

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIY VA O'RTA MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI

"KELISHILDI"
Oliy va o'rta mahsus ta'lim vazirligi

TKD rektorii B. Sh. Usmanov
2020 yil "21" o'zi

2020 yil "14" o'zi



YOG'-MOY MAHSULOTLARINI SAQLASH VA QADOQLASH
TEKNOLOGIYASI

FANDASTURI

| | | |
|----------------------|----------------------------|---|
| Bilim sohalari: | 100 000 - 300 000 - | Gumanitar soha Ishlab chiqarish - texnik soha |
| Ta'lim sohalari: | 110 000 - 320 000 - | Pedagogika Ishlab chiqarish texnologiyalari |
| Ta'lim yo'nalishlari | 5 111 000 - 5 321 000 - | Kasb ta'limi (5321000 - Oziq-ovqat texnologiyasi (mahsulot turlari bo'yicha)) Oziq-ovqat texnologiyasi (yog'-moy mahsulotlari) |

Toshkent - 2020

Fan dasturi Oliy va o'rta maxsus, kasb-hunar ta'limi yo'nalishlari bo'yicha O'quv-uslubiy birlashmalar faoliyatini Muvoqiflashiruvchi Kengashning 2020 yil “14, DB” dagi “3” - sonli majlis bayonnomasi bilan ma'qillangan.

O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligining 2020 yil “14, DB” dagi “10” - sonli buyrug'ining 1 - ilovasi bilan fan dasturi ro'yhati tasdiqlangan.

Fan dasturi Toshkent kimyo - texnologiya institutida ishlab chiqildi.

Tuzuvchilar:

- Ilxonjonov P.I. TKTI, “Oziq-ovqat maxsulotlari texnologiyasi” kafedrasi dotsentij k.f.n., dotsent
Ro'ziboyev A.T. TKTI, “Oziq-ovqat maxsulotlari texnologiyasi” kafedrasi mudiri, t.f.n., dotsent
Xodjayev S.F. TKTI, “Oziq-ovqat maxsulotlari texnologiyasi” kafedrasi assistenti

Taqrizchilar:

- Usmanov B.S. - FarPI, “Oziq-ovqat texnologiyasi” kafedrasi mudiri, t.f.n., dotsent
Xusanov Z.X. - “SARDOBA AGRO XOLDING” AJ margarin ishlab chiqarish bo'limi boshlig'i

Fan dasturi Toshkent kimyo-texnologiya instituti Kengashida ko'rib chiqilgan va tavsya qilingan (2020 yil “14”, DB” dagi “1” - sonli bayonnomasi

I. O'quv fanning dolzarbligi va oliv kasbiy ta'lindagi o'rni

Yog'-moy sanoatining asosiy vazifasi xalq xo'jaligiga ekologik toza, raqobatbardosh, yuqori sifatli mahsulotlar ishlab chiqarishdan iborat. Shuning uchun barcha texnologik tizim va jarayonlar nazariy asoslarga tayangan holda olib boriladi. Unda texnologik jarayonlarning optimal sharoitlarini tanlashni, zarur bo'lgan qo'shimcha materiallarni hisoblashni bilish texnologiyani maqsadga yo'naltirilgan ravishda boshqarish imkoniyatini beradi.

“Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi” fani yog'-moy mahsulotlarini saqlash, rafinatsiyalangan yog' va moylar, margarin, mayonez, sovun, yog' kislotalarini qadoqlash va saqlashning nazariy asoslari va texnologiyalarini o'z ichiga oladi. Ushbu taviya ettilayotgan dasturda saqlash va qadoqlash texnologik jarayonlarini va ularning nazariy asoslari, texnologik rejimlarini taxlii qilish va mahsulotlarning sifatini boshqarish asoslari, yog'lar ni saqlash va qadoqlashda xom ashyo, chiqinchi, oraliq va tayyor mahsulotlarning taxlii qilish usullari mantiqiy ketma-ketligi va mazmuni keltirilgan.

“Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi” fani ixtisoslik fanlari blokiga kiritilgan kurs hisoblanib, 4-kursda o'qitilishi maqsadga muvofiq. Bu dasturni analda bajatish uchun talabalar o'quv rejasida rejalashtirilgan umumkasbiy fanlardan va bundan trashqari “Yog'lar va moyli xom ashyo ar kamyosi”, “Yog'lar ni qayta ishlash texnologiyasi” va “O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi” fanlaridan yetarli bilimga ega bo'lishi kerak.

“Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi” fani magistratura mutaxassisligida o'qitiladigan barcha mutaxassislik fanlariiga assos bo'lib xizmat qiladi.

II. O'quv fanning maqsadi va vazifalari

Fanni o'qitishdan maqsad – yog'-moy korxonalarida asosiy va ikkilamchi mahsulotlarni saqlash va qadoqlash usullari, texnologiyalari, hamda qadoqlash idishlarining xom ashyo va materiallari, idishlarning turlari, saqlashda sodir bo'ladigan fizik-kimyoiy jarayonlar va ulami bartaraf etish choralarini bilan tanishtirishdir.

Fanning vazifasi – talabalarni mustaqil fikrlastiga, yog'-moy mahsulotlarni saqlash va qadoqlash texnologiyasi bo'yicha barcha jarayonlarni to'g'ri olib borishni, yog'lar ni saqlash va qadoqlashda yuzaga keladigan texnologik nuqsonlarni bartaraf etish choralarini, maxsulot balansini to'g'ri yuritish va xisob kitoblarini to'g'ri olib borishni o'rgatishdan iborat.

Fan bo'yicha talabalarining bilim, ko'nikma va malakalariga quyidagi talablar qo'yiladi. Talaba:

- moyli urug'larni saqlash va saqlash paytida o'z-o'zidan qizish jarayonining paydo bo'lishi va rivojanishiga turli faktorlarning ta'siri, rafinasiya jarayonining fizik-kimyoviy mohiyati va samaradorligiga ta'sir qiluvchi asosiy omillar haqida tasavvurga ega bo'lishi;
- o'simlik moylari ishlab chiqarish va qayta ishlash jarayonlarining borish ketma-ketligini, innovation texnologiyalarni, sifatli yog'-moy mahsulotlari olishda mahsulot va hom ashyojar sifatiga qo'yiladigan talablarni, margarin va moyonez mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini, soyun ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasini bilsishi;
- yog'-moy mahsulotlarini saqlash, uning usullari va bosqichlarini, saqlash jarayonining fizik-kimyoviy mohiyati va samaradorligiga ta'sir qiluvchi asosiy omillarini, yog'larni qadoqlash usullari va turlarini, qadoqlash idishlari materiallari, ularning turlarini, sarfini, yog'-moy korxonalarining asosiy va ikkilamchi mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyalarini bilsini va ulardan foydalana olishi;
- yog'-moy mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlarini aniqlash ko'nikmalariga ega bo'lishi kerak.

III. Asosiy nazoriy qism (ma'ruza mashg'ulotlari)

1-modul. Yog'-moy mahsulotlарини qadoqlash texnologiyalari

1-mavzu. Fang kirish. Yog'-moy sanoatining rivojlanish istiqbollari

Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi fanining rivojlanishi haqida. Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasi to'g'risidagi olimlar fikri.

Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasini xalq xo'jaligidagi ahamiyati. Yog'larni chiqitsiz ishlatish. Mamlakatda Yog'-moy mahsulotlarini saqlash va qadoqlash texnologiyasining rivojlanish istiqboli.

2-mavzu. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlash texnologiyalari va usullari

Qadoqlash usullari. Qadoqlangan yog' va moylarga ularning nimaga mo'ljallanganligi va qo'llanilishiga bog'liq holda qo'yiladigan talablar. Ayrim qadoqlash usullarini amalga osdirish uchun qo'llaniladigan tayyorlov jarayonlari, ularning sinflanishi va maqsadi.

VI. Asosiy va qo'shimcha o'quv adabiyotlar hamda axborot manbaalari

Asosiy adabiyotlar

1. Gordon L. Robertson. Food Packaging: Principles and Practice; 3 edition. CRC Press - USA, 2012, 686 pages.
2. Qodirov Y., Ro'ziboyev A. Yog'larni qayta ishlash texnologiyasi. Darslik. -T.: Fan va texnologiya. -2014. -320 b.
3. Y.Qodirov, D. Rayshanov, A. Ruziboev "O'simlik moylari ishlab chiqarish texnologiyasi". Darslik. Cho'pon, Toshkent, 2014. - 320 b

Qo'shimcha adabiyotlar

4. Mirziyev Sh.M. Butok kelajahimizni madr va olijkanob halqimiz bilan birga karamiz", Toшkent. "Ўзбекистон", 2017, 488 b.
5. Mirziyev Sh.M. Konun ustuvoritili va inson manfaatlarini tayminlash-joyt tarakkijeti va xalq farovonilittining garovi 48 b. T. "Ўзбекистон", 2017 yill
6. Mirziyev Sh.M. Эркин ва фаровон демократик Ўзбекистон davlatini birgalika barpo etamiz. 56 b. T. "Ўзбекистон", 2016 yill.
7. Руководство по технологии получения и переработки растительных масел и жиров./ Под. редакция. А.Г. Сергеева Л. Учебное пособие: ВНИИЖ том 1-5, -1973, 1985,1977
8. Зайцева Л.В., Нечаев А.П. "Жиры и масла: современные подходы к модернизации традиционных технологий". Учебное пособие.-М.: ДелоПлюс, -2013.-152с.
9. Нечаев А.П., Кочаткова А.А. и др. "Майонезы" Учебное пособие. Санкт-Петербург.: -2000. с.74.
10. Арутюян Н.С., Корнена Е.П., Нестерова Е.А. "Рафинация масел и жиров". Учебное пособие. Санкт-Петербург. ГИОРД. -2004. - 288 с.
11. Qodirov Y. "Yog'larni qayta ishlash texnologiyasidan laboratoriya mashg'ulotlari". O'quv qo'llanma. T.: Cho'pon, -2005, -168 b.

Internet saytлари

12. www.jmcatalysts.com
13. www.yiniti.ru
14. www.bASF-catalysts.com
15. www.oilworld.ru
16. www.edu.uz

6. *Yog‘-moy korxonalarining ikkilamchi mahsulotlarini qadoqlashda uskunalarini tanlash va hisoblash.*
 7. *Yordamchisi materiallar hisobi.*
 8. *...*
- Amaliy mashg‘ulotlar multimedia qurulmalari bilan jijoziangan auditoriyada bir akadem. guruhga bir o‘qituvchi tomonidan o‘tkazilishi lozim. Mashg‘ulotlar faol va interfaktiv usullar yordamida o‘tilishi, mos ravishda munosib pedagogik va axborot texnologiyalar qo‘llanilishi maqsadga muvoqif.*

V. Mustaqil ta’lim va mustaqil ishlar

Mustaqil ta’lim uchun tavsiya etiladigan mavzular

1. Moylarni saqlashda sodir bo‘ladigan kimyoviy o‘zgarishlar.
2. *Yog‘ va moylarning anizidin soni.*
3. *Yog‘ va moylarning perekis soni.*
4. *Yog‘ va moylarning termik parchalanishi.*
5. *Shrotini saqlashda namlikning roli.*
6. *Margarin saqlashda omborlari.*
7. *Moylarni saqlash sharoitlari.*
8. *Moylarni shisha idishlarda saqlashning o‘ziga xosligi.*
9. *Suyuq sovunlarni qadoqlash.*
10. *Atir sovunlarni qadoqlash texnologiyalari.*
11. *Tiklangan katalizatorlardan metallarni ajratib olish.*
12. *Ishlatilgan katalizatorlardan himoyalash.*
13. *Sintetik yuvish, tozalash vositalarini qadoqlash va saqlash.*
14. *...*

Mustaqil o‘zlashtiriladigan mavzular bo‘yicha talabalar tomonidan referatlar tayyorlash va uni raqdimot qilish tavsya etiladi.

3-mavzu. *Yog‘-moy mahsulotlarini qadoqlash idishlarining fizik-kimyoviy xususiyatlari*

Qadoqlash idishlari va ularning turlari. Qadoqlash idishlarining kimyoviy tarkibi va asosiy xossalari. Idishlar tarkibiga qo‘shildigani reagentlar va ularning xarakteristikasi. Qadoqlash idishlarining ko‘rsatkichlari. Xar bir mahsulot uchun o‘ziga xos qadoqlash idishlarini tanlash.

4-mavzu. *Yog‘ va moylarni PET idishlarga qadoqlash*

Yog‘ va moylarni qadoqlashga tayyorlash. PET idishlari, ularning turlari va fizik-kimyoviy xususiyatlari. PET idishlarni qadoqlashga tayyorlash va shakl berish. Yog‘ va moylarni PET idishlarga qadoqlash texnologiyalari. Qadoqlash jarayonida mahsulot sifatining o‘zgarishi. PET idishlarning utilizatsiyalash muammolari va yechimlari. Davriy usulda qadoqlash texnologik sxemasi. Uzlusiz usulda qadoqlash texnologik sxemasi.

5-mavzu. *Yog‘ va moylarni shisha idishlarga qadoqlash*

Yog‘ va moylarni shisha idishlarda qadoqlashga tayyorlash. Shisha idishlari, ularning turlari va fizik-kimyoviy xususiyatlari. Shisha idishlarni qadoqlashga tayyorlash. Yog‘ va moylarni shisha idishlarga qadoqlash texnologiyalari. Qadoqlash jarayonida mahsulot sifatining o‘zgarishi. Shisha idishlarning utilizatsiyalash muammolari va yechimlari. Davriy usulda qadoqlash texnologik sxemasi. Uzlusiz usulda qadoqlash texnologik sxemasi.

6-mavzu. *Yog‘ va moylarni metal va boshqa materiallardan tayyorlangan idishlarga qadoqlash*

Yog‘ va moylarni metal, qog‘oz va polietilen idishlarda qadoqlashga tayyorlash. Metal, qog‘oz va polietilen idishlari, ularning turlari va fizik-kimyoviy xususiyatlari. Metal, qog‘oz va polietilen idishlarni qadoqlashga tayyorlash va shakl berish. Yog‘ va moylarni metal, qog‘oz va polietilen idishlarga qadoqlash texnologiyalari. Qadoqlash jarayonida mahsulot sifatining o‘zgarishi. Metal, qog‘oz va polietilen idishlarining utilizatsiyalash muammolari va yechimlari. Davriy usulda qadoqlash texnologik sxemasi. Uzlusiz usulda qadoqlash texnologik sxemasi. Uzlusiz usulda qadoqlash texnologik sxemasi.

7-mavzu. Margarin va mayonez mahsulotlarini qadoqlash

Margarin mahsulotlari assortimenti va turlari Margarin mahsulotlarini monolt qutilarga qadoqlash. Margarin mahsulotlarini kichik o'chamli qutilarga qadoqlash. Margarin mahsulotlarini PET idishlarga qadoqlash. Davriy usulda qadoqlash texnologik sxemasi. Uzlusiz usulda qadoqlash texnologik sxemasi

Mayonez mahsulotlari assortimenti va turlari. Mayonez mahsulotlarini shisha idishlarga qadoqlash. Mayonez mahsulotlarini kichik o'chamli polietilen qutilarga qadoqlash. Mayonez mahsulotlarini PET idishlarga qadoqlash. Davriy usulda qadoqlash texnologik sxemasi. Uzlusiz usulda qadoqlash texnologik sxemasi va qadoqlash texnologik rejimlari.

8-mavzu. Sovun va yuvuvchi vositalarni qadoqlash

Sovun turlari. Sovunlarni qadoqlashga tayyorlash jarayonlari. Xo'jalik sovunlarini qadoqlash. Atir sovunlarini o'rash va qadoqlash texnologiyalari. Suyuq va malxamsimon sovunlarini qadoqlash. Sovunlarni qadoqlashning zamonaviy texnologiya va jihozlari. Qadoqlangan sovunlarda sodir bo'ladigan fizik va kimyoiy jarayonlar.

9-mavzu. Yog'-moy korxonalarining ikkilamchi mahsulotlarini qadoqlash

Yog'-moy korxonalarining ikkilamchi mahsulotlari va ularning turlari. Ikkilamchi mahsulotlarni qadoqlashning o'ziga xosligi va zaruriyati. Shrot va shulxani qadoqlash. Fosfatid konsentratini qadoqlash. Yog' kislotalari va glitserinni qadoqlash.

2-modul. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlash texnologiyalari

10-mavzu. Yog'-moy mahsulotlarini saqash usullari va texnologiyalari

Yog'li xom ashyolarni saqash usullari va sharoitlarining mahsulot sifatiga ta'siri. Yog'li xom ashyolarni qayta ishslash usullari va sharoitlarining mahsulot sifatiga ta'siri. Yog'-moy mahsulotlarini saqash usullari. Yog'-moy mahsulotlarini saqash texnologiyalari va jixozlari.

11-mavzu. Yog'-moy korxonalarining ikkilamchi mahsulotlarini saqlash

Yog'-moy korxonalarining ikkilamchi mahsulotlari va ularni saqlashning o'ziga xosligi va zaruriyati. Shrot va shulxani uyum xolda saqlash. Shrot va shulxani qadoqlangan xolda saqlash. Fosfatid konsentratini saqlash. Yog' kislotalari va glitserinni saqlash.

12-mavzu. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda sodir bo'ladigan fizik-kimyoiy o'zgarishlar

Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda sodir bo'ladigan fizik-kimyoiy o'zgarishlar. Saqlashda sodir bo'ladigan fizik-kimyoiy o'zgarishlarning mahsulot tarkibiga bog'liqligi. Yog'larning oksidlansishi. Perekis soni va uning saqlash sharoitiga bog'liqligi. Shrot va shulxanining o'z-o'zidan qizib ketishi. Yog'-moy mahsulotlarini saqlashda sodir bo'ladigan noxush fizik-kimyoiy o'zgarishlarni oldini olishi va bartaraf etish chora-tadbirlari.

13-mavzu. Yog'-moy mahsulotlarini saqlash omborlari

Yog'-moy mahsulotlarini saqlash omborlari va ularning turlari. Omborxonalarga qo'yiladigan sifat talablar. Yog' va moylarni saqlash uchun qo'llaniladigan sig'implar. Margari va mayonez saqlash omborlari. Shrot va shulxa saqlash omborlari. Omborxona turi va sharoitlarining mahsulot sifatiga ta'siri.

14-mavzu. Yog'-moy mahsulotlarini tashish

Yog'-moy mahsulotlarini tashish elementlari, texnika va jixozlari. Transport elementlari: noriya, shnek, ti'mogichli uzatma, lentali uzatma va boshqalar. Yog'-moy mahsulotlarini tashish texnikalariga qo'yildigan talablar. Yog'-moy mahsulotlarini tashish sharoitlari.

IV. Amaliy mashg'ulotlar bo'yicha ko'rsatma va tavsiyalar

Amaliy mashg'ulotlaruchun quyidagi mavzular tavsya etiladi:

1. Moyli urug'larni saqlashda chiqindi va yo'qotishlarni hisoblash.
2. Yog' va moylarni saqlashda chiqindi va yo'qotishlarni hisoblash.
3. Shrot va shulxani saqlashda chiqindi va yo'qotishlarni hisoblash.
4. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlashda chiqindi va yo'qotishlarni hisoblash.
5. Yog'-moy mahsulotlarini qadoqlashda uskunalmanni tandalash va hisoblash.