

**ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ПРОДУКТОВ**

DOI - 10.32743/UniTech.2021.90.9.12281

**ТЕХНОЛОГИЯ КОНСЕРВИРОВАНИЯ ПОРТУЛАКА ОГОРОДНОГО****Муминов Улугбек Одилжонович**

преподаватель,  
Наманганский государственный университет  
Республика Узбекистан, г. Наманган  
E-mail: [muminovu655@gmail.com](mailto:muminovu655@gmail.com)

**Атаханов Шухратжон Нуриддинович**

канд. техн. наук, доцент,  
Наманганский государственный университет  
Республика Узбекистан, г. Наманган  
E-mail: [atahanovshn@mail.ru](mailto:atahanovshn@mail.ru)

**Мамаджанов Латифжон**

канд. биол. наук, доцент,  
Наманганский государственный университет,  
Республика Узбекистан, г. Наманган  
E-mail: [mador03@mail.ru](mailto:mador03@mail.ru)

**Мирабдуллаев Нуриддин Хамидулло угли**

сотрудник,  
Наманганский государственный университет  
Республика Узбекистан, г. Наманган  
E-mail: [mirabdullayevnuriddin34@gmail.com](mailto:mirabdullayevnuriddin34@gmail.com)

**Акрамбоев Расулжон**

PhD (d.n),  
Наманганский государственный университет,  
Республика Узбекистан, г. Наманган  
E-mail: [rasuljonakrambayev1@gmail.com](mailto:rasuljonakrambayev1@gmail.com)

**Тухтабоева Юлдуз**

PhD (d.n)  
Наманганский государственный университет  
Республика Узбекистан, г. Наманган  
E-mail: [yulduztoxtaboyeva@gmail.com](mailto:yulduztoxtaboyeva@gmail.com)

**CANNING TECHNOLOGY FOR PURSLANE****Ulugbek Muminov**

Teacher,  
Namangan State University  
Republic of Uzbekistan, Namangan

**Shukhratjon Ataxanov**

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor,  
Namangan State University  
Republic of Uzbekistan, Namangan

**Latifjon Mamadhanov**

Candidate of Biol. Associate Professor  
Namangan State University  
Republic of Uzbekistan, Namangan

**Nuriddin Mirabdullaev***Co-worker,  
Namangan State University  
Republic of Uzbekistan, Namangan***Rasuljon Akraboev***PhD (d.n),  
Namangan State University  
Republic of Uzbekistan, Namangan***Yulduz Tukhtaboeva***PhD (d.n)  
Namangan State University  
Republic of Uzbekistan, Namangan*

### АННОТАЦИЯ

Статья посвящена консервированию нетрадиционного сырья портулака огородного. Описание полезных свойств и химический состав портулака. Приведены рецептура и технологическая схема консервирования этого нетрадиционного вида сырья, произрастающего в Узбекистане.

### ABSTRACT

The article is devoted to the conservation of unconventional raw materials of the garden purslane. Description of useful properties and chemical composition of purslane.

The formulation and technological scheme of conservation of this unconventional type of raw material growing in Uzbekistan are given.

**Ключевые слова:** портулак, сырьё, армянский огурец, технология, консерво, аромат.

**Keywords:** purslane, raw materials, Armenian cucumber, technology, canned food, aroma.

### Введение

Обеспечение населения продуктами питания стало актуальной проблемой современности. В связи с этим расширение ассортимента выпуска этой продукции является важнейшей задачей пищевиков. Особенно в условиях нашей страны, где растут много видов и дают обильные урожаи овощей и фруктов и требует своевременного консервирования. А для расширения ассортимента надо будет вести научно-исследовательские работы по консервированию нетрадиционного сырья. Целью исследований является разработка рецептуры и технологических схем консервов из нетрадиционного сырья. Раньше мы привели технологию консервирования армянского огурца, а эта статья посвящена консервированию портулака огородного [1,2].

### Объекты и методы исследований

Объектами исследований является нетрадиционное сырьё, которое растёт в климатических условиях нашей страны, но обычно не принято их консервировать.

В качестве методов исследований использовали методы анализа, систематизации и обобщения.

### Результаты и их обсуждение

Растение, которого мы будем консервировать, встречается как сорняк среди возделываемых культур и очень неприхотлив. Стебли растения сочные, мясистые, с длиной до 60 сантиметров, на поверхности земли они немного приподняты. Расположены

спиралеобразно, а верхние супротивные. Цветки очень мелкие, желтого цвета. Они, собираясь в пучки, выглядят очень красиво. Растение по химическому составу является очень богатым, что превосходит многие растения и не могут быть ему конкурентом в этом отношении. Состав растения содержит много ценных углеводов и представлен из разнообразных сахаров. Также, растение содержит много каротиноидов, которые являются предшественниками витамина А. В них много веществ антикоагуляционного действия, которые препятствуют образованию тромбов. Помимо этих, портулак богат жирными кислотами флавоноидами, стероидами, алкалоидами и других биологически активными веществами.

Помимо этого, в портулаке содержится большое количество различных групп. Считают, что портулак является гением народной медицины. Не только своими целебными свойствами отличается это растение, его с успехом применяют в кулинарии многих народов. В кулинарии применяют в основном траву портулака, которая отличается терпким ароматом и вкусом. Чаще всего они входят в состав супов и острых салатов. Все эти положительные свойства растения наводит мысль доставить его на стол потребителей в консервированном виде.

Для консервирования рецептура и технологическую схему подбирали согласно [1,4].

Рецептура (в процентах)			
Портулак	72	Соль поваренная	4,0
Чеснок	4	Уксус виноградный	2,0
Базилик столовый	4	Аспирин	0,5
Перец горький	0,5	Вода	12,43
Хрен	0,5	Тмин	0,02
		Гвоздика	0,05
		Итого:	100



*Рисунок 1. Технологическая схема консервирования портулака огородного*

#### Заключение

Проведенные дегустации потребителями и специалистами отрасли показали, что консервированный портулак имеет высокие органолептические показатели. Т.к. в отличие от предыдущих рецептов, в данной

рецептуре использовано сырьё улучшающий вкус, запах. Цвет и консистенцию готового продукта. Рецепт консервированного портулака был разработан на основании проведенных экспериментов в лаборатории кафедры.

#### Список литературы:

1. Разработка технологии консервов из нетрадиционного вида сырья. У. Муминов, Ш. Атаханов, Ш. Отаханов Л. Мамаджанов и др. Материалы Межд. Научн. Конф. «Инновационные стратегии по интенсивному восстановлению малого и среднего сельского хозяйственного, садоводческого и цветочного бизнеса после пандемии Covid-19» Наманган, 2021., 97-99.
2. Разработка технологии консервированных продуктов из нетрадиционного сырья. Л. Мамаджанов, Ш. Атаханов и др. Тез. Конф. «Роль международных фермеров во внедрении инновационных технологий в интеграции производства, науки и образования в сельском хозяйстве». Наманган, 2021-183 с.
3. Фламенбаум Б-Л Основы консервирования. М.; Пищевая промышленность, 1996-546 с.
4. Сборник рецептов консервов. М.; Пищевая промышленность, 1996-410 с.