

PIVOLARNING SIFAT EKSPERTIZASI. PIVOLARNING SIFATINI ORGANOLEPTIK KO'RSATKICHLARI ASOSIDA BAHOLASH.

Raxmonov Furqat Abduxakimovich
Jizzax Politexnika instituti

Annotatsiya: ushbu maqolada pivoning organoleptik ko'rsatkichlari bo'lgan tiniqligi, ta'mi, xmel achchiqligi, aromati va ko'piklanishi xususiyatlarini e'tiborga olgan holda ushbu ko'rsatkichlar asosida pivoning iste'mol xossalarini baholashning asosiy mezonlari tahlil qiingan.

Аннотация : в статье проанализированы основные критерии оценки потребительских свойств пива, где на основе показателей с учетом особенностей его прозрачности, вкуса, хмелевой горечи, аромата и пенообразования, которые являются органолептическими показателями пива.

Kalit so'zlari: davlatlararo standart, organoleptik ko'rsatkichlar, achchiqlik, harorat, sifat, maxsus solod, achchiq modda, ta'm.

Ключевые слова: межгосударственный стандарт, органолептические показатели, горечь, температура, качество, специальный солод, горькое вещество, вкус.

Pivolarning sifati GOST 31711-2012 davlatlararo standarti talablariga javob berishi kerak. Mazkur standart standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish bo'yicha davlatlararo kengashi tomonidan 2012 yil 15 noyabrdagi 42-sonli bayonnomasi bilan kuchga kiritilgan.

Mazkur standart bo'yicha pivo oqish va qo'ng'ir pivo turlariga bo'linadi. Ishlov berish usuli bo'yicha pasterizatsiya qilinmagan, pasterizatsiya qilingan, filtrlangan, filtrlanmagan turlarga bo'linadi.

Piva suslasida (atalasida) dastlabki quruq moddaning massa hissasiga qarab pivolar quyidagi guruhlariga bo'linadi: 8,10,11,12,13,14,15,16,17,18,20 foizli tiniq pivolar va 12,13,14,15,16,17,18,20,21 foizli qora qo'ng'ir rangli pivolar.

Pivolarning sifatini baholashda uning organoleptik ko'rsatkichlari juda muhim hisoblanadi. Pivoning organoleptik ko'rsatkichlariga quyidagilar kiradi: tiniqligi, ta'mi, xmel achchiqligi, aromati va ko'piklanishi. Bu ko'rsatkichlar pivoning har bir turi uchun individual hisoblanadi va iste'mol xossalarini baholashda asosiy mezon hisoblanadi. Pivoning hamma organoleptik ko'rsatkichlari degustatsiya jarayonida aniqlanadi. Hozirgi kunda iste'molchi pivoning rangiga va tiniqligiga qarab pivoga baho berishini hisobga olib, ana shu ko'rsatkichlariga e'tibor qaratiladi. Pivolarning rangi –har bir turi uchun farq qiluvchi belgi hisoblanadi. Tiniq pivolar toza, tiniq, tillasimon-qo'ng'ir rangga ega bo'lishi kerak.

Qora-qo'ng'ir pivolarga rangi bo'yicha tiniq pivolar singari qat'iy talab qo'yilmaydi.

Butilikalarga quyilgan pivolarning rangi deyarlik o'zgarmaydi. Butilikalarga quyilgan tiniq pivolarga quyosh nuri to'g'ridan-to'g'ri tushib tursa ularning rangi o'zgaradi va turli xil kimyoviy o'zgarishlar ro'y berib, natijada oziqaviy qiymati va iste'mol xossalari pasayadi.

Tiniq pivolar, o'ziga xos rangga ega bo'lish bilan bir qatorda tiniq bo'lishi kerak. Uning tiniqligini pivolarni maxsus bokalga quyib, taralib tushayotgan quyosh nuriga qarab aniqlanadi. "Pivoni ko'z bilan ichadilar" degan fikrlar mavjud, shu sababli pivoning tiniqligi iste'molchi yuqori baholaydigan eng muhim ko'rsatkichlardan biri hisoblanadi. Lekin shuni ham qayd etish lozimki pivoning tiniqligi qancha yuqori bo'lsa, unda shuncha darajada ta'mini va ko'pik hosil qilish xususiyatini ta'minlaydigan kolloid moddalar shuncha darajada kam bo'ladi.

Pivoning ta'mi, aromati, xmelga xos yoqimli achchiqligi uni biroz xo'plab ichib aniqlanadi. Bu yerda birinchi navbatta uning ta'mi, aromati, xmelga xos yoqimli achchiq ta'miga e'tibor beriladi va ikkinchidan pivoda qanday ta'mlar va hidlar mavjudligini bilish ham juda muhim hisoblanadi. Pivolarning ta'mi va

hidi toza, to'liq, garmonik, yaqqol seziluvchan xmelga xos achchiqlik va aromatga ega, begona ta'mlarsiz va hidlarsiz bo'lishi kerak.

Pivolarning ta'mining sezilish darajasiga harorat ham ma'lum darajada ta'sir ko'rsatadi. Haroratning oshishi bilan pivoning kolloid sistemasining xossalari ham o'zgarib beradi, bu esa o'z navbatida ta'm ko'rsatkichlariga ta'sir ko'rsatadi. Agar degustatsiya qilinayotgan pivoning harorati juda past bo'lsa ta'mi oddiy, kam seziluvchan bo'ladi, agar juda yuqori bo'lsa yoqimsiz seziladi. Shu sababli iste'molchiga berilayotgan pivoning harorati 8-12⁰S bo'lishi maqsadga muvofiq hisoblanadi.

Qora-qo'ng'ir rangli pivolarda esa ishlab chiqarish uchun foydalanilgan maxsus solodlarning(qora, karamelizatsiyalangan) ta'mi yaqqol sezilib turishi kerak. Bunday pivolarning ta'm ko'rsatkichlari xom ashyo tarkibi va texnologik jarayonlarga bog'liq bo'ladi. Begona ta'mlar, yoqimsiz achchiq ta'm, yuqori nordonlik va SO₂ gazi bilan yetarli darajada to'yinmaganlik pivolarning ta'm ko'rsatkichlarini keskin darajada pasaytiradi.

Tiniq pivo navlarida mayin xmel achchiqligi sezilib turadi, lekin juda o'tkir, yoqimsiz achchiq ta'm bo'lmasligi kerak. Bu ta'm tiniq pivolarni ichgandan keyin darhol tarqalib ketishi kerak.

Qo'ng'ir-qora pivolar tiniq pivolarga qaraganda shirinroq. Ichgandan keyin tilda qora solodning ta'mi qoladi, xmelning achchiqroq ta'mi esa deyarlik sezilmaydi.

Bunda eng muhim ta'm komponenti bo'lib etil spirti hisoblanadi, u ko'pchilik ta'm va aromat beruvchi moddalarning ta'sirini ko'chaytiradi. Bunday pivolarning ta'mi va hididagi farq yuqori spirtlar, xmel efir moylari, achishda hosil bo'lgan boshqa moddalarning borligi bilan tushuntiriladi.

Pivoning achchiqroq ta'mi xmelning achchiq va oshlovchi moddalariga, arpa va solod po'stlog'i achchiq moddasiga, achitqilarning ajratib chiqarayotgan moddalariga bog'liq bo'ladi.

Yaxshi pivolar bir butun birlashgan garmonik ta'm va hidga ega bo'lishi kerak.

Pivolarning sifatini organoleptik baholashning haqiqiylikini oshirish uchun 25-balli sistemadan ham foydalaniladi. Bunda pivoning organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha ballar quyidagicha taqsimlanadi.

Tiniqligi	- 3 ball
Rangi	- 3 ball
Ta'mi	- 5 ball
Xmel achchiqligi	- 5 ball
Hidi	- 4 ball
Ko'pirishi	- 5 ball
Jami	25 ball

Agar pivo degustatsiya natijasi bo'yicha 22-25 ball olsa a'lo, 19-21 ball olsa yaxshi, 13-18 ball olsa esa qoniqarli sifatga ega deb topiladi. Agar pivo 12 va undan kam ball bilan baholansa, bunday pivolar qoniqarsiz sifatga ega bo'lgan pivolar deb baholanadi va sotishga ruxsat etilmaydi.

Адабиётлар.

1. Ўзбекистон Республикасининг “Озиқ-овқат маҳсулотларининг сифати ва хавфсизлиги тўғрисида”ги қонуни.

2. Озиқ-овқат маҳсулотларининг амалдаги стандартлари.

3. Елисеева Л.Г. и др. Товароведение однородных групп товаров. М.: Дашков и К°, 2013. – 930с.

4. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. Оренбург ОТУ, 2014. – 211с.

5. Рахмонов Ф. А. Advantages of Introducing Quality Management System in Textile Companies of the Republic //Texas Journal of Multidisciplinary Studies. – 2022. – Т. 11. – С. 95-97.

6. Турапов У. Ў., Мулданов Ф. Р., Рахмонов Ф. А. ШАХСНИНГ

БИОМЕТРИК ХУСУСИЯТЛАРИ АНИҚЛАШДА ЮЗ ТАСВИРНИ СЕГМЕНТЛАШ, ИДЕНТИФИКАТСИЯЛАШ, ФИЛЬТРЛАШ, ЮЗ БЕЛГИЛАРИНИ АЖРАТИШ МЕЗОНЛАРИНИ ҚЎЛЛАШ МУОММОЛАРИ //Conferencea.–2022.– С. 15-22.

7.Rakhmanov F. CREATION OF EFFECTIVE CABLES AND ITS APPLICATIONS EFFECTIVENESS CALCULATION //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. А2. – С. 188-190.

8.Rakhmanov Furqat Abdukhakimovich, CREATION OF EFFECTIVE CABLES AND ITS APPLICATIONS EFFECTIVENESS CALCULATION SCIENCE AND INNOVATION INTERNATIONAL SCIENTIFIC JOURNAL VOLUME 2 ISSUE 2 FEBRUARY 2023 стр. 188.

9. Ширинбоев М., Шартайлаков Г., Мухаммадиев Б. Роль технического регулирования в развитии промышленности //Роль технического регулирования и стандартизации в эпоху цифровой экономики.— Екатеринбург, 2023. – 2023. – С. 79-84.

10. Мухаммадиев Б. С., Эргашева К. Н. Анализ источников погрешностей элементарного преобразователя электрического напряжения в обобщенное магнитное напряжения //Экономика и социум. – 2021. – №. 11-2 (90). – С. 212-216.

11. Muhammadiev B. S. TEACHING STUDENTS IN TECHNICAL UNIVERSITIES USE OF DIGITAL TECHNOLOGIES //International Academic Research Journal Impact Factor 7.4. – 2023. – Т. 2. – №. 3. – С. 101-111.