

OZIQ-OVQAT MAXSULOTLARINI ISHLAB CHIQRISHNING XOM ASHYOLARI.

Mamadaliyeva Husnida Odiljon qizi

FarDU ta'lim va tarbiya nazaryasi Texnologik ta'lim

Ilmiy rahbar Salim Otajonov

Annotatsiya: Ushbu maqolada biz oziq-ovqat ishlab chiqarishda xom ashyoning ahamiyati, turli xil xom ashyo manbalari va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari xom ashyoni tanlash va qayta ishlashda e'tiborga olishlari kerak bo'lgan fikrlarni o'rganamiz.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat, xomashyo, mahsulotlar, ishlab chiqarish, meva, sabzavotlar, go'sht, sut mahsulotlari, yog'lar.

Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligi ko'p jihatdan ularni ishlab chiqarishda ishlatiladigan xom ashyoga bog'liq. Xom ashyo turli xil qayta ishlash va ishlab chiqarish usullari orqali tayyor oziq-ovqat mahsulotlariga aylanadigan asosiy ingredientlardir. Xom ashyo har qanday oziq-ovqat mahsulotining asosi bo'lib, yakuniy mahsulotni belgilaydigan ozuqa moddalari, lazzatlar, tuzilmalar va funktsional xususiyatlarni ta'minlaydi. Oziq-ovqat ishlab chiqarishda ishlatiladigan umumiy xom ashyolarga don, meva, sabzavotlar, go'sht, sut mahsulotlari, yog'lar, shakar, ziravorlar va qo'shimchalar kiradi. Har bir xom ashyo mahsulotga o'ziga xos xususiyatlarni beradi va uni kerakli oziq-ovqat mahsulotiga aylantirish uchun muayyan qayta ishlash bosqichlaridan o'tadi. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlashda xom ashyo sifati birinchi o'rinda turadi. Oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari ifloslanish, buzilish yoki nuqsonlar xavfini minimallashtirish uchun qat'iy sifat nazorati standartlariga rioya qiladigan nufuzli etkazib beruvchilardan xom ashyo olishlari kerak. Xom ashyoning oziq-ovqat ishlab chiqarishda foydalanishga yaroqliligini aniqlashda yangiligi, tozaligi, tozaligi, ozuqaviy qiymati va ifloslantiruvchi moddalarning yo'qligi kabi omillar hal qiluvchi rol o'ynaydi. Oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari, shuningdek, xom ashyo olishda mavsumiylik, mavjudlik, barqarorlik va narx kabi omillarni hisobga olishlari kerak. Ba'zi meva va sabzavotlarning mavjudligidagi mavsumiy o'zgarishlar, masalan, ishlab chiqarish jadvaliga ta'sir qilishi yoki muqobil ingredientlardan foydalanishni talab qilishi mumkin. Xom ashyo manbalarining barqarorligini ta'minlash tabiiy resurslarni saqlash va oziq-ovqat ta'minoti zanjirining uzoq muddatli hayotiyiligini ta'minlash uchun muhim ahamiyatga ega. Oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari yuqori sifatli xom ashyoni tanlashdan tashqari, buzilish, ifloslanish yoki buzilishning oldini olish uchun xom ashyoni to'g'ri saqlashi va saqlashi kerak. Yuvish, tozalash, kesish, kesish va qadoqlash kabi to'g'ri ishlash

usullari ishlab chiqarish jarayonida xom ashyoning yangiligi va yaxlitligini saqlashga yordam beradi. Harorat, namlik va ventilyatsiya kabi saqlash sharoitlari ham mikroblarning ko'payishi, fermentativ reaksiyalar yoki boshqa buzilish shakllarining oldini olish uchun ehtiyotkorlik bilan nazorat qilinishi kerak. Bundan tashqari, oziq-ovqat xavfsizligi qoidalari va sifat standartlari oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqaruvchilarga xom ashyoni olish, qayta ishlash, qayta ishlash va kuzatilishining batafsil qaydlarini olib borishni talab qiladi. Kuzatuv tizimlari xom ashyoni fermadan vilkagacha kuzatib borish imkonini beradi, bu esa mahsulotlarni ifloslanish yoki xavfsizlik bilan bog'liq muammolar yuzaga kelgan taqdirda tezkor aniqlash va qaytarib olish imkonini beradi. Kuchli kuzatuv tizimlarini joriy qilish orqali oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari o'z mahsulotlarining xavfsizligi va yaxlitligini ta'minlashi hamda iste'molchilar va nazorat qiluvchi organlar bilan ishonchni mustahkamlashlari mumkin.

Xulosa:

Xulosa qilib aytadigan bo'lsak, xom ashyo oziq-ovqat ishlab chiqarishning qurilish bloklari bo'lib, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati, xavfsizligi va barqarorligini aniqlashda hal qiluvchi rol o'ynaydi. Oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari yuqori sifatli xom ashyoni sotib olish, to'g'ri ishlov berish va saqlash amaliyotini qo'llash va sifat nazorati bo'yicha qat'iy choralarni qo'llash orqali iste'molchilar talablari va me'yoriy talablarga javob beradigan xavfsiz, to'yimli va mazali oziq-ovqat mahsulotlarini yaratishi mumkin. Yetkazib beruvchilar bilan hamkorlik qilish, sanoat standartlariga rioya qilish va doimiy takomillashtirish majburiyati oziq-ovqat ishlab chiqarishda xom ashyoning yaxlitligini ta'minlashva sog'lom va barqaror oziq-ovqat ta'minoti zanjirini rag'batlantirish uchun muhim ahamiyatga ega.

Foydalanilgan adabiyotlar:

- 1.Samiyev. F “Oziq-ovqat xavfsizligi,sifati”. 2012-yil
- 2 F.F.Abdullayev “Kimyoviy texnologiya va oziq-ovqat sanoati” 2016-yil
- 3.I.Ermakova.I.V “Modifikatsion organizm 2010-yil
- 4.Vasiyev M,Vasiyeva G “non, makaron, va qandolat mahsulotlari” 2002-yil