

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОВРЕМЕННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В ПЕРЕРАБОТКЕ ЗЕРНА

Ассистент: Ишмуратов Шавкат Сапарович.

Ассистент: Тураев Дильшод Шодавлатович.

Ассистент: Рахманов Эргаш Асадуллаевич

Студент: Джураев Файзулла Ашурович

Термезский филиал Ташкентского государственного аграрного университета

В статье в основном представлена информация о зерне и его составе. Он основан на использовании современных технологий при производстве зерновых продуктов. Приведены функции современной техники.

Ключевые слова:

Технология, мельница, минерал, зерно, контрольно-измерительный прибор, зерно, продукт.

Быстро растущей и развивающейся стране Узбекистан, независимый и демократический институт с демократическими, социально-политическими и гражданскими институтами, признающими права, интересы и свободы человека как истинные ценности. Подробно обсуждались многие другие решающие факторы, позволившие ей стать суверенным государством. Примечательно, что сегодня зерноводство становится ведущей отраслью сельского хозяйства нашей страны. Улучшается культура зерновых культур, улучшается селекционная работа, направленная на создание новых сортов зерна республики, адаптированных к сложному климату новой, высокоурожайной пшеницы, риса, овса, кукурузы. Также существенно повышаются качественные и расходные характеристики выращенного зерна. В настоящее время в мире существуют две основные социально-экономические проблемы. Первое - это голод и бедность. Второе - это создание новых экологически чистых, безотходных технологий переработки пшеницы и ее зерна как ключевого аспекта ожирения и сердечно-сосудистых заболеваний и их частичное решение. Кроме того, данные технологии позволяют получать новые натуральные продукты для хлебопекарной, кондитерской, молочной, мясной, кормовой и других отраслей промышленности с максимальным содержанием белковых и витаминных элементов из промежуточных продуктов зерноперерабатывающих заводов сухим способом, голоданием и хозяйственным использованием. мировые ресурсы зерна для борьбы с болезнями. При переработке пшеницы отрубями требуется 24% белка, 70% витаминов, 57% минералов, 63% пентоза нов, 43% жиров, 4% крахмала и 90% клетчатки.

Современные мельницы и зерновые мельницы высокомеханизированный и автоматизированы, что влияет на тип предприятия, работа которого выполняется с высокой степенью непрерывности. Технологические процессы на мельнице начинаются с одной или нескольких скоростей и измельчают муку в зависимости от сотен движений (с точки зрения размера и качества), предназначенных для работы отдельно, по окончании которых один или несколько контроллеров быстро производят готовый продукт. В основном они основаны на современных технологиях производства, в которых удаленная система основана на пульте управления и осуществляется с помощью импульсных сигналов. К этому приспособлены и контрольно-измерительные приборы. Технологический процесс производства на современных мельницах и мельницах осуществляется в 3-х секциях.

На мельницах:

1. Очистить тесто и подготовить его к помолу.
2. Измельчите муку.
3. Приготовление, обогащение, покрытие и упаковка сортов муки.

В первой (подготовительной) секции мельницы происходит очистка зерновой массы от посторонних предметов. Поверхность зерна сушат и обрабатывают водой. Смесь, пригодную для помола муки, готовят из зерен разного качества. Во второй части (измельчение) зерна, используемые в процессе измельчения, разделяют первую крупную крошку на крупы, пасту и отруби. Полученные крупы и дунст сортируются по качеству, измельчаются и мелко перемалываются в муку. Между двумя секциями начались задачи третьей (обмазочной) секции, и сформировался поток сортов муки, соответствующих требованиям смешанной работы и государственным стандартам переработки муки зернобобовых различного качества. Готовые сорта муки при необходимости обогащают водорастворимыми синтетическими витаминами. Каждый вид муки покрывается и упаковывается отдельно. Управление процессом помола муки оценивается по естественному богатству зерна и продолжающемуся использованию электричества, используемого для помола муки. На эти показатели влияют технологические свойства зерна в условиях обработки, структура технологических процессов, режимы работы оборудования и машин, технологическое и транспортное управление. Одна из важных задач системы высшего образования - модернизация промышленных предприятий, воспитание подрастающего поколения в духе знаний, научной грамотности и новаторства на современном этапе модернизации технологических процессов. Для эффективного решения этой проблемы важно преподавать современные предметы в высших учебных заведениях в соответствии с современными требованиями.

Вывод

Опыт преподавания предмета «Технология хранения зерна и зерновых продуктов» в системе образования показывает, что большинство студентов осваивают учебные материалы по этому предмету, особенно в процессе самостоятельного мышления. навыки и умения рассуждать. Учитывались отношения с другими дисциплинами, изучающими предмет «Технология хранения зерна и зерновых продуктов», в частности, развитие современной науки и техники, влияние на модернизацию предприятий в стране, развитие молодых специалистов в образовании. Все положительные стороны преподавания «Технологии хранения зерна и зерновых продуктов» в системе высшего образования сохранены, важные вопросы и темы в них обогащены и дополнены новыми материалами и литературой. Самый большой вывод из статьи - высокие вехи будут заняты, если мы всегда будем идти в ногу с новейшими технологиями.

Рекомендации

1. Т.Т. Мирхоликов, Н.К. Ойхуджаева, М.А. Саидхуджаева, З.А. Абдикаюмов «Хранение зерна и зернопродуктов» Т. «Коктейль» 2004.
2. М.А. Саидхуджаева Методические указания к лабораторным работам по теме «Технология хранения зерна и зерновых продуктов».
3. www.yandex.ru