_K = K \times 100 / m_{\text{кобиксиз}}$$

Кераксиз ва донли аралашмага киритиладиган сифати бузилган, ривожланмаган, яшил донлар миқдори қўйидаги формуладан топилади:

$$X_K = (2 \times m_1 \times m_2) / m_{\text{кобиксиз}}$$

Шолининг шаффофлигини аниқлаш: 50г ўлчанма кераксиз ва донли аралашмалардан ажратилади. Тоза дондан 10г ўлчанма олиниб қобиғи ажратилади. Шаффофлик диафансоскопда аниқланади. Шоли дониниг шаффофлиги, буғдой дони шаффофлиги аниқланадиган усулда аниқланади. Умумий шаффофлик қўйидаги формуладантопилади:

$$X_K = \frac{W_D + K_D}{2}$$

Ишнинг натижалари:

Аралашма номи		Грамм	Фоиз (%)
I	Кераксиз аралашма		
1.			
2.			
3.			
4.			
II	Донли аралашма		
1.			
2.			

қобиқдорлик

Ўлчанма оғирлиги _____ г

1-чи намунадаги қобиқлар массаси _____ г

П-чи намунадаги қобиқлар массаси _____ г

қобиқдорлик _____ %

қизил, глютиноз, сифати бузилган, ривожланмаган, яшил донлар миқдори

қизил донлар оғирлиги _____ г

қизил донлар ҳисоби:

X_{KF}

Глютиноз донлар оғирлиги _____ г

Глютиноз донлар ҳисоби:

X_F

Яшил донлар оғирлиги _____ г

Яшил донлар ҳисоби:

X_F

Сифати бўйича донлар оғирлиги _____ г

Сифати бузилган донлар ҳисоби:

X_F

Ривожланмаган донлар оғирлиги _____ г

Ривожланмаган донлар ҳисоби:

X_F

Шаффоффлик

Шаффофф донлар _____ дона

Унсимон донлар _____ дона

қисман шаффофф донлар _____ дона

Умумий шаффоффлпк:

X_F

Хулоса: натижалар стандарт билан таққосланади ва бу дон партиясини ёрма ишлаб чиқариш мақсадида ишлатилиши мүмкінлігі хақида хулоса қилинади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

18-лаборатория иши

Мавзу: Гуруч ёрмасининг сифат кўрсаткичларини аниқлаш

Ишдан мақсад

Гуруч ёрмасининг сифат кўрсаткичларини аниқлаш услубини ўрганиш. Гуруч ёрмасидаги аралашмаларни аниқлаш ва навига баҳо бериш

Асосий тушунча

Сифатига қараб бу тур гуруч ёрмалари олий, I ва II навларга бўлинади.

Сайқаллапган гуруч ёрмаси тозаланган ёрмани сайқалловчи машиналарга қўшимча ишлов бериш натижасида олинади. Умуман бундай ёрмалар шишасимон гуручдан олиниб, бутунлай эндоспермдан ташкил топади. Бу хил гуруч ёрмалари хам сифатига

Асбоб ва ускуналар

1. Техник тарози.
2. Таҳлил тахтаси.
3. Ликопча, қуракча.
4. Элак Ø 1,5 мм.

Оқ ушоқ (майдалангаи гуруч) - бу ёрма тозаланган ва сайқалланган гуруч тайёрлаш жараёнида хосил бўлиб, ўлчамлари бутун гуруч ўлчамининг 2/3 қисмидан кичик бўлади. Оқ ушоқ навларга бўлинмайди.

Ишни бажариш тартиби:

25 г гуруч ёрмаси техник тарозида тортиб олинади ва таҳлил тахтасига жойлаштириб аралашмаларга ажратилади.

2. Кераксиз аралашма фракциялари:

Минерал аралашма (күм, тупрок);

Органик аралашма (гул қобиқлари, поя қисмлари);

Бегона уруғлар (барча ёввойи ва маданли ўсимлик уруғлари);

Сифати бузилган ядро (чириган моғорлаган, эндосперми жигар рангдан қора рангача);

2. қобиғи олинмаган шоли дони (гул қобиғидан ажралмаган шоли дони)

3 .Майдаланган гуруч (\varnothing 1.5мм элакдан ўтмаган. 3/2 қисми қолган ёрма)

Олий навда 4% дан юқори;

Биринчи навда 9% дан юқори;

Иккинчи навда 13% дан юқори;

4. Сарғайган ядроли гуруч ёрмаси

олий навда 0,5% дан юқори;

Биринчи навда 2% дан юқори;

Иккинчи навда 8% дан юқори;

5. Глютиноз ядроли гуруч;

Олий навда 1% дан юқори;

Биринчи навда 2% дан юқори;

Иккинчи навда 5% дан юқори;

6. Мучка - \varnothing 1,5мм элакдан ўтган ёрма кукуни

Барча фракциялар алоҳида тарозида тортилиб, %да ифодаланади. Гуруч ёрмасидаги сифатлий ядро миқдорини аниқлаш. Сифатли ядро миқдорини аниқлаш учун гуруч ёрмасидаги барча аралашалар фойизи оздан айрилиб топилади.

$C_{\text{я}}=100\text{-A}$

Ишнинг натижалари:

	Аралашма номи	Грамм	Фоиз (%)
	Кераксиз аралашма		
	кобиги олинмаган шоли дони		
	Майдаланган гуруч		
	Сарғайган ядроли гуруч ёрмаси		
	Глютиноз ядроли гуруч		
	Мучел		

Гуруч ёрмасидаги сифатли
 Ядро микдори _____ г _____ %
 Ёрма нави _____ %

Хулоса: Олинган натижалар мөйёрий хужжат билан таққосланиб, нави белгиланади.

Дон ва дон маҳсулотлари экспертизаси фани

20-лаборатория иши

Мавзу: Нон ёпиб кўриш усулида уннинг нонвойлик хусусиятларини баҳолаш

Ишдан мақсад

Нон ёпиб кўриш усулида уннинг нонвойлик хусусиятларини баҳолаш бўйича амалий кўникмаларга эга бўлиш.

Асосий тушунча

Уннинг нонвойлик хусусиятлари - ун сифатининг асосий кўрсаткичларидан ҳисобланади. Ун заводларида уларни баҳолаш учун ГОСТ 9404 - 60 да баён қилинган усулда лаборатория шароитларида нон ёпиб кўрилади.

ГОСТ 9404 - 60 услугига кўра, қўйидаги ишлар назарда тутилган: хом - ашёни тайёрлаш, ҳамир қориш, ҳамир ошиши, уни қолипга тушириш ва тиндириш, нон ёпиш ва уннинг сифатини баҳолаш.

Асбоб ва ускуналар

Стол ва техник тарози, лаборатория ҳамирқоргичи Л-101 ёки ЛТ-900, ҳамирни тиндириш учун термостат, падниси айланадиган лаборатория, нон ёпиш печи ЛППЛ-53Элак.

Умумий ҳолат.

Оширилган ҳамирсиз ҳамир тайёrlашнинг рецептураси қуидагичадир: қуруқ моддалар ҳисобида ун - 960 г, туз 15 г, прессланган ҳамиртуруш - 30 г.

Ҳақиқий намлик қиймати ҳисобга олинган ҳолда ун миқдори қуидаги формула бўйича ҳисобланади:

$$m_m = \frac{960 \cdot 100}{100 - \omega} \quad (3)$$

бу ерда: 960 - уннинг қуруқ моддалари оғирлиги;

ω - таҳлил қилинаётган ун намлиги, %.

Ҳамир қориш учун керак бўлган сув миқдори қуидаги формула бўйича ҳисоблаб чиқилади

$$m_e = \frac{(960 + m_{o.c} + m_c) \cdot 100}{100 - \omega_m} - (m_m + m_o + m_{c.\phi}) \quad (4)$$

бу ерда: 960 - ун қуруқ моддаларининг оғирлиги;

$m_{o.c}$ - ҳамиртуруш қуруқ моддаларининг оғирлиги, г (прессланган ҳамиртурушнинг намлиги 75% деб қабул қилинади);

m_c - қуруқ модда ҳисобида тузнинг оғирлиги, г;

m_m - ҳақиқий намлик ҳисоби билан ун оғирлиги, г;

m_o - ҳақиқий намлик ҳисоби билан ҳамиртуруш оғирлиги, г;

$m_{c.\phi}$ - ҳақиқий намлик ҳисоби билан туз оғирлиги, г; w_T - ҳамир намлиги, % (олий нав ун учун - 43,5%, биринчи нав учун - 44,5%, иккинчи нав учун - 45,5%).

Нон ёпиб кўриш учун талаб қилинадиган сув ва уннинг миқдорини жадвалдан аниқлаш мумкин. Ҳамиртуруш билан туз 0,1 гача аниқликка эга, унни - 1 г гача аниқликдаги техник тарозида тортилади. Сувни ҳажмига кўра меъёрлаш мумкин. Ҳамир лаборатория ҳамирқоргич машинасида 2,5 - 3 дакиқа давомида текис ҳамир ҳосил бўлгунга қадар қорилади.

Олий, биринчи ва иккинчи нав ундан нон ёпиб кўриш учун керак бўладиган ун ва сув миқдори

Ун намл и-ги, %	Ун миқд о-ри, г	Ун навларига қараб колинадиган сув миқдори, г	Ун намлиги , %	Ун миқд ори, г	Ун навларига қараб колинадиган сув миқдори, г
--------------------------	--------------------------	---	----------------------	-------------------------	--

		оли й	бирин чи	иккин чи			оли й	Бирин чи	Иккинчи

Эслатма: Қийматлар прессланган ҳамиртурушдан фойдаланиб нон ёпиш учун берилган.

Ҳамир оширилаётгандың ҳамир ҳароратини 32°C даражасыда сақлаш зарур. Бунинг учун қорилған ҳамир термостатта жойлаштирилади. Термостатта ҳарорат 32°C , ҳавонинг нисбий намлиги 80 - 85% даражасыда үрнатылади. Ҳамирни ошириш вақты 170 дақиқа. Шу муддат давомида, ҳамирни иккі маротаба, ошириш бошидан 60 дақиқа ва яна 120 дақиқада босиб қўйиш керак. Ҳамир ошиб бўлгач, уни тортилади ва оғирлиги бўйича бир хил уч зувалага бўлинади: иккитаси қолип, биттаси печ падниси учун. Уччала зувалани тиндириш учун термостатта қўйилади ва термостатта ҳарорат 32°C , ҳавонинг нисбий намлиги 80 - 85% даражасыда үрнатылади.

Тиндириш муддати органолептик усулда аниқланади ва ун кучига қараб 40 дақиқадан 75 - 80 дақиқагачани ташкил этади.

Нон таги айланадиган ва ёпиш камераси намланадиган лаборатория печи (ЛППЛ-53)да ёпилади.

Пишириш вақти, дақиқа

Ун нави	Пишириш вақти, дақиқа	
	Қолипда	Печ паднисида
Олий	30	28
Биринчи	32	30
Иккинчи	35	32

Пишириш ҳарорати $210 - 230^{\circ}\text{C}$. Пишириш вақти ун навига ва ноннинг қайси усулда(қолипда ёки печ паднисида) ёпилаётганига боғлиқ бўлади. Пишириш вақтини аниқлаш учун 16 жадвалдан фойдаланиш лозим.

Клейковина чўзилувчанлиги ва эластиклигини аниқлаш учун унинг умумий миқдоридан 4 г ли парча ажратилади, бу парчани бармоқларда эзиб, шарча ясалади ва 15 дақиқага $18\pm2^{\circ}\text{C}$ ҳароратли сув солинган пиёлага солинади. Бундан сўнг шарчани чизғич устида чўзилади.

Эластиклик клейковина парчаси ўзининг дастлабки ҳолатига қайтиш даражаси ва тезлиги бўйича аниқланади.

Яхши эластикларга эга клейковина ўз шаклини тўла ёки деярли тўла тиклайди. Эластиклиги қониқарсиз бўлган клейковина ўз шаклига умуман қайтмайди, қониқарли эластикли эса яхши ва қониқарсиз эластикли клейковина ўртасида бўлади.

Эластиклик ва чўзилувчанлигига кура клейковинами уч гурухга ажратиш мумкин:

- 1) яхши эластикларга эга, чўзилувчанлиги бўйича - узун ёки ўрта бўлган клейковина;
- 2) яхши эластикларга эга, чўзилувчанлиги бўйича - қисқа, ҳамда қониқарли эластикларга, чўзилувчанлиги бўйича қисқа, ўртача ёки узун бўлган клейковина;

3) кам эластикларга эга - қаттиқ чўзилувчан, чўзишда осилиб қоладиган, ўз оғирлигидан узиладиган, оқадиган, ҳамда ноэластик, увокланувчан клейковина.

Бундан ташқари клейковинани сифат жихатидан тавсифлаш учун бугунда ИДК-1 лаборатория асбоби кенг қулланилмоқда. Бу асбоб айниқса объектив кўрсаткичларни ҳосил қилиш имкониятини беради. Бу асбоб ишлатилганда ювилган клейковинадан 4 г ли парчани ажратиб, $18\pm2^{\circ}\text{C}$ ҳароратли сувга 15 дақиқага солиб қўйиш зарур.

Ушбу вақт ўтганда клейковина шарчасини асбоб столининг марказита жойлаштиришади ва «Пуск» тугмасига 2 - 3 сония давомида босиб турилади. Шунда клейковинага юк эркин тушади, 30 сониядан сўнг юкнинг силжиши автоматик равишда тўхтайди, «Хисоблаш» лампочкаси ёнади. Асбоб шкаласидаги стрелка клейковинанинг таранглик хусусиятларини шартли бирликларда тавсифлайдиган қийматни кўрсатади. Клейковинанинг сифат гурухлари бўйича градацияси 17- жадвалда келтирилган тавсиялар асосида ўтказилади.

Синовдан сўнг клейковина парчасини столдан олиб, столни қуруқ қилиб артилади. Синовлардан олдин асбобни иш бошлашдан 20 дақиқа илгари ток манбасига улаш зарур ва ишни ўтказиш вақтида хам у тармоққа уланиб туриши лозим.

Клейковинанинг ИДК - 1 асбоби шартли бирликларидағи сифати

Асбобдаги күрсатқычлар, шарт.бирл.	Клейковинанинг сифат гурухи	Клейковина хусусиятлари
45 дан кам	III	Жудакучли
45-65	II	Кучли
65-85	I	Үртгача
85-105	II	Қоникарлы, кучсиз
105-120	III	Қоникарсыз, кучсиз

Ишни бажариш тартиби. Ҳар бир талаба нави күрсатилған ун намунасини олиши лозим. Ушбу намунадан 25 г ун ўлчами ажратилади ва чинни ҳовонча ёки пиёлага солиб, устидан 13 мл сув қойилади.

Пестик ёки шпатель ёрдамида текис ҳамир қорилади. Қорилған ҳамирдан зувала ясаб, усти соат ойнаси билан ёпилған идишда 20 дақықа тиндириб қўйишади. Бундан сўнг 38 – 43 ракамли (4бк - 49к) капрон ёки ипакли элак устида шилдираб турган сув ёрдамида клейковинани ювилади. Шунда клейковинанинг қисмини йўқотишни олдини олиш учун ажраб кетган клейковина парчаларини бирма - бир йигиш ва қўшиб қўйиш зарур.

Клейковина парчалар тўла ювилиб тушмагунча ювилади, буни клейковинани қўлда сикканда шаффофф сув тушишидан билиш мумкин. Қўшимча текширув - бу клейковинани сиқиб чиқарилған сув томчисини «кўк синови» бўйича синаш, яъни сувда крахмал мавжудлигини текшириш. Бунинг учун клейковинадан олинган сув томчисига бир томчи KJ да йод эритмасини қўшилади. Сувнинг ранги кўкармаса, демак крахмал тўлачиқарилған. Ювиб чиқарилған клейковина оғирлигини тортиб билинади.

Клейковина таранглик хусусиятларини аниқлаш учун 4 гоғирлигидаги икки ўлчам ажратилади, улардан зувалачалар ясаб, бирини ИДК-1 асбобида баён қилинган усулда, бошқасини - ГОСТ 9404-60 да баён қилинган усулда синалади. Иш натижаларини жадвалда қайд қилиш мумкин.

Ун клейковинаси миқдори ва сифати жихатидан баҳолаш натижалари.

Ун нави	Клейковина миқдори, %	Сифатини баҳолаш				
		Ранги	Чузилувчанили-ги, см	Эластиклиги	Стандарт бўйича гурухи	ИДК-1 асбоби бирлиги

Клейковина сифати баҳоланғандан сўнг мазкур ун намунаси таркибидаги клейковинанинг миқдор ва сифат күрсаткичлари күрсатилған унга мувофиқлиги тўғрисида хulosса чиқаришади ва ИДК-1 асбобида ва стандарт усулда олинган сифат баҳоларини солиштиришади.

Нон сифати у пишиб чиқкандан камида 4 соат ва кўпи билан 24 соат ўтганда баҳоланади. Тайёр нон 1 г аниқлик билан тортилади.

Қолип нонларнинг ҳажми маҳсус асбобда аниқланади, печ паднисида пишган ноннинг баландлиги H ва унинг диаметри d чизғич ёрдамида аниқлаш мумкин.

Қолип нонлар қуйидаги күрсаткичлар бўйича органолептик усулда баҳоланади: ноннинг ташки қўриниши - шаклининг симметриклиги ва тўғрилиги, устининг ранги («сап-сарик», «жигарранг» ва ҳ.к.), юзанинг тавсифи (силлик, ёриқлар, нотекисликлар билан); нон ўртасининг ранги (ок, оч кулранг, кулранг, сарғиш тўқ); нонни ҳиди (нормал нон ҳиди ёки бошқача); таъми ва кувраклиги чайнаб аниқланади; ғоваклилиги, ғоваклар ўлчамлари, улар бир хил тақсиланиши ва деворлар қалинлигига (майда, ўрта, йирик, бир текис, нотекис, ингичка деворли, қалин деворли) қараб баҳоланади.

19-Жадвал

Олий, биринчи ва иккинчи нав буғдой унидан чиқадиган нон ҳажми

Нон ҳажми, мл	Чиқадиган нон ҳажми, мл	Нон ҳажми, мл	Чиқадиган нон ҳажми, мл	Нон ҳажми, мл	Чиқадиган нон ҳажми, мл	Нон ҳажми, мл	Чиқадиган нон ҳажми, мл

Нон ўртасининг эластиклиги унга бармоқ босиб аниқланади, агар нон ўз ҳолига тўла қайтса, эластиклик яхши деб топилади.

Нон зувалаларини ўлчаб, 14,5% намлигидаги 100 г унга хисобланган олинадиган нон ҳажми ҳисоблаб чиқилади (X , %). Шунда 19 жадвал маълумотларидан ёки биринчи ва иккинчи буғдой уни учун қуийдаги формуладан фойдаланилади:

$$X = \frac{V \cdot 100}{m_{M_{14,5}}} \quad (5)$$

бу ерда: V - қолип нони ҳажми, cm^2 ;

$m_{M_{14,5}}$ - битга нонга сарф бўлган ва намлиги 14,5% бўлган ун оғирлиги, г.

$m_{M_{14,5}}$ қиймати қуийдаги формула бўйича ҳисобланади:

$$m_{M_{14,5}} = \frac{100 - \omega}{100 - 14,5} \cdot m \quad (6)$$

бу ерда: ω - уннинг ҳақиқий намлиги, %;

m - битта нонни ёпиш учун сарф бўлган ун оғирлиги ҳақиқий намлиги билан, г.

Ҳозирда, нон сифати органолептик усулда баҳоланишдан ташқари, объектив равишда балларда баҳоланади. Бунингучун жадвалдан фойдаланиш лозим.

Нон сифатини баҳолаш

Чиқадиган нон ҳажми, мл	H/dнисбати	Нон сифатини баҳолаш
>500	>0,4	Аъло (беш балл)
450-500	>0,4	Яхши (тўрт балл)
400-450	>0,4	Қониқарли (уч балл)
350-400	0,3-0,4	Ўртадан паст (икки балл)
<350	<0,3	Ёмон (бир балл)

Ишни бажариш тартиби. Маълум намлиқдаги ва муайян навли ун намуналарини олинади. (3) формула бўйича керакли ун микдорини ва (4) формула ёки 15 жадвал бўйича сув микдорини аниқланади. Керакли ун, ҳамитуруш, туз микдорини ўлчаб олинади; сувни ўлчов цилинтри ёрдамида ўлчанади. Ҳамир қорилади ва термостатга тиндириш учун қўйилади. Ҳамир оширишга қўйилгандан бошлиб 60 дақиқа ўтганда ҳамирни биринчи бор, 120 дақиқадан сўнг иккинчи бор босиб қўйилади. 170 дақиқадан кейин ҳамирни бўлиб, иккита қолип ва битта паднис нонни ясалади ва яна ошириш учун термостатга қўйилади. Нонни 220°C ҳароратда ёпилади. Тайёр бўлган нон хона ҳароратида совутилади. Органолептик ва баллар билан баҳолаш кейинги кунда ўтказилади. Уннинг нонвойлик хусусиятларини баҳолаш натижалари жадвалда қайд қилинади. Яқунига таҳлил қилинган ун намунасига хос нонвойлик хусусиятлари ҳақида хулоса чиқарилади.

Нон сифатини баҳолаш

Ун нави	Чиқадига	H/d	Таъми	Хиди	Органолептик

	н нонни хажми,мл	нисбати			бахолар	
					Ташқи кўриниш	Нон ўртаси