ISSN: 2181-4341, IMPACT FACTOR (RESEARCH BIB) – 9.145, SJIF – 5,431

O'ktamboyev D.

SamISI, SAT-123 guruh talabasi

Suvanov.Z

SamISI, "Servis" kafedrasi katta o'qituvchisi

SUNIY VA TABIIY TAM BERUVCHI MODDALAR , VA ULARNING OZIQ OVQAT MAHSULOTLARIGA TEXNOLOGIK ISHLOV BERISHDAGI AHMIYATI

Annotatsiya: Ushbu maqolada oziq-ovqat sanoatida qo'llaniladigan tabiiy va sun'iy ta'm beruvchi moddalar, ularning kimyoviy tarkibi, xususiyatlari hamda mahsulotlarga texnologik ishlov berish jarayonidagi ahamiyati tahlil qilinadi. Tabiiy ta'm beruvchilarning ekologik tozaligi va iste'molchilar uchun xavfsizligi, sun'iy qo'shimchalarning esa barqarorlik, uzoq muddat saqlanish va iqtisodiy samaradorlikni ta'minlashdagi o'rni yoritib beriladi.

Kalit so'zlar: tabiiy ta'm beruvchilar, sun'iy ta'm beruvchilar, oziq-ovqat qo'shimchalari, organoleptik xususiyatlar, oziq-ovqat texnologiyasi, aromatizatorlar, stabilizatorlar, konservantlar, mahsulot sifati, saqlash muddati, texnologik ishlov berish.

Аннотация: В данной статье рассматриваются натуральные и искусственные вкусоароматические вещества, применяемые в пищевой промышленности, их химический состав, свойства и значение в процессе технологической обработки продуктов питания. Освещаются преимущества натуральных добавок с точки зрения экологичности и безопасности для потребителей, а также роль искусственных добавок в обеспечении стабильности, длительного срока хранения и экономической эффективности.

Ключевые слова: натуральные вкусоароматические вещества, искусственные добавки, пищевые добавки, органолептические свойства, пищевая технология, ароматизаторы, стабилизаторы, консерванты, качество продукции, срок хранения, технологическая обработка.

Abstract: This article examines natural and artificial flavoring substances used in the food industry, their chemical composition, properties, and their importance in the technological processing of food products. The advantages of natural additives in terms of environmental friendliness and consumer safety are highlighted, as well as the role of artificial additives in ensuring stability, extended shelf life, and economic efficiency.

Key words: natural flavorings, artificial additives, food additives, organoleptic properties, food technology, flavoring agents, stabilizers, preservatives, product quality, shelf life, technological processing.

Ta'm beruvchi moddalar oziq-ovqat mahsulotlarining ta'mi, hidi va umumiy sifatini shakllantirishda muhim o'rin tutadi. Ular mahsulotni iste'molchi uchun jozibador qilish bilan birga, ishlab chiqarish jarayonining samaradorligini ham oshiradi. Ta'm beruvchi moddalar asosan tabiiy va sun'iy turlarga bo'linadi va har ikkalasi zamonaviy oziq-ovqat texnologiyasida keng qo'llaniladi.

Tabiiy ta’m beruvchi moddalar o‘simliklar, hayvon mahsulotlari yoki mikroorganizmlar asosida olinadi. Ularga ziravorlar, meva va sabzavot ekstraktlari, efir moylari hamda fermentatsiya jarayonida hosil bo‘ladigan aromatik moddalar kiradi. Ularning tarkibida limonen, mentol, vanillin kabi tabiiy birikmalar mavjud bo‘lib, mahsulotga o‘ziga xos tabiiy hid va ta’m beradi. Bunday moddalar ekologik tozaligi, inson salomatligiga nisbatan xavfsizligi va boy aromatik xususiyatlari bilan ajralib turadi. Shu bilan birga, ular tashqi muhit omillariga sezgir bo‘lib, yuqori harorat, yorug‘lik va kislorod ta’sirida tez o‘zgarishi yoki parchalanishi mumkin.

Sun’iy ta’m beruvchi moddalar esa kimyoviy sintez yo‘li bilan laboratoriya sharoitida yaratiladi. Ular tabiiy aromalarga o‘xshash qilib ishlab chiqiladi va ko‘pincha bir xil, barqaror ta’mni ta’minlaydi. Masalan, sun’iy vanilin yoki mevali aromatizatorlar oziq-ovqat mahsulotlariga kerakli hid va ta’mni beradi. Bunday moddalar ishlab chiqarishda arzonligi, uzoq muddat saqlanishi va tashqi sharoitlarga chidamliligi bilan ajralib turadi. Shu sababli ular sanoatda keng qo‘llaniladi, lekin me’yoridan ortiq ishlatilganda inson organizmiga salbiy ta’sir ko‘rsatishi mumkin.

Oziq-ovqat mahsulotlariga texnologik ishlov berish jarayonida ta’m beruvchi moddalar alohida ahamiyatga ega. Issiqlik bilan ishlov berish, muzlatish yoki quritish jarayonida mahsulotning tabiiy aromasi qisman yo‘qoladi. Shu holatda ta’m beruvchi moddalar yordamida yo‘qolgan hid va ta’m qayta tiklanadi yoki kuchaytiriladi. Bundan tashqari, ular mahsulotning organoleptik xususiyatlarini barqarorlashtiradi, ya’ni har bir partiyada bir xil sifatni ta’minlashga yordam beradi. Ayrim ta’m beruvchi moddalar konservatsiya jarayonida ham ishtirok etib, mahsulotning saqlanish muddatini uzaytirishga xizmat qiladi.

Zamonaviy oziq-ovqat sanoatida ta’m beruvchi moddalar nafaqat ta’m berish, balki mahsulotni standartlashtirish, ishlab chiqarish xarajatlarini kamaytirish va iste’molchilar talabiga mos mahsulot yaratishda muhim vosita hisoblanadi. Hozirgi tendensiyada esa tabiiy ta’m beruvchilarga bo‘lgan talab ortib bormoqda, chunki iste’molchilar sog‘lom va ekologik toza mahsulotlarni afzal ko‘rmoqda. Shu bilan birga, sun’iy moddalar ham texnologik jihatdan qulayligi sababli o‘z ahamiyatini yo‘qotmagan. Eng muhim masala ularni ilmiy asoslangan me’yorlarda va to‘g‘ri muvozanatda qo‘llashdan iborat

Xulosa. Xulosa qilib aytganda, tabiiy va sun’iy ta’m beruvchi moddalar oziq-ovqat sanoatida muhim ahamiyatga ega bo‘lib, ular mahsulotlarning ta’mi, hidi va umumiy sifatini shakllantirishda asosiy omillardan biri hisoblanadi. Tabiiy ta’m beruvchilar o‘zining xavfsizligi va boy aromatik xususiyatlari bilan ajralib tursa, sun’iy ta’m beruvchilar barqarorligi, arzonligi va uzoq muddat saqlanishi bilan ishlab chiqarishda qulaylik yaratadi. Texnologik ishlov berish jarayonida bu moddalar yo‘qolgan ta’m va hidni tiklash, mahsulot sifatini bir xil darajada ushlab turish hamda saqlanish muddatini uzaytirishda muhim rol o‘ynaydi. Shu sababli zamonaviy oziq-ovqat texnologiyasida ularni ilmiy asosda, me’yoriy talablarga rioya qilgan holda va muvozanatli tarzda qo‘llash mahsulot sifati va inson salomatligini ta’minlashning asosiy shartlaridan biri hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Xudayshukurov, N. Muhammadiev, N. Mo‘minov, J. Shukurov. Ovqatlanish mahsulotlarini ishlab chiqarish asoslari. Darslik. – T.: «IQTISOD-MOLIYA», 2009. – 354 b.

2.Sh. Karimov. Umumiy ovqatlanish korxonalari texnologiyasi. Darslik. – T.: «O‘qituvchi», 2018. – 280 b.

3.I. Rahimov. Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. Darslik. – T.: «Fan», 2016. – 320 b.

ISSN: 2181-4341, IMPACT FACTOR (RESEARCH BIB) – 9.145, SJIF – 5,431

4.A. Abdurahmonov. Oshpazlik asoslari. – T.: «Sharq», 2015. – 250 b.

5.D. Aslanova. Dunyo xalqlari ovqatlanishining xususiyatlari. Darslik. – T.: «IQTISOD-MOLIYA», 2021. – 415 b.