

ZIG'IR MOYINI RAFINATSIYA QILISH

Arislonboyeva Bonu G'ayrat qizi

Urganch davlat universiteti "Kimyoviy texnologiyalar fakulteti"

Oziq-ovqat texnologiyalar yo'nalishi 3-kurs talabasi

***Annotatsiya:** Ushbu maqolada zigir urug'idan olingan moyning rafinatsiyalash texnologiyasi haqida ma'lumot berilgan, ya'ni, rafinatsiyalash jarayonida zigir moyi tarkibidagi toyingan va toyinmagan kislotalarni aniqlash usullari keltirib o'tilgan. Bugungi shiddat bilan rivojlanayotgan zamonda har bir sohada zamonaviy texnologiyalardan foydalanish maqsadga muvofiq bo'ladi. Shuningdek, yog'- moy sanoatida ham foydalanish yuqori samara beradi.*

***Kalit so'zlar:** yog'-moy sanoati, zig'ir urug'i va zig'ir moyi, linol kislota, dezodaratsiya, linolein kislota, natriy silikat.*

Bugungi kunda dunyo miqyosida oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish hajmining o'sishi aholi soni va ehtiyojlarining ko'payishidan ortda qolayotgani sohada amalga oshirilishi lozim bo'lgan ishlarning ko'lami kengligidan dalolatdir. Ayniqsa, Prezidentimizning agrar sohaga ilg'or agrosanoat texnologiyalarini jalb etish, qishloq xo'jaligi infratuzilmasi, irrigasiya va meliorasiya tizimlarini rivojlantirish va rekonstruksiya qilish, marketing va jahon bozorlariga chiqish bo'yicha yangi texnologiyalarni joriy qilish zarurati va bunda xorijiy investisiyalarning tutgan o'rni haqidagi mulohazalari e'tiborga molikdir.

Zig'ir moyi tarkibidagi ko'p miqdordagi o'ta to'yinmagan linol (15-30%), linolen (44-61%), izolinol kislotalarining bo'lishi hisobiga bular quriydigan moylar hisoblanadi. Moyda sterinlar, fosfatidlar, uglevodlar bo'lib, shuningdek ular bo'yovchi moddalar mavjud. O'ta to'yinmagan bu moylarda kislotalarning borligi, neytrallashda misellyar qatlami yupqa va harakatchan sovunli plyonkalar hosil

bo'lishiga olib kelib, kungaboqar va paxta moylari soapstoklari uchun xarakterli bo'lgan soapstok parchalari shakllanishi qiyin kechishi aniqlandi. Unda hosil bo'layotgan sovunli sistemalar gidrofil komplekslari: fosfatidlar, uglevodlar bilan muvozanatlanadi. Rafinatsiya qilingan yog'ni iste'molga yoki texnik maqsadda ishlatish mumkin. Rafinatsiyalanmagan yog' va moylarni esa ishlatish qiyinchilikka olib keladi, ba'zi bir hollarda umuman ishlatib bo'lmaydi. Yog' tarkibidagi aralashmalar har xil bo'lganligi uchun rafinatsiya jarayoni kompleks usulda ya'ni moydan chiqarib tashlanayotgan aralashmaning tarkibi, xususiyatiga qarab har xil reagentlar yordamida ketma-ket jarayonlar bilan olib boriladi. Yog'-moy sanoatida rafinatsiya turli fizikaviy va kimyoviy jarayonlarning murakkab kompleksidir. Ularni qo'llash moydan hamrox moddalarni ajratib olishga imkon beradi. Bu jarayonlarning harakteri, moyning tabiati va tozalangan moy sifati bilan aniqlanadi. Rafinatsiya usulini shunday tanlash kerakki, bunda moyning triglitserid qismi o'zgarishsiz qolsin va moydan maksimal miqdorda qimmatli hamrox moddalar (fosfatidlar) ajralib chiqishi kerak. Rang beruvchi moddalar tozalanmagan zig'ir moyini 20-30 ° C haroratda 5-8% konsentratsiyali natriy silikatning suvli eritmasi ishlash orqali amalga oshiriladi. Rafinatsiyalangan zig'ir moyi toza, shaffof, cho'kindisiz, yashil-sariq rangga ega bo'lishi kerak, ta'mi va hidi biroz aniq bo'lishi kerak. Ta'mi va hidi toza, achchiqsiz, cho'kindi. Natriy silikat ($\text{Na}_2\text{O} \cdot n \text{SiO}_2$) alohida ajralib turadi, o'simlik moylarini (kungaboqar, soya, danakli mevalar va boshqalar) rafinatsiyalashda ijobiy natijalar beradi. Bundan tashqari, oziq-ovqat salomasini rafinatsiyalash jarayonida natriy silikatidan foydalanish tozalangan moy mahsulotining chiqishini o'rtacha 2,7% ga oshirish imkonini beradi.

REFERENCES

1. Qodirov Y.Q., Ruziboyev A.T., Abdurahimov A.A. / YOG'LARNI RAFINATSIYALASH VA KATALITIK MODIFIKASIYALASH DARSLIK. Toshkent-2020
2. Каримова, М.А. Определение жирнокислотного состава семян льна посевного ГЖХ-методом /М.А. Каримова, А.Ш. Рамазанов// Химия в технологии и медицине: Материалы Всерос. науч.-практич. конф.- Махачкала, 2002. - С. 115 - 117.
3. Каримова, М.А. Масло семян льна: поиск путей использования в качестве БАД к пище /М.А. Каримова, Э.Ф. Степанова// Медлайн. - 2004. - №8-9. - С. 58-59
4. Тютюнников Б.Н., Химия жиров, М., 1974; Беззубов Л. П., Химия жиров, 3 изд., М., 1975
5. Унанянц Т.П. «Химические товары Том 5»