

Oziq-Ovqat Mahsulotlarini Saqlash Qoidalari

Babaev Ilyas Maxamadaminovich¹

Annotatsiya: ushbu maqolada oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash tushunchasi, nazariy asoslari va mahsulotlarni saqlashning dolzarbligi yoritib berilgan. Bundan tashqari mamlakat aholisining ovqatlanish modelini yaxshilashda sog'lom ovqatlanish to'g'risidagi zarur ko'nikmalar yoritib berilgan. Oziq-ovqat ta'minoti va xavfsizligining nazariy asoslarini kengroq yoritish maqsadida ushbu mavzuda tadqiqot olib borgan iqtisodchi olimlarning fikrlari ham keltirib o'tilgan.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat xavfsizligi, o'ziq-ovqat ta'minoti, mahsulotlarni saqlashning dolzardligi va ahamiyati, zahiralari va aholi salomatligi.

Kirish

Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash - bu ming yillar davomida mo'l-ko'lhilik davrida ocharchilik yoki oziq-ovqat tanqisligiga tayyorgarlik ko'rish uchun ishlatiladigan an'anaviy uy xo'jaligi deb takidlash joiz. Bundan tashqari oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash - bu oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning dastlabki bosqichi hisoblanadi, shu bilan bir qatorda ishlab chiqarilgan va etishtirilgan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash sharoitiga ko'ra fizik, kimyoviy, biokimyoviy, biologik va mikrobiologik ta'sir qiluvchi omillar bo'yicha turli xil o'zgarishlar kuzatilishi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlarini ma'lum bir muddatga saqlanishi uchun oilalar, jamoalar va mamlakatlarda mahsulotlarni qadoqlash va konservalash ishlari joriy qilingan. Buning misolida, Meva va sabzavot konservalarini joylashtirish, tamg'alash va saqlash Konservalar sig'imi har xil shisha yoki tunuka bankalarga qadoqlanadi. Bankaning korpusiga konserva mahsulotini tavsiflaydigan ma'lumotlar yozilgan yorliq elimlanadi. Temir bankalarning tubi va qopqog'iga shartli belgilar (litografik shifr) shtampovka qilinadi. Bu belgilar orqali konserva mahsulotlari qaysi davlatda, qaysi korxonada tomonidan, qaysi yilda va oylarda ishlab chiqarilganligi haqidagi ma'lumotlarni olish mumkin. Keyinga yillarda xalq iste'mol tovarlarini tamg'alashda shtrixli kodlashga katta e'tibor berilmoqda. Ana shu kodlar orqali ham mahsulot haqida atroflicha ma'lumotlar olish mumkin bo'ladi.

Meva va sabzavotlar konservalarini 25 kg og'irlikda yog'och va kartondan yasalgan yashiklarga joylanadi. Meva-sabzavot konservalarini 0°C dan 20°C gacha bo'lgan haroratlarda saqlash mumkin. Lekin, 0°C dan past haroratda saqlaganda konserva bankasi ichidagi mahsulot muzlaydi, natijada mahsulotning tam ko'rsatkichlari, hidi va konsistentsiyasi yomonlashadi. 20°C dan baland haroratda saqlanganda ham konservaning hidi va ta'mi yomonlashadi. Sabzavot konservalarini saqlash uchun eng qulay harorat 0°C dan 15°C gacha, meva konservalari uchun esa 0°C dan 10°C gacha bo'lgan harorat hisoblanadi. Bu erda havoning nisbiy namligi 75 % dan ortiq bo'lmasligi kerak. Ba'zi bir etli sharbatlar 0°C dan 2°C gacha bo'lgan haroratda saqlanadi, chunki bundan boshqa haroratda ular rangini yo'qotadi. Saqlaganda haroratning keskin o'zgarishi maqsadga muvofiq emas.²

Buni misolida oilalar, ma'lum bir jamoatchilik guruhlari va mamlakatlar o'zini-o'zi ta'minlashga intilishlari sababli, muntazam ravishda oziq-ovqat mahsulotlari zahirasi saqlanishini va keyingi yig'im-terim mavsumiga qadar iste'mol qilib kelinganligi barchamizga ma'lum.

Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashga odatlanish ko'p foyda keltiradi. Bu imtiyozlar moliyaviy tejashdan va yil davomida muvozanatli ovqatlanishgacha, eng muhimi, oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashdan yuqori foyda olishga hamda doimiy oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashga erishiladi.

¹ O'zbekiston Respublikasi Milliy gvardiyasi Moddiy-texnik ta'minot boshqarmasi Oziq-ovqat bo'limi boshlig'i

² R.Normaxmatov oziq-ovqat mahsulotlari sifat ekspertizasi xizmatini tashkil etish darsligi – 2020 yil. 131-132 bet.



Oziq-ovqat zahirasini dolzarbligi yuzasida tadqiqodchi olimlar fikriga nazar soladigan bo‘lsak:

Chupryakova A.G. va Kosinskiy P.D.lar oziq-ovqat ta‘minotini jamiyatning barcha a‘zolarini miqdor va sifat me‘yorlariga muvofiq oziq-ovqat bilan ta‘minlash jarayonida vujudga keladigan jamiyatdagi iqtisodiy munosabatlar majmui sifatida qaraydi.³

Bondareva G.S. oziq-ovqat ta‘minotini ishlab chiqaruvchilar, sotuvchilar, iste‘molchilar va davlat organlari o‘rtasidagi o‘zaro munosabatlar tizimi va aholining sifatli oziq-ovqatga bo‘lgan ehtiyojlarini ta‘minlovchisi sifatida batafsil bayon qiladi.⁴

Oziq-ovqat mahsulotlari bilan uzluksiz ta‘minlash har qanday davlat turli favqulodda vaziyatlarda oziq-ovqat mahsulotlarining yetarlicha bo‘lmagan hajmini qoplashi uchun oziq-ovqat mahsulotlari zahirasisga ega bo‘lishi kerakligini anglatadi. Oziq-ovqat mahsulotlari zahirasini yaratish ayniqsa hosil nobud bo‘lishi tavakkalchiligi yuqori bo‘lgan va bevosita dengizga chiqish imkoniyati bo‘lmagan mamlakatlar uchun zarur. Maqsadli yo‘nalishiga ko‘ra oziq-ovqat mahsulotlari zahirasi bozor bufer zahira yoki favqulodda zahira shaklida to‘planishi mumkin. Bozor bufer zahira ta‘minot bozorida kutilmaganda ro‘y bergan taqchillikni bartaraf etish va oddiy vaziyatda oziqovqat mahsulotlari bilan ta‘minlangan aholi guruhlari o‘rtasida oziq-ovqat xavfsizligining qisqa muddat davomida mavjud bo‘lmasligini yumshatish uchun mo‘ljallangan. Favqulodda zahira — bu favqulodda vaziyat holatida yordam berishni ta‘minlash uchun zarur bo‘lgan zahiradir. Oziq-ovqat mahsulotlari zahirasidan tashqari oziq-ovqat mahsulotlarini sotib olish uchun zahiradagi erkin almashtiriluvchi valyutadagi pul-kredit zaxiralari zarur bo‘ladi. Mazkur rezervlar oziq-ovqat mahsulotlari zahirasisga qo‘shimcha bo‘lib, oziq-ovqat mahsulotlarining keskin taqchilligi holatida tezkor tarzda oziq-ovqat mahsulotlarining tijorat hajmlarini import qilish imkonini beradi.⁵

Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlanishiga ko‘yilgan talablar mahsulotning qadoqlangan paytdan boshlab iste‘mol qilish paytigacha xavfsizligini ta‘minlashi lozim. Ushbu holat oziq-ovqat mahsulotlarini mexanik, fizik, kimyoviy, iqlimiy, biologik ta‘sirlardan himoya qilishni ta‘minlaydi va mahsulotning belgilangan standartlardan tashqari yo‘qotilishini oldini oladi.

Qadoqlashning iste‘mol xususiyatlariga ko‘ra quyidagicha bo‘lish mumkin:

1. qadoqlashning turli shakllari va o‘lchamlari;
2. mahsulotning iste‘molga tayyorlik darajasi;
3. qadoqlangan mahsulotni qayta ishlash qulayligi;
4. iste‘mol qilish qulayligi;
5. xaridor e‘tiborini jalb qilish darajasi;

Qadoqlash - bu mahsulotni tashish, saqlash, sotish va iste‘mol qilish uchun tayyorlashdan iborat bo‘lgan texnologik jarayon.

Qadoqlash materiallariga quyidagilar kiradi: o‘rash qog‘ozi, paket va yog‘li qog‘oz (pergament, shisha), singdirilgan qog‘oz (mumlangan, bakteritsid) va qoplangan qog‘oz (tetra qog‘oz) tetra-brik-aseptik paket bir qatlam qog‘oz, folga qatlami va to‘rtta polietilen qatlamidan iborat: tashqi, qog‘oz va folga o‘rtasida va ikkita ichki. Bunday idishlar sut mahsulotlari, sharbatlar va ichimliklarni qadoqlash uchun an’anaviy hisoblanadi.

Xulosa

Mamlakatda qishloq xo‘jaligi mahsulotlari hosildorligi va chorvachilik mahsuldorligini oshirish vazifalarini hal etish uchun zamonaviy agrotexnologiyalar joriy etilishini rag‘batlantirish, qishloq

³ Чупрякова А.Г., Косинский П.Д. Продовольственное обеспечение населения промышленного региона: проблемы и перспективы // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. - 2016. - № 12-1. - с. 109-113.

⁴ Бондарева Г.С. Продовольственное обеспечение населения: понятие, сущность и структура // Вестник Кемеровского государственного университета. - 2013. - № 3-1 (55). - с. 235-238.

⁵ У.Азамжоновнинг “Oziq-ovqat ta‘minoti va xavfsizligining nazariy asoslari” maqolasi.



xo‘jaligi oziq-ovqat mahsulotlarini xarid qilish hamda tayyorlash, taqsimlash, qayta ishlash va sotishning samarali tizimini yaratish muhim ahamiyatga ega.

Xususan, yil mobaynida oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta‘minlaydigan, narxlarning mavsumiy o‘zgarib turishini pasaytiradigan mexanizm yaratish hamda, shu nuqtai nazardan yangi va qayta ishlangan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlashning samarali usullarini tatbiq etish lozim.

Mamlakatimizni ijtimoiy-iqtisodiy rivojlanishini ta‘minlash maqsadida Prezidentimiz Sh.M.Mirziyoyev tomonidan “2030-yilga qadar O‘zbekiston o‘rtacha darajadan yuqori daromad oladigan mamlakatlar guruhiga o‘tishi” maqsad qilingan. Bundan davlatimizning aholi turmush tarzi, xulq-atvor andozalari, ovqatlanish tarkibini ijobiy o‘zgarishiga olib keladi. Shularni e‘tiborga olgan holda bir qancha tovarlar bo‘yicha qayta ishlanadigan oziq-ovqat mahsulotlari ulushi o‘sishini ta‘minlash zarur bo‘ladi. Ya‘ni, ovqatlanish standartlari va me‘yorlarini joriy etish (mikro va makroelementlar mavjud bo‘lishi, zararli moddalar, turli qo‘shimchalar, bo‘yoqlar va ta‘m beruvchi kimyoelementlaridan foydalanish texnologiyalariga rioya qilishni nazorat olish), shuningdek, ovqatlanish sifati ustidan nazorat qilish mexanizmini yanada takomillashtirish joiz. Bu bilan aholining ovqatlanish modelini yaxshilash maqsadida sog‘lom ovqatlanish to‘g‘risidagi zarur ko‘nikmalarni aholiga keng targ‘ib etish, bu borada tibbiyot muassasalari faolligini oshirish lozim.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. “2017-2021 yillarda O‘zbekiston Respublikasini rivojlantirishning beshta ustuvor yo‘nalishlari bo‘yicha Harakatlar strategiyasi” 2017.PF-4947-son.
2. R.Normaxmatov oziq-ovqat mahsulotlari sifat ekspertizasi xizmatini tashkil etish darsligi – 2020 yil. 131-132 bet.
3. Чупрякова А.Г., Косинский П.Д. Продовольственное обеспечение населения промышленного региона: проблемы и перспективы // Международный журнал прикладных и фундаментальных исследований. - 2016. - № 12-1. - с. 109-113.
4. Бондарева Г.С. Продовольственное обеспечение населения: понятие, сущность и структура // Вестник Кемеровского государственного университета. - 2013. - № 3-1 (55). - с. 235-238.
5. U.Azamjonovning “Oziq-ovqat ta‘minoti va xavfsizligining nazariy asoslari” maqolasi.
6. <https://presmarmethuen.org/uz/dictionary/>.
7. <http://www.uza.uz> Agrar Siyosat va oziq-ovqat xavfsizligi

