

**Ж.С. Файзиев, Ю.Ч. Кенжаев,
Ш.Д. Файзиев**

**СУТНИ МЕХАНИК ВА
ИССИҚЛАЙИН ҚАЙТА
ИШЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ**



25.	Сутни стериллаш вазифалари	80
26.	Сутни стериллаш режимлари	81
27.	Стерилизация самарадорлиги	82
28.	Сутни узлукли стериллаш усули	82
29.	Сутни стериллашнинг бир босқичли ва икки босқичли режимлари асосидаги узлуксиз усули	83
30.	Сутга ультраюкори хароратларда ишлов бериш	85
31.	Микрофлорани инактивациялапнинг физиковий ва кимёвий усувлари	88
8 боб.	Сут таркибий қисмларини иссиқлайин ишлов беришда ўзгариши	89
32.	Оқсиларни ўзгариши	89
33.	Сутдаги ёғ ва сут қандини ўзгариши	91
34.	Сутдаги витамин, фермент, туз ва газларни ўзгариши	91
9 боб.	Сутни музлатиш	93
35.	Сутни музлатиш мақсади	93
36.	Сутни музлатиш режимлари ва усувлари	93
37.	Музлатишида сут хусусиятларини ўзгариши	95
38.	Творогни музлатиш	96
	<i>Тавсия этиладиган адабиётлар рўйхати</i>	102

ЎЗБЕКИСТОН РЕСПУБЛИКАСИ
ОЛИЙ ВА ЎРТА МАХСУС ТАЛЬИМ ВАЗИРЛИГИ

Ж.С. Файзиев, Ю.Ч. Кенжав,
Ш.Д. Файзиев

СУТНИ МЕХАНИК ВА ИССИҚЛАЙИН ҚАЙТА ИШЛАШ ТЕХНОЛОГИЯСИ

Муҳаррир X. Закирова
Техник муҳаррир Т. Смирнова
Мусаххих С. Алимбоева
Саҳифаловчи А. Мухаммадиев

3321000 “Озиқ-овқат технологияси (маҳсулот турлари бўйича)”
тайёрлов йўналишидаги талабалар учун

Лицензия рақами AI № 223, 16.11.2012 й.
Босилга 07.09.2020 йилда рухсат этилди.
Бичими 60x84 $\frac{1}{16}$. “Times New Roman” гарнитураси.
Офсет босма усуlda босилди.
Шартли босма табоги 6,5. Нашр табоқ 6,0.
Адади 100 нусха. 60-сонли буюртма.

ЎҚУВ ҚЎЛЛАНМА

«TURON-МАТВАА» МЧЖ босмахонасида чоп этилди.
Тошкент ш., Олмазор тумани, Талабалар кўчаси, 2-уй.

ТОШКЕНТ
«TURON-IQBOL»
2020

Ж.С. Файзиев, Ю.Кенжасев, Ш.Д. Файзиев. Сутни механик ва иссиқлайнин қайта ишлапш технологияси: – Ташкент. «Turon-iqbol», 2020. – 104 б.

Тақризчилар: СамҚХИ доценти, к.ф.н. Ш.А.Ипниязова;
СамИСИ профессори, т.ф.д. Р.Н.Нормахматов.

Ўқув-қўлланмада сутни механикавий қайта ишлапш (сутга бирламчи ишлов бериш, уни сепарациялаш, нормаллантириш, гомогенизациялаш ва сут хом ашёсини ажратиш ва концентрлапнинг мембранали усуллари) ва сутга иссиқлайнин ишлов бериш (сутни пастерлаш, стериллаш) усулларини моҳияти, воситалари ва амалга ошириш технологияси, шунингдек сут таркибий қисмларини иссиқлайнин ишлов беришда ўзгариши ва сутни музлатиш асослари таҳлил қилинган. Алоҳида эътибор электродиализ, ультрафильтрация ва тескари осмос каби сут хом ашёсини ажратиш ва концентрлапнинг мембранали усулларни тавғифлари, сут хом ашёсини ультрафильтрация билан ишлов беришда олинадиган концентратларни фойдаланиш ўналишлари ва олинадиган фильтратни қайта ишлапш масалалари ёритишга қаратилган.

Ўқув-қўлланма 3321000 “Озиқ-овқат технологияси (маҳсулот турлари бўйича)” тайёрлов ўналишидаги талабалар учун мўлжалланган.

Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрга маҳсус таълим вазирлигининг 2018 йил 27 мартағи 274-сонли бўйруғига асосан нашр этишга рўхсат этилган. Гувоҳнома рақами 274-010 М.

МУНДАРИЖА

<i>Кириши</i>	3	
<i>I бўлими.</i>	СУТНИ МЕХАНИКАВИЙ ҚАЙТА ИШЛАШ	5
1 боб.	Сутни қабул қилиш ва унга ишлов бериш	5
1.	Сутга бирламчи ишлов бериш ва жўнатиш	5
2.	Сутни қабул қилиш ва сифатини баҳолаш	6
3.	Сутни тозалаш	11
4.	Сутни совутиш ва сақлаш	14
2 боб.	Сутни сепарациялаш	15
5.	Сепараторларнинг тузилиши ва ишлапш принципи	15
6.	Қаймоқ ёғлигини ўзгартириш	20
7.	Сепарация самарадорлигига таъсир этувчи омиллар	21
8.	Қаймоқ ва ёғиз сутни таркиби ва хусусиятлари	22
9.	Сутни сепарациялаш тартиби	24
3 боб.	Сут ва қаймоқни нормаллантириш	25
10.	Берилган ёғ миқдори бўйича нормаллантириш	25
11.	Нормаллантирилган сут ёғлигини дастлабки хисобланиш	26
12.	Бир неча кўрсаткичлар бўйича нормаллантириш	29
4 боб.	Сутни гомогенизациялаш	34
13.	Сутни гомогенизациялаш мақсади ва моҳияти	34
14.	Гомогенизацияни сут маҳсулотлари сифатига таъсири	35
15.	Гомогенизациялаш режимлари	36
16.	Кларификацияни мақсади	37
17.	Сутни бўллаб гомогенизациялаш	38
5 боб.	Сут хом ашёсини ажратиш ва концентрлапнинг баромембранали усуллари	39
18.	Баромембранали жараёнлар тавғиси	39
19.	Сут хом ашёсини ультрафильтрация билан ишлов беришда олинадиган концентратларни фойдаланиш ўналишлари	67
20.	Сут хом ашёсини ультрафильтрация билан ишлов беришда олинадиган фильтратни қайта ишлапш	69
<i>II бўлими.</i>	СУТГА ИССИҚЛАЙИН ИШЛОВ БЕРИШ	72
6 боб.	Сутни пастерлаш	75
21.	Пастерлапни мақсади ва моҳияти	75
22.	Пастеризация самарадорлигига таъсир этувчи омиллар	75
23.	Сутни пастерлаш режим ва усуллари	77
24.	Сутни дезодорациялаш ва дегазациялаш	78
7 боб.	Сутни стериллаш	80

ТАВСИЯ ЭТИЛАДИГАН АДАБИЁТЛАР РҮЙХАТИ

1. Общая технология молока и молочных продуктов: учебник для вузов / А. М. Шалыгина, Л.В. Калинина. - М.: КолоС, 2006. - 199 с.
2. Бредихин, С.А.Технологическое оборудование предприятий молочной промышленности: учеб. пособие для вузов / С. А. Бредихин. - М.: КолоС, 2010. - 408 с.
3. Голубева, Л.В. Современные технологии и оборудование для производства питьевого молока / Л. В. Голубева, А. Н. Пономарев. - М.: ДeЛи прингт, 2004. - 179 с.
4. Г Н Крусь. Технология молока и молочных продуктов / Г Н Крусь, А Г Храмцов. - М: Колос, 2006. - 455с.
5. Храмцов, А.Г. Оригинальные молочные напитки: сборник рецептур / А. Г. Храмцов, Василисин, С.В., Жидков, В.Е. - М.: ДeЛи Прингт, 2003. - 269 с.
6. Степанова Л.И. Справочник технолога молочного производства: Технология и рецептуры. В трех томах : Т.1: Цельномолочные продукты. Производство молока и молочных продуктов.(СанПиН 2.3.4.551-96).-2000 / Л. И. Степанова. - ГИОРД. - 384 с.
7. Храмцов А.Г. Справочник технолога молочного производства / А. Г. Храмцов. - 2004. - 576.

КИРИШ

Республикамиз ахолисининг тўгри овқатланишини ташкил этишда юқори биологик қийматга эга бўлган сут маҳсулотларини аҳамияти жуда катта. Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш асослари технология фанини ажралмас таркибий қисми хисобланган “Сутни механик ва иссиқлайин қайта ишлап технологияси” фанида ёритилади, у фан сифатида моддий неъматларни замонавий техника асосида ишлаб чиқаришини илгор саноат усуслари ва хом ашёни тайёр маҳсулотга айланиши жараённадаги ўзгаришлари моҳияти тўғрисидаги билимлар тизими хисобланади.

“Сутни механик ва иссиқлайин қайта ишлап технологияси” фани фундаментал фанлар ютуқларига асосланиб уни ўзига хос хусусияти доимий ривожланиши ва такомиллашиб бориши хисобланади. “Сутни механик ва иссиқлайин қайта ишлап технологияси” фани амалий билимлар соҳасига тегисли бўйлиб уни вазифаси хом апёдан маълум, олдиндан белгиланган хусусиятларга эга бўлган маҳсулот олиш хисобланади.

“Сутни механик ва иссиқлайин қайта ишлап технологияси” фанини асосий вазифаси аввало хом ашёни барча қимматли табиий хусусиятларини уни сут фермаларида олинишидан бошлаб савдо тармоғига берилгунича қадар вақт мобайнида сақлаб қолиш хисобланади. Ушбу вазифани муваффақиятли ҳал этилишига сутни қишлоқ хўжалигида ишлаб чиқарилиши, ишлов берилиши, саноатда уни сут маҳсулотларига қайта ишланиши технологик жараёнларини яхлит, узлуксиз занжирини яратиш йўли билан эришилади.

Сут маҳсулотларини саноат миқёсида ишлаб чиқарилиши сут хом ашёсига кимёвий, физиковий, микробиологик ва бошقا таъсир усусларига ёки уларни комбинациясига асосланган алоҳида технологик жараёнлардан иборат бўлади. Масалан, ичимлик сут ишлаб чиқаришда иссиқлайин ишлов бериш жараёнлари (пастерлап, стериллап, совутиш) устунлик қилиб механик ишлов бериш жараёнлари (тозалап, гомогенизациялап, сепарациялап) бўйсундирилган ролни ўйнайди, сут-катиқ маҳсулотлари, пишлоп ишлаб чиқаришда асосий рол микробиологик жараёнларга ажратилиб иссиқлайин ва механик жараёнлар ёрдамчи ёрдамчи хисобланади; сут консерваларини ишлаб чиқариш хом ашё ва якуний маҳсулотга иссиқлайин таъсир билан кечадиган физиковий ишлов бериш усусларига (буғлантириш, куюлтириш, қуритиш) асосланади. Сариёғ ишлаб чиқаришда қаймоқни ёғли эмульсиясини сариёғга айланишида уни дестабиллаштириш ва фазалар алмашинуви жараёнларини бошқарини учун физик ва коллоид кимё қонунларига асосланган механик жараёнлардан фойдаланилади.

Шундай қилиб, сут маҳсулотларини технологияси турли туман кимёвий, физик-коллоид, биокимёвий, микробиологик, иссиқлик-физиковий ва бошقا жараёнлардан иборат бўладики, уларни белгиланган режимларда тўгри ва

онгли ёндашган холда амалга оширилишида “Сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш техник-технологи” касби бўйича кичик мутахассислар учун мўлжалланган “Сутни механик ва иссиқлайн қайта ишлап технологияси” дарслигининг ахамияти катта. “Сутни механик ва иссиқлайн қайта ишлап технологияси” дарслигининг мақсади ўқувчиларда хом ашёни барча қимматли табиий хусусиятларини ишлаб чиқариш технологик жараёнлари давомида сақлаб қолини ва давлат стандарти талабларига жавоб берадиган сифатли ва хавфесиз тайёр сут маҳсулотларини олиннишини таъминловчи сутга механик ва иссиқлайн ишлов берипни замонавий усуслари, амалга ошириш технологияси тўғрисида тўлик маълумотлар шакллантириш ва касбий кўникма малакасини хосил қилиш ҳисобланади. “Сутни механик ва иссиқлайн қайта ишлап технологияси” дарслигининг вазифаси ўқувчиларда сутни механикавий қайта ишлап, сутга иссиқлайн ишлов берип технологияси, ишлов берип технологик жараёнларини моҳияти ва сутга ишлов берип режимларини асослап, жараён давомида юзага келиши мукин бўлган муаммолар ва уларни бартараф этиш усуслари тўғрисида билим ва кўникмалар шакллантиришдан изборат.

9.5. Творог органолептик хусусиятларини сақлаш пайтида ўзгариши

Ўраш материали	Музлатишга қадар		Музлатиш ва беш ой давомида сақлангандан кейин	
	Таъми ва хиди	консистенцияси	Таъми ва хиди	консистенцияси
Полиэтилен пленка копланган когоз	Тоза, яхши намоён бўлган, сут кислотали	Нозик, бир жинсли	Тоза, сут кислотали	Енгилгина унли
Парафинланган когоз	Тоза, яхши намоён бўлган, сут кислотали	Нозик, бир жинсли	Тоза эмас, эскирган, тахирроқ	Енгилгина унли
Хлор тутувчи смола билан копланган когоз	Тоза, яхши намоён бўлган, сут кислотали	Нозик, бир жинсли	Қоғоз таъми	Енгилгина унли
Полиэтилен пленкаси	Тоза, яхши намоён бўлган, сут кислотали	Нозик, бир жинсли	Тоза, сут кислотали	Енгилгина унли
Пергамент	Тоза, яхши намоён бўлган, сут кислотали	Нозик, бир жинсли	Тоза, сут кислотали	Енгилгина унли

9.4. Сакланышнайтида творог массасини ўзгариши

Үрән материалы	Кадоқлаш күріншін	Массасы, кг	Болшалғыч массага шысадан масса камайыш, %				
			Мұзғатаптандан		-8 °C да сакланып кейин		
Полиэтилен көноз	Плекенка қоллаңған	Брикетлар	0,5	0,12	0,24	0,31	0,64
Хлор көноз	Түтүвчи смола	Билап	Брикетлар	0,5	0,4	1,07	0,97
Полиэтилен плекасы			Брикетлар	0,5	0,12	0,42	0,55
Хлор көноз	Түтүвчи смола	Билап	Брикетлар	0,8-1	0,55	0,76	0,85
Полиэтилен плекасы	Плекас	Күтіга ўралған	Брикетлар	16-20	-	1,06	1,18
Парафинлаптан көноз	Плекенка қоллаңған	Күтіга ўралған	Брикетлар	16-20	-	0,52	0,67
Ичига пергамент күйилған күти	-	-	-	-	-	-	-

100

I бұл и м. СУТНИ МЕХАНИКАВИЙ ҚАЙТА ИШЛАШ

1 б 6 0 6. СУТНИ ҚАБУЛ ҚИЛИШ ВА УНГА ИШЛОВ БЕРИШ

1. СУТГА БИРЛАМЧИ ИШЛОВ БЕРИШ ВА ЖҮНАТИШ

Юқори навли сут маҳсулоттарини факат юқори навли хом сутдан ишлаб чиқарып мумкин. Сутни сифати унинг қайта ишлаптағ яроғлилигини аникловчи хусусияттар мажмусаси (кимёвий таркиби, физик – кимёвий ва микробиологик күрсаткичлари) билан белгиланади. Хом сут хусусияттарини, күп холда унинг микробиологик күрсаткичларини ўзгариши сутта унинг согиб олипдаги санитар-гигиеник шарттарында риоя қылмаслик сабабли келиб тушадиган микроорганизмлар ҳаёт фаялияттың болғыл ғүләмдеги. Сутни бактериал ва механик ифлосланишининг асосий манбалары хайвонларни елинни ва териси, сутни согиб олиш ва бирламчы ишлов бериптәнде ишлатиладиган идиш ва жихозлар ва шунингдек, сут билан бевосита яқын алоқада бўладиган шахслар хисобланади. Хом ашени бактериал ифлосланиши олдини олип мақсадида фаякаттана сутни согиб олипдаги санитария ва ветеринария қоидаларига риоя қилибгина қолмасдан, балким унга бирламчы ишлов бериптән зарур бўлади. Бирламчы ишлов бериптән асосий мақсади сутни ташпиш ва сакланышда чидамлилигини ошириш хисобланади. Сут согиб олингач, ферма кошидаги сутта ишлов бериптән бўлимидаги механик кўпшілмалардан тозаланаади, совутилади. Сутни тозалаш учун пахтали диск, дока, синтетик материал, метал элак ва бошқа ишчи элементларга эга бўлган турли фильтрлар ишлатилади. Ҳозирги вақтда фермалар механик кўпшілмалардан марказдан қочма куч таъсирида тозалайдиган сепаратор сут тозалагичлар билан таъминланган.

Сутда микроорганизмлар ўсишини секинлаштириш мақсадида у тозалангандан кейин зудлик билан 2 – 8 °C ҳарораттагача совутилади. Сутни совутиш учун фермаларда артезиан суви ва муз ишлатилади. Ҳозирги вақтда пластинкали совутгичлар, шунингдек совутувчи идиш ва совутиш машинасидан иборат бўлган идиш – совутгичлар кенг ишлатилмоқда.

Фермаларда сут паст ҳароратларда узоқ муддат давомида сакланганда ундағы витаминлар миқдори пасаяди, оксилда структура ўзгаришилари (казеин мицеллалари ўрта ўлчамини камайиши, γ -казеин ва протеозо-пептон фракциялари миқдорини ошиши) рўй беради. Ёғ шарчаларидаги глицеридларни кимсан котишы натижасида унинг оксилли муҳофаза қопламасини таркиби ва хусусиятлари ўзгариши. Механик таъсирилар (транспортировка қилиш, тозалаш, аралаштириш ва бошқалар) қопламани бузилиши ва ёг фазасини дестабиллизигини ошириши мумкин.

Сутни фермаларда, паст ҳароратларда, термик ишлов бермасдан сақлаш унда чиритувчи микроорганизмларни күпайышыга, оксиларни парчаланиши га ва ёғларни гидролизланишига олиб келади. Бу ҳолда сут аччиқ таъмга эга бўлади.

Совутилган (10^0 С дан ошиқ бўлмаган ҳароратгача) сут сутни қайта ишлаш корхоналарига жўнатилади. Сутни жўнатиш сут флягаларида, изотермик сут идишлирига эга бўлган автомобиль, темир йўл ва сув транспорти ёрдамида амалга оширилади.

Фермадан сут қабул қиливчи пунктларгача бўлган қониқарсиз ҳолатда бўлганида сутни ерости қувурлари бўйича сиқилган тоза ҳаво ёрдамида жўнатиш қулаги хисобланади. Бунда меҳнат ҳарражати 3 - 4 марта камаяди ва сутни сифати яхши сақланади.

2. СУТНИ ҚАБУЛ ҚИЛИШ ВА СИФАТИНИ БАХОЛАШ

ГОСТ 13264-88 “Сигир сути. Тайёрлашдаги талаблар”га мувофиқ сутни қайта ишловчи корхоналарда хом сут ва хўжаликларда термик ишлов берилган сут қабул қилиниши мумкин.

Хом сигир сути инфекцион касаллик хавфи бўлмаган хўжаликларда соғлом ҳайвонлардан олинган бўлиши керак. Сут соғиб олингандан кейин 2 соатдан кечиктирилмасдан тозаланиши ва совутилган бўлиши керак. Сутни ҳарорати тошириш-қабул қилиш пайтида корхонада 10^0 С дан, хўжаликда эса 6^0 С дан юкори бўлмаслиги лозим. Сутни музлатилишига йўл кўйилмайди. Сут оқ ёки кучсиз кремсимон рангда бўлиши, оқсил чўқмаларидан озод ва табиий бўлиши керак. Сут ингибация, консервация ва нейтралловчи моддалар, оғир металл тузларига эга бўлмаслиги, шунингдек 1027 кг/ m^3 дан паст бўлмаган зичликга эга бўлиши керак.

Хом сут 1.1-жадвалга мувофиқ олий, биринчи ва иккинчи навларга бўлинади.

1. Тайёрланадиган сутни меъёrlанадиган кўrsatkiчлari

Кўrsatkiчлар	Олий нав	Биринчи нав	Иккинчи нав
Таъми ва хиди	Сутга хос, бегона таъм ва хидларсиз	Қишиги-баҳорий йил вактида кучсиз ем таъми ва хиди мавжуд бўлишига йўл кўйилади	
Кислоталиги, 0T	16-18	16-18	16-20
Тозалик даражаси, турухдан паст эмас	I	I	I
Бактериал ифлосланганилиги, минг/ cm^3	300 гача	300 дан 500 гача	500 дан 4000 гача
Соматик ҳужайралар микдори, минг/ cm^3 , кўп эмас	500	1000	1000

кузатиладиган бўлса, энг катта йўқотишлар эса уни парафинланган қозозга ($3,6$ % гача) ўрашда қайд қилинади.

Шунинг учун ҳозирги вақтда творогни энг замонавий сақлаш усувларидан бири творогни $6,5$ кг дан полиэтилен пленкасига қадоқланган ва тез музлатиш ашаратида музлатилган ҳолда сақлаш хисобланади. Сақлаш пайтида творогни органолептик хусусиятлари ҳам ўзгаради ($9,5$ -жадвал).

Бунда ёғли творогдаги ёғ оксидланади. Оксидланиши жараёнлари творогда ачиткилар мавжуд бўлганида энг интенсив ривожланади.

Полиэтилен пленкасига ва пленка билан копланган қозозга ўралган блок ёки брикет кўринишидаги творогни музлатиш мақсадга мувофиқ хисобланади. Бунда музлатиш ҳарорати -28^0 С дан, сақлашники эса -18^0 С дан ошмаслиги лозим.

Сақлашда творог сифатига ҳароратни тебраниши катта таъсир қиласи. Таъм, хид ва консистенция нуқсонлари мавжуд бўлган творог сақлаш учун яроқсиз хисобланади, чунки бу нуксонлар сақлаш вақтида кучаяди.

Сотувга чиқарипга мўлжалланган творог бунинг учун мослаштирилган музлатиш аппаратларини кўллаган ҳолда тез муздан туширилади. Мембрани муздан тушириш ашаратида илиқ сув ёки иситилган намакоб, ҳаво ёрдамида совутиш аппаратларида творог блоклари ёки брикетлари ўртасида циркуляция киладиган иссиқ ҳаво ишлатилади.

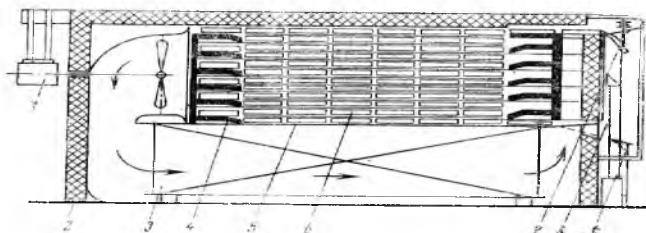
Ҳаво ёрдамида секин муздан туширишда жараённи узоқ вақт давом этиши сабабли маҳсулот сифати (айниқса уни ташки юза қатламини) анча ёмонлашади. Муздан тушириш вақти 12 соатдан ошмаслиги керак.

Сақлаш пайтида сифати ёмонлашган творог муздан туширилгандан кейин яхшиланиши мумкин. Муздан туширилган ёғсиз творогни ёғлиги $50-55$ % бўлган пастерланган қаймоқ билан аралаштириш йўли билан яхшилап яхши натижалар беради. Бу ҳолда творог тоза, якқол намоён бўлган сут кислотали таъмга эга бўлади. Ёғсиз творогни қаймоқ билан аралаштиришдан олдин вальцовкадан (эзувчи машина) ўтказиш мақсадга мувофиқ хисобланади. Творогни бошқа ҳам яхшилап мумкин. Бунинг учун муздан туширилган творогга тенг миқдордаги сут куйилади, 2 соат давомида сақланади ва прессланади. Бунда нозик консистенцияли, кислоталиги юқори бўлмаган ва кўп ҳолларда олий навли творог олинади. Творогга бундай ишлов беришда сутни ёғ ва оқили тўлиқ фойдаланилади. Пресслангандан кейин ёғлиги $0,1$ % бўлган тиник зардоб олинади, творог миқдори эса тегишлича ошади.

Назорат саволлари ва топшириклар. 1. Сут, қаймоқ ва творог қандай мақсадларда музлатилади? 2. Сут музлатилганда қандай жараёнлар кечади? 3. Музлатилганда сут компонентлари қандай ўзгаради? 4. Сут ва қаймоқни музлатиш режимларини изоҳланг? 6. Творогни музлатишда кечадиган жараёнларни изоҳланг? 7. Творогни оптималь музлатиш режимлари ва усувларини тавсифланг? 8. Творогни музлатишда қандай ашаратлар ишлатилади? 9. Творогни музлатишда ишлатиладиган Кобулашвили ва Ротенберг конструкциясидаги музлатиш ашаратлари ишини тушунтиринг? 10. Сақлаш пайтида сифати ёмонлашган творог қандай усувлар билан яхшиланиши мумкин?

хароратта эрипилади; блокларда маҳсулотни яхпи зичлашиши уларни аниқ геометрик шаклини таъминлайди, бу ўраш ва жойлаштириши жараёнларини енгиллаштиради. Бундан ташқари материал сигими, энергия харажатлари, ихчамлиги бўйича ҳам хаво ёрдамида музлатиш аппаратларига нисбатан анча авфзаликлар мавжуд.

Творогни музлатишда маҳсулотларни совук хаво оқимида музлатиш учун мўлжалланган Кобулашвили ва Ротенберг конструкциясидаги музлатиш аппаратлари самарали фойдаланилиши мумкин (расм 9.2). Камера 2 да циркуляция қилувчи хаво батареялар 3 да совутилади. Хавони циркуляцияси вентилятор 1 ёрдамида амалга оширилади. Брикет кўринишидаги маҳсулот товаларга жойлаштирилади, улар эса полкалар 5 бўйича ҳаракатланаётган кареткалар 6 га ўрнатилади. Юклашда маҳсулотли това стол платформаси 7 устидаги каретка 6 га жойлаштирилади. Столни винт 8 ёрдамида кўтариш мумкин. Ҳар бир каретка полкалар бўйича силжий туриб юкоридан пастга қараб зигзагсимон йўлни ўтади. Кареткалар бир полкадан иккинчисига тароқлар 4 ёрдамида узатилади. Тароқларни ҳаракати узлукли бўлиб, бунда улар жуфт бўлиб силжайди. Аппаратни пастки қисмида оғма ҳаракатсиз пюптири 9 жойлашган бўлиб у музлатилган творогли товаларни чиқариб олиш учун хизмат қиласди. Аппаратда ҳаво ҳарорати $-25 \div -30^{\circ}\text{C}$ чегараларида сақлаб турилади.



Расм 9.2. Совук хаво билан маҳсулотларни тез музлатиш аппарати:

1-вентилятор; 2-термоизоляцияланган камера; 3-совутувчи батарея; 4-тароқлар; 5-йўналтирувчи полкалар; 6-това маҳсулотли кареткалар; 7-столплатформаси; 8-стол учун винтлар; 9-оғма пюптири.

Музлатилган брикетлар ўралади, ёғочли ёки картон қутиларга жойлаштирилгандан сўнг сақлашга жўнатилади. Совутиш камераларида маҳсулотли қутилар баландлиги 2,3 м дан катта бўлмаган штабелга тахланади (8-9 катор) ва -18°C ва -25°C да тегишлича 8 ва 12 ой сақланади.

Сақлаш пайтида музлатилган творог массасини қадоқлаш кўринишига боғлиқ ҳолда ўзгариши кузатилади (9.4-жадвал).

9.4-жадвал маълумотлари шунун кўрсатадики, музлатиш ва кейинги сақлашдаги энг кам йўқотишлар творогни полиэтилен пленка ёки хлор тутувчи смола билан қопланган қоғозга, шунингдек полиэтилен пленкасига ўрашда

Зичлиги $1026 \text{ кг}/\text{м}^3$, кислоталиги 15°T ва 19 дан 21°T гача бўлган сут, агар у органолептик кўрсаткичлари, тозалиги, бактериал ифлосланганлиги ва соматик хужайралар миқдори бўйича ГОСТ 13264-88 талабларига мос келса, назорат намунаси асосида биринчи ёки иккинчи нав билан қабул қилиниши мумкин. Назорат намунаси тахлини амал қилиш муддати 1 ойдан ошмаслиги лозим.

Хўжаликларда термик ишлов берилган, инфекцион касалликлар бўйича холати яхпи бўлмаган хўжаликлардан олинган ва ветеринар конунчилик билан озиқ-овқатта ишлатилишига рухсевт берилган сут тозаланган, согиб олингандан кейин термик ишлов берилган ва 10°C гача совутилган бўлиши керак. Бундай сутни соглом хайвонлардан олинган хом сут билан арапаштирилишига йўл қўйилмайди.

Иккинчи нав талабларига жавоб бермайдиган, шунингдек стандарт талабларига жавоб бермайдиган инфекцион касалликлар бўйича яхши бўлмаган хўжаликлардан олинган сут навсиз хисобланади. Бундай сутни озиқавий мақсадларда қабул қилиш таъкидланади.

Ингибация ва нейтрализация қилувчи моддалар, оғир метал тузлари, мишияк, M1 афлотоксин ва пестицидларни қолдиқли миқдори соглиқни сақлаш вазирилиги томонидан тасдиқланган энг юқори йўл қўйиладиган даражалардан юқори бўлган сут корхонага қабул қилинмайди.

ГОСТ 31449-2013 “Хом сигир сути” стандартига мувофиқ сут инфекцион, одам ва хайвонлар учун умумий бўлган бошқа касалликлар хавфи бўлмаган худудда соглом хайвонлардан олинган бўлиши керак.

Болалар овқатланиши маҳсулотлари, пархез овқатланиш, стерилизацияланган, қуолтирилган маҳсулотлар, пиштоқлар ишлаб чиқаришига мўлжалланган сут ушбу стандарт талабларига мувофиқ келиши лозим. Стандартга мувофиқ сутда ингибация қилувчи моддалар, жумладан дезинфекцияловчи ва нейтралловчи моддалар колдикларини мавжуд бўлишига йўл қўйилмайди. Потенциал хавфли моддалар (токсик элементлар, микотоксинлар, антибиотиклар, пестицидлар, радионуклидлар), патоген микроорганизмлар, жумладан салмонеллаларни йўл қўйиладиган даражалари амалдаги меъёрий-хукукий хужжатлар талабларига мос келиши керак. Соғиб олинган сут филтрланиши (тозаланиши) керак. Сут хўжаликларда, согиб олингандан кейин 2 соатдан кечиқтирилмасдан, $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$ ҳароратгача совутилади. Топширувчи (жисмоний ёки юридик шахс) маҳсулотини транспорт тамғаси ўрнатилган меъёрий-хукукий хужжатлар талабларига мос келиши керак.

Сут қайта ишлаш корхоналарига сут хўжаликлардан келиб тушади. Сигир тукқанидан кейин биринчи 7 кун ва сутдан чиқаришдан олдинги 5 кун давомида согиб олинган сут, касал ва карантинда бўлган хайвонлардан олинган сут озиқавий мақсадларга қабул қилинмайди. Сутни бевосита хўжаликларда ёки сутни қайта ишлаш корхоналарида топшириш-қабул қилиш томонлар ўтрасида келишилган жадвал бўйича амалга оширилади.

Сутни қайта ишлаш корхоналари томонидан хўжаликлардан олиб келинган сутни, улар томонидан сут фермаларини ветеринария-санитария холатини

яхшилиги тұғрисидаги ветеринария назорати органлари томонидан берилган маълумотномани тақдим этмасдан туриб, қабул қилиш таъқиқланади. Ветеринария назорати маълумотномалари хұжаликклар томонидан ҳар ойда, кейинги ойни 3 санасидан кечиктирмасдан сутни қайта ишләш корхоналарига тақдим этилиши керак.

Хұжаликлардан жадвал бүйича олиб келинган сут 45 минут давомида қабул қилинип керак. Топширишта олиб келинган сут сифатини баҳолап 45 минутдан күп муддатта кечиктирилган ҳолларда сут корхона томонидан хұжаликни топшириш хұжжатларыда күрсатылған кислоталик ва харорат күрсаткичлари асосида қабул қилинади.

Сутни қабул қилипдан (сифат ва миқдорни аниклаш) олдин илова килинадиган хұжжатларни мавжудлиги текширилиши зарур. Илова килинадиган хұжжатларни барча устунлари тұлдырылған бўлиши керак. Хұжаликда термик ишлов берилган сут олиб келинганида илова хұжжатларыда уни амалга оширилғанлиги тұғрисида белги бўлиши лозим.

Сутни қабул қилишда уни сифатини назорат қилиш 1.2-жадвалда келтирилган кетмә амалга оширилиши керак.

1.2. Тайёрланадиган сутни операциялар бүйича назорат қилиш схемаси

Операция	Назорат қилинадиган күрсаткич	Бажарувчи	Назорат объекти	Изоҳ
Идишни кўриш	Идишни тозалиги, тамғасини бутунлiği, флягаларда резина халқаларни мавжудлиги	Лаборант, сут қабул килувчи	Хар бир ўрамли бирлик	Визуал кўрик
Органолептик баҳолаш	Хиди, таъми, ранги ва консистенцияси	Лаборант ва мастер (сут қабул килувчи)	Хар бир фляга ва цистерна бўлими	Хайвонларни касалланғанлиги гумон қилинганида сутни сифати хиди бүйича ва намуна қайнатилғандан кейин таъми бўйича аникланади
Хароратни ўлчаш	Харорат, °C	Лаборант	Цистернани хар бир бўлимидан ва партиядаги 2-3 та флягадан	Шубҳали холларда намуналар хар бир флягадан олинади
Кислоталикни аниклаш	Кислоталиги, °T	Лаборант	Хар бир фляга ва цистерна бўлими	Юқори кислоталикка эга бўлган сут нуксонлиғи

Творог тез музлатилганда намлик қайта тақсимланишига улгурмайди ва маҳсулотни барча массаси бўйича майда кристаллар кўрининишида музлади. Муздан туширилгандан кейин творогга ҳос консистенция ва структура тикланади.

Шундай қилиб творогни $-28 \div -30^{\circ}\text{C}$ да музлатиш мақсадга мувофиқ хисобланади, чунки айнан бундай шароитда творогни жуда кўп кристалланиш марказларини хосил қилиб тез музлаши содир бўлади. Бундай ҳолда творог сифати яхши сақланади ва музлатиш муддати кисқаради.

Брикет кўрининишида қадоқланаби пергаментга ўралган творогни музлатиш муддати тұғрисидаги маълумотлар 9.3-жадвалда келтирилган.

Творогни музлатишда ишлатиладиган агрегатлар бир, линиялар эса бир неча музлатич апаратлари, маҳсулот бергич – дозатор, хом ашё учун стол, юкловчи чўмич, маҳсулот бергич-дозатор ва чўмични ювиш учун бак, маҳсулот бергич учун асос, музлаган блокларни қабул қилиш учун транспортёр ёки тележкалар, музлатиш апаратларига совуқ элтүвшини берип учун бак ва бошқалар билан комплектланади.

Творогни музлатиш учун ГКА типдаги конвеерли музлатиш апаратлари, АРСА, МАР, РЗ-ФУЗ типидаги роторли музлатиш апаратлари, Кобулашвили ва Ротенберг конструкциясидаги музлатиш апаратлари, муз генераторлари, эскимо генераторлар ва музлатиш камералари ишлатилиши мумкин.

9.3. Творогни брикетларда музлатиш давомийлиги

Брикет массаси, кг	Творогни музлатиш усули	Музлатишни ўртача давомийлиги, мин		
		-10 °C гача	-12 °C гача	-18 °C гача
0,5	Музлатиш апаратида	210	222	300
0,5	Музлатиш камерасида	480	540	660
1,0	Музлатиш апаратида	336	360	420
1,0	Музлатиш камерасида	660	-	-

ГКА типидаги конвеерли тез музлатувчи апаратлар хавони интенсив харакати мавжуд бўлган апаратларга тегисли хисобланади.

Юқорида келтирилган жихозларда маҳсулот очик товаларда вентилятор ва буглатиш апаратлари томонидан яратиладиган совуқ хаво оқимида музлатилади.

Улар технологик операцияларни юқори механизация ва автоматлаптирип даражасига эга, музлатиш жараёнини узлуксизлігини, совутиши жихозларига стабил юклама берилшини таъминлайди. АРСА, МАР, РЗ-ФУЗ типидаги роторли музлатиш апаратлари энг самарали ҳисобланади.

Роторли музлатиш апаратлари мавжуд бошқа апаратларга нисбатан қуйидаги устунликларга эга: хаво ёрдамида музлатиш апаратларига нисбатан музлатиш муддати деярли икки маротаба кисқаради; блокларда энг паст яқуний

Бу қурилма қаймоқни полимер пленкасидан тайёрланган пакетларда тез музлатиш учун мұлжалланған.

Музлатилған қаймоқни сақлаш муддати 8 ойгача.

Курилма комплекті иккі пакет совитувчи пластиналар, қаймоқ дозатори, музлатилған қаймоқ брикетларини жүннатып учун транспортёр, бошқариш пультидан иборат.

Курилмани техник тавғиси 9.2-жадвалда көлтирилған.

9.2. ОХИ музлатиш қурилмасини техник тавғиси

Күрсаткыч	Тавғиси
Иш унумдорлиги, кг/с	260
Брикет үлчамлари, мм	500x600x900
Брикет массаси, кг	0,25
Бир вақтда музлатиладиган брикетлар сони,	24
Музлатиш давомийлігі, соат	1,5-2
Музлатилғунга қадар қаймоқ ҳарорати, $^{\circ}\text{C}$	8
Музлатилғандан кейингі қаймоқ ҳарорати, $^{\circ}\text{C}$	-18± -20
Рассол (намакоб) ҳарорати, $^{\circ}\text{C}$	-30
Ташқи үлчамлари, мм (хизмат күрсатиши майдончаси билан)	
Узунлігі	8000
Эни	5000
Баландлігі	4200
Массаси, кг	4500

38. ТВОРОГНИ МУЗЛАТИШ

Творогни музлатиш оркали у билан ахолини узлуксиз таьминлаш учун захиралар қратилиади.

Сут саноатида творогни кам самарали йирик тарада музлатиш усулы күлпанилади. Бундай тарада творогни музлатыш ва муздан тушириш секин кечадики, натижада маңсулот сифати ёмонлапшади ва уни анча йўқотишлари мавжуд бўлади. Музлатиш пайтида муз кристаллари катта үлчамларга эришади, творог муздан туширилганида эса сув маңсулотда бир хил тақсимланмайди ва ундан қисман ажралади, бу эса творог сифатини пасайтиради. Бундан ташқари советиш камерасини юзасидан етарлича самарали фойдаланимайди.

Шу сабабли творогни блоклар ёки брикетларда музлатиш мақсадга мувофиқ ҳисобланади.

-20 $^{\circ}\text{C}$ дан ююри ҳароратда музлатилганда жараён секин кечади, казеин заррачалари йирик муз кристаллари билан аралашади. Муздан туширилган творог эса тўкилувчан ва донадор структурага эга бўлиб уни бошланғич хусусиятлари қайта тикланмайди. Бунда муз эришидан хосил бўлган намлик творогни барча массаси бўйича бир хил тақсимланмайди, бир кисм сув маңсулотдан эркин ажралиб чиқади.

Чиқарилади	Хар бир сут партияси	Лаборант	Тахлил учун 0,5 дм ³ хажмдаги ажратиб олинган намуна	Бирлаштирилған сут намунасини олиш
Намуналар, темир йўл бўйлаб етказилган сут намуналаридан ташқари, топширувчи иштирокида олинади				
Пастеризация самарадорлиги пастерланган сут олиб келинганида; консервацияловчи ва нейтрапловчи моддаларни мавжудлиги калбакилаштирилганликга гумон қилинганида назорат қилинади	Нуқтали намуна ёки тахлил учун ажратиб олинган намуна	Лаборант	Титрланадиган кислоталик, $^{\circ}\text{Г}$, ёғлиги, %, зичлиги, кг/м ³ , пастеризация самарадорлиги, консервирловчи ва нейтрапловчи моддаларни мавжудлиги	Сутни физик-кимёвий кўрсаткичларини аниқлаш
Сут органолептик кўрсаткичлар ва лаборатория тахлиллари маълумотларига мувофиқ навларга бўлинади	Нуқтали намуна ёки тахлил учун ажратиб олинган намуна	Лаборант ва мастер (сут кабул килувчи)	Сут сифатини стандарт бўйича маълум навга мос келиши	Сутни навларга ажратиш

Сут тоза ва соз идишларга қадоқланган партиялар бўйича қабул қилинади. Партия бу бир хўжаликдан, бир хил навли, бир жинсли идишдаги ва бир хужжат билан расмийлаштирилған сутдир. Идишлар йўлда ифлосланган бўлса улар олдиндан ювилиши керак. Сўнгра ўралган бирликлар очилиб, аралаштирилади. Идиш очилгач, сутни хиди, ранги ва консистенциясини бир жинслилиги аниқланади. Консистенцияни бир жинслилигини бузилиши сут юзасига ёғни сузуб чиқиши, тара тубида чўқма хосил бўлиши ёки оқсил парчаларини мавжудлиги сабабли келиб чиқиши мумкин. Хидни кучайтириш учун сут намунаси (битта баҳоловчи учун 20 см³) ёпиладиган идишга олинади, сувли хаммомда 35 $^{\circ}\text{C}$ ҳароратгача иситилади. Иситилган намуна кескин силкитилади, идиш очилади ва хиди аниқланади. Таъмни баҳолаш олдиндан 72-75 $^{\circ}\text{C}$ ҳароратгача 30 сония давомида сақлаб иситилган ва 35±2 $^{\circ}\text{C}$ гача советилган сутда амалга оширилади.

Сутни ҳарорати шипшли суюқликли (символи эмас) термометр (гилофли) ёрдамида (ўлчам диапазони 0-50 ёки 0-100 $^{\circ}\text{C}$ ва бўлинма қиймати 0,5-1,0 $^{\circ}\text{C}$) бевосита транспортли идишларни ўзида үлчанади. Термометр сутга чўқтирилиб, 2 минут сақланади, кўрсаткичлар эса термометр сутдан чиқарилмасдан қайд қилинади.

Флягаларда келиб тушган сутни кислоталиги чегаравий усулда аникланади. Кислоталиги юқори бўлган сут нуксонли хисобланади, кислоталиги 16°T дан паст бўлган сутда нейтрализация қилувчи ёки аномрал сут мавжудлиги текширилиши керак. Сут кислоталиги ва органолептик кўрсаткичлари бўйича навларга бўлингач сифат кўрсаткичларни аниқлаш учун бирлаштирилган намуна олинади.

Тайёрланадиган сифатини назорати 1.3-жадвалда келтирилган схемага мувофиқ амалга оширилади.

1.3. Тайёрланадиган сут сифат кўрсаткичларини назорат қилиш схемаси

Назорат килинадиган кўрсаткич	Назорат даврийлиги	Намуналар олиш	Назорат методлари
Хиди, тъми, ранги, консистенцияси	Хар куни	Хар бир транспорт идишидан	ГОСТ 13264-88 бўйича органолептик
Харорат, $^{\circ}\text{C}$	Хар куни	Цистернани ҳар бир бўлимидан, партияни 2-3 флягасида	ГОСТ 26754-85 бўйича суюқлики термометр
Кислоталиги, $^{\circ}\text{T}$	Хар куни	Цистернани ҳар бир бўлими, нуктали намуна	ГОСТ 3624-92 бўйича титрометрик
pH	Хар куни	Бирлаштирилган намунадан ажратиб олинган таҳлил намунасида	ГОСТ 26781-85 бўйича
Зичлик, kg/m^3	Декадада 1 марта		ГОСТ 3625-84 бўйича ареометрик
Эталон бўйича тозалиги	Декадада 1 марта		ГОСТ 8218-89 бўйича сутни фильтраш ва фильтри этalon билан солиштириши
Оксил, %	Декадада 1 марта		ГОСТ 25179-90 бўйича
Еғ, %	Хар бир партиядан		ГОСТ 5867-90 бўйича кислотали
Термик ишлов бериш самараодорлиги	Пастерланган сут топширилганида ҳар куни		Фосфатаза намунаси ГОСТ 3623-73 бўйича
Иссикликка чидамлиги	Зарурӣ ҳолларда ҳар бир партиядан		Алкогол намунаси ГОСТ 5228-82 бўйича
Таббийлиги	Фалсификациялан- ганликга гумон қилинганда ҳар бир партиядан		Назорат намунасини ўтказиш. Музлаш нуктасини аниқлаш. Рефрактометрик

денатурацияси, казеин мицеллаларини дезагрегацияси даражасига боғлик бўлади. Секин музлатишда ферментлар активлиги тез музлатишга нисбатан катта ўзгаради.

Музлатилгандан кейин сутда липаза активлашади, баъзи оксидазаларни активлиги ошади. Чунончи, -20°C ҳароратда 72 соат давомида сақланган сутда ксантиноксидазани активлиги бошлангич катталигига нисбатан 15 маротаба ошиши кузатилган.

Сульфигидроксидаза активлиги сутни -4°C да 24-48 соат давомида саклаш шароитида бошлангич активликга нисбатан 1,5-2 маротаба ошадики, бу фермент молекуласини суббірликларга парчаланиши эҳтимоли билан тушунтирилади. Айни пайтда, лизозим активлиги назоратга нисбатан сутни -2°C да 2 соат давомида сақлашда 5 % га, 48 соат давомида сақлашда эса 71 % гача пасайган.

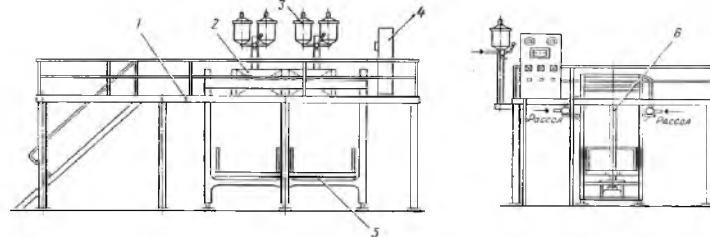
37. СУТ ВА ҚАЙМОҚНИ МУЗЛАТИШ РЕЖИМЛАРИ ВА УСУЛЛАРИ

Сутни табиий хусусиятларини саклаб қолиш учун у 1 см катламда 8 мин давомида музлатилиши керак. Бундай тезликга сутни ҳарорати -15°C бўлган намакоб билан музлатиш орқали эришиш мумкин. Янада яхши натижаларга сутнинг юпқа пленкасини -20°C ҳароратда музлатиш билан эришилади.

Киши шароитида олинган қаймоқдан ишлаб чиқарилган сариёғни органолептик кўрсаткичлари ёзда ишлаб чиқарилган сариёғга нисбатан ёмонрок хисобланади. Шу сабабли ёзда олинган қаймоқни музлатиш катта аҳамиятга эга бўлиб, улар қишида муздан туширилади, бу вактда олинган қаймоқлар билан аралаштирилади ва сўнгра сариёғга кувланади.

Музлатиш учун мўлжалланган қаймоқлар 15 сек давомида юқори ҳароратларда ($95-98^{\circ}\text{C}$) пастерланади. Сўнгра улар 3-5 0C гача совутилади ва музлатилади.

Қаймоқни музлатиш учун ОХИ пластинкали музлатиш курилмаси ишлатилади (расм 9.1).



Расм 9.1. ОХИ музлатиш курилмаси:
1-хизмат кўрсатиш майдони; 2-совитувчи пластиналар пакети; 3-каймоқ до затори; 4-бошкарув пульти; 5-платформа; 6-винт.

9.1. Сут асосий компонентларини музлатиш пайтидаги холати

Сут ва унинг таркибий компонентлари	Пайдо бўладиган ўзгаришлар	Кузатиладиган ўзгариш оқибатлари
Сут	Қатламлар хосил бўлиши	Сутни музламаган суюқлигига қуруқ моддалар массавий улушкини ошиши
Сут ёғи	Глицеридларни кристалланиши, ёғ шарчалари қобигларини дестабилиланиши	Озод ёғни ажралиши. Ишлов бериш жараёнида ёғ йўқотишларини ошиши
Казеин	Казеин мицеллаларини дезагрегацияланиши	Оксил парчаларини хосил бўлиши
Ферментлар	Плазма липазаси, ксантиноксидаза, сульфигидрилоксидазани активлашиши,	Липолизни кучайиши, таъмни ёмонлапини
Лактоза	-20 °C ҳароратда лактозани кристалланиши	Сут коллоид тизими стабилитигини пасайиши

Музлатиш ва музлатилган сутни сақлаш пайтида оқсиллар стабилитигини сутдан калсийни чиқариб юбориш, музлатиш олдидан сутга цитратлар, полифосфатлар кўшип, бевосита музлатиш олдидан термик ишлов бериш, шунингдек тинч холатида тез музлатиш йўли билан опирип мумкин.

Липидлар. Сут ва қаймоқ секин музлатилганда ёғ шарчаларини структураси бузилади, улар қобигини парчаланиши натижасида ёғ ажралади. Қобиг ташки юзасида эркин ёғни мавжуд бўлиши ёғ шарчалари агрегациясини юзага келтиради. Агар сутни совутилиши секин амалга оширилган бўлса (айниқса 5 – 0 °C ҳарорат интэрвалларида), ёғ шарчаларини агрегатлари юзага сузуб чиқадиган ёғ агломератларини хосил қиласди.

Секин музлатилган сут ва қаймоқ муздан туширилганда эркин ёғ фракциялари хосил бўлади ва оқсил парчалари чўкмага тушади.

Тез музлатилган сут ва қаймоқ ўзини бир жинслилигини саклайди. Агар бундай сут тез муздан туширилса, у ҳолда сутни табиий хусусиятлари ва структураси сезиларли ўзгармайди.

Лактоза. Музлатилган сутда лактоза кристалл холатда бўлади. Музлатиш олдидан совутилаётган сутда лактоза кристалларини бўлмаслиги ўта муҳим бўлиб, улар кристалланиш ядроларига айланниши мумкин. Лактозани тез кристалланиши казеинни парчалар кўринишида чўкмага тушишини келтириб чиқаради. Шунинг учун сутни совутиш ва уни музлатиш ўртасидаги даврни оширип мақсадга мувофиқ ҳисобланмайди.

Ферментлар. Музлатиш ферментлар активлигига таъсир қиласди, уни характеристи ёғ шарчалари қобигини деформацияланиши, фермент оқсилларини

Мавжудлиги:			
Водород пероксида	Фалсификацияланганликга гумон килингандан ҳар бир партиядан	Бирлаштирилган намунадан ажратиб олинган таҳлил намунасида	ГОСТ 24067-80 бўйича
Сода			ГОСТ 24065-80 бўйича
Аммиак			ГОСТ 24066-80 бўйича
Симоб	Тасдиқланган йўриқномага мувофиқ		ГОСТ 26947-86 бўйича
Темир			ГОСТ 26928-86 бўйича
Мишяқ			ГОСТ 26930-86 бўйича
Мис			ГОСТ 26931-86 бўйича
Кўргошин			ГОСТ 26932-86 бўйича
Кадмий			ГОСТ 26933-86 бўйича
Рух			ГОСТ 26934-86 бўйича
Қалай			ГОСТ 26935-86 бўйича
Афлатоксинлар			Согликни сақлаш вазирилиги тасдиқлаган методика

3. СУТНИ ТОЗАЛАШ

Сутни қайта ишлайдиган корхоналарига келиб тушаётган сут уни соғиб олиш пайтида унга тушаётган механик ва табиий (микроорганизмлар) кўшилмалардан тозаланиши керак. Бунинг учун фильтрлар ва марказдан қочма сут тозалагичлари ишлатилади.

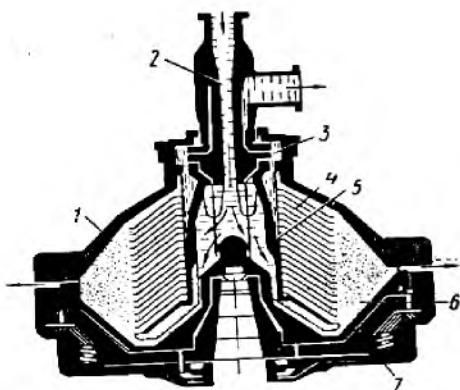
Сутни фильтрлашда пластинкали, дискли, цилиндрисимон фильтрлар ишлатилади. Сут фильтрга насос ёрдамида берилади ва босим остида фильтрловчи материалдан (лавсан, энант, металдан ясалган элақлар ва бошқалар) ўтиб унда кўшилмаларни қолдиради. Суюқликни фильтрловчи девордан ўтиши жараёнида унда кўшилмаларни қалин қопламаси пайдо бўлади ва суюқликни харакатланишига кўрсатиладиган қаршилик бир неча марта ошиб фильтрловчи материални алмаштиришга тўғри келади. Шунинг учун ҳар 15 – 20 минутдан кейин фильтрдан кўшилмалар олиб ташланади. Фильтрлаш жараёнини тезлаштириш мақсадида сутни фильтрлашдан олдин 35 – 45 °C ҳароратгача иситиш тавсия этилади.

Механик фильтрлаш жараёни сутни тўла тозаланишини таъминламайди, чунки бу усул сутдан фақатгина катта ўлчамли механик кўшилмаларни ажратилишига имкон беради. Бундан ташкири бу фильтрлар куйидаги

нуксонларга ҳам эга: ёрдамчи операциялар иш циклини 30 % гача бўлган кисмини ташкил килади, тозалаш жараёнида фильтрга келиб тушаётган сут олдинги тозалаш жараёнида фильтрда тўпланган кўшилмалар билан бирлашади, киска танафуссиз ишланаш вакти ва бошқалар.

Сутни механик кўшилмалардан энг самарали тозалаш усули марказдан кочма кучдан фойдаланишга асосланган. Сут саноатида бу сепаратор сут тозалагичларда амалга опирилади. Конструкциясига кўра бу аппаратлар сепаратор – каймок ажратгичларга жуда ўхласада, ундан куйидаги конструктив белгилар билан ажралиб туради: тарелкаларида тешниклар бўлмайди ва шунинг учун сут тарелкалар оралиғига перифериядан киради; периферия (кир) майдони кенгайтирилган; юкори ажратувчи тарелкалари бўлмайди; ишловдан ўтган сут оқими иккита эмас ва балким битта чиқиши патрубкасига жўнатилади.

Тозалаш жараёнини схемаси 1.1 – расмда келтирилган ва қуйидагилардан изборат. Тозаланадиган сут марказий қувур (труба) орқали тарелкатутқичига ва ундан тарелка пакетларини чет кисми ва копқоқ оралиғидаги кир майдонига жўнатилади. Ундан кейин сут напор остида тарелкалар оралиғидан унинг марказига кўтирилади ва чиқиш камерасига чиқариб ташланади. Механик кўшилмаларни зичлиги сут плазмасини зичлигидан катта бўлганилиги сабабли механик кўшилмалар барабан перифериясига чиқарилади ва қалин қатлам кўринишида кир майдонида тўпланаверади. Механик кўшилмалар билан биргаликда сут маълум микдорда микроорганизмлардан ҳам тозаланди ва сутни сифати редуктаза намунаси бўйича бир синфга ошади. Сепарация шилимшиги ишлов берилган сут массасини 0,06 % ни ташкил қилади.



Расм 1.1. Механик кирлардан ўзини – ўзи озод киладиган марказдан кочма сут тозалагич-сепаратор схемаси:
1-барабан копқоғи; 2-марказий қувур; 3-напорли диск; 4-тарелкалар; 5-тарелка тутқич; 6-кир фазоси; 7-барабан корпуси.

Сутни тозалаш сифатига уни ҳарорати, узлуксиз ишланаш вакти ва барабанинг айланиш тезлиги таъсири қилади. Сутни марказдан қочма тозалаш $35 - 40^{\circ}\text{C}$ ҳароратда олиб борилади, чунки бу шароитда заррачаларни харакатланиш тезлигини опиши натижасида механик кўшилмалар тез чўкмага тушади. Сут тозалагичларни узлуксиз ишланаш вакти сутни нормал кислоталигига (20°T гача) ва одатдаги ифлосланиш даражасида 3 – 4 соатни

9 б о б. СУТ ВА ТВОРОГНИ МУЗЛАТИШ

35. СУТНИ МУЗЛАТИШ МАҚСАДИ

Сут ва қаймоқни узоқ вақт давомида сақлаш учун уларни музлатиш лозим бўлади. Сут ва каймок музлатилганда микроорганизмларни асосий кисми халок бўлмайди, муздан туширилганда эса микроблар ўз фаоллигини кайта тиклади.

Секин музлатилганда маҳсулот алоҳида компонентларини ажралиши содир бўлади. Музлатиш пайтида идишлардаги сутни ташки тюзади. Ички ташкига тарелка сабабли музлаган ташки катлам массасида ички катламга нисбатан сутни қуруқ моддалари микдори кичик бўлади. Сутни ёғдан ташкини барча компонентларининг концентрацияси тахминан бир ҳил даражада билан ва компонентларни бошлангич микдорига пропорционал равишда массаси ташкини сабабли музлаган ташки катламга ошиб боради. Бунда муз хосил бўлади, эриган компонентлар эса музламаган фракцияда концентранади. Сутни музламаган сув кисми минерал тузлар ва лактозани концентранади эритмаси ҳисобланади. Сув музланини давом этиши сари музламаган кисмдаги моддалар концентрацияси яна ошади ва бир кисм компонентлар чўкмага тушади.

36. МУЗЛАТИШДА СУТ ХУСУСИЯТЛАРИНИ ЎЗГАРИШИ

Юкорида таъкидланганидек, музлатилган сут алоҳида катламлари кимёвий таркибини ўзгариши билан бир каторда уларни физикавий хусусиятлари ҳам ўзгаради (зичлик, ковушкоклик, кислоталик ва бошқалар).

Музлатишда сут компонентларини ўзгариши 9.1-жадвалда кўрсатилган.

Оксиллар. Музлатишни ўзи сут оқсилларига унчалик катта бўлмаган таъсири кўрсатади, аммомузлатилган сутни саклаш казеинат калсий фосфат комплексини дестабилизациясини ва муздан туширишда уни чўкмага тушишини юзага келтиради. Сутни музлатилган ҳолда саклаш муддатларини ошиши сари казеин чидамлилигини йўқотилиши ҳам ошади. Иситиш ва аралаптиришда оқсил чўкмалари дастлаб йўколади, аммо саклаш муддатини ошиши билан чўкмага тушиш кайтмас бўлиб колади.

Музлатишда казеин тизимининг дестабилизацияланишини куйидаги тассавур қилиш мумкин. Дастреб казеин мицеллаларини кисман дезагрегацияланиши содир бўлади, коллоид калсий фосфат микдори ошади, сўнгра эса мицеллалар зич заррачаларга бирлашади, улар музлатилган сутни муздан тушириш пайтида чўкмага тушади.

Музлатилган сутдаги казеин дестабилизацияси лактозани кристаланиши билан боғланган. Казеин ўзини коллоид холатини лактозани маълум қисми эритмада қолгунича сақлаб туради. Аёнки, лактоза эриган холатида маълум химоя хусусиятларини намоён қилади, у кристалланганида эса бу хусусиятлар йўколади.

витаминларни, айниқса антиоксидантлик хусусиятига эга бўлган ва А витаминини парчаланишдан асровчи Е витаминини анча йўқотилиши кузатилади. Сут саноатида фойдаланиладиган қисқа муддатли иссиқлик ишлов беришда С витаминидан ташқари сувда эрувчи витаминлар ҳам унчалик кўп ўзгармайди. Таъкидлаш жоизки, С витаминини йўқотилиши катталигига иситиш хароратига нисбатан узоқ вакт сақлаш ва ҳаво кислороди билан контакт кўпроқ таъсир қиласди. Витаминни пастеризация вактида йўқотилиши 75 °С да 15 сек давомида 65 % ни, 135 °С да 2 сек давомида 32 % ни ташкил қиласди. Баъзи металлар, мисол учун мис ва темир уни парчаланишини тезлаптиради.

Сутни иситилишида ферментларни инактивацияси содир бўлади ва 80 – 90 °С хароратда улар сутда қолмайди. Энг иссиқликга чидамли ферментлар 85 - 90 °С да парчаланадиган келиб чиқиши бактериал бўлган пероксидаза ва липаза хисобланади. Сутни иситиш даражасини назорат килиш учун саноатда кўлланиладиган усуулларни кўпчилиги ферментларни иссиқлик таъсирида парчалаништаги асосланган (фосфатаза ва пероксидаза намуналари).

Оқсилларни, айниқса казеинни стабилилиги сутни тузли таркибиға bogliқ bўлади. Иссиқлик таъсири интенсивлигига bogliқ ҳолда туз мувозанати ўзгаради. Сутни иситиш жараёнидан эрувчан фосфат ва лимон кислота тузлари эримайдиган холатта ўтишади. Бунда хосил бўлаётган фосфат кислотаси казеиннаткальфосфат комплексидан калсийни қисман ажратади. Калсий ионлари концентрациясини пасайипи ўз навбатида сутни ширдон ивишга бўлган қобилиятини ёмонлаштиради.

Харорат ошиши сари сутдаги газлар миқдори камаяди (20 % ва ундан кўп), чунки иситилгандаги газлар учуб кетади. Бунинг натижасида сутни кислоталиги 0,5 – 2 °Т га пасайди ва тузларни эрувчанлиги ошади. Калсий фосфат эрувчан холатидан коллоид холатта ўтади, калсий ва магний цитратлар эса чўкмага тушади. Чўкмага тушган эримайдиган тузлар коагуляцияланган оқсиллар билан биргаликда иситиш аппаратларини юзасида сут котишмаси хосил қиласди, улар иссиқлик берилшини ёмонлаштиради ва жихознинг ишлатишни кийинлаштиради.

Назорат саволлари ва топшириклар. 1. Қандай пастеризация хароратларидаги зардоб оқсиллари сутни кислотали ва ширдон ивишида казеин билан бирга коагуляция қилмайди? 2. Иссиқлик ишлов беришда кислотали коагуляция давомида зардоб ажралишини тўхтатиб туришга қобилиятига узошма хосил бўлиши сабабини изоҳланг? 3. Қайси зардоб оқсиллари иссиқлик таъсирига энг лабил ҳисобланади? 4. Қайси зардоб оқсили иссиқлик таъсирига энг чидамли ҳисобланади? 5. Сутга юқори хароратли ишлов беришни қайси усулида зардоб оқсиллари казеин билан энг юқори даражада ўзаро таъсирга киришади? 6. Иссиқлик таъсири остида сут ёғидаги ўзгаришларни изоҳланг? 7. Меланоидинлар қандай шароитларда хосил бўлади? 8. С витаминини йўқотилиши катталигига қандай омиллар таъсир қиласди? 10. Сутни иситиш даражасини назорат килиш ферментларни қандай хусусиятларидан фойдаланишга асосланган? 11. Иссиқлик таъсири остида сутдаги тузлар қандай ўзгаради?

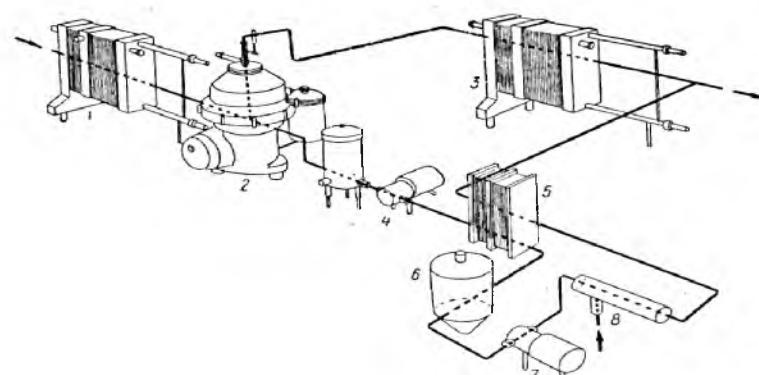
ташкил қиласди. Сутни кислоталиги ва ифлосланиши даражасини ошиши эса тозалагични узлуксиз ишлап вактини кескин қисқартиради.

Хозирги вактда сутни тозалашда механик кирлардан ўзини – ўзи озод қиладиган марказдан қочма сут тозалагичлар кенг ишлатилмоқда. Бу сут тозалагичларда сепарация шишимшиги барабандан маълум вакт оралигларида автоматик равишда чиқариб турилади ва тозалагични ўртacha узлуксиз ишлап вакти 10 соатдан кўпини ташкил қиласди. Тозалагични барабани ҳар 3 – 4 соатда унинг тўхтатмасдан ва қисмларга ажратмасдан туриб ювилади.

Сутни марказдан қочма тозалаш сут ёғи шарчалари ўлчамини ўзгартирди ва ўзгаришлар асосан тозалаш хароратига bogliқ. Бошлангич сутга нисбатан диаметри 1 – 2 мкм бўлган шарчаларини сони тозалаш харорати 45 °С бўлганида 9 % га ошади, 80 °С хароратда эса 17 % гача ошади. Ёғ шарчалари ўлчамларини ўзгариши кўпгина сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда салбий таъсир кўрсатади.

Сутни механик кўшилмалар билан биргаликда кўп микрорда микроорганизмлардан ҳам озод қилиш мақсадида сепаратор – бактерия тозалагичлар (бактофуга) ишлатилади. Бактофугалар марказдан қочма тозалагичлар иш принципи асосида ишласада, ундан барабанини юқори айланиш частотаси (16000 айл/мин дан юқори), тарелкалар сони ва ўлчамини катталиги билан фарқланади.

Бактофугалашни технологик схемаси 1.2 – расмда келтирилган.



Расм 1.2. Бактофугалашни технологик схемаси:

1-сут иситгичи; 2-бактофуга; 3-бактериялардан озод килинган сут учун совутгич; 4-бактофугат учун насос; 5-бактофугат учун иситгич ва совутгич; 6-вакумли деаэрлаш идиши; 7-хажмли насос; 8-буғ инжектори.

Дастлаб сут пластинкали пастеризатор 1 га берилади ва 75 °С иситилади, сўнгра эса бир ёки кетма – кет уланган иккита юқори тезликли бактофуга 2

барабанларига узатилади. Бактофугат барабанни ташки деворидаги иккита сопло орқали чиқарилади, тозаланган сут эса уни маркази орқали чиқади ва совутилади. Сут оқимини 2-3 % ни ташкил этувчи бактофугат иситгичга тортиб олинади, сўнгра эса вакуумли резервуар 6 га ўтадики, у ерда стерилизаторда куйиб колиши мумкин бўлган хаво пулфакчаларидан озод бўлади. Хажмли насос 7 билан бактофугат доимий тезлиқда инжектор 8 га берилади. Бу ерда 130 – 140 °C ҳароратда ўткір буг билан бактериялар халок эттирилади. Инжектордан чиқаётган стерилизацияланган бактофугат совутилади, сўнгра эса бактериялардан тозаланган сут билан бирлаштирилади. Бундай режимда барча бактерияларни 90 – 99,9 % ийўк қилинади. Айниқса, спора хосил қилувчи микроорганизмлар ва уларни споралари осон халок бўлади. Бактофугаларда микроорганизмларни ажralиб чиқиши самарадорлиги 98 % ни ташкил этади. Сутга бактофугалар ёрдамида ишлов бериш, кейинчалик ўтказиладиган пастеризация ва стерилизация жараёнларини инкор қилмайди, чунки зичлиги сут зичлигига тенг ёки ундан паст бўлган бази микроорганизмлар марказдан қочма куч таъсирида ажralиб чиқмайди.

4. СУТНИ СОВУТИШ ВА САҚЛАШ

Сутни қабул қилишда уни ҳарорати 10 °C дан ошиқ бўлса ва сақлаш олдидан у 35 - 45 °C ҳароратда тозаланган бўлса у зудлик билан 4 - 6 °C гача совутилиши керак. Сутни ёпиқ оқимда тез, юпқа қатламда ва узлуксиз равишда совутиш мақсадида ишлаб чиқариш унумдорлиги 5000, 10000 ва 25000 л/с бўлган пластинкали совутиш ускуналари ишлатилади.

Янги соғиб олинган сут, унга соғиш вақтида, транспортировка қилишда, қабул қилишда ва бошқа технологик операцияларда келиб тушадиган микроорганизмларни ривожланишига тўсқинлик қилиш қобилиятига яъни бактерицид хусусиятга эга. Бактерицид моддалар сутга хайвон кони ва сут безлари орқали келиб тушади. Буларга иммуноглобулинлар, лейкоцитлар, лизоцит, лактенинлар, лактоферин ва бошқалар киради. Улар микроб хужайраларини бириктириш, чўқтириш ва хужайра мемранасини бузиш реакцияларини келтириб чиқаради.

Бактерицидлик хоссалари намоён бўлиб турадиган вақт бактерицидли фаза дейилади.

Бактерицидлик фазасини таъсир вақти совутиш тезлигига, совутиш ҳароратига, соғишдан кейин сутга келиб тушадиган микроорганизмлар сонига боялик. Куйида келтирилган маълумотлар сутни бактерицидлик фазаси уни сақлаш ҳароратига қандай бояликлигини кўрсатади (1.4 - жадвал).

1.4. Сутни бактерицид фазасини уни сақлаш ҳароратига бояликлиги

Сутни совутиш ҳарорати, °C	30	25	10	5	0
Бактерицид фазасини таъсир вақти, соат	3 соатгача	6	24	36	48

Зардоб оқсилларидан фарқли равишда казеинаткальцийфосфат комплекси юқори иссиқликга чидамлилигга эга. Кислоталиги 18 °T бўлган янги сут казеинни сезиларли коагуляцияси белгиларисиз юқори ҳароратли иссиқлик ишлов беришни (150 - 160 °C гача) сақлаб туриши мумкин. Кислоталикни ошиши сари казеинли комплекс анча пастроқ ҳароратларда коагуляция килинади. Кислоталиги 50 – 60 °T бўлган сут хона ҳароратида коагуляцияланади.

Сутни иситишга чидамлилиги актив кислоталик билан бир қаторда алоҳида оқсил компонентларини миқдори ва калсий, магний ва фосфор, шунингдек питратлар ва фосфатлар эркин ионлари концентрацияси билан белгиланади.

33. СУТДАГИ ЁФ ВА СУТ ҚАНДИНӢ ЎЗГАРИШИ

Сут ёғи сутни бошқа компонентларига нисбатан иссиқлик таъсирига чидамлироқ ҳисобланади.

Пастерлаш сутни кимёвий таркибида деярли таъсир қилмайди. Аммо, 100 °C дан юқори ҳароратда иссиқлик ишлов бериш сутда маълум ўзгаришларни, биринчи навбатда тўйинмаган, айниқса ярим тўйинмаган ёг кислоталари миқдорининг пасайишини келтириб чиқаради. Бу юқори ҳароратларда кўш боғларни бузилиши билантушунтирилади. Ёғ шарчаларини структураси хаттоки уччалик катта бўлмаган иситишларда ҳам ўзгарамади. Мисол учун, 61 °C дан юқори ҳароратларда иситиш ёг шарчалари қобигидаги бир қисм протеинларни денатурацияси ва плазма оқсили эвглобулинни бузилиши натижасида қаймоқ сузиб чиқишини пасайтиради. Иссиқлик таъсири остида барча глицеридлар суюқ ҳолатга ўтади. 100 °C дан юқори ҳароратларни узоқ муддат давомида таъсири остида ёг шарчалари қобигини чукур ўзгаришлари содир бўлиши мумкинки, бунинг натижасида бир қисм ёгни ажralиши ва сузибчиши содир бўлади.

Сутни 100 °C гача иситиш сут қандига (лактоза) жуда кам таъсир қилади. Аммо, узоқ муддат давомидаги юқори ҳароратли ишлов беришда лактозани оқсиллар ва баязи озод аминокислоталар билан қайтмас аминокарбонил боғлари хосил бўлади (Майяр реакциялари). Меланоидинлар деб номланадиган хосил бўлган бу комплекс бирикмалар сутни кўнгир тусга қиришини келтириб чиқаради. Ранг ўзгариши сут кислоталигини ошиши (90 °C гача иситиш ва қайнатишида айниқса интенсив) ва ўзига ҳос таъмни пайдо бўлиши билан кечади.

Лактоза карамелизацияси тамомила бошқача таркибга эга бўлган бўялган бирикмаларни хосил бўлиши билан боғланган ва сутни 150 °C дан юқори ҳароратларда иситилишида содир бўлади.

34. СУТДАГИ ВИТАМИН, ФЕРМЕНТ, ТУЗ ВА ГАЗЛАРНИ ЎЗГАРИШИ

Ёгда эрувчи А, Е, Д витаминлар сутни қисқа муддатли пастерлаш жараённида жуда кам парчаланади. Аммо, узоқ муддатли пастерлашда ушбу

озод бўлишида намоён бўлади. 65°C да альбуминни денатурацияси бошланиб ҳарорат ва уни таъсир муддатини ошиши сарин кучайиб боради. Лахзали 75°C гача иситишда 15 %, 81°C гача бўлганида 71%, 95°C гача иситилганида эса барча альбумин деннатурацияланади. Қисқа муддатли пастерлапда ($72 - 76^{\circ}\text{C}$ да 15 – 20 сек давомида) зардоб оқсилларини асосий қисми юқори дисперслик даражасини сақлайди ва сутни кислотали ва ширдан ивitiшда казеин билан бирга коагуляция қилмайди.

Иссиқлик ишлов берип ҳароратини ошиши сари ($85 - 87^{\circ}\text{C}$ да 5 - 10 мин ва $92 - 95^{\circ}\text{C}$ да 2 - 3 мин сақлаш билан) зардоб оқсилларини деярли тўлиқ денатурацияси ва агрегацияси содир бўладики, улар сутни ивишида ўз шаклини ўзгартирган ҳолда казеин билан биргаликда коагуляция қилинади. Шунинг учун казеин гидратацияига катта қобилият ортирадики, бу уюшма зичлигини оширади. Зардоб оқсиллари шунингдек уюшмага қаттиқлик бағишилаган ҳолда уни структурасини хосил бўлишида иштирок этади. Натижада кислотали коагуляция давомида, сақлаш жараёнида зардоб ажralишини тўхтатиб туришга қобилиятли, зич уюшма хосил бўлади. Иссиқлик ишлов берилган сутдан олинган уюшма зичлиги хом сутдан олинган уюшма зичлигига нисбатан бир ярим маротаба юқори.

85°C да 5 мин сақлаб пастерланган сутда 65 %, 110 ва 130°C ҳароратларни ҳар иккала ҳолларида 2 - 3 сек давомида сақлаб пастерланган сутда эса тегишлича 54 ва 41 % зардоб оқсиллари сақланиб қолинади. Энг лабиллари иммун глобулинлари, β -лактоальбумин ва зардоб альбумини бўлиб, энг чидамлиси эса α -лактоальбумин ҳисбланиади. Зардоб оқсиллари алоҳида фракцияларини миқдорий нисбатларини ўзгариши бу оқсилларда баъзи аминокислоталар миқдорини ўтаришига олиб келади. Иситиш пайтида аланин, лейцин, глицин, аргинин миқдорлари камаяди ва аспаргин ва глютамин кислоталар ва фенилаланин миқдорлари ошади.

Зардоб оқсиллари миқдорларини ўзгаришига сутга юқори ҳароратли ишлов бериш усули хам таъсир қиласди. Агар иситиш девор орқали амалга оширилса ва 125, 135 ва 145°C гача бўлган ҳароратларда олиб борилса, оқсил компонентини денатурация даражаси буг kontakt ишлов бериш усулига нисбатан юқори бўлиб 76 % гача бўлган қийматларни ташкил қиласди. Девор орқали 145°C гача иситишда атиги 10,7 % β -лактоглобулин эркин ҳолда сутда сақланиб қолади, қолган 89,3 % лари эса казеин билан ўзаро таъсирга киришади. Ушбу ҳарорат режимларида буг kontaktли иситиш сутда казеин билан боғланмаган 50 % β -лактоглобулинни сақлаб қолади. Сутнинг оқсилли заррачалари структурасини электрон-микроскопик тадқикот этиш шуни кўрсатадики, юқори ҳароратли ишлов берипда (145°C) оқсилларни комплексларга агрегацияланishi содир бўлади, шарсизон шаклдаги зардоб оқсиллари нотўғри, эриган тузилмаларга айланади.

Зардоб оқсиллари иссиқлик алмашинув қурилмалари деворларига чўкмага тушиб қасмоқ хосил қиласди, бу эса аппаратни, айниқса сут қатлами юпқа бўлган конструкцияларни ишига салбий таъсир қиласди.

Келтирилган маълумотлардан кўриниб турибтики, хом сутда микроорганизмларни кўпайиши 10°C ҳароратда анча сустлашса, 2-4 $^{\circ}\text{C}$ ҳароратда эса деярли тўхтайди. Согиб олингандан кейин зудлик билан 2-4 $^{\circ}\text{C}$ гача совутилган сут ўз сифатини ўзгартирасдан 2-3 кун давомида сақланиши мумкин. Узок вақт давомида сақланганда, совутилган сутда оқсил ва ёғни парчаловчи, шунингдек сутни таъм ва хидини ўзгартирувчи психотроф микроорганизмлар аста – секин ривожланади.

Машина ва қурилмаларни узлуксиз ишланини таъминлаш учун корхонада сутни маълум захираси мавжуд бўлиши керак. Сут занглашадиган пўлат ва алюминийдан ясалган горизонтал ва вертикал шаклдаги маҳсус идишларда сақланади. Бу идишларни ҳажми 2000-20000, 25000, 50000, 100000 ва 120000 л ни ташкил қиласди. Чет элда бу мақсадда ҳажми 250000 л ни ташкил қиласдиган идишлар ишлатилади. Сут ҳажми катта идишларда қишики ва ёзги вақтларда, шунингдек улар бинони ташки сисмиди ўрнатилган тақдирда ҳам бошқа идишларга нисбатан узок вақт давомида ҳароратини сезиларли даражада ўзгартирасдан сақланиши мумкин.

$4-6^{\circ}\text{C}$ ҳарораттагача совутилган сутни оптималь сақланиши муддати 12 соатдан ошмаслиги керак. Сутни паст ҳароратда узок вақт давомида сақлаш унда таъм ва консистенция бузилишларини келтириб чиқаради.

Назорат саволлари ва топшириклар. 1. Сутга бирламчи ишлов бериш нимага қаратилган? 2. Сутни фермаларда совутиш қандай амалга оширилади? 3. Қабул килишда сутни сифати қандай тартибда назорат қилинади? 4. Сутни механик фильтрлаш қандай амалга оширилади? 5. Сепаратор сут тозалагичлар сепаратор қаймоқ ажраттичлардан қандай жихатлар билан фарқланади? 6. Сепаратор сут тозалагичларда тозалаш жараёни қандай кечади? 7. Бактофугалар марказдан кочма тозалагичлардан қандай фарқланади? 8. Бактофугалаш технологик схемасини тушунтириш? 9. Сутни сақлаш қандай амалга оширилади?

2 б о 6. СУТНИ СЕПАРАЦИЯЛАШ

5. СЕПАРАТОРЛАРНИНГ ТУЗИЛИШИ ВА ИШЛАШ ПРИНЦИПИ

Сутни сепарация қилиш бу уни марказдан қочма куч таъсирида маҳсус жихозлар – сепаратор қаймоқ ажраттичлар ёрдамида қаймоқ (сутни ёғли фазаси) ва ёғсиз сутга (сут плазмаси) ажратиш жараёнидир.

Маълумки сутни ёғли қисм—қаймоқка ва ёғсизлантирилган қисмга ажратиш учун маҳсус марказдан қочма кучли машина — сепаратор ишлатилади. Сепаратор 1879 йилда швед инженери Лавалл томонидаи капиф этилган бўлиб, ҳозирги вақтда қаймоқ эски тиндириши усули билан эмас балки марказдан қочма кучга асосланган сепаратор машинасида ажратиб олинмоқда. Сепаратор ишлатишга куляй бўлганлигидан тобора мукаммаллаштириб борилди. Ниҳоят, 1907 йилга келиб тузилиши ва ташки кўриниши жихатидан анча яхшиланди. Рус олимлари ўз назариялари ва тажрибалари билан сутни сепаратлаш ишига кўлгина ҳисса кўшдилар.

Сепаратлаш процессининг назарияси биринчи марта 1930 йилларда К. А. Тимирязев номидаги Москва Қиплок хұжалиги академияс�다 (В. П. Горячкин, Г. И. Бремер томонидан) ишлаб чиқылган. Бу ерда Г. И. Бремер, В. П. Горячкин раҳбарлиги остида тарелкалар оралигидан суюқликнинг тез ўтиши билан ёт қумоқларининг сузіб чиқышига асосланған сепаратлаш назарияси ишлаб чиқылған.

Сепаратлаш назариясими ривожлантириш ишінде проф. Г. А. Куқ, Н. Я. Лукъянов, И. И. Липатов ва бошқалар ҳам ўз ҳиссаларини құшындар.

Хозирги пайтда сепараторларни сутни қайта ишләш корхоналаридан ишлатылыш көнгаймоқда ва уларни ахамияти ошмоқда. Иситилган ва совук сутни қайта ишләпта мұлжалланған 3 хил (қаймоқ чиқарып, нормаллаштырып, тозалаш вә занда) ва 4 хил (қаймоқ чиқарып, нормаллаштырып, тозалаш вә занда) вазифаларни бажарувчи универсал сепараторларни ишлаб чиқилиши йүлга қўйилған. Бундан ташкари сутни қайта ишләш корхоналаридан сут зардобидан ёт, казеин чантини ва зардоб оқсилларини ажратиб олипда, юқори ёғли қаймоқ олипда ва сузма ивритқисини сувсизлантиришда маҳсус сепараторлар ишлатылади.

Сепараторлар иш бажарышига қараб қаймоқни ажратувчи (концентраторлар), сутни тозаловчи (кларификаторлар), нормаллаштырувчи (стандартизаторлар), гомогенлаштырувчи (кларификаторлар) га бўлинади. Сутни тозаловчи сепараторлардан бопка сепараторлар қаймоқни ажратып, сутни ёғи бўйича нормаллаштырип, гомогенлаштыриш билан бирга, сутни тозалаш функциясини ҳам бажаради. Хозирги вақтда универсал сепараторлар көнг қўлланмоқда, уларда сутни сепаратлаш, нормаллаштыриш ва тозалаш мумкин.

XIX асрни охиригача сутдан қаймоқ ажратиб олиш узоқ вақт давом этадиган жараён хисобланар ва у сутни идишларда сақлаш вақтида ундаги ёғни, енгиллиги туфайли, сут юзасига сузіб чиқышига асосланған эди. Сепарацияларда эркин тушиб тезланиши марказга интилма тезланиш билан алмаштирилади ва Стокс формуласи куйидаги шаклга эга бўлади:

$$V = \frac{2}{9} \left(\frac{2\pi}{60} \right)^2 \cdot \frac{R \cdot r^2 \cdot n^2 \cdot (\rho - \rho_1)}{\mu}$$

Бу ерда γ - ёғ шарикларини сузіб чиқиш тезлиги, см/с;
 R - сепаратор тарелкаларини иш кисмини ўртача радиуси, см;
 r - ёғ шарикларини радиуси, см;
 ρ ва ρ_1 - сут ёғи зичликлари, кг/м³;
 μ - динамик қовушқоқлик коэффициенти, Па·сек.
 n - барабанин айланыш частотаси, сек⁻¹.

Формуладан кўриниб турибтики, ёғ шарикларини сузіб чиқиш тезлиги барабан айланыш тезлигига, тарелка радиусига, ёғ шарикларини ўлчамига ва зичлигига тўғри боғланған. Қовушқоқлик кўрсаткичи μ сепарацияларда даражасига тескари пропорционал боғлиқлик билан таъсир қиласи: сут қовушқоқлиги канчалик юқори бўлса ёғ шарикларини сузіб чиқиш тезлиги шунчалик паст бўлади.

Ультрафильтрацияда эришилади. Сут кислотали бактерияларга нисбатан фаол бўлган энг кенг тарқалган фаглар бошчасини диаметри 50-60 нм, узунлиги эса 100-170 нм ни ташкил қиласи. Шундай қилиб, сут ва зардоб ультрафильтратини бактериофаглардан тозаланган деб ҳисобланап мумкин.

Сут саноатида микрофлоранинг инактивацияларни кимёвий усусларидан сорбин кислота ва уни тузлари билан ингибираны кенг тарқалған. Сорбин кислотаси эритилган пишлоклар таркибиға кириллади, қаттיק пишлоклар юзасига уларни етилтиришда суркалади, етилтириш вақтида пишлокларни мөгорланғандан асрапта мұлжалланған турли ўрамалар таркибиға кириллади.

Сорбин кислотага нисбатан янада кучли фунгицидлик таъсирга дегидратациет кислотаси ва уни тузлари эга.

Сут ва зардоб микроорганизмларига нисбатан жуда кучли ингибиторлик фтиклигига ўсимлик келиб чиқиши бўлган пломбагин ва юглон эга. Улардан сут зардобини жўнатиш вақтида консервалап учун самарали фойдаланиш мумкин. Айнан ушбу мақсадларда паст молекуляр кислоталар (пропион, чумоли) ва водород пероксиди қўлланилади. Охирги бирикма хаттоқи энг паст концентрацияларда ҳам сутни табиий антибактериал тизимини фаоллаштиради.

Могор замбуруглар ривожланишини фаол равища озон секинлаштиради. Пишлокларни етилтириш ва сақлаш камераларини озонлаштыриш мөгор ва ачиткиларни спорали ва вегетатив шаклларини инактивация қилиш мақсадида амалга оширилади.

Назорат саволлари ва топшириқлар. 1. Сутни стерилизациялаш моҳияти нимадан иборат? 2. Сутни стерилизланған қандай салбий томонларга эга? 3. Стерилизация самарадорлиги қандай аниқланади? 4. Сутни стерилизланған режимларини тавсифланг? 5. Сутни узлукли стерилизланған қандай амалга оширилади? 6. Бир босқичли усулда стерилизация қандай амалга оширилади? 7. Иккя босқичли усулда технология жараёнлар қандай кетма кетлиқда кечади? 8. Бут kontaktli стерилизлаш курилмасини иш схемасини тушунириңг? 9. Микрофлорани инактивацияларни қандай физикавий усуллари ишлатилади? 10. Микрофлорани инактивацияларни қандай кимёвий усуларидан фойдаланилади?

8 б о 6. СУТ ТАРКИБИЙ ҚИСМЛАРИНИ ИССИҚЛАЙИН ИШЛОВ БЕРИШДА ЎЗГАРИШИ

32. ОҚСИЛЛАРНИ ЎЗГАРИШИ

Иссиклик ишлов берип жараёнида сутни термолабиль компонентларини қайтмас ўзгаришлари содир бўладики, уларни даражаси ишлатиладиган ишлов берип режимлари ва жихозлар хусусиятларидан боғлиқ бўлади. Натижада сут ўзига ҳос таъм, хид ва рангта эга бўлади, уни қовушқоқлиги, сирт таранглиги ўзгаришилар рўй беради.

Иссиклик денатурациясига асосан сутни зардоб оқсиллари учрайди. Бу уларни эрувчанлигини пасайишида, шунингдек олтингугурт тутувчи аминокислоталарни (цистин ва цистеин) фаол сульфигидрил гурухларини (-SH)

дан 20°C хароратларда ишлаб чиқарылған кунидан бопшаб 10 кундан ортиқ бўлмаган муддатда, жумладан ишлаб чиқариш корхонасида эса 5 кундан ортиқ бўлмаган муддатда сақланади. «Стеритерм» линиясида оқимда совутилган стерилизланган сут хажми 0,2; 0,5 ва 1,0 дм3 бўлган комбинациялашган материалдан тайёрланган пакетларга асептик шароитларда қадоқланади. Пакетлар беш қатламли комбинациялашган материалдан параллелепипед шаклида тайёрланади. Пакетларга қадоқланган стерилизланган сут 1 дан 20°C хароратларда ишлаб чиқарылған кунидан бопшаб 20 кундан ортиқ бўлмаган муддатда, жумладан ишлаб чиқариш корхонасида эса 5 кундан ортиқ бўлмаган муддатда сақланади.

31. МИКРОФЛОРАНИ ИНАКТИВАЦИЯЛАШНИНГ ФИЗИКАВИЙ ВА КИМЁВИЙ УСУЛЛАРИ

Сут ва сут маҳсулотларида бактерияларни нобуд бўлиши уларга баъзи физик омилларни таъсир қилишида ҳам содир бўлади. Хусусан, уларга ультрабинафша (УБ) нурланишлар тегишли. Спектрнинг ультрабинафша қисмини квантлари етарлича юкори энергияга эга ва шунинг учун микроорганизмларни халок бўлишини келтириб чиқара туриб улар хужайраларидағи биокимёвий жараёнлар характерини ўзгартириши мумкин. ДНК ни бузилиши бактерияларни ультрабинафша нурланишлар таъсирида ингибация қилинишини асосий сабаби ҳисобланади. УБ нурлар билан таъсир қилиш сут саноатида сутни пастерлап ва юкори санитария – гигиеник режимга эга бўлган хоналар (ишлаб чиқариш ивритқисини тайёрлап бўлими, пишлокларни етилтириш камералари, сут маҳсулотларини қадоқлаш ва асептик қуиши участкалари ва бошқалар) атмосферасида ҳаво-муаллақ вегетатив ва спорали шаклларни йўқотиш учун фойдаланилади.

Бошқа радиация кўриниши – ионизацияловчи нурланишлар совук пастерлап ёки стерилизацияни таъминлаган ҳолда маҳсулотга чукур кириб бориши мумкин. Ушбу нурланишларни юмшоқ иссиқлик ишлов бериш билан бирга ўзига ҳос патоген микроорганизмларни нобуд қилишда қўллап тенденциялари мавжуд.

Ҳаводаги муаллақ микрозаррачаларга манфий заряд бериш, бу ҳавони ионизацияланишида содир бўлади, микробли аэрозолни ингибацияланишига олиб келади. Аэроионизацияланишиш пишлокларни етилтириш ва сақлаш камераларини атмосферасида мотор замбуруғлар спораларини инактивациялап учун ишлатилади. Бу пишлок юзасида моторлар ривожланиши эҳтимолини пасайтиради.

Сутдаги бегона микрофлора билан курашишни физикавий усуулларига 3-мавзууда кўриб чиқилган бактофугалаш ҳам тегишли.

Сут маҳсулотларини бактериялардан уларни мемброналар орқали ўтказиш (19-мавзу) ҳисобига ҳам тозалаш мумкин. Бактериялар ўртача бир микрометр ўлчамга эга бўлиб, улар пермеатдан микрофильтрация жараёнларини амалга оширилишиданоқ ажралади. Микроб хужайраларидан янада юкори тозалашга

Технологик мўлжалланиши бўйича қуйидаги сепараторлар фарқланади:

- сепаратор қаймоқ ажратгичлар;
- сепаратор сут тозалагичлар;
- сепаратор бактерия ажратгичлар;
- юкори ёгли қаймоқ олиш учун мўлжалланган сепараторлар;
- сепаратор оқсил ажратгичлар;
- сепаратор диспергаторлар (сутни тозалап ва қисман гомогенизациялап учун);
- сепаратор творог ажратгичлар;
- сепаратор нормализаторлар.

Қаймоқни ажратувчи сепараторлар маҳсулотни ҳаво билан контакти даражасига кўра очиқ, чала герметик ва герметик (зич ёпик) бўлади:

а) очиқ сепараторларда сут очиқ оқим билан киради, қаймоқ ва қаймоғи олинган сут ҳам очиқ оқим билан чиқиб кетади;

б) чала герметик сепараторларда сутни тозалап барабанга кириши ва ҳосил бўлган маҳсулотлар ёпик ўтказувчи найлар орқали ўтади.

Чўкмани чиқарилиб юборилиши усули бўйича қуйидаги сепараторлар фарқланади:

-узлукли ишловчи сепараторлар – чўкма барабанин тўлиқ қисмларга ажратилиши йўли билан чиқарилиб юборилади. Сепараторни узлуксиз ишлов вақти 1,5-2,0 соатни ташкил қиласди;

-пульсацияланувчи сепараторлар – чўкма сепаратор барабанини бир неча секунд давомида айланни частоталарини пасайтирасдан очишиши натижасида чиқарилиб юборилади. Сепаратор тўхтамасдан 10 соат ва ундан ортиқ вақт давомида ишлади;

-узлуксиз ишловчи сепараторлар - чўкма барабан деворларидағи сопло орқали чиқарилади.

Сепаратор асосан 3 қисмдан— сут идиши, барабан ва приводли механизмдан тузилган. Сут идиши оқ рангда декапирланган темирдан ёки алю минийдан ясалган бўлиб, сирти полудий билан қонланган. Сут идишига сут қабул қилувчи бўлими жўмраги билан, поплавок камераси поплавоги билан ва қаймок ҳамда ёғи олинган сутни йигувчилар рожжалари билан киради.

Сут сутни қабул қилувчи идишига тушиб, маҳсус жўмрак орқали поплавок камерасига ўтади, кейин сепараторнинг барабанига қуйилади. Сўнгра сепаратор йигувчиларининг устки қисмидаги қаймоқ ва пастки қисмидаги қаймоги олинган сут йигилиб, рожжалар ёрдамида сепаратордан ташқарига оқиб чиқади. Барабан—сепараторнинг асосий қисми бўлиб, унда сут қаймок ва қаймоги олинган сутга ажралади. Лаборатория қаймоқни ажратувчи сепараторлар барабани қуйидаги қисмлардан иборат.

1. *Таглиги (марказий найчаси билан)* барабанинг ҳамма деталларини маҳкамлаш учун хизмат қиласди. Унинг остида тешик бўлиб, у сепаратор учргуни бирлаштиради. Тагликнинг устки томонида марказий найчанинг

ёнида штифт бұлиб, тарелка тутқични зич бирлаштириб туради. Марказий найчада 3 та тешик бұлиб, улардан тарелка тутқичнинг тагига сут ўтади. Тагликнинг асосида резина ҳалқа учун каналча бұлиб, у қопқоңи таглик билан зич бирлаштириб туради.

2. *Тарелка тутқич ёки крестовина барабан таглигининг марказий найчасига кийдирилган бұлиб, кирралар (бигтаси кенг, иккитаси киска) ёрдамида тарелка пакетларини махкам килиб туради. Тарелка тутқичларнинг кирраларига тарелкалардагы фигур кесиклари мослашган бўлади.*

3. *Тарелкалар пакети ҳар хил маркали сепараторларда ҳар хил сонда бўлади. Тарелкалар вертикал каналлар хосил килади, улар орқали сут кўтарилиб (тарелкаларнинг устки қисмидаги гуддалар улар орасида бўшлиқ хосил килади) юпка катлам тарелкалар орасида таксимланади, сутнинг бундай таркалиши барабан айланishi таъсирида хосил бўладиган марказдан кочма кучга бөглиқ. Биринчи тарелка бошқаларидан фарқ қилиб, ҳам устки, ҳам остки томонидан гудур (ковшар) жой бор. Тарелка пакетларига, юқориги ажратувчи тарелка кийдириллади, унинг устида ёғсизлантирилган сут, тагига қаймоқ харакат қилади. Ажратувчи тарелкада тешик йўқ, ташки сиртида 3 та кирралар бўлиб, улар тарелка билан барабан қопқоги орасида бўшлиқ хосил килади, бу бўшлиқ бўйлаб қаймоги олинган сут оқади. Ажратувчи тарелканинг бўғзига квадрат тешикли регулировка винти ўрнатилган бўлиб, унинг шу тешигин орқали барабандан қаймоқ чиқади. Бу винт ёрдамида қаймоқдаги ёг микдори тартибиға солиб турилади.*

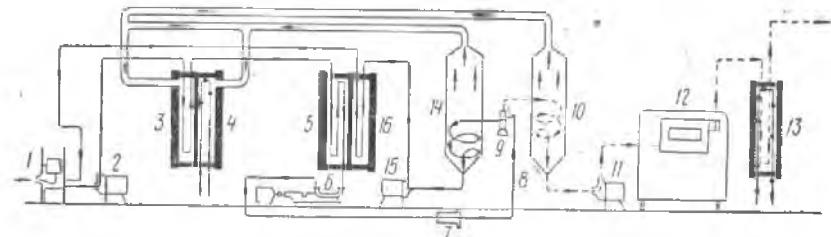
4. *Қопқоқ қисми барабаннынг ҳамма деталларини бирлаштириш учун хизмат қилади. Қопқоқ барабан таглиги билан зич бирлаштирилган бўлиб, устки томонидан гайка билан беркитилган. Сут қаймоққа ва қаймоги олинган сутга куйидагича бўлинади. Сут поплавок камерасидан барабаннынг тез айланувчи (минутига 7000—10000 марта айланувчи) марказий найчасига тушади. Найча тешиги орқали тарелка тутқичнинг каналига ўтиб, тешик орқали пастки тарелканинг тагига ўтади ва кейин тарелкалар вертикал канали орқали сут кўтарилиди. Сут кўтарилиши билан тарелкаларнинг орасига тушади, натижада шу жойда қаймоқ ва қаймоги олинган қисмларга бўлинади. Шундай килиб, ёг қумоқлари енгил бўлганлиги туфайли ($P = 0,923$) марказга, марказий найча атрофига йигилиб, ажратувчи тарелка тагининг устки қисмiga кўтарилиб, махсус тешик орқали оқиб чиқади.*

Каймоги олинган сут оғир фракцияли ($P = 1,05$) бўлиб, марказдан кочма куч таъсирида четга — қопқоқ остига отилиб, кейинги порциялар босими остида ажратувчи тарелка устига кўтарилиди ва шу тарелкалар кирралари ёриғига тушади ва ташкарига чиқади. Тарелкалар пакети ва барабан қопқогининг девори орасида қуйқа бўшлиғи бор бўлиб, механик аралашмалар сепаратор шишлиқ мoddаси сифатида шу жойга йигилади.

5. *Маҳкамлаш гайкаси барабаннынг барча деталларини маҳкамлайди.*

Хозирги сепараторларда сутдан барча ёгининг 99,7% гача қисми ажратиб олинади.

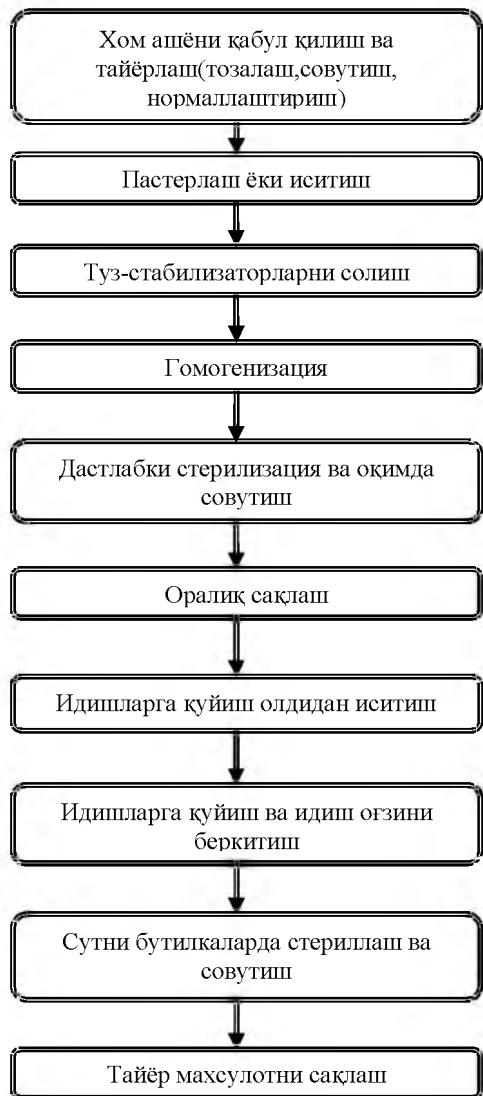
Стерилланган сутни бевосита иситиш орқали оқимда стерилаш усулида ишлаб чиқарип технологик жараёни куйидагича амалга оширилиши лозим. Стериллашга тайёрланган сут 74–78 °C харораттacha иситилиб 20 секунд сакланади, зарурията караб 2–6°C гача совутилади ва сакланади ёки стерилизацияга жўнатилади. Сутни стерилаш инжекторда махсулотта харорати 140–142°C бўлган бугни киритиш ва 2–4 секунд давомида сақлаш йўли билан амалга оширилади. Сўнгра сут вакуум-камерага жўнатилади, у ерда сутни харорати $0,06 \pm 0,01$ МПа сийракланиши шароитида бир қисм сувни ўз-ўзидан буғланиши сабабли 76–78 °C гача пасаяди. Сут вакуумлашдан сўнг асептик гомогенизаторга юборилади, у ерда $22,5 \pm 2,5$ МПа босимда гомогенизацияланади, 18 ± 2 °C гача совутилади ва асептик шароитларда (стерилашга хавони босими $0,09 \pm 0,04$ МПа) комбинацияланган материалдан тайёрланган пакетларга куйиш учун жўнатилади (7.4-расм).



7.4-расм. Буг контактли стерилаш қурилмасини иш схемаси:

1-тengлаштирувчи идиш; 2 ва 15-марказдан кочма насос; 3 ва 5-пластинкали иситикилар; 4 ва 16 - пластинкали совуткичлар; 6 - юқори босимли насос; 7 - инжектор; 8 - иссиқлик сақлагич; 9 – тескари клапан; 10 – стерилаш сут учун вакуум-камера; 11- стерилаш сут учун насос; 12 - гомогенизатор; 13 - стерилаш сут совутчи; 14 – кайта стерилашга жўнатиладиган сут учун вакуум-камера.

Бир боскичли билвосита иситиш орқали оқимда стерилаш сутни стерилаш учун таркибида пластинкали («Стеритерм» линияси) ёки трубкали («Электстер» линияси) иссиқлик алмашинув қурилмалари мавжуд бўлган технологик линияларда амалга оширилади. Сутни стерилизация хароратларигача билвосита иситиш пайтида денатурацияланган оқсилиссисиқлик алмашинув қурилмаларини иссиқлик юзаларига чўкмага тушади ёки оқсил заррачалари стерилаш секциясидан олдин ўрнатилган сақлагичларда (стабилизаторлар) ажралади. Шунинг учун сутни билвосита иситиш йўли билан стерилашда сут стерилашдан олдин $65\text{--}75$ °C хароратларда гомогенизацияланади. «Электстер» линиясида оқимда совутиланган сут азот ёки стерил хаво мухитидаги асептик шароитларда хажми $0,25$; $0,5$ ва 1 л бўлган ок-кора полиэтилен пленкадан тайёрланган пакетларга кадокланади. Полимер материалдан тайёрланган пакетларга кадокланган стерилаш сут 1

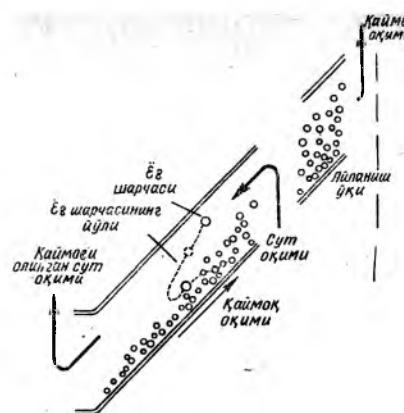


7.2 - расм. Стерилланган сутни бутилкаларда иккى босқичли усулда ишлаб чыкарлып технологик операциялари

Сутдан ёг қумоқларининг ажralиб чиқиши схема тарзида кўрсатилган (2.1-расм). Бу схемада барабаннынг иккита қўшини тарелкасининг вертикал кесиги тасвирланган. Янги сут, қаймоғи олинган сут ва қаймоқнинг йўналиши стрелкалар билан, ёг қумоқларининг харакати пункттир чизиқ билан кўрсатилган. Ёг қумоқлари сут оқими билан бирга илашиб пастга тушади ва тарелканинг юқориги сиртида барабаннынг айланиши ўқига йигилиб, шу ўққа томон харакатланувчи қаймоқ қатлами хосил қиласди.

Янги қуилаётган сутнинг босими сепаратлаши процессининг узлуксизлигига сабаб булади; у қаймоқ ва қаймоғи олинган сутни сиқиб чиқаради.

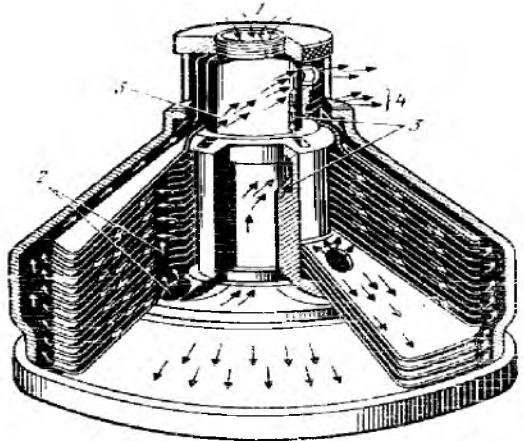
Сепарация жараёни сепараторларда қуидаги тартибда амалга оширилади (расм 2.2).



Расм 2.1. Сутни сепаратлаганда ёг шарчалари ажralиб чиқишининг схемаси

Сут марказий трубка орқали тарелка тутқичига келиб тушади ва ундан тарелка тенниклари ташкил қилган каналлар орқали тарелкалар комплексини юқори қисмiga кўтарилади ва барабанинн ўқидан чет қисмiga караб тарелкалар оралигига оқиб кетади. Сепаратор барабанини айланиши натижасида катта марказдан

кочма куч пайдо булади. Бу куч таъсирида тарелкалар оралигидаги бўшлиқда ёг шариклари, енгил фракция сифатида барабан марказига интилади, кейинчалик эса тарелкаларни чет қисми ва тарелка тутқич орасидаги тирикиш бўйлаб юқорига кўтарилади ва қаймоқ камерасига келиб тушади. Ёғсиз сут оғир фракция сифатида барабанин чет қисмiga (кирлар майдони) жўнатилади. Ёғсиз сут ажратгич тарелкасини тапки юза қисми ва барабаннинг ички юза қисми оралиги бўйлаб харакатлануб манометр ва созловчи вентил ўрнатилган ёғсиз сут патрубкасига келиб тушади.



Расм 2.2. Сепаратор қаймоқ ажратгич барабанида суюқлуклар оқимини харакатланиши схемаси:
1-ёғи олинмаган сутни келиб тушиши; 2-ёғи олинмаган сутни тарелкалар оралигига тарқалиши; 3-қаймоқни харакатланиши; 4-ёгсиз сутни харакатланиши.

6. ҚАЙМОҚ ЁГЛИГИНИ ЎЗГАРТИРИШ

Созловчи вентиллар олинадиган қаймоқни ёглигини ўзгартирисга мүлжалланган. Очиқ ва чала герметик сепараторларда қаймоқни ёглигини ўзгартирис турлича амалга оширилади.

Очиқ сепараторларда олинаёттан фракцияларни ёглиги ва нисбати созловчи вентиллар ёрдамида ўзгартылади. Қаймоқ ёглигини опириш учун созловчи винт сепаратор ўки томонга буралиши, аксинча қаймоқ ёглигини пасайтириш учун эса винт тескари томонга буралиши лозим. Бундай созлашда марказдан қочма томонидан яратыладиган напор ёки сепаратлаш махсулотларини чиқишидаги қаршилик ўзгаради. Қаймоқ чиқишини камайиши сари унинг ёглиги ошади ёки аксинча, сепарация қилинаёттан сутни ёглигиги ва микдори ўзгармас бўлганида олинаёттан қаймоқ микдорини опиши унинг ёглигини камайишига олиб келади.

Чала герметик сепараторларда ёгсиз сут ва қаймоқ нисбати фракцияларни чиқишидаги қувурларда ўрнатилган махсус вентиллар ёрдамида ўзгартылади. Бу холда қаймоқ чиқиши йўлида ротаметр, ёгсиз сут чиқишида эса манометр ва тегишлича созловчи вентиллар ўрнатилади. Ротаметр ёрдамида қаймоқ микдори л/соат да назорат қилинади.

30. СУТГА УЛЬТРАЮҚОРИ ҲАРОРАТЛАРДА ИШЛОВ БЕРИШ

Махсулотни оқимда ультраюқори ҳароратли режимларда ($135 - 150^{\circ}\text{C}$ ҳароратда бир неча секунд давомида) стерилизациялап ва асептик шароитларда стерил идишларга қадоклаш энг прогрессив усул ҳисобланади. Бу усулда махсулотни сакланиши муддати б ойтага узайтирилади. Махсулотларни асептик шароитда қадоклашда пластмассали, шипали идишлар, полимер материалдан ясалган пакетлар ва металдан ясалган банкалар ишлатилади.

Сутни ультра ҳароратли стерилизациялап сиртли курилмаларда бильвосита ёки буг – контактли курилмаларда бевосита иситиш йўли билан амалга оширилади.

Бир босқичли бевосита иситиш орқали оқимда стериллап (буг контактли) усулида сутга буг киритилади. Сутни тўғридан тўғри $140-142^{\circ}\text{C}$ ҳароратгача иситиш пайтида зардоб оқсилларини йирик оқсил заррачалари хосил қилиб денатурацияланиши содир бўлади. Сутни саклап пайтида оқсил заррачаларини чўқмага тушибни олдини олиш мақсадида стериллашдан кейин сут гомогенизацияланиши керакки, чунки гомогенизациялашда ёг шариклари билан бир қаторда денатурацияланган оқсил заррачаларини майдаланиши рўй беради.