

## OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQRISHDA XAVFSIZLIGNI TA'MINLANISHIDA INNOVATSION YONDASHUV USULLARI

**Orifxonova Nodiraxon Olimjon qizi**

Guliston davlat universiteti talabasi

[nodiraxonorifxonova@gmail.com](mailto:nodiraxonorifxonova@gmail.com)

**Hasanova Holida Olimjon qizi**

Guliston davlat universiteti talabasi

[xolidaxasanova@gmail.com](mailto:xolidaxasanova@gmail.com)

**Tashmurotov Asatullo Nasibullayevich**

Guliston davlat universiteti o'qituvchisi

[asatullo9999@gmail.com](mailto:asatullo9999@gmail.com)

### ANOTATSIYA

Ushbu maqolada bugungi kunda butun dunyo aholisini oziq-ovqat xavfsizligini taminlashning sasiy omillari va ishlab chiqarish jarayonlarida oziq-ovqat mahsulotlarining biokimyoviy xususiyatlarini hamda ularning tarkibini aholi salomatligiga ta'siri to'g'risida to'xtalib o'tilgan

***Kalit so'zlar:** oziq-ovqat xavfsizligi, biokimyoviy, iste'mol, kasalliklar, to'g'ri ovqatlanish.*

### АННОТАЦИЯ

В данной статье рассмотрены основные факторы обеспечения безопасности пищевых продуктов для населения всего мира на сегодняшний день и влияние биохимических свойств пищевых продуктов и их состава на здоровье населения в процессе производственных процессов.

***Ключевые слова:** безопасность пищевых продуктов, биохимия, потребление, заболевания, правильное питание.*

Yurtimizda necha asrlar oldin yashab o'tgan buyuk tabiblar, allomalar fikriga, qolaversa hozirgi zamonaviy tibbiyot fani o'lchamlariga tayanadigan bo'lsak, inson tanasini sog'lom qiluvchi, kasalliklarga chalinishning oldini oluvchi eng muhim omillardan biri uning doimiy ravishda to'g'ri ovqatlanishi va organizm uchun sifatli va xavfsiz bo'lgan mahsulotlarni iste'mol qilish hisoblanadi. Iste'mol qilinayotgan oziq-ovqatlar organizm uchun lozim bo'lgan mahsulotlar sifatsiz, buning ustiga xavfli bo'lar

ekan inson o'zi sezmagani holda sog'ligini yo'qotib boraveradi. Shu boisdan ham har qanday davlat va tuzum imkon qadar o'z fuqarolarini sifatli va xavfsiz oziq-ovqat iste'mol mahsulotlari bilan ta'minlab borishga harakat qiladi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, ularning assortimentini kengaytirish va insoniyatni unga bo'lgan extiyojini qondirish, butun dunyo aholisini ortib borishi bilan dolzarb muammolardan biri bo'lib kelmoqda. Qolaversa, jaxon moliyaviy inqirozi davrida, oziq-ovqat sanoati xom ashyosi qimmatligi va undan tayyor mahsulot ishlab chiqarish bir qancha muammolarni keltirib chiqardi.

Oziq-ovqat xavfsizligi butun dunyo mamlakatlari oldida turgan eng dolzarb vazifalardan biridir. BMT ham bugun oziq-ovqat mahsulotlarini yetishtirish va ularni taqsimlash bo'yicha yondashuvni mutlaqo o'zgartirish vaqti kelganini ta'kidlayapti. Zero, ideal holatda qishloq, o'rmon va baliqchilik xo'jaliklari barchani oziq-ovqat bilan to'liq ta'minlash va odamlar uchun risoladagidek daromad manbaini yaratib berishga qodir. Boz ustiga, bunday holatda inson manfaatlari yo'lida ham qishloq xo'jaligi rivojlanadi, ham atrof muhitni muhofaza qilish bo'yicha chora-tadbirlar ijrosi ta'minlanadi.

Nega bashariyat farovonligi va kelajagiga xizmat qiluvchi mana shunday nufuzli tashkilot bu boradagi nuqtayi nazarlarni yangilash g'oyasini ilgari surmoqda?

Sababi, bugungi kunda tabiatga befarq munosabat, unga antropogen ta'sirning kuchayib borishi, isrofgarchilik, ilg'or va rivojlanayotgan davlatlar o'rtasidagi oziq-ovqat balansi bo'yicha farqning o'sayotgani, iqlim o'zgarishlari qator salbiy omillarni keltirib chiqaryapti. Noz-ne'matlarimiz, chuchuk suv, ummonlar, o'rmonlar, biologik xilma-xillik keskin sur'atlarda kamayib bormoqda, yer unumdorligi pasayib, tuproq degradatsiyaga uchrayotir.

Oqibatda, BMT ma'lumotlariga ko'ra, hozirda jahon aholisining 815 million nafari och qolayotgan bo'lsa, 2050-yilga borib bu soni 2 mlrd. kishiga yetadi. Ularning 12,9 foizi rivojlanayotgan mamlakatlarda yashaydi. Besh yoshgacha bo'lgan bolalar o'rtasidagi o'limning 45 foizi aynan to'yib ovqat yemaslik natijasida kelib chiqayotir. Hozirgi kunda har yili 3,1 nafar bola aynan shu sabab hayotdan ko'z yummoqda.

Respublikamizda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash qator mezonlar ishlab chiqarilgan bo'lib bu mezonlar umumiy ovqatlanish shahobchalarida qo'llanilib kelinmoqda. O'zbekistonda sog'lom ovqatlanishni to'g'ri tashkil etish sohasida davlat siyosat konsentsiyalari shular jumlasidandir. Ma'lumki kimyo, farmatsevtika va oziq-ovqat sanoatida ishlab chiqarish jarayonini boshqarish, xom-ashyo, yarim tayyor mahsulot va tayyor mahsulot sifatini baholash laboratoriyada amalga oshiriladi. Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda qo'llaniladigan tadqiqot usullari qulay sodda va tezkor bo'lishi shart bundan tashqari texnologik jarayonlarni buzilganligini aks ettiruvchi asosiy sifat ko'rsatkichlarini aniqlovchi usullari berilishi kerak.

Oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash aholi salomatligini saqlashda muhim ahamiyatga ega.

Oziq-ovqat xavfsizligi bu iqtisodiyotning shunday holatiki, bunda jahon bozorlari tebranishlaridan qat'iy nazar bir tomondan, ilmiy asoslangan ko'rsatkichlarga mos miqdorlarda, ikkinchi tomondan tibbiy meyorlar darajasida iste'molni qondirish uchun shart-sharoit yaratilgan holda aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan barqaror ta'minlash kafolatlanadi. Oziq-ovqat etishmasligi shunday vaziyatki, aholi meyorda o'sish, rivojlanish hamda faol turmush tarzi uchun zarur bo'lgan xavfsiz va to'yimli oziq-ovqatlarni yetarli miqdorda ololmaydi. Oziq-ovqat etishmovchiligi yoki oziq-ovqat xavfsizligi darajasi pastligi aholi orasida qoniqarsiz oziqlanishga olib kelib, u o'z navbatida odamlar, oilalar va butun xalq uchun jiddiy hamda juda ko'p salbiy oqibatlarga olib keladi. Oziq-ovqat xavfsizligi mamlakat aholisining asosiy oziq-ovqat mahsulotlari bilan etarli darajada ichki imkoniyatlardan foydalangan holda ta'minlanishini, importga bog'liqligini minimum darajasiga erishishni ifodalaydi.

O'zbekiston mustaqillikka erishganidan so'ng don mustaqilligi va oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash uchun qishloq aholisi tomorqa maydonlarini kengaytirish va yangilarini ajratib berish va qishloq xo'jaligi ekinlari tarkibini qayta ko'rib chiqish yo'nalishda chora-tadbirlar amalga oshirildi. Bu say harakatlar hozirgi kunda o'z natijasini yaqqol ko'rsatmoqda. Bugungi kunda aholimizning o'zi ham sifatli oziq-ovqat mahsulotlarini etishtirishda etakchilik qilmoqda xususan har bir xonadon o'z tomorqalaridan oqilona foydalanish natijasida aholi ehtiyoji uchun ekologik toza mahsulotlar yetishtirishmoqda.

Xulosa sifatida shuni takidlash lozimki oziq-ovqat xavfsizligiga erishish quyidagi muhim vazifalarni davlat tomonidan amalga oshirishni taqozo etadi: Oziq-ovqat korxonalarida to'g'ri sanitariya - gigienik rejimga rioya qilishning va begona mikroorganizmlarning rivojlanishini to'xtatishning samarali vositasi bo'lib dizenfeksiya hisoblanadi. Dizenfeksiya (zararsizlantirish) deb xom ashyo, yarim tayyor mahsulot, tayyor mahsulotlarning buzilishiga sabab bo'ladigan zararkunandalarni hamda ozuqaviy infeksiyalar va ozuqaviy zararlanishni chiqaradigan patogen mikroorganizmlarni yo'qotishi tushuniladi.

Bunday zararkunanda mikroorganizmlarning oldini olish choralari: 1. Har bir korxonada proflaktik chora tadbirlar ko'rish. 2. Ishlab chiqarish chiqindilari o'z vaqtida olib tashlanishi, korxonani barcha bo'limlarida, apparatlar, jihozlar, o'tkazgich quvurlari ichida tozalikka rioya qilish. 3. Infeksiyaga qarshi kurashning proflaktik choralari bilan birga ta'sir qiluvchi vositalari fizik-kimyoviy turlarga bo'linadigan kurashning faol choralari qo'llaniladi

### Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni, 16.01.2018 yildagi PF-5303-son
2. Koronavirus pandemiyasi davrida oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, mavjud resurslardan oqilona foydalanish, qishloq xo'jaligini davlat tomonidan qo'llab-quvvatlashning qo'shimcha chora-tadbirlari to'g'risidagi O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 01.05.2020 yildagi PQ-4700-son qarori,
3. Поздняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. Учебник. 2-ое изд., испр. и доп. – Новосибирск, 1999. - 448 с. 2. Шепелев А.Ф., Кожухова О.И. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров.
4. Учебник. Ростов на Дону: Март, 2002. С.41-56. 3. И.А. Рогов, Н.И. Дунченко и другие. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. Учебное пособие. Новосибирск, 2007
5. Саттаров, К. К., Тухтамишева, Г. К., & Нуриддинов, Б. Р. (2021). Совершенствование технологии получения муки из зерна пшеницы. *Образование и право*, (7), 236-241.
6. Тухтамишева, Г. Қ., & Саттаров, К. К. (2021). МАХАЛИЙ БУҒДОЙ ДОНИДАН ЮҚОРИ СИФАТЛИ УНЛАРНИ ОЛИШ ТЕХНОЛОГИЯСИ. *Scientific progress*, 2(4), 1003-1101.
7. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. IMPROVEMENT OF SOLVENT RECOVERY TECHNOLOGY IN OIL EXTRACTION PRODUCTION // *Science and innovation*. – 2023. – Т. 2. – №. А1. – С. 209-212.
8. Tukhtamishev, S., R. Xudayberdiyev, and G. Tukhtamishova. "MECHANIZED APPARATUS FOR CUTTING MELON FRUIT INTO ANNULAR SLICES." *Science and innovation* 2.A1 (2023): 252-255.
9. Mamrajab o'g'li, J. A., Zokirjon o'g'li, X. J., & Murodjon o'g'li, M. K. (2023). OLMA MEVASIDAN OLINADIGAN SHARBATLARNI TARKIBINI O'RGANISH VA TAHLIL QILISH.
10. Саттаров, К., & Жанкоразов, А. (2021). ИССЛЕДОВАНИЕ ВАЖНЕЙШИХ ХАРАКТЕРИСТИК КАТАЛИЗАТОРОВ ГИДРОГЕНИЗАЦИИ. *Збірник наукових праць ЛОГОΣ*.
11. Nurmuxamedov, A., & Jankorazov, A. (2023). ANALYSIS OF THE METHODS OF IMPROVING THE FRYING PROCESS IN THE PRODUCTION OF VEGETABLE OILS. *Science and innovation*, 2(A1), 266-271.

12. Sattarov, K. K., Kh, M. K., & Jankurozov, A. M. (2022). Economic evaluation of technological modes and parameters of staged hydrogenation of cotton oil. *Web of Scientist: International Scientific Research Journal*, 3(5), 1978-1981.

13. Sattarov, K. K., Hamdamov, M. B., & Tashmuratov, A. N. (2021). Selection and research of new modifications of stationary promoted nickel-copper-aluminum catalysts. *ACADEMICIA: AN INTERNATIONAL MULTIDISCIPLINARY RESEARCH JOURNAL*, 11(1), 438-447.

14. Uzaydullaev, A. (2023). EXPERIMENTAL DETERMINATION OF THE DIELECTRIC PROPERTIES OF FRUITS (USING ULTRA-HIGH FREQUENCY (UHF) ELECTROMAGNETIC FIELD (EMM) ENERGY). *Science and innovation*, 2(A1), 217-221.

15. Kuzibekov, S. (2023). ANALYTICAL AND THEORETICAL STUDIES OF THE ASPIRATION AND FRACTIONATION PROCESS OF LOCAL SOYBEAN SEEDS. *Science and innovation*, 2(A1), 222-231.