

## O'ZBEKISTONDA OZIQ-OVQAT SIFATINI TA'MINLASH

Abdullayeva Dilafroz Ravshan qizi <sup>1</sup>Mingboyeva Farangiz Xasanjon qizi <sup>2</sup><sup>1,2</sup> Toshkent Kimyo texnologiya institute Oziq-ovqat xavfsizligi yo'nalishi M21-12 guruh magstrantlari.

ARTICLE INFO.	Abstract
<p><b>Keywords:</b> Akkredit, zararlangan meva va sabzavot, infratuzilma, atrof- muhit, sifat ko'rsatkichlari, ozuqa moddalari.</p>	<p>Ushbu maqolada oziq-ovqat mahsulotlarining ko'rsatkichlarining o'zgarishi, tashqi ko'rinishi hamda ozuqa moddalarining o'zgarishi, hamda zararkunanda hasharotlar va atrof muhit omillari va inson omillarining ta'siri haqida so'z yuritiladi.</p>

<http://www.gospodarkainnowacje.pl/> © 2022 LWAB.

## KIRISH

Sabzavot va mevalar insonlarni ozuqlanishida katta ahamiyatga ega chunki, qimmatli ozuqa moddalarining manbai meva va sabzavotlar hisoblanadi, ovqatni yaxshi hazm bo'lishida ham ko'maklashadi. Ayniqsa yangi sabzavot va mevalar ko'pgina vitaminlar va mineral moddalarni saqlovchi sifatida muhim ahamiyatga egadir.

Oziq-ovqat, meva va sabzavotlarning ozuqaviy tarkibi va sifat ko'rsatkichlari juda muhim ahamiyatga ega hisoblanadi va ularning haridorligini tovarbobliligini oshiradi. Sabzavot va mevalar ma'lum bir sifat ko'rsatkichlari orqali bozor rastalariga chiqariladi, eksport talablariga javob beradi. Qishloq xo'jaligi va aholining muayyan ehtiyojlarni qondirish orqali belgilanadi.

## MATERIAL VA METODLAR

Jahon statistikasiga ko'ra, oziq-ovqatdan kelib chiqadigan kasalliklar tufayli yiliga deyarli 600 million kishi kasallanadi va 420 ming kishi erta vafot etadi. Ayniqsa, oziq-ovqatdan kelib chiquvchi kasalliklar natijasidagi o'limning 30 foizi 5 yoshgacha bo'lgan bolalarga to'g'ri kelishini alohida inobatga olish kerak. Shu sabab, iste'mol qiladigan mahsulotlarimizning xavfsiz va yuqori sifatli ekanligiga ishonch hosil qilish har birimiz uchun muhimdir. Ammo, bu mahsulotning xavfsizligi va sifati nafaqat ishlab chiqarish korxonasidagi yangi asbob-uskuna va zamonaviy texnologiyalarga, balki bu mahsulotning belgilangan talablarga mos kelishini tekshirish, ya'ni mahsulotning sifatini nazorat qilish jarayoniga ham bog'liq. Buning uchun mahsulotning namunalari maxsus sinov laboratoriyalarida me'yoriy hujjatlar talablariga mos kelishini aniqlashda sinovdan o'tkaziladi. Bu faoliyat muvofiqlikni baholash sohasiga kiruvchi amallardan biri hisoblanadi va O'zbekiston Respublikasida "Muvofiqlikni baholash to'g'risida"gi qonun bilan tartibga solinadi. Akkreditlangan muvofiqlikni baholash xizmatlari shu jumladan oziq-ovqat sohasida ham hayotiy ahamiyatga molik. Quyidagilar oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashning asosiy yo'nalishlari etib belgilanadi:

ozuq-ovqat xavfsizligi sohasida me'yoriy-huquqiy bazani takomillashtirish;

qishloq xo'jaligiga mo'ljallangan yerlar va suv resurslaridan oqilona foydalanish;

asosiy turdagi qishloq xo'jalik va oziq-ovqat mahsulotlari, xom-ashyoni ichki ishlab chiqarishni barqaror rivojlantirish;

chorvachilik, parrandachilik, baliqchilik sohasini barqaror rivojlantirish, O'zbekiston Respublikasida "Muvofiqlikni baholash to'g'risida"gi qonun [1]

mahsulot ishlab chiqarish hajmlarini ko'paytirish, ozuqa bazasini mustahkamlash;

qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish infratuzilmasini yaxshilash;

aholini barcha qatlamlarini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlanishi uchun iqtisodiy imkoniyatlarini oshirish;

oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashni davlat tomonidan tartibga solish va nazorat qilish.

Mahsulot sifati-uning bir qator xususiyatlari majmui hisoblanadi. Qishloq xo'jaligida mahsulotning ayrim xossalari uning sifatini oshirsa ayrim xossalari salbiy ta'sir ko'rsatadi. Biz yuqorida keltirib o'tgan qoidalar mahsulotning zararlanish belgilarini oldini olish uchun bilishimiz lozim bo'lgan qoidalar hisoblanadi. Har bir zararlangan oziq-ovqat, meva va sabzavotlarni sifat ko'rsatkichlarining o'zgarishiga muhim bir ta'sir ko'rsatadigan omillari bo'ladi.

Oziq-ovqat mahsulotlari, meva va sabzavotlarning zararlanishiga , atrof muhitning noqulay sharoiti ham ta'sir ko'rsatadi. Kuchli yomg'ir, kuchli do'l yog'ishi ,shamol, haroratning ham ta'siri sezilarli darajada hisoblanadi. Do'l urushi natijasida meva eti teshiladi, keyinchalik po'kaklashib yara bitib ketadi. Agar meva terish oldidan do'l ursa yaralar hosil bo'ladi, lekin bitib ketmaydi. Natijada bunday zararlangan mevalar qatoriga kiritiladi.

## TADQIQOT NATIJALARI

Oziq-ovqat mahsulotlari, meva va sabzavotlarga antropogen (inson ) omili ham ta'sir ko'rsatadi. Biz bilamizki mevalar va sabzavotlar pishganidan so'ng terib olinadi, terim vaqtida ular terimchilar tomonidan ham zararlantirilishi ham mumkin. Mevalar terilganda, urulganda ,siqilganda qattiq shikastlanmaydi lekin zararlantiradi. Zararlangan mevalar po'sti zaharlanmaydi lekin qorayib qoladi. Qoraygan meva po'stlilar sifatsiz meva hisoblanadi. Mevalarni terish jarayonida bandi bandsizligi ham ahamiyatga ega hisoblanadi. Bandsiz uzilganlari o'sha joydan boshlab chirydi va sotishga yaroqsiz holga kelib qoladi. Meva va sabzavotlarning zararlanib sifat korsatkichlarining o'zgarishiga yuqorida keltirib o'tgan ta'sirlardan bittasining bo'lishi ham ikkinchisining paydo bo'lishiga olib keladi. Natijada dehqonlarimiz va bog'bonlarimiz uchun ham iqtisodiy zararlarni keltirib chiqaradi. Mahsulot yetishtirishdagi rentabilligini pasaytirib yuboradi. Qishloq xo'jaligida mahsulotni yetkazib berishda bunday zararlanishlarning bo'lishi eksport salohiyatini ham pasaytiradi. Zararkunanda, kasallik bilan zararlangan oziq-ovqat mahsulotlari, meva va sabzavotlar sifati buzulishi bilan birga omborxonalarda ham saqlashda qiynchilik tug'diradi.

**Xulosa qilib aytadigan bo'lsam**, har qanday zarar keltiradigan ta'sirlardan meva va sabzavotlarni himoya qilish, o'z vaqtida kurash choralari ketma-ket holatda qo'llanilib, dehqonlarimiz, bog'bonlarimiz, qishloq xo'jaligi mahsulot yetkazib beradigan fabrikalarga amaliy hamda nazariy ma'lumotlarni o'z vaqtida berib borish va ko'zlangan natijalarni oldindan ko'rish imkoniyatini berishni o'z ichiga oladi va har qanday oziq-ovqat mahsulotlari, meva va sabzavotlarni zararlanishini oldini oladi.

## Foydalanilgan adabiyotlar

1. Meva va sabzavotlarni saqlash va dastlabki ishlov berish texnologiyasi, T, 2000.
2. N. G Proxorova va boshqalar .Oziq ovqat mollarini saqlash va tovarshunosligi " O'qituvchi"-1991
3. O'zbekiston milliy ensiklopediyasi ( 2000-2005)

- 
4. R. O. Mahmudov. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini sifatini nazorat qilish va standartlash. Toshkent "Ilm Ziyο"- 2006
  5. Arxiv.uz
  6. Google.com.