



International Congress on Biological, Physical And Chemical Studies

International Congress on Biological, Physical And Chemical Studies - is an international conference platform under open access policy. The conference is led by international expert members who take an objective approach to peer review, ensuring each research paper is reviewed, edited by authors and evaluated on its own scholarly merits and research integration. Publishing and joining on the proceeding of the International Congress on Biological, Physical And Chemical Studies will ensure publishing experience and indexing possibilities on various global indexing.

Сравнение Остаточной Влажности В Сушеных Баклажанных Продуктах Между Сортами И Гибридами

Ахмедов Шухрат Курвондурдыевич

Независимый студент Ташкентского государственного аграрного
университета

Аннотация

в данной статье сушка баклажанов на солнце и в сушильном оборудовании без очистки показала положительный результат. Опыты показали, что по данным анализа проб, взятых от сортов и гибридов сырья баклажанов, эти показатели составляют у сорта Аврора 88,9%, у сорта Сурхан Гозали 87,8%, у Анет F1 89,1%, у сорта Замин F1 89,1%. гибрид 88,6%, гибрид Pantera F1 имеет 88,8%, гибрид Барселона F1 имеет 89,2% общего содержания воды.

Ключевые слова: баклажан, солнце, тепло сырья, температура, ветер, скорость строительства, испарение воды, сушеный продукт, влага.

Входить. Из научных источников известно, что не только в мире, но и на территории нашей Республики баклажаны выращиваются на больших площадях овощных культур. Роль крестьянских хозяйств несопоставима в полном удовлетворении потребностей населения страны в качественных продуктах питания, в поставке различных овощей в стабильном (свежем), сушеном и переработанном виде в течение всего года. Сегодня молодыми учеными, работающими в сфере сельского хозяйства республики, создано и выведено множество новых сортов овощных культур, в том числе сорта баклажанов, обладающие уникальными биологическими свойствами и требующие специальной технологии выращивания и обработки, широко используемые в производстве.

Режим хранения, сушки и переработки пищевых продуктов является основой повышения качества продукции, снижения потерь и отходов, снижения себестоимости готовой продукции. Известно, что одновременно реализовать все продукты питания, в том числе овощи, невозможно. Поэтому сегодня большое внимание уделяется их комплексной переработке и сушке. Это не только предохраняет продукцию от порчи, но и позволяет получать новые питательные и вкусные продукты [3].

Одним из важных направлений наших исследований является производство экологически чистой, качественной сушеной продукции, соответствующей требованиям стандартов [6, 7, 8]. В зависимости от способа переработки такую продукцию делят на сушеную (чипсы и порошки) и консервированную (в герметично закрытой таре). Одним из способов

переработки урожая баклажанов является простая сушка на солнце. Сушка на солнце обеспечивает получение экологически чистой сушеной продукции при максимальном использовании природных факторов – солнца, ветра, относительной влажности воздуха. Сушка на солнечном свете позволяет получать готовые к употреблению продукты для использования в пищу в течение короткого или длительного времени в зависимости от вида продукта [9].

Научный метод исследования. В ходе полевых экспериментов проводились фенологические наблюдения, биометрические измерения. Мониторинг и расчет проводились в соответствии с общепринятыми требованиями. Опыты проводились в 4-х повторах. Массу нетто сушеных овощей, форму и размер частиц, объем измельчения, дефекты внешнего вида, соотношение компонентов, органолептические показатели и методы определения сушки определяли по международному стандарту ГОСТ 13340.1-77.

Исследования проводились в 2023-2024 годах на опытном поле по сушке плодоовощной продукции Информационно-консультативного центра Ташкентского государственного аграрного университета.

Цель исследования - получение качественного сушеного продукта путем сушки баклажанов на солнце и в сушильном оборудовании в обычных условиях.

В качестве **объектов исследования** были выбраны сорт Аврора, сорт Сурхан Гозали, Анет F1, гибрид Замин F1, гибрид Пантера F1 и гибрид Барселона F1.

Результат исследования. Соответственно, образцы разных сортов и гибридов помещаются в специальный алюминиевый контейнер оборудования видеоблогера и закрывается крышка оборудования. Нагрев продолжается в течение всего времени работы оборудования до полного испарения количества жидкости, содержащейся в помещенном на него образце. В эксперименте установлено, что этот процесс занимал разное время в каждом из полученных образцов, т.е. в зависимости от сорта и гибридов. В образце, потребовавшем наименьшее время, у гибрида сорта Сурхан Гозали и Замин G'1 это заняло 4-9-5,6 минут, а в случае с Анет F1 Барселона наиболее длительный процесс длился 8-10 минут. наблюдался в гибриде F1 (табл. 1).

Таблица 1 Сравнительный анализ количества воды и сухого вещества в свежих и сушеных сортах и гибридах баклажанов (2022-2023 гг.)

№	Сорта и гибриды баклажанов	Содержание воды в баклажанах перед сушкой, %	Количество остаточной воды в готовом изделии после сушки, %	Количество сухого вещества в баклажанах перед сушкой, %	Масса сырья до сушки, кг	Масса готового продукта после сушки, кг.
1	Аврора	88,9	14,5	4,9	10	0,95
2	Сурхан красивый	87,8	14,1	4,7	10	0,86
3	Анет F1	89,1	14,9	5,2	10	0,97
4	Земля F1	88,6	13,8	5,0	10	0,91
5	Пантера F1	88,8	14,7	5,1	10	0,88
6	Барселона F1	89,2	16,2	4,8	10	1,2

Опыты показали, что по данным анализа проб, взятых от сортов и гибридов сырья баклажанов, эти показатели составляют у сорта Аврора 88,9%, у сорта Сурхан Гозали 87,8%, у Анет F1 89,1%, у сорта Замин F1 89,1%. гибрид 88,6%, гибрид Pantera F1 имеет 88,8%, гибрид Барселона F1 имеет 89,2% общего содержания воды.

Как отмечено в таблице, в ходе наших экспериментов при анализе количества остаточной

воды в сушеной продукции сортов и гибридов баклажанов в лабораторных условиях с использованием оборудования Vloger были получены следующие результаты. При наличии остаточной воды в продукции у сорта Аврора - 14,1%, у сорта Сурхан Гозали - 14,9% - Анет F1, 13,8% - гибрида Замин F1, 14,7% - гибрида Пантера F1, 16,2% - гибрида Барселона F1. Было определено в ходе наших экспериментов.

Следует отметить, что сушеная продукция этих сортов и гибридов баклажанов сушилась в сушильном оборудовании в течение 38-40 часов при температуре воздуха внутри оборудования 52-54 0С, хотя уровень остаточного содержания воды в сушеной продукции всех сортов и гибридов существенной разницы не показали, но сорт Сурхан гзали и В высушенной продукции гибрида Замин F1 наблюдалось, что содержание влаги было несколько меньше по сравнению с другими сортами и гибридами, т.е. 14,1% у Сурхан гзали. сорта и 13,8% у Замина F1.

В ходе наших экспериментов также были проанализированы значимость и особенности изменчивости качества продуктов из сушеных баклажанов. При проведении экспериментов и их статистическом анализе было установлено, что описание показателей качества и их основных характеристик четко различимо. Показатели качества сушеной продукции из баклажанов анализировали по различным признакам, цвету, запаху, форме, наличию или отсутствию признаков, не подлежащих количественному измерению продукта, или всем признакам, влияющим на качество сушеной продукции. При изучении прилагательных часто наблюдается, что изучаемый сборник представлен преимущественно в двух градациях. Знак есть, знака нет, то есть есть две возможности, две альтернативы. Как известно из научных источников, этот процесс сравнения называется альтернативным сравнением.

Краткое содержание. При сушке баклажанов на солнце и в сушильном оборудовании сушка сырья от кожуры показала положительный результат. Продукты из баклажанов, высушенные на солнце, по сравнению с готовой продукцией, высушенной в сушильном оборудовании, по различным показателям качество цвета продукта оставалось естественным по сравнению с продуктами, высушенными на солнце.

Список использованной литературы

1. Gordeyev A.V. Resheniye problem prodovolstvennoy bezopasnosti. Mir agrobiznesa. 2008 ;(1):4-6.
2. Ivanova V.M. Rost selskoxozyaystvennogo proizvodstva, kak faktor razvitiya pishевой promishlennosti i prodovolstvennogo rinka. Pishевaya promishlennost. 2016 ;(2):8-11.
3. Machulkina V.A. Bezotxodnaya texnologiya pererabotki ovoshebaxchevoy produksii. Kartofel i ovoshi. 2017 ;(7):22-23.
4. Geraskina N.V. Seleksiya baklajana dlya yuga Rossii. Kartofel i ovoshi. 2016 ;(7):33-34.
5. Kigashpayeva O.P., Avdeyev A.Y. Noviye sorta baklajana dlya konservirovaniY. Kartofel i ovoshi. 2016;(7):35-36.
6. Mediko-biologicheskiye trebovaniya i sanitarniye normi prodovolstvennogo sirya i pishевix produktov. M.: Izdatelstvo standartov, 1990. S.94-100. 7. Gigiyenicheskiye trebovaniya bezopasnosti i pishевой sennosti pishевix produktov M., 2002.
7. Axmedov Sh.K., Nortojiyev B.Sh., "TABIIY SHAROITDA MAXSUS QURITISH USKUNASIDA BAQLAJON QURITISH" Ta'limda zamonaviy transfarmatsiyasi| 11-to'plam 1-son| tadqiqotlar.uz 2024 йил. Б.28-31