

Ш.Н. Атаханов, канд. техн. наук (*Наманганский государственный университет, г. Наманган, Узбекистан*)

Б.С. ўгли Тошпулатов, магистрант (*Наманганский государственный университет, г. Наманган, Узбекистан*)

Д. Сотиболдиева, студ. (*Наманганский государственный университет, г. Наманган, Узбекистан*)

Ш.Ш. ўгли Отаханов, бакалавр (*Наманганский государственный университет, г. Наманган, Узбекистан*)

Д.С. Буранова, сотр. (*Наманганский государственный университет, г. Наманган, Узбекистан*)

АНАЛИЗ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЦУКАТОВ

В настоящее время можно наблюдать небывалый рост населения земного шара. Изучая литературные источники, можно отметить, что земля может прокормить около 5–6 млрд населения земного шара.

Возможности земли действительно неисчерпаемые, но имеют пределы своих возможностей. К этим бедствиям можно добавить наводнения, засухи, порча почвы, снижение плодородия. Человечеству необходимы поиск новых решений для обеспечения потребностей растущего населения земного шара. На сегодняшний день учёными разрабатываются новые виды животноводческой продукции, которые являются продуктивными и скоросозревающими. Немало внимания уделяют повышению плодородности земли, большие усилия прилагают для обеспечения населения органической продукцией.

Из вышеуказанных ещё одним из путей решения проблем являются разработка и внедрения безотходной технологии переработки сельскохозяйственной продукции и уменьшения потерь при сборке и транспортировке сырья. Это также способствует увеличению потребительской продукции на 8–10%.

Учитывая вышеприведенные данные, молодые ученые Наманганского государственного университета разработали технологии глубокой переработки ореха греческого, тыквы, арбуза, дыни, граната.

При глубокой технологии переработки вышеуказанных видов сырья, кроме использования основного сырья, перерабатывают образующийся другие виды побочных продуктов.

Из греческого ореха, кроме использования ядер, из скорлупы получают активированный уголь, а из кожуры после специальной обработки (заявка на патент) получают цукаты.

Технология глубокой переработки тыквы включает приготовление цукатов из мякоти тыквы, получение тыквенного масла, а также приготовление цукатов из кожуры тыквы. Цукаты из тыквенной кожуры готовят по специальной технологии, разработанной молодыми учеными, которые удаляют посторонние и минеральные примеси по специальной технологий.

Из арбузных и дынных корок цукатв изготавливают по разработанной технологии с использованием сиропа из топинамбура. Известны технологии приготовления цукатов из арбузных и дынных корок. При приготовлении этих цукатов количество вводимого сахара составляет почти 1:1, что приводит к подслащиванию, и после потребления они подавляют аппетит. По разработанной технологии вместо сахара использовали сироп. Этот сироп богат фруктозой и предотвращает кариес.

Анализ технологии цукатов, производимых в перерабатывающих отраслях, показывает, что нетрадиционное сырьё используется крайне редко и практически отсутствует нормативно-техническая документация (кроме арбузных и дынных корок).

Существующие технологии в основном для домашнего приготовления. Не разработаны рецептуры для организации крупного и поточного производства.

Исследовательская работа молодых ученых НамДУ направлена именно на исследование процессов приготовления, обмена веществ и разработку рецептуры с учетом потерь и отходов при производстве цукатов.

Внедрение данной технологии в производство будет способствовать внедрению безотходной и глубокой переработки сырья, а также расширению ассортимента цукатов.