

## **UZUM (*Vitis vinifera*) O'SIMLIGINING SAPERAVI, RIZAMAT F-1, XUSAYNI VA KELIN BARMOQ NAVLARI URUG' QISMINING YOG'LILIK DARAJASINI ANIQLASH**

**Abdikunduzov Xikmatillo Nuritdin o'g'li**

*Farg'ona davlat universiteti tayanch doktoranti*

**Ibragimov Alidjan Aminovich**

*Farg'ona davlat universiteti professori*

Ishlab chiqarish jarayonlarida ajralib chiqadigan qoldiq ekologik nuqtai nazardan qaraganda tabiatga zararli tomonlarini ko'rish mumkin. Vino ishlab chiqarish sanoatida uzumning birlamchi qayta ishlash jarayonidan so'ng qolgan qoldiqdan oziq ovqat sanoati uchun kerakli preparatlar tayyorlash bilan bir vaqtda ekologik tomondan foydali ishlab chiqarish xisoblanadi [1]. Ishlab chiqarishdagi qolgan qoldiq tarkibidagi yog'ni ajratib, uning yog'lilik darajasi o'rganilganda quyidagilar aniqlandi. o'



### **URUG'LARDAGI YOG' MIQDORINI ANIQLASH**

Urug'lardagi yog' miqdori (yog' miqdori) 2-variantga muvofiq Soxhlet apparatida benzin bilan to'liq ekstraktsiya qilishning standart usuli bilan aniqlangan [1, p. 154-155]. Buning uchun filtr qog'ozidan ekstraktsiya patroni tayyorlandi va analitik tarozida tortildi. Quritilgan va maydalangan urug'larning 10 g namunasi ekstraktsiya patroniga solingan, kichik paxta qatlami bilan qoplangan, patronning chetlari o'ralgan va Soxhlet apparatining ekstraktoriga joylashtirilgan. Ekstraktorga toza kolba ulandi, u bir soat davomida 100-1050S haroratda quritildi, tortildi, eksikatorga joylashtirildi va soviguncha unda saqlanadi. Voronka yordamida suv sovutgich orqali ekstraktorga kerakli miqdorda oldindan distillangan ekstraktsiya benzini (qaynoq harorati 72-76 0C) quyildi.

Neft qazib olish 20-22 soat davomida amalga oshirildi. Ekstraksiyaning to'liqligi sinovi 12 soatdan so'ng filtr qog'ozidagi bir tomchi ekstraktida quritilganidan keyin yog'li dog' yo'qligini tekshirish orqali o'tkazildi. Yog 'to'liq ekstraktsiya qilingandan so'ng, moy ekstrakti bilan qabul qiluvchi kolba Soxhlet apparatidan uzildi va benzin aylanadigan bug'latgich yordamida distillangan. Benzinning qoldiqlari yog'ni quritish pechida 100-105 0C haroratda doimiy og'irlikda quritish orqali olib tashlandi. Birinchi tortish 1 soat quritgandan keyin amalga oshirildi, keyingi tortish har 30 daqiqada amalga oshirildi. Agar oxirgi ikki tortish o'rtasidagi farq 0,0002-0,0004 g bo'lsa, quritish tugallangan deb hisoblanadi.

Urug'lardagi yog' miqdori % (X) da quyidagi formula bo'yicha hisoblanadi:

$$X = \frac{(P_1 - P_2) \cdot 100}{P}$$

Bu erda: P1 - moy solingan kolbaning og'irligi, grammda

P2 - bo'sh kolbaning og'irligi, grammda

P - urug'larning og'irligi, grammda

**Natijalar quyidagicha:**

Ko'rsatkichlar	Saperavi	Rizamat F-1	Xusayni	Kelin barmoq
Quruq moddaga nisbatan yog'lilik darajasi	14,17	15,83	21,85	19,16

Urug'larning yog'li tarkibini mutlaqo quruq moddaga aylantirish uchun biz quyidagi formuladan foydalandik

$$X_2 = \frac{X_1 \cdot 100}{100 - B_1}$$

X1 - ho'l moddaga urug'larning yog'liligi;

X2 - mutlaqo quruq moddada urug'larning yog'liligi;

V1. - urug'ning namligi.

**FOYDALANILGAN ADABIYORLAR:**

1. Ш. Темуров. Узумчилик. Тошкент-2020;85-87
2. Руководство по методам исследования технохимическому контролю и учету производства в масложировой промышленности.- Том II.-Л.-1965 г.- С. 146-147.