

OZIQ-OVQAT SANOATIDA METROLOGIK TAHLILLARNING O'RNI

¹Sobuddinov Soxibjon Maxmudjonovich

Namangan muhandislik-qurilish instituti, o'qituvchi,

²Ahmadaliyeva Feruzabonu Avazbek qizi,

³Vaxobjonova Umida Sherzod qizi

Namangan muhandislik-qurilish instituti, talaba.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7489107>

Butun dunyo yillar davomida iqtisodiy o'zgarishlar sharoitda yashamoqda, shu vaqt ichida ishlab chiqarish darajasi sezilarli darajada o'zgardi va uning maqsadlari va vazifalari ham mos ravishda o'zgarib bormoqda. Hozirgi kunda oziq-ovqat sanoatining asosiy maqsadi aholini xavfsiz, sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashdir. Shu bilan bir qatorda ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlarini sifatini oshirish va uni bir me'yorda ishlab chiqarish hamda raqobatbardoshligini saqlab qolishdir. Mahsulotning sifat nazorati metrologik ta'minot bilan uzviy bog'liqdir. Mahsulotning sifati me'yoriy texnik xujjatlarda ko'rsatilganidek, sifat uchun belgilangan talablar: qabul qilish tartiblari, sinov uslublari, qadoqlanishi, markirovkasi, transport shart-sharoitlari, konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va ishlab chiqarish kafolatiga javob berishi kerak.

Ushbu masalalarni hal qilishda metrologik ta'minot bilan bog'liq bir qator muammolarni qamrab oladi. Hozirgi kunda oziq-ovqat sanoatidagi shunday muammolardan suv, xom ashyo, materiallar va o'lchash asboblari ko'pincha o'lchash natijalarining aniqligi va ishonchliligi belgilangan talablarga javob bermaydi, bu esa ko'pincha qo'shimcha tekshirishni talab qiladi. Misol uchun, bolalar oziq-ovqati, pivo yoki likyor mahsulotlari ishlab chiqarishda ma'lum standartlarga javob beradigan suvdan foydalanishni talab qiladi, shuning uchun u odatda tegishli me'yoriy hujjatlarda belgilangan qat'iy aniq talablarga muvofiq tozalangan va maxsus tayyorlangan bo'lishi kerak.

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda korxonalarining mutaxassislari deyarli har kuni metrologiya, standartlashtirish va sertifikatlashtirish masalalariga duch keladilar. Texnik hujjatlar, xom ashyo, materiallar, idishlar va qadoqlash, retseptlarni hisoblash, texnologik jarayon, ishlab chiqarish nazorati, konteynerlarni tamg'alash va mahsulot ishlab chiqarishning boshqa ko'plab jihatlari mutaxassislardan maxsus bilim va amaliy ko'nikmalarni talab qiladi. Respublikamizdagi olib borilayotgan sohadagi isloxotlar natijasi ijobiy o'zgarishlarga olib kelmoqda va birinchi navbatda mamlakatning ijtimoiy sohasidagi ijobiy jarayonlarning mustahkamlanishiga yordam bermoqda. Shu bilan birga oziq-ovqat sanoatida o'ziga xos bir qator muammolar va xususiyatlari bor bo'lib ular quyidagilar:

- oziq-ovqat va qayta ishlash mahsulotlari bozori yuqori quvvatga ega va barqaror talab borligi bilan ajralib turadi, bu esa sanoatni investisiya uchun jozibador ob'yektga aylantiradi;
- oziq-ovqat sanoati aholining kundalik talabiga mos ommaviy iste'mol mahsulotlari ishlab chiqaradigan, mablag'larning tez aylanishiga yordam beradigan va investisiyalarni qaytaradigan tarmoqlar toifasiga kiradi;
- xorijiy yetkazib beruvchilar bilan muntazam raqobat mavjud;
- oziq-ovqat sanoatining rivojlanishi asosan qishloq xo'jaligi mahsulotlari va o'z navbatida tayyor mahsulot ishlab chiqarish hamda chorvachilik kabi muhim tarmoqlarning qanchalik samarali rivojlanishiga bog'liq bo'lib, nafaqat hajmi, balki ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va assortimenti shuningdek, mamlakat oziq-ovqat bozorida narx dinamikasiga ko'p jihatdan bog'liq;
- oziq-ovqat mahsulotlari aylanmasi bozor talabi bilan xarakterlanadi, oziq-ovqat va qayta ishlash sanoatining ba'zi tarmoqlarida bozor talabini qondirishda (don, un, non va makaron, un-yorma sanoati) ishlab chiqarishning o'sish darajasi bilan ifodalanadi;
- qandolat va yog'-moy sanoatini moderinizatsiya qilish, texnik qayta jihozlash va yangi korxonalar qurish ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar assortimenti sifatini oshirish va kengaytirish imkonini beradi;
- respublika oziq-ovqat mahsulotlarini jahon bozorlarigi chiqarish imkoniyatlarini kengaytirish, ichki va tashqi bozorlarda import mahsulotlari bilan raqobatlasha oladigan sanoat tarmoqlarini yanada kengaytirish jumladan qandolat, quritilgan mevalar, don va makaron mahsulotlari;
- ichki ishlab chiqarish darajasi va ishlab chiqarish uchun oziq-ovqat mahsulotlari va xom ashyolarining import dinamikasi o'rtasidagi nomutanosibliklarni kamaytirish.

Oziq-ovqat sanoati korxonalari uchun eng muhim va dolzarb fazifalardan biri yuqori sifatli mahsulotlarni mahalliy hom ashyolar asosida tayyorlashdir. Shu bilan birga jarayondagi muammolardan biri qurilmalar va mashinalar, ulchash vositalar yetishmasligi, ya'ni oziq-ovqat sanoatida deyarli metrologik ta'minot yetarlicha emas. Mamlakat aholisi uchun oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqaradigan deyarli ko'pgina korxonalarda zamonaviy laboratoriya va qurilmalarini tekshirish uchun metrologik jihozlarga ega emas.

Shu bilan bir qatorda oziq-ovqat ishlab chiqarishda xavfsizlik eng muhim gigiyena masalalaridan biridir. So'nggi yillar ichida iste'mol bozorimizga ko'plab xorijiy oziq-ovqat mahsulotlari kirib keldi. Shu bilan birga oziq-ovqat ishlab chiqarish texnologiyalari, saqlash va marketing sharoitlari o'zgarmoqda,

kimyoviy moddalarning yangi turlari qo'llanilmoqda, ularning oziq-ovqatga kiritilgan miqdori ko'paymoqda, ekologik muammolar tufayli oziq-ovqat ifloslanishi darajasi ortmoqda. Iste'molchilarning sog'ligi uchun xavfli toksik moddalar, kanserogen, mutagen yoki inson organizmiga boshqa salbiy ta'sir ko'rsatadigan mahsulotlar tarkibidagi birliklarni nazorat qilish muhim hisoblanadi. Oziq-ovqat mahsulotlari va xom ashyolar xavfsizligi ular tarkibidagi mikroorganizmlar, ularning hosilalari, kimyoviy va biologik xarakterdagi moddalar miqdori yoki sifat tarkibi bilan ham baholanadi. Lekin so'nggi yillarda ishlab chiqarilayotgan uskunalar va o'lchash vositalarining evolyusiyasi yanada murakkab tuzilishga ega ekanligi bilan bir qatorda sun'iy aql va metrologik o'z-o'zini nazorat qilish elementlari joriy qilinganligi oziq-ovqat sanoatida mahsulot sifatini oshishiga zamin bo'lmoqda. Metrologik o'z-o'zini nazorat qilishda, metrologik ta'minotning qo'shimcha tartibi hisoblanib u aniqlanmagan metrologik kamchiliklar xavfini va ushbu kamchilik natijasida kelib chiqadigan oqibatlarni kamaytiradi.

Respublikamizda boshqa tarmoqlaridagi kabi oziq-ovqat sanoatida ham metrologiya bilan bog'liq ijobiy ishlar amalga oshirilmoqda. Buning natijasida ishlab chiqarilayotgan mahsulotlar sifati yanada oshib, halqaro bozorda raqobatlasha oladigan mahsulotlar tayyorlanishiga zamin bo'lmoqda. Ushbu masalalarni tizimli yechilishda hukumatimiz tomonidan olib borilayotgan sohadagi islohatlar ham muhim hisoblanadi. Ishlab chiqarish korxonalarini texnik bazasini yaxshilash, mavjud standartlar va me'yoriy xujjatlarni halqaro standartlarga uyg'unlashtirish muhimligi ustivor hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O'zbekiston Respublikasi Sog'liqni saqlash vazirligi, O'zbekiston standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish agentligining qarori, 15.01.2018 yilda ro'yxatdan o'tgan, ro'yxat raqami 1525-1.
2. Маматкулов О. Т. и др. Технология приготовления цукатов из нетрадиционных видов сырья (ореховые, гранатовые корки) //Universum: технические науки. – 2020. – №. 9-2 (78). – С. 31-33.
3. Атаханов Ш. Н. и др. Разработка механизированной линии по производству полуфабрикатов овощных соусов-паст //Universum: технические науки. – 2020. – №. 8-2 (77). – С. 21-24.
4. Атаханов Ш. Н. и др. Использование порошка-полуфабриката из соковых выжимок топинамбура для получения мучных национальных изделий //Хранение и переработка сельхозсырья. – 2017. – №. 8. – С. 5-7.
5. Атаханов Ш., Дадамирзаев М., Азизов А. Глютенсиз сабзавотли соус

- яримфабрикати тайёрлаш технологияси ишлаб чиқиш. – 2019.
6. Shukhrat A. et al. Research of physical and chemical indicators and food value of semi-finished products of sauce-past of fruits and vegetables //Chemistry and Chemical Engineering. – 2019. – Т. 2019. – №. 3. – С. 45.
 7. Toshboeva S., Boqirova F., Dadamirzayev M. Recipe and technology of high viscosity broth for the preparation of semi-finished paste sauces //Science and innovation. – 2022. – Т. 1. – №. A7. – С. 305-308.
 8. Eraliyev H., Gulomqodirova R., Mahmudjanov S. MEVA VA SABZAVOTLARNI QURUTISH USULLARI VA QURILMALARI //Zamonaviy dunyoda innovatsion tadqiqotlar: Nazariya va amaliyot. – 2022. – Т. 1. – №. 28. – С. 244-247.
 9. Дадамирзаев М. Research of organoleptic, microbiological and physico-chemical indicators of a new type of vegetable semi-finished sauces-pastes //Scienceweb academic papers collection. – 2022.
 10. Нажмиддинова Ё. Р., Дадамирзаев М. Г. Инновационная деятельность в системе профессионального образования //Экономика и социум. – 2018. – №. 6. – С. 784-788.
 11. Дадамирзаев М. THE STUDY OF QUALITY INDICATORS OF NEW SEMI-FINISHED VEGETABLE PASTA SAUCES //Scienceweb academic papers collection. – 2020.
 12. Кучкаров У. М. и др. Using Wheat Germ Products to Enhance Quality of Ring-shaped Bread Industry //Молодой ученый. – 2016. – №. 7. – С. 102-104.
 13. Атаханов Ш. Н. и др. Разработка технологии полуфабрикатов овощных и фруктовых соусов-паст для предприятий общественного питания //Universum: технические науки. – 2019. – №. 6 (63). – С. 67-70.
 14. Исматов Р. О., Дадамирзаев М. Х., Маллабаев О. Т. An increase in efficiency of marketing activity in food market grown in agriculture of uzbekistan //Молодой ученый. – 2014. – №. 4. – С. 522-523.
 15. G'oyipov, A., Mamyunusova, M., & Ergasheva, Z. (2022). QOVOQ MAG 'ZINING TARKIBINI TADQIQ ETISH.
 16. Ergashev, S., G'oyipov, A., & Alimuxamedov, M. (2022). KOMPOZITSION FENOL-FORMALDEGID OLIGOMERLARINING TARKIBINI NEFELOMETRIK USULDA O'RGANISH. Science and innovation, 1(A5), 424-430.
 17. Rakhmonov, D., & Gayipov, A. (2022). STUDY OF COMPOSITION AND CRITICAL PARAMETERS OF DUST FROM LOCAL COTTON INDUSTRY. International Bulletin of Applied Science and Technology, 2(9), 77-81.
 18. Qobuljon, A., Ibrohim, R., & Gayipov, A. (2022). METHOD OF DETERMINATION OF FURFURYL ALCOHOL. Scientific Impulse, 1(4), 1774-1778.
 19. Tohirov, M., Sobirova, S., & Shermatov, A. (2022). SIMOBNI

ANIQLASHNING SPEKTROFOTOMETRIK USULI. Zamonaviy dunyoda innovatsion tadqiqotlar: Nazariya va amaliyot, 1(28), 235-239.

20. Zokirov, M., & Gayipov, A. (2023). METHODS OF PREVENTION OF YOUTH INTERNET DEPENDENCE. BEST SCIENTIFIC RESEARCH-2023, 2(1), 83-92.