

МАКАРОН МАҲСУЛОТЛАРИ ТЕХНОЛОГИЯСИ ФАНИДАН АТАМАЛАРНИНГ ИЗОҲЛИ ЛУҒАТИ

(ГЛОССАРИЙ)

Антиоксидантлар – оксидланиш жараёнини секинлаштирувчи моддалар.

Гомогенлаш – маҳсулот таркибини бир жинсли ҳолатга келтириш.

Гранула - лотинча сўзи *granululum* сўзидан олинган бўлиб, «донача» маъносини англатади.

Дезинсекция - зарарли ҳашоротларни махсус йўллар билан йўқотиш.

Дезинфекция - юқумли касалликларни тарқатувчи микробларни махсус йўллар билан йўқ қилиш.

Дератизация - кемирувчиларни махсус йўллар билан йўқотиш.

Донга гидротермик ишлов бериш – донни намлаш ва 0,15-3 МПа босимга эга буғ билан 3-5 минут ишлов бериб, кейин уни 12-15 % намликкача қуритиш.

Каротиноид пигментлар. Каротиноид пигментлар (каро-тиноидлар) гуруҳига сариқ ёки сарғиш рангга бўялган моддалар киради.

Макарон маҳсулотлари - ун ва сувдан, баъзида эса оксилли бойитувчилар ёки таъм берувчи моддалар қўшиб тайёрланган ошпазлик ярим тайёр маҳсулоти ҳисобланади.

Макарон маҳсулотларининг тавсифи

А гуруҳи - қаттиқ буғдой унидан тайёрланган маҳсулотлар;

Б гуруҳи - шаффофлиги юқори бўлган юмшоқ буғдойдан тайёрланган маҳсулотлар;

В гуруҳ - юмшоқ буғдойдан тортилган новвойлик унидан тайёрланган маҳсулотлар;

1-синф - новвойлик олий навли ундан тайёрланган маҳсулотлар;

2-синф - новвойлик биринчи навли ундан тайёрланган маҳсулотлар киради.

Макарон маҳсулотлари қуйидаги типларга бўлинади: найсимон, ипсимон (вермишел), тасмасимон (угра) ва шаклдор. Ўз навбатида санаб ўтилган макарон маҳсулотларининг типлари хил-ларга (подтипларга) ва турларга бўлинади.

Макарон хаамири тайёрлаш. Хаамир тайёрлаш жараёни қўшимчаларни (ун, сув ва бошқалар) дозалаш ва хаамир қоришдан иборат.

Хаамирни прессилаш. Прессилашнинг, бошқача қилиб айтганда экструзиянинг мақсади - қорилган хаамирни зичлаш, уни бир жинсли боғланган қовушқоқ пластик хаамир массасига айлантириш, кейин унга маълум шакл беришдан иборат. Хаамирга, уни металл матрицага ўйилган тирқишлар (филерлар) дан сиқиб чиқариб шакл берилади. Тирқишларнинг шакли прессиланган нам маҳсулотларнинг шаклини белгилайди. Масалан, айлана кесимли тирқишдан вермишел, тўғри бурчакли тирқишдан угра олиш мумкин.

Нам маҳсулотларни бўлаклаш икки операциядан иборат: матрицалардан прессланган нам маҳсулотларни керакли узунликдаги бўлакларга бўлиш ва уларни қуритишга тайёрлаш.

Макарон маҳсулотларини қуритиш. Қуритишнинг мақсади – маҳсулотларнинг шаклини мустаҳкамлаш ва уларда микроорганизмларнинг ривожланишини олдини олишдан иборат. Бу технологик жараённинг узокроқ давом этадиган ва масъулиятли босқичи бўлиб, уни тўғри амалга оширилиши биринчи навбатда маҳсулотларнинг мустаҳкамлигини таъминлайди.

Макарон маҳсулотларини қадоқлаш. Тайёр маҳсулотлар кичик идишларга (кутичалар ва халтачалар) қўлда ёки қадоқлаш машиналарида, ёки уюм ҳолида йирик идишларга (кутиларга, кўп қатламли қоғоз қопларга) жойланади.

Макарон хамирининг рецептураси. Макарон хамирининг рецептураси уннинг сифати, маҳсулот тури, қуритиш усули ва бошқа омилларга боғлиқ бўлади. Рецептурада қуйидагилар кўрсатилиши лозим: ун ва сувнинг миқдори ва ҳарорати, хамирнинг намлиги ва ҳарорати, қўшимчали маҳсулотлар ишлаб чиқаришда эса - қўшимчаларнинг дозалари.

Макарон хамирини қориш усуллари.

Хамирнинг белгиланган намлигига кўра макарон хамирини қориш уч хилга бўлинади:

- қаттиқ, хамирнинг намлиги 28-29 %;
- ўрта, хамирнинг намлиги 29,1-31 %;
- юмшоқ, хамирнинг намлиги 31,1-32,5 %.

Матрица – маълум шаклдаги тешикчаларга эга қалин металл пластина бўлиб, прессларнинг асосий қисми ҳисобланади.

Меланж - пўчок, пўстлоқ ва тухум муртагидан ажратилган, оқи сариғи билан аралаштирган ва музлатиб қадоқланган тухум маҳсулоти.

Модификацияланган крахмаллар – махсус ишлов бериш натижасида табиий крахмалнинг хоссаларини ўзгартириш йўли билан олинган маҳсулотлар.

Спагетти - хорижда маклакатларда узун вермишел шундай номланади.

Стерилизациялаш – маҳсулот таркибидаги барча микроорганизмларни йўқотиш мақсадида кўп ҳолларда унга 100 °С дан юқори ҳароратда, босим остида иссиқлик билан ишлов бериш.

Технология - материални қайта ишлаш воситалари ва услублари тўғрисидаги фан.

Тритикале - буғдой (*Triticum*) ва жавдар (*Secale*) донларининг лотинча номларидан олинган атама.

Ун тортиш - донни қайта ишлаб ун олиш технологик жараёни мажмуаси.

Эндосперм – асосан крахмал ва оксил заррачаларидан иборат доннинг мағзи.