

«М.А.Гендельманның 110 жылдығына арналған «Сейфуллин окулары – 19» халықаралық ғылыми-практикалық конференциясының материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 19», посвященной 110 - летию М.А. Гендельмана». - 2023. - Т.1, Ч.1.- С. 311-313.

УДК 616.12

ХИМИЧЕСКАЯ СТРУКТУРА НЕКОТОРЫХ ОВОЩЕЙ И ЕГО СВОЙСТВА.

*Адашева Д.Р. магистрант 2 курса
Исмоилжонов О. Т. студент 2 курса
Наманганский государственный университет, г.Наманган*

Vacuola содержит воду до 95-98%, которая является наиболее увлажненной частью фруктовой и овощной ткани. Клеточная клетка включает вещества, в которых существующие элементы в фруктах и овощах являются исключительно растворимыми. Основная масса сахарных веществ в вакуолях:

Вода растворимый пектин, органические кислоты, водорастворимые витамины, полифенольные соединения, в основном собираются в вакуолях.

60-80% фруктовых и овощных в содержании клеточного сока обнаружены растворены: принадлежит элементам. Также в клетках встречаются клеточные аминокислоты, белки и другие [1].

Citoplasma - ограничения и липиды встречаются в соотношении 9: 1.

Мембраны состоят из жира и белков, а тонопласта и плазмалема состоит из шаровых белков. Цитоплазматическая мембрана состоит из 2 параллельных мембран, которые обнаруживаются в исследованиях белков.

Порты - они в основном разделены на следующие типы: хлоропласты и лейкопласты.

Хлоропласты основаны на белках и зеленых липидах (в соотношении 40:30) и содержат разные пигменты. В основном пойманные зеленые хлорофилл и каротиноиды. Следовательно, зеленая зелень в разных типах фруктов и овощей может попадать в цвета.

Хромолиты - обычно образуют хлоропласты или лейкопласты. В процессе их развития образуются большие глобулы или кристаллы [2].

Каротины дают желтоватый цвет овощам на фруктах и овощах (морковь и рис). Но не все время, потому что содержащий криптоксантин пигмент в апельсинах и мандаринах может быть предоставлен одинаковым цветом.

В лейкопластах в основном истощаются накапливаются вещества: (картофель крахмала) называются амилопластами. В клеточных клетках зерна крахмала встречаются в коре лейкопласта. Практика азота N, фосфора P и

калия К увеличивает плоды семян, но печатает созревание. Усилия увеличения калия приводят к снижению веществ в парном разряде [3].

Манганские удобрения увеличили урожай клубники на 26-4094. С Витамин- 6 0394, снижение кислотности 60394, сахар.

Марганец используется из Micro-Stupid. Сморошь произвела от 37994 до 6 5594.

Хлорид калия, сильвинит и длительный картофель уменьшают картофель и увеличивают пастбище и удобрения для фосфора.

Азот также сокращает крахмал, но увеличивает урожай.

Существует витамин S1 и W1 и VT, рибофлавин, никотиально кислоты.

Наряду с увеличением азота N, фосфор F, удобрения для удобрений, также влияют на их сохранение, а также урожай.

Минеральные удобрения увеличивают азот сбора урожая, но уменьшают количество сухого вещества [4].

Ирригационный эффект. Вода означает жизнь. Нормальная вода увеличивает их урожай. Однако до пенитла вода, предоставленная до количества фруктов, значительно снижает качество фруктов. JN1, кожа вала, крыльцо, трещины.

Вода, данная перед магазинами винограда, уменьшает его сохранение. Нарушает транспорт. Те же условия применяются к луку.

Они бессмысленны и маловактации, если клубника и земные плоды разбиты во влажности [5].

Яблоки, груша, Ольвали будут уменьшены из -за избыточной влаги.

Важность орошения в целом великолепна.

Влияние агротехники в его химическую композицию велико. Это событие является ключевым фактором в улучшении формирования овощей.

Особенно красочные вещества, особенно красочные вещества, значительно варьируются. В открытых условиях каротиновое вещество больше, чем помидоры, созревшие в теплице.

Географическая среда в химическом составе овощей очень затронута. Земли над уровнем моря, количество кислот, таких как яблоки, вишня, такие как горы, содержит более высокие уровни моря выше, чем плоды, выращенные в регионе. Общее количество углеводов в регионах около уровня моря. На географическая среда также влияет период созревания фруктов.

Они бессмысленны и маловактации, если клубника и земные плоды разбиты во влажности [6].

Яблоки, груша, Ольвали будут уменьшены из -за избыточной влаги.

Важность орошения в целом великолепна.

Влияние агротехники в его химическую композицию велико. Это событие является ключевым фактором в улучшении формирования овощей.

Особенно красочные вещества, особенно красочные вещества, значительно варьируются. В открытых условиях каротиновое вещество больше, чем помидоры, созревшие в теплице.

Географическая среда в химическом составе овощей очень затронута. Земли над уровнем моря, количество кислот, таких как яблоки, вишня, такие как горы, содержит более высокие уровни моря выше, чем плоды, выращенные в регионе. Общее количество углеводов в регионах около уровня моря. На географическая среда также влияет период созревания фруктов.

Разнообразие ежегодной погоды Арбелс влияет на химический состав меньшего количества овощей. Температура воздуха низкая и большая, так как влага снижается в фруктах, что сравнение углеводов. Следовательно, постоянный химический состав фруктов и овощей является относительным.

Список использованной литературы

1. Норммахматов Р. Продовольственный товар. Основная защита Tashkent, Sharq Publishing and Printing Company, 2002.
2. NormaxmatovR., OtamuradovKO, AxmedjanovaF.A., MaqsudovT.M. Tovarshunoslik. Toshkent, Mehnat, 2004 y.
3. Норммахматов Р., Вакил ММ. Ценность плодов хурмы. Ж. Сельское хозяйство Узбекистана, 1998, №1, с. 22-23.
4. Норммахматов Р. Абрикосы и персики — источник каротина. Ж. Сельское хозяйство Узбекистана, 1998, №5-6, с. 47.
5. Норммахматов Р. Макро и микроэлементы в плодах граната и хурмы Узбекистана. Ж. Хранение и переработка сельхоз сырья, 2001 , №6, с. 37-38. Российская Академия сельскохозяйственных наук.
6. Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов. М.: Во Агропромиздат, 1987.