



УДК 665.335.9.094.1

АКТУАЛЬНОСТЬ ПЕРЕРАБОТКИ НЕТРАДИЦИОННОГО МАСЛИЧНОГО СЫРЬЯ В УЗБЕКИСТАНЕ



PROCESSING RELEVANCE UNCONVENTIONAL OILSEEDS IN UZBEKISTAN

Фармонов Ж.Б.

Каршинский инженерно-экономический институт
id.yug2016@gmail.com

Суванова Ф.У.

Каршинский инженерно-экономический институт

Аннотация. Нетрадиционное масличное сырьё содержит до 60 % ценного масла, которое используется не только в пищевых целях, но и в медицине, фармакологии. Не менее ценными свойствами обладают образующиеся отходы – жмых, содержащий большое количество биологически активных веществ.

Ключевые слова: виноградные семена, плодовые косточки (абрикосы, слива, миндаль), семена дыни, арбуза, тыквы, граната и т.д.

Farmonov J.B.

Karszynski engineering-economic institution
id.yug2016@gmail.com

Suvanova F.U.

Karszynski engineering-economic institution

Annotation. Non-traditional oil raw materials contain up to 60% of valuable oil, which is used not only for food purposes, but also in medicine, pharmacology. No less valuable properties are produced waste - cake containing a large number of biologically active substances.

Keywords: grape seeds, fruit seeds (apricots, plums, almonds), melon seeds, watermelon, pumpkin, pomegranate, etc.

В настоящее время в Узбекистане существует ряд крупных маслоэкстракционных предприятий, перерабатывающих хлопковые семена, а также семена подсолнечника, сои и софлора. Однако существующие технологии и оборудование данных предприятий ориентированы в основном на переработку семян хлопчатника, который в течение длительного времени являлся основным масличным сырьём.

Хлопковые семена по своим морфологическим признакам значительно отличаются от других масличных семян. Для расширения ассортимента растительных масел в Республике Узбекистан, важным является разработка и внедрение высокоэффективных технологий переработки нетрадиционного масличного сырья с целью получения целебных натуральных масел.

Наиболее оптимальным решением данной проблемы является создание предприятий малой мощности по переработке нетрадиционного масличного сырья.

Преимущество таких предприятий по сравнению с предприятиями большой и средней мощности состоит в следующем:

- компактность. Мини-заводы не требуют больших площадей, не нужно тратить значительные средства, если помещение арендуется или же специально возводится;
- мобильность. При необходимости не возникает сложностей при перемещении мини-завода, ориентированного на изготовление растительных масел, на другое место. компактность мини линий позволит переносить производство из одного места в другое;
- экономичность. Значительная экономия наблюдается в разных моментах – приобретение оборудования, заработная плата, поскольку обслуживает производственные линии небольшое количество людей;
- эффективность. На небольшом предприятии можно быстро вносить изменения в технологический процесс в соответствии с современными требованиями;
- потребность в небольшом количестве перерабатываемого сырья (от нескольких десятков до нескольких сотен кг в день);
- производство готовой продукции из местного сырья;
- в отличие от самодельного доморощенного оборудования создание предприятий малой мощности позволит полностью механизировать технологические процессы, получать экологически чистый продукт методом холодного прессования.

Нетрадиционное масличное сырьё содержит до 60 % ценного масла, которое используется не только в пищевых целях, но и в медицине, фармакологии. Не менее ценными свойствами обладают образующиеся отходы – жмых, содержащий большое количество биологически активных веществ. Известно, что в жмыхе содержится большое количество белка, клетчатки и жира, что обуславливает



целесообразность их использования для расширения сырьевой базы пищевой промышленности, в том числе для повышения содержания пищевых волокон в рационе питания. Внедрение технологии переработки нетрадиционного масличного сырья позволит получать деликатесное растительное масла и высокопротеиновый жмых [1, 2].

Для внедрения технологии переработки нетрадиционного масличного сырья в республике имеется соответствующая сырьевая база. В ассортимент нетрадиционного маслосодержащего сырья входят виноградные семена, плодовые косточки (абрикосы, слива, миндаль), семена дыни, арбуза, тыквы, граната и т.д.

К примеру, валовый объём абрикосов составил 435500 тонн, из них 75,0 тыс. т направляется на сушку, 59,0 тыс. т в натуральном виде направляется на экспорт. Остальная часть (около 300 тыс. т) используется непосредственно в пищу. при этом 20 % об этого количества составляют косточки, т.е. сырьё для переработки.

В республике ежегодно выращивается около 1743 тыс. т винограда, из них 220 тыс. т направляется на переработку. Семена винограда составляют 3 % т.е. 52290 тыс. т.

Кроме того, масло можно получать из семян бахчевых – дыни, арбуза. Урожай дынь сосъавляет более 1056 тыс. т, семена составляют 3 % – 31,68 тыс. т. Количество масла составляет 15,84 тыс. т (30 %) [3, 4].

В семенах тыквы содержится более 30 % масла, богатого ω -3 и ω -6 жирными кислотами, витаминами А, Е, Р. Фитостеролы, содержащиеся в тыквенном масле, большую роль в регулировании жирового обмена, снижения уровня холестерина, процессов тромбообразования и ряда других заболеваний, в том числе опухолевых, позволяют уменьшить риск ишемической болезни сердца на ~25 % [5].

Анализ исследований, посвященных проблеме переработки нетрадиционного масличного сырья в Узбекистане, показал возможность использования их для получения новых видов растительных масел, обладающих высокими питательными, вкусовыми и лечебно-профилактическими свойствами, а также. показал необходимость продолжения работ в данном направлении на территории Узбекистана.

Литература

1. Разуваев Н.И. Комплексная переработка вторичных продуктов виноделия. – М. : Пищ. пром-сть. – 1975. – 121 с.
2. Голубева В.С. Пищевая промышленность: наука и технологии. – 2009. – № 2. – С. 37–41. – URL : info@belproduct.com (дата обращения 01.04.2014)
3. Попов А.А. Повышение качества обогащенных жировых продуктов питания функционального назначения : дисс. ... канд. хим. наук. – М., 2006.
4. Бой берилаётган миллионлар // официальный сайт ассоциации «Uzyogmoysanoat». – URL : yogmoy.uz (25.10.2019).
5. Белова С.М. Безопасность продуктов питания и здоровье : Экология человека: проблемы и состояние лечебно-профилактического питания // III Международный симпозиум. – М., 1994. – С. 261–263.

Reference

1. Razuvaev N.I. Complex processing of secondary wine products. – M. : Food industry. – 1975. – 121 p.
2. Golubeva V.S. Food Industry: Science and Technology. – 2009. – № 2. – P. 37–41. – URL : info@belproduct.com (circulation date 01.04.2014).
3. Popov A.A. Improving the quality of enriched fatty food products of functional purpose : thesis. ... Cand. of Chemical Sciences. – M., 2006.
4. Boy berilaetgan millionlar // official site of the association «Uzyogmoysanoat». – URL : yog-moy.uz (25.10.2019).
5. Belova S.M. Food safety and health : Human ecology: problems and state of therapeutic and preventive nutrition // III International Symposium. – M., 1994. – P. 261–263.