



ДОННИ САҚЛАШ ВА ҚАЙТА ИШЛАШ КОРХОНАЛАРИНИ РИВОЖЛАНТИРИШНИНГ АҲАМИЯТИ

Жураев Руйиддин Нурали угли¹

Шаҳрисабз филиали 4-босқич талабаси.
jorayevruiiddin1996@gmail.com

Равшанов Суванқул Сапарович²

Илмий раҳбар

¹⁻²Тошкент кимё-технология институти
<https://doi.org/10.5281/zenodo.7243450>

АННОТАЦИЯ

Донни сақлаш ва қайта ишлаш корхоналари кўп ассортиментли маҳсулот ишлаб чиқарувчи узоқ занжирли технологияга асосланган йирик тармоқ ҳисобланади. Қишлоқ хўжалигида етиштирилган дон бир йилда бир марта сақлаш учун қабул қилиб олинади ва ундан жорий йил давомида фойдаланилади.

Калит сўзлар: Озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, Дон маҳсулоти, Сифат кўрсаткичлари, Маҳсулот сифати.

ABSTRACT

Grain storage and processing enterprises are a large network based on long-chain technology, producing a wide range of products. Grain grown in agriculture is taken for storage once a year and used throughout the year.

Keywords: Food Production, Cereal Product, Quality Indicators, Product Quality.

Иқтисодий ислохот изчил амалга оширилаётган ҳозирги даврда аҳолини озиқ – овқат маҳсулотларига бўлган талабини тўлароқ қондириш ва бу соҳадаги таъминотни тубдан яхшилаш энг долзарб масалалардан бири ҳисобланади. Бу вазифаларни муваффақиятли ҳал этишда айниқса, дон маҳсулотларини сақлашда ва қайта ишлашдек муҳим вазифага алоҳида эътибор бериш талаб қилинади.

Кейинги йилларда қишлоқ хўжалик маҳсулотларни қайта ишлайдиган корхоналар сони бир мунча ортди. Бу еса кичик тадбиркорлик ва инновацион технологияларни Ўзбекистонда ривожланиши натижасидир.

Шу боис, Президентимиз Ш.М.Мирзиёевни 2018 йилни Фаол тадбиркорлик, инновацион ғоялар ва технологияларни қўллаб-қувватлаш йили деб еълон қилишлари бизларни шу масалага жиддийроқ қарашимизга ундайди.

АДАБИЁТЛАР ТАҲЛИЛИ ВА МЕТОДОЛОГИЯ





Қишлоқ хўжалиги маҳсулотларини қайта ишлаш саноатида донни сақлаш ва қайта ишлаш корхоналарининг салмоғи юқори. Ўзбекистон Республикаси аҳолисининг нон маҳсулотларига бўлган истеъмол даражаси билан дунёда энг юқори ўринда бўлган давлатлардан бири ҳисобланади. Республикамизда аҳоли жон бошига бир йилда ўртача 170 кг ун ва ун маҳсулотлари тўғри келади (Россияда 122 кг, АҚШ-да 57 кг)1. Республикамиз аҳолиси учун асосий озиқ-овқат маҳсулоти ҳисобланган ун ва ун маҳсулотларининг сифати ва миқдорига бўлган талабнинг йилдан-йилга ошиб боришига боғлиқ муаммолармавжуд. Ғалла етиштириш ва аҳолининг ўсиш динамикасини таҳлил қиладиган бўлсак, дон экиладиган экинмайдонлари ва ҳосилдорликканисбатан аҳолининг ўсиш даражаси анча юқоридир. Чунки Ўзбекистон Республикаси ҳудудий жиҳатдан маълум бирдоирада чегараланганлиги сабабли қишлоқ хўжалигида дон экиладиган экин майдонларини кенгайтиришнинг ҳам имкониятлари чегаралангандир. Бу эса ўз навбатида дон маҳсулотлари таъминоти ва унинг асосий хом ашёси бўлганбуғдойдан тежаб-тергаб фойдаланиш каби муаммоларни келтириб чиқаради.

Иккинчидан, озиқ-овқат маҳсулотларининг истеъмолга яроқлилиқ муддати жуда қисқа даврни ўз ичига олганлиги сабабли уларни ишлаб чиқариш, сақлаш ва сотиш маълум бир белгиланган даврда амалга оширилади, яъни «Ишлаб чиқариш-сақлаш-жўнатиш-истеъмол» занжирли жараён аниқ бир вақтни талаб қилади.

Учинчидан, аҳолининг соғлиги биринчи ўринда истеъмол қилинадиган озиқ – овқат маҳсулотларининг турлари, сифати, тайёрланиш ва сақланиш технологиялари ҳамда муддатларига риоя қилинишига кўп жиҳатдан боғлиқ. Бу ўз навбатида донни сақлаш ва қайта ишлашда ҳамда олинган маҳсулотни истеъмолчиларга жўнатишда ўта эҳтиёткорликниталаб қилади.

Тўртинчидан, инсон учун биринчи эҳтиёж ҳисобланган озиқ - овқат маҳсулотларининг таннархи ёки баҳоси аҳоли турмуш даражасига бевосита таъсир кўрсатувчи омилдир. Озиқ - овқат маҳсулотларининг асосий қисмини, айниқса, таъкидлаб ўтганимиздек, Ўзбекистон аҳолиси учун ун ва ун маҳсулотлари ташкил қилади. Озиқ- овқат маҳсулотларини ишлаб чиқариш, сақлаш, истеъмолчиларга жўнатишдаги ўзига хос хусусиятларнинг барчасини ун ва ун маҳсулотлари ўзида мужассам этган.

Ун бебаҳо озиқ - овқат маҳсулоти бўлиб, ўзида инсон организми





учун зарур бўлган асосий витаминларни ва кимёвий бирикмаларни намоён қилади. Ундан асосан нон, қандолатчилик ва макарон маҳсулотларини тайёрлашда, шунингдек, оз миқдорда тўқимачилик ва кимё саноатида фойдаланилади. Тарихчи ва археологик мутахассисларнинг фикрича, ундан фойдаланиш инсон ҳаётида оловнинг пайдо бўлиши билан боғлиқ экан.

Таъминот режаси асосида таъминот баланси тузилади ва уни тузишдақуйидагилар асосий манба бўлиб ҳисобланади:

- 1) ҳисобот даври бошига дон ва дон маҳсулотларининг қолдиғи;
- 2) давлатга дон тайёрлаш мажбуриятлари бўйича доннинг келиши;
- 3) дон ва дон маҳсулотларининг импорти;
- 4) бошқа манбалар ҳисобига келиши;
- 5) дон ва дон маҳсулотларининг тақсимоти.

Давлат дон ва дон маҳсулотлари таъминот балансини тузишда тақсимот маълумоти ва манбалари катта аҳамиятга эга. Дон тақсимоти манбаларига қуйидагилар киради:

- 1) ун ва ун маҳсулотларини ишлаб чиқаришга;
- 2) ёрма ишлаб чиқаришга;
- 3) дондан бошқа саноат корхоналарида (спирт, пиво, ёғ, крахмал кабиларни олиш) фойдаланишга;
- 4) омухта ем ишлаб чиқаришга;
- 5) экспорт учун;
- 6) уруғлик учун;
- 7) бошқа мақсадлар учун.

Давлатнинг дон ресурслари билан таъминлаш баланси одатда ҳар бир қишлоқ хўжалиги йили бўйича тузилади. Балансни тузишда ишлаб чиқариш харажатлари ҳамма моддалар бўйича ҳисобга олинади, кейин ресурслар аниқланади. Ресурслар бўйича харажатлар ортиб борган сари, давлатнинг импорт ҳажми ортиб бораверади ёки давлатнинг захира фондига боғлиқ бўлиб қолади.

Бундан кўриниб турибдики, жамият тараққиёти, аҳолининг ўсиб бориши билан дон маҳсулотларига бўлган талабнинг ўсиб бориши кабилар бозор муносабатлари шароитида ҳам донни сақлаш ва қайта ишлаш тармоғида самарадорликка эришиш ва уни такомиллаштириб бориш зарурийвазифалардан бири бўлиб қолди.

Дон маҳсулоти бўлган «Ун» сўзига доимо унинг тури ва нави қўшибайтилади.





Масалан, буғдой уни, арпа уни, жавдар уни кабилар ёки олий навли ун, биринчи навли ун, иккинчи навли ун ҳамда жайдари ун. Асосан истеъмол учун буғдой унидан фойдаланилади.

МУҲОКАМА ВА НАТИЖАЛАР

Мураккаб технологияни қўллаш билан ун навлари ҳосил қилинади. Тармоқнинг ўзига хос хусусиятларидан бири ҳам бир хил хом ашёдан бир вақтнинг ўзида бир неча навли маҳсулот олишдир. Шунингдек, ўша хом ашё чиқиндисидан қишлоқ хўжалик ҳайвонлари учун бир неча турдаги озуқа маҳсулотлари ҳам тайёрланади. Шу сабабли бу тармоқни чқиндисиз ишлабчиқариш деб атаса бўлади.

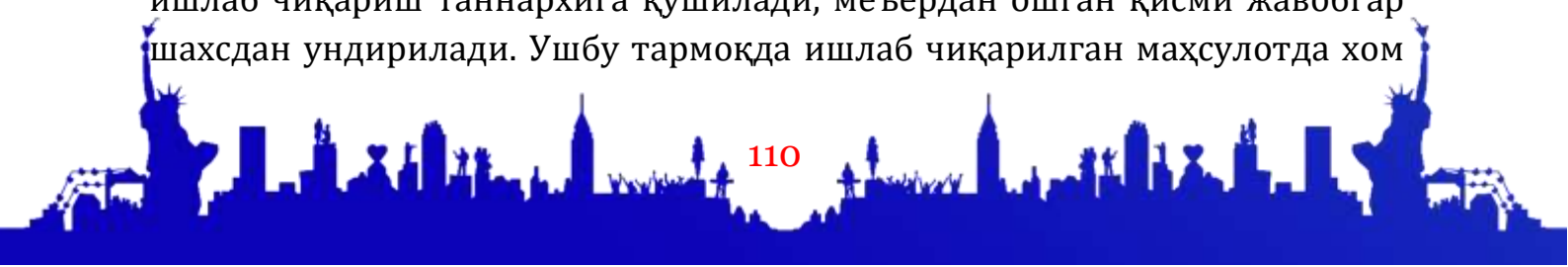
Донни сақлаш ва қайта ишлаш корхоналари кўп ассортиментли маҳсулот ишлаб чиқарувчи узоқ занжирли технологияга асосланган йирик тармоқ ҳисобланади. Таъкидлаб ўтганимиздек, қишлоқ хўжалигида етиштирилган дон бирйилда бир марта сақлаш учун қабул қилиб олинади ва ундан жорий йил



давомида фойдаланилади. Захирадаги хом ашё бирданига ишлаб чиқаришга берилмайди ва ҳар бир қабул қилинган дон партиялари бўйича алоҳида-алоҳида сақланиш муддати белгиланади. Бундан кўриниб турибдики, донни сақлаш ва қайта ишлаш корхоналари республикамизнинг озиқ-овқат захирасини таъминловчи тармоқ ҳам ҳисобланади. Шунингдек, бу тармоқ ун ишлаб чиқариш билан бир вақтда қишлоқ хўжалик ҳайвонлари учун ҳам омухта ем ишлаб чиқариш билан ҳам шуғулланади.

Донни сақлаш ва қайта ишлаш корхоналарининг яна бир ўзига хос хусусиятларидан бири - сақланаётган донда табиий йўқотиш миқдорининг юқорилигидир. Шунга кўра ҳар бир дон тури бўйича сақланиш муддати ва турига қараб табиий йўқотиш меъёрлари белгиланади.

Бу меъёрлар бўйича табиий йўқотиш харажат сифатида маҳсулот ишлаб чиқариш таннархига қўшилади, меъёрдан ошган қисми жавобгар шахсдан ундирилади. Ушбу тармоқда ишлаб чиқарилган маҳсулотда хом





ашё сифими айтиб ўтганимиздек, юқоридир. Бу эса хом ашёдан тежаб-тергаб фойдаланиш билан маҳсулот таннархини пасайтириш имкониятлари мавжудлигидан далолатберади.

Келтирилган ўзига хос хусусиятлар, мураккаб технология ўз навбатида уларда ташкил қилинган ҳисоб тизимининг мураккаблашувига олиб келади.

Ҳозирда бу тармоқда ҳисоб юритишда 170 дан ортиқ бошланғич ҳужжатлардан фойдаланилади. Шундан 100 га яқини бевосита ишлаб чиқариш харажатларини назорат қилиш ва ҳисобга олишга тааллуқли.

Юқоридаги вазифаларни бажариш қишлоқ хўжалигида етиштирилган донни сақлаш учун қабул қилишдан бошланади. Агарда дон белгиланган меъёрлар бўйича қабул қилинмаса, унда режалаштирилган мақсадларда фойдаланишда салбий натижалар содир бўлиши мумкин. Қабул қилинаётган дон қуйидаги талабларга тўла жавоб бериши керак:

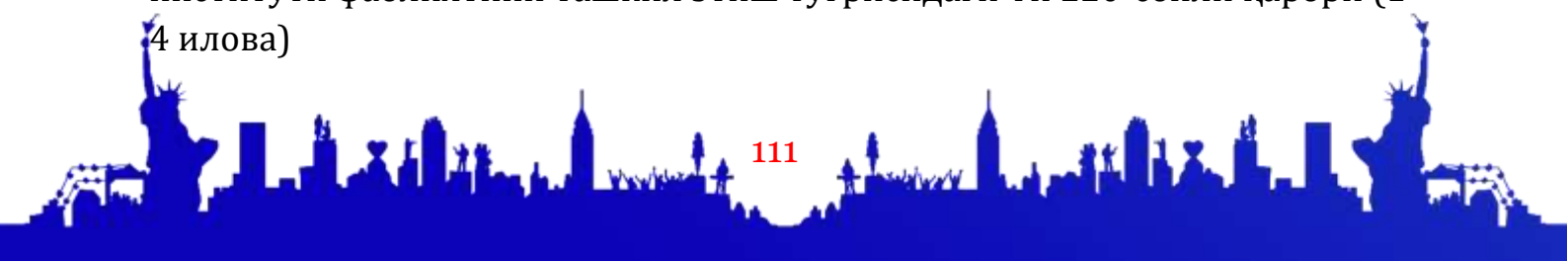
намлиги 13-14 фоизгача, бошқа аралашмалар миқдори 2 фоизгача, зарарли аралашмалар 0,2 фоизгача, шундан заҳарли ўсимликларнинг уруғи аралашмаси 0,05 фоиз, бошқа дон аралашмалари 5 фоизгача, пуч дон аралашмаси 1 фоизгача.

ХУЛОСА

Бизнинг фикримизча, таъкидлаб ўтилган барча ўзига хос технологик хусусият ва талаблар тармоқнинг сифат кўрсаткичларини белгилаб беради. “Маҳсулот сифати – бу буюмни белгиланган мақсадда фойдаланиш учун яроқлилигини белгиловчи хусусиятлар мажмуидир”.¹ Демак, дон маҳсулотларининг истеъмол хафсизлигини таъминлаш ҳам тармоқнинг бир сифат кўрсаткичидир. Сифат ва миқдор кўрсаткичлари бир-бирини инкор қилмайдиган кўрсаткичлар бўлиб, улар кўп ҳолларда тескари мутаносиб равишда муносабатда бўладилар, яъни сифатнинг ўсиши миқдорнинг пасайишиёки миқдорнинг ўсиши сифатнинг пасайишига олиб келиши мумкин. Айниқса, сифат кўрсаткичлари миқдор кўрсаткичларига кўпроқ ўз таъсирини ўтказади.

References:

1. Ўзбекистон республикаси Вазирлар маҳкамасининг 2019 йил 14 мартдаги “Ўзстандарт агентлиги ҳузуридаги стандартлаштириш, сертификатлаш ва техник жиҳатдан тартибга солиш илмий-тадқиқот институти фаолиятини ташкил этиш тўғрисидаги”ги 220-сонли қарори (1-4 илова)





2. Абдувалиев А.А., “Метрология, стандартлаштириш ва сертификатлаштириш” Дарслик “Шарқ” 2018. 607-Б.
3. Парпиев М.П., Назаров А.М. “Стандартлаштириш асослари”. Ўқув қўлланма.
4. –Тошкент: ТДАУ, 2022. 115 б.
5. Буриев Х., Жураев Р., Алимов О. Мева-сабзавотларни саклаш ва уларга дастлабки ишлов бериш. Т.: «Мехнат»,
6. 2002.
7. Орипов Р.О. ва бош. Кишлок хужалиги маҳсулотларини саклаш ва кайта ишлаш технологияси. Т.: «Мехнат», 1991.
8. Остонакулов Т.Э., Нарзиева С.Х. Мевачилик асослари. Уқув қўлланма. Т.: 2010.
9. Бузнашвиди П.Ш., Устинников В.Д., Степанов В.Н. Экструдированные продукты // Пищевая промышленность. 1990. № 2. С.41.
10. Бурцев А.В. Совершенствование технологии экструдированных продуктов на основе растительного и животного сырья. Автореф. Дисс. Канд. Техн. Наук. - Краснодар: КубГТУ, 2003. - 24с.

