

Стерилизация проходит в автоклавах. На практике применяют вертикальные и горизонтальные автоклавы по конструкции, а также автоклавы непрерывного и прерывного действия по принципу действия, последний из которых удобен с экономической точки зрения. Поскольку они экономят тепло и пар, производительность труда также высока.

Поскольку при стерилизации изделия подвергаются более высоким температурам, в них происходят нежелательные химические изменения. Эти изменения связаны с гидролизом углеводов, жиров и белков. Поэтому после стерилизации банки следует сразу поставить в холодильник.

Для проверки стерильности банок их выдерживают в термостатических камерах при температуре 35-37°C в течение 10 суток. Вышеуказанные температуры являются оптимальными для роста большинства микроорганизмов. Если стерилизация проведена некачественно, оставшиеся в консервированной продукции микроорганизмы размножаются и за счет анаэробного дыхания образуют углекислый газ, а нижняя и верхняя крышки банок начинают бродить (набухать), т. е. образуется вата. Эту группу банок оставляют на досмотр и отправляют на дальнейшую стерилизацию.

Жестяные банки стерилизуются быстрее, чем стеклянные. Время стерилизации мясных банок - от 60 до 120 минут, рыбных - от 40 до 100, овощных - от 25 до 60, молочных - от 10 до 20 минут.

Банки хранят в сухих помещениях при температуре 4-10°C.

Вкусовая и пищевая ценность стерилизованных консервов существенно снижаются из-за гидролиза полезных веществ продуктов, распада витаминов и некоторых аминокислот.

Список использованной литературы:

1. Ç.A. Ataýew, A.Ý. Ýagmyrow. Azyk harytlarynyň hiliniň ekspertizasy. – A bat, Türkmen döwlet neşirýat gullugy, 2001.
2. Ç.A. Ataýew, A.Ý. Ýagmyrow. Haryt öwrenişiniň teoretiki esaslary. – Aşgabat, 1993.
3. Ç. Ataýew. Haryt öwrenişiniň nazaryýeti. – Aşgabat, Türkmen döwlet neşirýat gullugy, 2016.
4. Справочник товароведов продовольственных товаров. Том I. – Москва: «Экономика», 1986.

©Атабаев М., Халлыев Б., Гылыммурадова М., 2024

Атаева Айджан

Старший преподаватель,
Туркменский государственный университет имени С.А. Ниязова
Ашхабад, Туркменистан

Гараджаева Сульгун

Старший преподаватель,
Туркменский государственный университет имени С.А. Ниязова
Ашхабад, Туркменистан

Ашырдурдыева Нурбагт

Студент,
Туркменский государственный университет имени С.А. Ниязова
Ашхабад, Туркменистан

КЛАССИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Аннотация

В этой статье рассматривается классификация пищевых продуктов, характеристики товаров,

изучения товароведения, также классификация предметов, формирования или неоднородности химического состава товаров и взаимосвязь между ними.

Ключевые слова:

пища, продукт, товар, состав.

Atayeva Ayjan

Senior lecturer,

S.A. Niyazova Turkmen agricultural university

Ashgabat, Turkmenistan

Garajayeva Sulgun

Senior lecturer,

S.A. Niyazova Turkmen agricultural university

Ashgabat, Turkmenistan

Ashyrdyyeva Nurbagt

Student,

S.A. Niyazova Turkmen agricultural university

Ashgabat, Turkmenistan

CLASSIFICATION OF FOOD PRODUCTS

Annotation

This article discusses with the classification of food products, characteristics of goods, the study of commodity science, as well as the classification of objects, the formation or heterogeneity of the chemical composition of goods and the relationship between them.

Keywords:

food, product, product, composition.

Слово классификация переводится с греческого и означает группу. Классифицировать – значит разделить на группы по какому-либо признаку.

Товары имеют разные характеристики: по происхождению, химическому составу, степени обработки сырья, по назначению товара и т. д. разделены на классификации по симптомам. Например, все продукты питания можно разделить на группы продуктов животноводства, сельского хозяйства и минерального сырья в зависимости от их происхождения. По химическому составу - белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, по степени переработки - сырье, полуфабрикаты и готовая продукция, по назначению - пищевая и вкусоизменяющая продукция.

Классификация необходима для любой области знаний. Исследования продуктов также имеют свои собственные классификационные основы. Большое значение для изучения товароведения имеет также классификация предметов, близких к товароведению. Например, биологическая классификация пищевых продуктов приближает товароведение к биологии. По биологической классификации вся органическая природа делится на флору и фауну. Каждый из них делится на виды, а виды — типы, классы, отряды, семейства, виды и т. д. разделен. Виды, в свою очередь, делятся на сорта (овощи: хозяйственно-ботанические сорта, плоды: помологические сорта и т. д.), семена (например, семена животных).

При характеристике сырья в товароведении обычно ссылаются на биологическую классификацию. Биологическая классификация основана на работе известного шведского учёного

Карла Линнея «Система природы», опубликованной в 1735 году.

Классификация продовольственных товаров различна. Например, образовательная классификация, торговая классификация, железнодорожная классификация, стандарт и т. д.

Согласно классификации исследования все пищевые продукты объединены в 9 основных групп. Эта классификация основана на общности формирования или неоднородности химического состава товаров. Также учитывается специфика производства воспоминаний, для каких целей они предназначены.

Группы по классификации исследований:

1. Зерновые и мучные изделия. К ним относятся зерновые и продукты их переработки: мука, крупы, хлеб и макаронные изделия. Эти группы товаров характеризуются высоким содержанием углеводов, особенно крахмала.

2. К овощной и фруктовой продукции относятся свежие фрукты и овощи, грибы и продукты их переработки. Эту группу продуктов отличает высокая биологическая ценность, низкая энергетическая ценность (орехи этим свойством не обладают).

3. Крахмал и крахмалопродукты, сахара и кондитерские изделия. К ним относятся мед, крахмал, патока, фруктовые кондитерские изделия, шоколад, какао-порошок, карамель, конфеты и мучные кондитерские изделия. За исключением какао-порошка, все они содержат больше углеводов. Они отличаются сладким запахом и сладким вкусом.

4. К вкусоароматическим и вкусоароматическим товарам относятся алкогольные, слабоалкогольные и безалкогольные напитки, чай, кофе, ароматические травы, соль, пищевые кислоты, табак и табачные изделия. Эта группа продуктов отличается острым вкусом и ароматом или содержит вещества, стимулирующие центральную нервную систему.

5. К молочным продуктам относятся молоко и все продукты, изготовленные из него: творог, сырые сливки, сливки, йогуртовые продукты, мессы, сыры и другие. Эти товары являются биологически ценными и скоропортящимися товарами.

6. Растительные и животные жиры, маргарин относятся к группе пищевых жиров. Они характеризуются высоким энергетическим уровнем. Также они содержат много жирорастворимых витаминов.

7. К мясным товарам относится мясо различных животных и птиц и продукты его переработки. Эти продукты являются источником действительно качественного белка (до 20%) и жирорастворимых витаминов.

8. К яичной продукции относятся яйца и яичные продукты. Они отличаются хорошей усвояемостью и высокой биологической ценностью.

9. В группу рыбной продукции включаются рыба и рыбная продукция, а также нерыбное водное сырье (лангусты, крабы, водоросли, моллюски и т.п.). В эту группу продуктов входят ценные белки, жиры, витамины.

Нельзя сказать, что академическая классификация продуктов питания основана на прочной научной основе. Однако он больше подходит для изучения товаров и ближе к торговой классификации.

Согласно торговой классификации продовольственные товары делятся на следующие категории:

- хлебобулочные изделия;
- овощная и фруктовая продукция;
- кондитерские изделия;
- алкогольные напитки;
- молочные продукты;
- рыбная продукция;

- яичные продукты;
- пищевые масла, табачные изделия.

Список использованной литературы:

1. Ç.А. Ataýew, A.Ý. Ýagmyrow. Azyk harytlarynyň hiliniň ekspertizasy. – A bat, Türkmen döwlet neşirýat gullugy, 2001.
2. Ç.А. Ataýew, A.Ý. Ýagmyrow. Haryt öwrenişiniň teoretiki esaslary. – Aşgabat, 1993.
3. Ç. Ataýew. Haryt öwrenişiniň nazaryýeti. – Aşgabat, Türkmen döwlet neşirýat gullugy, 2016.
4. Справочник товароведов продовольственных товаров. Том I. – Москва: «Экономика», 1986.

©Атаева А., Гараджаева С., Ашырдурдыева Н., 2024

Атаназарова Г., студентка.

Мередова А., студентка.

Суюналиев К., студент.

Туркменский сельскохозяйственный университет имени С.А. Ниязова.

Ашхабад, Туркменистан.

ОСНОВНЫЕ ПЕРИОДЫ РАЗВИТИЯ ХЛОПЧАТНИКА И ОБРАЗОВАНИЕ МАЛЫХ ПЕРИОДОВ МЕЖДУ НИМИ

Аннотация

Прыжок. Для правильного прорастания семенам необходима достаточная влажность, а температура верхнего слоя почвы должна быть не ниже 14-16 градусов. При такой нормальной температуре хлопок становится синим за 15–20 дней. Когда Земля прогревается до 2025 градусов по Цельсию, корабли отправляются на 810 дней. При посеве в обычные сроки созревает за 10–12 дней.

Первый настоящий лист образуется через 7–10 дней после прорастания. Через 34 дня после появления первого настоящего листа формируется следующий лист.

Ключевые слова:

прорастания семенам, температура, градусов, прогревается, формируется.

Atanazarova G., student.

Meredova A., student.

Syunaliyev K., student.

Turkmen Agricultural University named after S.A. Niyazov.

Ashgabat, Turkmenistan.

MAIN PERIODS OF COTTON DEVELOPMENT AND THE FORMATION OF MINOR PERIODS BETWEEN THEM

Annotation

Jump. For proper germination, seeds need sufficient moisture, and the temperature of the top layer of soil should not be lower than 14-16 degrees. At such a normal temperature, cotton turns blue in 15-20 days. When the Earth warms up to 2025 degrees Celsius, ships leave for 810 days. When sown at normal times, it ripens in 10-12 days. The first true leaf is formed 7-10 days after germination. 34 days after the appearance of the first true leaf, the next leaf is formed.