

SOYADAN QAYTA ISHLANADIGAN MAHSULOTLAR

Abdunazarova Marg'iyona Xusniddin qizi

Eshonqulova Aziza Akram qizi

Samarqand agroinnovatsiyalar va tadqiqotlar instituti

Annotatsiya: Undan qayta ishlanadigan mahsulotlar juda ko'p bo'lib, 400 ortiq mahsulot olish mumkin. Uning e'tiborga molik jihati tarkibidagi oqsil moddasi hisoblanadi. Soya bizning dalalarimizda bir muncha kam uchraydi va sanoatimizda ham undan foydalanish kam. Bu maqolada soyadan qayta ishlab tayyorlanadigan mahsulotlarning bir qanchasi keltirib o'tilgan.

Abstract: During the processing of soy, there is no waste from it. There are many processed products from it, more than 400 products can be obtained. Its notable aspect is the protein content. Soybean is somewhat rare in our fields and is also rarely used in our industry. This article mentions some of the products that can be processed from soybeans

Kalit so'zlar: Tofu, brinza, soya suti, soya go'shti, kakao, soya yormasi, soya uni, soya yog'i soya sousi.

Key words: Tofu, brinza, soy milk, soy meat, cocoa, soy flour, soy flour, soy oil, soy sauce.

Soya o'simligi uzoq yillardan buyon insonlar tomonidan o'stirilib kelinmoqda. Uning tarixiy kelib chiqishi Janubi-Sharqiy Osiyoga borib taqaladi. Bugungi kunga kelib bu o'simlikni O'zbekiston dalalarida ham uchratish mumkin. Lekin hozircha bizda soyadan faqat chorvachilikda foydalanilmoqda. Soyadan juda ko'plab mahsulotlar olish mumkin, ammo bu soha bizda yaxshi rivojlanmagan. Shuni alohida ta'kidlash kerak soya 50 dan ortiq oziq-ovqat mahsulotiga asos bo'ladi, doni va oqsilidan 400 dan ortiq turli xildagi mahsulotlar tayyorlash mumkin.

Soyaning tarkibi. Soya o'simligi tarkibida 30-52%, oqsil 17-27% moy, 20% gacha karbon suvlar mavjud hisoblanadi. Soya o'simligining oqsili boshqa dukkakdoshlar oilasi vakillaridan ozroq farq qiladi, ya'ni suvda yaxshi eriydigan, yengil hazm bo'ladigan yuqori sifatli bo'lib tarkibida glitsin aminokislotalar ko'p bo'ladi va aminokislotalar tarkibi bo'yicha go'sht oqsiliga yaqin bo'ladi.

Soya tarkibida zararli moddalar saqlamaydigan o'simlik moyi va oqsilga boyligi uchun qimmatbaho ekinlar qatoriga kiradi. Uning doni oziq-ovqat sanoatida ishlatiladigan ekologik toz xomashyo hisoblanadi.

Asosiy qism. Hozirgi vaqtda butun dunyo bo'ylab soya o'simligining va undan tayyorlanadigan mahsulotlarning juda ko'plab turlari mavjud. Soyadan

tayyorlanadigan mahsulotlar yirik soyani qayta ishlash korxonalarida zamonaviy usullar yordamida amalga oshiriladi.

Soyadan qayta ishlanadigan mahsulotlar ro'yxati:

To'liq va yog'sizlangan soya uni;

Soya yormasi;

Soya parchalari;

Soya suti (soya sutining o'zidan ham ko'plab mahsulotlar tayyorlash mumkin);

Soya bilan boyitilgan non mahsulotlari;

Iste'mol qilishga tayyor gazaklar;

Soya novdalari;

Fermentlangan sut mahsulotlari;

Sariyog';

Soya yog'i. Soya bundan tashqari materiallar qurilish sanoatida ham qo'llaniladi. Soya yog'idan rangli qalamlar ham ishlab chiqariladi, bunday qalamlar boshqa rangli qalamlarga nisbatan yorqinroq va bardoshliroq bo'ladi. Eng asosiysi esa ular tabiiy va arzon hisoblanadi. Shuningdek, soya terini quyoshdan himoya qilishga yordam beradi va oziqlantiruvchi shampunlar hamda soch konditsionerlarini tayyorlash uchun ishlatiladi. Soya yog'i universal mahsulot bo'lib oziq-ovqatdan tashqari bo'yoqlar laklar, sovun, plastmassalar va yelimlar tayyorlashda asos bo'ladi.

Soya yog'i yurak uchun foydali hisoblanadi, chunki u tarkibida xolesterin yo'q va to'yingan yog' kislotalari kam. Soya yog'i tarkibida tabiiy antioksidantlar (E vitamini) mavjud bo'lib, ular ekstraksiyadan keyin ham saqlanib qoladi. Ushbu antioksidantlar oksidlovchi stressdan kelib chiqqan yog'lardagi achchiqlanishni oldini olishga yordam beradi. Baliq yog'i kabi, soya yog'i turli yurak-qon tomir kasalliklaridan himoya qiluvchi omega-3 yog' kislotalarini o'z ichiga oladi

Soya suti. Soya sutining ajoyib tarixi mavjud bo'lib, u II asrda Xitoyda paydo bo'lgan. Soya sutining yaralishi bir xitoy faylasufining onasi qarib tishlari to'kilgan bo'ladi, sevimli soyasi iste'mol qilishi uchun u onasiga soyani tishsiz yeyishning g'aroyib usulini topib soya sutini yaratadi. Soyani qayta ishlash orqali ko'plab mahsulotlar olinadi. Ular ichida qayta ishlash orqali sut va hosilalar ishlab chiqariladi. Uning tarkibi va ta'mi sigir sutinikidan deyarli farq qilmaydi hamda unda laktoza va xolesterin yo'q. Soya sutidan tayyorlanadigan mahsulotlar qatoriga yogurtni kiritish mumkin. U minimal miqdorda o'simlik yog'larini o'z ichiga oladi. Uning tarkibidagi vitaminlar va mikroelementlarga ko'ra oddiy yogurtdan farq qilmaydi. Shuningdek soya sutidan olinadigan mahsulotlar ro'yhatini davom ettirsak bularga: kefir, sut, mayonez, tofu, qaynatilgan sut, tvorog va ryazhenka kabilar kiradi.

Soya uni. U quruq urug'lardan yoki ovqatdan tayyorlanadi. Deyarli kraxmal yo'q. Soya uni boshqa turlarga qaraganda sezilarli darajada ko'proq ozuqa moddalari va oqsillarni o'z ichiga oladi. Bog'lovchi xususiyatlarga ega. Shu sababli, bunday unni

bug'doy yoki boshqa don bilan teng nisbatda xamirga qo'shish yaxshidir. Tuxum qo'shilmasligi mumkin. Barcha turdagi yog'siz pishirish uchun ideal. Soya uni maxsus usulda soyadan yog'ning bir qismini olib tashlash orqali tayyorlangan. Uni har qanday taom bilan uyg'unlashtirish orqali ratsionimizning os'imlik oqsili bilan to'ldirish mumkin. Soya uni qo'shib tayyorlanadigan non mahsulotlari yoqimli ta'm va yuqori ozuqaviy qiymatga ega.

Soyadan olingan kakao arzon va juda sog'lom, ayniqsa bolalar uchun tetiklantiruvchi ichimlik, u 40% protein va 20% yog'ni o'z ichiga oladi.

Soyadan tayyorlanadigan go'sht. Soyaning yog'sizlangan unini ekstrusion pishirish orqali ishlab chiqariladi. Soya go'shti past kaloriyali, minimal xolesterin miqdorini o'z ichiga oladi. Diyet taomlari, vegetarian turmush tarzi uchun juda mos keladi. Go'sht ishlab chiqarish jarayonida fasolning barcha ozuqaviy xususiyatlari saqlanib qoladi. U sakkizta muhim kislotani o'z ichiga oladi, shuning uchun u gemoglobinni oshiradi va qon sifatini yaxshilaydi. Temir va minerallarga boy. Tana tomonidan yaxshi so'riladi.

Xulosa. Soya juda foydali va sanoat uchun kerakli xomashyo hisoblanadi. Yuqorida keltirilgan mahsulotlar undan tayyorlanadiganlarning dengizdan tomchisi holos. Ko'rinib turibdiki bu o'simlik istiqbolli va qishloq xo'jaligi taraqqiyotining asosiylaridan biri bo'la oladi. Soya tibbiyotda o'ta foydali, chorvachilikda hosildorlikni oshirishda samarali va qishloq xo'jaligida hamkor ekin sifatida yetishtirish uchun qulay bo'lgan o'simlikdir. O'zbekistonda soya o'simligini ekish maydonlari yildan yilga kengaymoqda Uning inson organizmiga foydali xususiyatlari va ratsionda tutgan o'rni beqiyosdir. Sanoatda undan ishlab chiqariladigan mahsulotlarning barchasi tabiiy va sifatli hamda arzon hisoblanadi. Bu o'simlikni o'zimizda keng ko'paytirish va uni qayta ishlaydigan zavod va fabrikalar yaratish kerak. Bu qishloq xo'jaligimiz uchun ham dehqonlarimiz daromadi uchun ham anchayin foydalidir. Bu o'simlikni ko'paytirish haqida shaxsan prezidentimiz Shavkat Mirziyoyevning o'zlari alohida ta'kidlab o'tgan. Sababi soya dalalar uchun ham foydali bo'lib u azotni yerga o'tkazib uni unumdor qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Yormatova D. Uzbekistonda soya yetishtirish - Toshkent: Uzbekiston, 1983Y 6 20-40.
2. Yo'ldoshev H.S. "O'simlik mahsulotlari yetishtirish texnologiyasi" "Mehnat", 2001y.
3. Корягин Ю.Г. Соя-Алма-Ата, Кайнар, 1998г с 36-56.
4. Лавриенко Г.Т. Соя-М: Россельхозиздат, 1998г с 54-64.
5. Мякучко Ю.П. Баранова В.Ф. Соя. Монография М., Колос. 1994г с 12-25.