

FUNKSIONAL OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRISHDA MILLIY XOM ASHYOLARDAN FOYDALANISH IMKONIYATLARI

R. Normaxmatov¹, A.Y. Gofurov¹, B.J. Haydarov²

Samarqand iqtisodiyot va servis instituti¹

Toshkent Davlat agrar universitetining Samarqand filiali²

e-mail: normaxmatov@mail.ru

akramgafurov66@gmail.com

haydarovb9797@gmail.com

ANNOTATSIYA

Maqolada xurmo mevasi, yalpiz, tarvuz po'chog'i, asosida tayyorlangan funksional maqsadlarda foydalanish mumkin bo'lgan konfityur, djem kabi innovatsion mahsulotlarni tayyorlash va ularning fiziologik qiymati bo'yicha ma'lumotlar keltirilgan.

Kalit so'zlar: vitamin, mikroelement, makroelement, konfityur, jem, xurmo.

АННОТАЦИЯ

В статье приведены сведения о приготовлении и физиологической ценности таких инновационных продуктов, как финики, мята, арбузные корки, кондитерские изделия, джемы, которые можно использовать в функциональных целях.

Ключевые слова: витамин, микроэлемент, макроэлемент, конфетти, джем, финик.

ABSTRACT

The article provides information on the preparation of innovative products such as dates, mint, watermelon flakes, confiture, djem, which can be used for functional purposes, prepared on the basis of which the data are presented.

Keywords: vitamin, microelement, macronutrient, confetti, jam, date.

KIRISH

Mamlakatimiz mustaqillikka erishgandan so'ng aholi farovonligini ta'minlashning asosiy yo'nalishi bo'lgan xalq iste'mol tovarlarini ishlab chiqarishga katta ahamiyat berildi. Ayniqsa aholini yuqori sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashda qishloq xo'jaligi va chorvachilikni jadal sur'atlar bilan rivojlantirish ustuvor vazifa qilib belgilandi. Chunki insonning biologik mavjudod sifatida moddiy

ehtiyojlarini qondirishda oziq-ovqat mahsulotlarining ahamiyati beqiyosdir. Aynan inson o'zining hayot faoliyati uchun zarur bo'lgan oqsil, yog', uglevod, vitaminlar, mineral tuzlar va boshqa xilma-xil birikmalarni oziq-ovqat mahsulotlari orqali oladi.

Mustaqillik yillarida agrar sektorni tez sur'atlar bilan rivojlantirish asosida aholining yuqori sifatli oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish borasida sezilarli yutuqlarga erishilgan bo'lsada, lekin bu masalalarning to'liq yechimiga erishish bugungi kunda ham dolzarb muammolardan biri bo'lib qolmoqda.

Shu sababli ham O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2017 yil 7 fevralda qabul qilingan PF-4947-son "O'zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish bo'yicha Harakatlar strategiyasi to'g'risida"gi Farmoni asosida qabul qilingan "2017-2021 yillarda O'zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo'nalishi bo'yicha Harakatlar strategiyasi"ning uchinchi "Iqtisodiyotni rivojlantirish va liberallashtirishning ustuvor yo'nalishlari"da ham bu sohada tarkibiy o'zgarishlarni chuqurlashtirish va qishloq xo'jaligi ishlab chiqarishni izchil rivojlantirish, mamlakat oziq-ovqat xavfsizligini yanada mustahkamlash, ekologik toza mahsulotlar ishlab chiqarishni kengaytirish, agrar sektorning eksport salohiyatini sezilarli darajada oshirish, paxta va boshqali don ekiladigan maydonlarni qisqartirish, bo'shagan yerlarga kartoshka, sabzavot va yog' olinadigan ekinlarni ekish, shuningdek, yangi intensiv bog' va uzumzorlarni joylashtirish hisobiga ekin maydonlarini yanada optimallashtirish masalalariga katta e'tibor qaratilgan(2).

MATERIALLAR VA METODLAR

Ilmiy tadqiqot ishlarini bajarishda tovarshunoslikda umum qabul qilingan usullardan foydalanildi. Ilmiy tadqiqot ob'ekti sifatida ezilib pishgan xurmo mevasi va ko'k yalpizdan foydalanildi. Tayorlangan mahsulotlarning sifatini baholash Samarqand iqtisodiyot va servis institutining "Oziq-ovqat mahsulotlarining sifat ekspertizasi" laboratoriyasida o'tkazildi.

NATIJALAR VA ULARNING TAHLILI

Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, biz tabiiy mahsulotlarni iste'mol qilib, yog', uglevod, oqsillar bo'yicha me'yoriy ko'rsatkichlarga erishsakda, baribir inson organizmi vitaminlar va mikroelementlarga qo'shimcha ehtiyoj sezadi. Buning asosiy sababi shundaki, ko'pgina oziq-ovqat mahsulotlari, ayniqsa qishloq xo'jalik xomashyolari iste'molchilar dasturxoniga yetib kelguncha tozalanadi va qayta ishlanadi. Biz xom ashyoni qancha tozalasak va qayta ishlasak, shuncha ko'p mikronutrientlarni yo'qotamiz. Odatda xaridorlar ko'pincha oliy navli un yoki oppoq silliqanib obdon tozalangan guruchni xarid qiladi. Bu bilan organizmimizda

mikronutrientlar yetishmasligini o'zimiz keltirib chiqaramiz. Mana bir misol, ma'lumki past navli bug'doy unida oliy nav bug'doy uniga qaraganda V₁ vitaminining miqdori 2,5-3,0 barobar ortiqdir. Shu sababli inson rasionining asosiy qismini tozalangan mahsulotlar tashkil etuvchi rivojlangan mamlakatlarda aholining ko'proq kasallikka chalinishi va nisbatan kamroq umr ko'rishi aynan organizmda uzluksiz ravishda vitaminlar va ballast moddalarining yetishmasligi - asosiy sabab ekanligi ko'pgina ilmiy-tadqiqot ishlari asosida tasdiqlangan.

Bu borada qonunchilik palatasi tomonidan 2010 yil 25 noyabrda qabul qilinib, 2010 yil 10 mayda Senat tomonidan ma'qullangan "Aholi o'rtasida mikronutrient yetishmasligi profilaktikasi to'g'risida"gi O'zbekiston Respublikasi Qonunining(1) alohida ahamiyatga ega ekanligini qayd etish lozim.

Mazkur Qonunda mikronutrientlar atamasiga quyidagicha ta'rif berilgan. "Mikronutrientlar – inson organizmining normal o'sishi va rivojlanishi uchun zarur bo'lgan, o'rnini boshqa narsa bosa olmaydigan oziq-ovqat moddalari (vitaminlar va mineral moddalar)"dir.

Shu narsa ma'lumki, oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida mikronutrientlar yetishmasligi onalar va bolalar o'rtasida kasallik va o'lim darajasining oshishiga, bolalar va o'smirlarning intellektual-jismoniy rivojlanishining susayishiga, katta yoshdagi insonlarning esa ish qobiliyatining pasayishini keltirib chiqaradi. Bu salbiy oqibatlarining oldini olishning birdan-bir xavfsiz va tejamli usuli oziq-ovqat mahsulotlari tarkibini boyitish ekanligi isbotlangan.

Institutimizning "Xizmatlar ko'rsatish, servis va uni tashkil etish" kafedra professor-o'qituvchilari ham bu borada innovasion ishlanmalarni yaratish va amaliyotga joriy etish masalasida ish olib bormoqdalar. Bu borada Texnika fanlari doktori R.Normaxmatov, assistent A.J.G'ofurov muallifligida ikkita innovatsion ishlanmalar O'zbekiston Respublikasi Intellektual mulk agentligiga patentlashtirish uchun topshirildi.

Birinchi innovatsion ishlanma bu – "Xurmo mevasidan tarkibi boyitilgan konfityur olish usuli"dir. Bu ishlanmaning innovasion ahamiyati shundaki, saqlash va tashishga yaroqsiz holga kelgan, konsistensiyasi bo'shashib qolgan xurmo mevasidan tarkibi boyitilgan, funksional maqsadlarda qo'llash mumkin bo'lgan konfityur mahsulotining ishlab chiqarilganligidir. Bu yangi mahsulotning yaratilishi, birinchidan chiqitsiz texnologiyaning joriy etilishini ta'minlasa, ikkinchidan yod yetishmovchiligida inson uchun profilaktik vosita sifatida foydalanish imkoniyatini beradi. Yod tanqisligi mavjud bo'lgan O'zbekiston uchun bunday mahsulotlarni

ishlab chiqarish yod tanqisligiga bo‘lgan talabni qondirishda muhim qo‘shimcha vositalardan biri bo‘lib xizmat qilishi mumkin.

Ikkinchi innovatsion ishlanma - “Yalpizdan mentolga boy jem olish usuli” hisoblanadi. Bu usulda ishlab chiqarilgan yangi mahsulot bir vaqtning o‘zida S vitaminiga va R vitaminiga boyligi bilan alohida diqqatga sazovordir.

Shuni alohida qayd etish lozimki, bugungi kunda dunyoda yurak-qon tomir kasalliklari insoniyatni tashvishga solmoqda. Hech ikkilanmay shuni aytish mumkinki, bu kasalliklarning oldini olish va davolashda tibbiyot sohasida ulkan yutuqlar qo‘lga kiritilganligi hech kimga sir emas. Lekin bizning fikrimizcha bu kasalliklarning oldini olishda sog‘lom turmush tarziga rioya qilish va sog‘lom turmush tarzining muhim elementi hioblangan biologik faol moddalarga boy oziq-ovqat mahsulotlari iste‘moliga erishish ham muhim omillardan biri hisoblanadi. Shu sababli ham biz bugungi kunda bajarayotgan ilmiy-tadqiqot ishlarimizning mavzulari va mazmunini aynan shu vazifalarni hal qilishga yo‘naltirganmiz.

So‘nggi yillarda bajarilgan ilmiy-tadqiqot ishlari shundan dalolat beradiki, yuksak sivilizatsiya sharoitida zamonaviy inson rasionida ballast moddalari, ayniqsa S va R vitaminlari yetishmasligidir. Vitaminlardan S va R vitaminlari sinergislar hisoblanib, ularning o‘zaro ta‘sir qilish xususiyatiga ega ekanligi aniqlangan (3). Bu degani biz iste‘mol qiladigan oziq-ovqat mahsuloti tarkibidagi S vitamini, bu ovqatda R vitamini ham bo‘lsagina yaxshi xazm bo‘lishi, va aksincha, S vitamini R vitaminining yaxshi hazm bo‘lishini ta‘minlaydi. Ma‘lumki, R vitamini qon tomirlarining o‘tkazuvchanligiga ijobiy ta‘sir ko‘rsatib, yurak-qon tomiri kasalliklarining profilaktikasida muhim rol o‘ynaydi. Shu nuqtai-nazaridan masalaga yondashsak, yalpiz asosida ishlab chiqilgan innovasion mahsulot S va R vitaminiga boyligi uchun profilaktik maqsadlarda foydalanish imkoniyatini beradi.

Kafedrada olib borilayotgan innovasion xarakterdagi ishlanmalardan yana biri tarvuz po‘chog‘idan jem olish texnologiyasi bilan bog‘liqdir. Bu ishlanmaning amaliy ahamiyati bir tomondan chiqitsiz texnologiyani joriy etish bo‘lsa, ikkinchi tomondan texnologik jarayonda shakarning o‘rnini tabiiy mahsulot bo‘lgan uzum sharbati bilan almashtirish hisoblanadi. Bu ishlanmadagi innovasion mahsulotning funksional maqsadda ishlab chiqarilganligi – qandli diabet kasalligi bilan kasallangan bemorlarga tavsiya qilinishi bilan bog‘liqdir.

Bugungi kunda kafedralarda bajarilayotgan innovasion ishlanmalarga talabalarni jalb qilish ham o‘quv-tarbiyaviy ishlarning sifatli tashkil etilishining asosiy omillaridan biri hisoblanadi. Bu borada ham biz innovasion ishlanmalarimizga

talabalarni, ayniqsa birinchi va ikkinchi bosqich talabalarini keng jalb qilishni vazifa qilib qo‘yganmiz.

Buning uchun biz 5610100 – Xizmatlar sohasi (tovar ekspertizasi xizmatlarini tashkil etish) bakalavriat yo‘nalishida tahsil olayotgan 1 va 2-bosqich talabalaridan ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarishga layoqatli, iqtidorlilarini tanlab olamiz va kafedraning innovasion yechimga ega bo‘lgan mavzulariga biriktiramiz. Ular ilmiy raxbarlarining bevosita ishtiroki va ko‘rsatmalari bilan o‘zlariga biriktirilgan innovasion ahamiyatga ega bo‘lgan mavzularini bakalavriat bosqichini tugatguncha davom ettiradilar.

Ko‘pchilik holatlarda bunday talabalar o‘z ilmiy mavzusini magistratura bosqichida yanada takomillashtirib, magistrlik dissertatsiyasini yozadilar va uni himoya qiladilar. Bundan tashqari, bugungi kunda kafedramizda endigina magistraturani tugallab, assistentlik lavozimida faoliyat yuritayotgan yosh o‘qituvchilarning falsafa doktori (Rh doktori) ilmiy darajasini olish uchun bajarayotgan mavzulari ham aynan tarkibi boyitilgan, funksional ahamiyatga ega bo‘lgan innovasion mahsulotlar yaratish muammolari bilan bog‘liqdir. Fikrimizning dalili sifatida assistentlar G‘.Pardaev, Sh.Ismoilovlarning ilmiy-tadqiqot ishlari mavzularini bunga misol qilib ko‘rsatishimiz mumkin.

XULOSA

Respublikamizda oziq-ovqat mahsulotlarining tarkibini boyitish uchun qo‘llaniladigan xomashyolar xilma-xil va ulardan foydalanish amaliy ahamiyat kasb etadi.

Xurmo mevasidan tarkibi boyitilib tayyorlangan konfityur va yalpizdan mentolga boy jem mahsulotlarini profilaktik vosita sifatida foydalanish mumkin.

REFERENCES

1. O‘zbekiston Respublikasining “Aholi o‘rtasida mikronutrient yetishmasligi profilaktikasi to‘g‘risida”gi Qonun.
2. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining O‘zbekiston Respublikasini yanada rivojlantirish to‘g‘risida”gi 2017 yil 7 fevraldagi Farmonining “2017-2021 yillarda O‘zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo‘nalishi bo‘yicha Harakatlar strategiyasi” ilovasi. Toshkent, “Adolat”, 2017, 18-bet.
3. Колесник А.А., Елизарова Л.Г. “Теоретические основы товароведения продовольственных товаров” М.: “Экономика”, 2010.