

**QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI SAQLASH VA REJIMLARI
HAQIDA NAZARIY MA'LUMOT**

Denov tadbirkorlik va pedagogika instituti talabasi

Jumayev Hojimuhammad

jumayevhojimuhammad0114@gmail.com

Tel: +998940650114

Annotatsiya: Mazkur maqolada qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasini rivojlanayotgan bosqichlarini o'rganish va don, moyli o'simliklar, qand lavlagi mahsulotlarini saqlashni tashkil qilish, ularni qayta ishlash kabi bilimlar haqida so'z yuritiladi.

Kalit so'zlar: Qishloq xo'jaligi, moyli o'simliklar, don mahsulotlari, rejimlar, qand rafinad, qayta ishlash, fabrika.

Qishloq xo'jaligi mahsulotlari, shu jumladan, meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashni yo'lga qo'yish orqali ishlab chiqaruvchi (fermer xo'jaligi) uchun qo'shimcha barqaror daromad manbai yaratiladi. Mahsulotni qayta ishlash orqali unga qo'shimcha qiymat qo'shiladi, ya'ni mahsulotning qiymati ortib boradi.

Ma'lumki mahsulotlarni saqlash usul va rejimlarini qo'llashni, xom ashyoni turiga mos qayta ishlash texnologiyasini tanlash va ishlab chiqarishda qo'llashni, xom ashyo va konservalangan mahsulotni qadoqlashda istiqbolli idishlardan foydalanishni, mahsulot sifatiga turli omillar ta'sirini, rejimlarga rioya qilgan holda saqlash muddatlarini uzaytirish yo'llarini izlashni, qayta ishlashda samarali, kam chiqimli texnologiyani tadbqiq etishni, yuqori sifatli konservalangan mahsulotlar tayyorlash sohasida barcha ishlarni xaqaro miqyosida uyg'unlashtirish, me'yoralash, ulchash va tekshirish usul va vositalarini belgilash, shu bilan bir qatorda amalda qo'llashni o'rganishdan iborat.

Donni qayta ishlash asoslar: un va yorma ishlab chiqarish va saqlash Donni yanchishga tayyorlash. Donni yanchish asoslari. Uning chiqishi va navlari xaqida tushunchalar. Tegirmonlarda donning tozalash va yanchish sxemalari. Unni saqlashda ro'y beradigan jarayonlar. Un sanoatinichiqimlari va ulardan foydalanish. Qand lavlagini vaqtincha saqlash na qayta ishlash. Xom ashyo sifatiga qayta ishlash sanoatini tomonidan quyiladigan talablar.

Omixta emni saqlash. Yopilgan non sifatiga baho berish. Dondan qayta ishlangan yakuniy mahsulot - non sifatini organoleptik baholashni o'rganish. Nonning rangi, shaklining butunligi, kuyganlik darajasi, hidi, ta'mi, g'archillashi va boshqa sifat ko'rsatkichlarini baholashni o'rganish. Non kasalliklari va uning tayyor nondagi alomatlarini to'g'risida ko'nikma hosil qilish.

Qishloq xo‘jaligi mahsulotlari, shu jumladan, meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashni yo‘lga qo‘yish orqali ishlab chiqaruvchi (fermer xo‘jaligi) uchun qo‘shimcha barqaror daromad manbai yaratiladi. Mahsulotni qayta ishlash orqali unga qo‘shimcha qiymat qo‘shiladi, ya‘ni mahsulotning qiymati ortib boradi. Mahsulotni qayta ishlash darajasi turlicha, ya‘ni dastlabki qayta ishlash yoki chuqur qayta ishlash bo‘lishi mumkin. Dastlabki qayta ishlashga quritish kabi oddiy amaliyotlar kirsam, chuqur qayta ishlash mahsulotga bir necha bosqichlarda ishlov berish, ya‘ni konsyervatsiya qilish, sharbat olish, qadoqlash kabi Amaliyotlarni o‘z ichiga oladi. Qayta ishlashni yo‘lga qo‘yishni rejalashtirgan xo‘jalik yoki tadbirkorlar, avvalo, o‘z atrofida xomashyo bazasining yetarli bo‘lishiga va mavjud xomashyo hajmidan kelib chiqqan holda xarid qilib, o‘rnatiladigan qayta ishlash uskunasining quvvatini to‘g‘ri tanlanishiga e‘tibor qaratishlari lozim bo‘ladi. Yana bir asosiy jihat ishlab chiqarilgan mahsulot uchun bozor masalasidir. Ya‘ni, ishlab chiqarilgan mahsulot tashqi bozorda sotiladimi (eksport), ichki bozorda sotiladimi, buni aniq rejalashtirish kerak. Agar ishlab chiqariladigan mahsulot eksport qilinadigan bo‘lsa, sotib oluvchi davlatning standart talablariga to‘liq javob berishi, shuningdek, mahsulot ham narx jihatdan, ham sifat jihatdan raqobatbardosh bo‘lishi lozim. Bu omillar ichki bozorga mahsulot sotishda ham muhim omil hisoblanadi. Aks holda qayta ishlovchi faqat ombor uchun mahsulot ishlab chiqaradi va kutgan natijasiga erishmaydi. Qishloq xo‘jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish xom-ashyoning isrofgarchiligini ogohlantirish va to‘xtatish hamda ulardan ko‘p miqdorda sifatli mahsulot olish hisoblanadi. Texnologiya xomashyodan unumli foydalanishni, shuningdek uni qayta ishlagandan keyin chiqqan chiqitlardan o‘simlikshunoslik va chorvachilikni rivojlantirishda foydalanishni o‘rgatadi. Qishloq xo‘jalik mutaxassislari o‘zi yetishtirgan mahsulotni qanday maqsadda ishlatilishini bilishi shart. Bu ishni bilish barcha mutaxassis uchun yuqori va sifatli hosil olishda xizmat qiladi. Tashkiliy-iqtisodiy tadbirlarni qo‘llaganda agrosanoat majmui bir yaxlit tashkilot singari boshqarilishi, rejalashtirilishi va iqtisodiy ta‘minlanishi kerak. Majmuining barcha bo‘g‘inlarida agrar ishlab chiqarish birlashmalariga o‘rnini oshirish hamda aholini oziq-ovqat bilan muntazam ta‘minlashda ma‘suliyatni chuqur his qildirish. Agrosanoat tarkibida barcha sohalar bilan qishloq xo‘jaligi fani o‘rtasida aloqalarni kuchaytirish xo‘jaliklarning qayta ishlash korxonalariga, savdo va jamoat ovqatlanish tizimlari bilan to‘g‘ridan-to‘g‘ri aloqalarni rivojlantirish. Tayyorlov idoralari va xo‘jaliklar o‘rtasida tuzilgan shartnomalarni bajarishda o‘zaro ma‘suliyatni oshirish. Ishlab chiqarish jarayonida va realizatsiya paytida mahsulot sifatini yaxshilash hamda isrofgarchilikka yo‘l qo‘ymaslik. Qayta ishlash korxonalarini joylashtirishni takomillashtirish hamda xomashyo bazasiga yaqinlashtirish. Yuqori sur‘at bilan yangi sovetgichlar texnikasini qo‘llash va rivojlantirish. Mahsulotlarni tashish va saqlash uchun agrosanoat majmuini refrijerator transporti va konteynerlar bilan to‘liq ta‘minlash. Xo‘jaliklarda keng

ko'lamda nonvoyxonalar, sabzavotlarni tuzlash punktlari, turli xil konservalar tayyorlaydigan kichik va o'rta korxonalar, meva va uzumlarni quritish maydonchalari tashkil etilayapti. Don va boshqa qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash uni saqlash bilan uzviy chambarchas bog'langandir. Korxonalarni muntazam, yarim fabrikatlar va tayyor mahsulotlar saqlanadigan omborlar bo'lishi shart. Inson qishloq xo'jalik mahsulotlarini iste'mol qila boshlagandan buyon uni saqlash va qayta ishlash bilan shug'ullanib keladi. Etishtirilgan mahsulotni nes-nobud qilmasdan va sifatini pasaytirmasdan saqlash, undan unumli foydalanish qadimdan inson ehtiyojlarining asosiylaridan biri bo'lgan. Ko'chmanchi halqlar yig'ilgan meva urug'larni saqlash uchun maxsus erto'lalar ko'rishgan. Qabilalar o'troq bo'lib yashay boshlagan paytda ortiqcha mahsulotlarni saqlash, shuningdek zararkunandalardan asrashni o'rgana boshlashgan. Mamlakatimizni turli hududlarida olib borilgan arxeologik, ilmiy, masofaviy, onlayn konferensiya qazilmalar qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash quldorlik tuzumi davridayoq amalga oshirilganligidan dalolat beradi. Bu erlardan mahsulotlar saqlanadigan ko'za va boshqa idishlar topilgan. Markaziy Osiyo jumladan O'zbekiston sharoitida ham qadimdan qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashga katta e'tibor berib kelingan. Mintaqamizda ob-havo bir kecha-kunduz davomida ham o'zgarishi mumkin. Go'sht, yog', sut, baliq, tuxum kabi mahsulotlar issiqda tez buziladi, juda qattiq sovuqda esa sabzavot va mevalar muzlab qoladi.

Xulosa

Xulosa qilib aytish mumkinki qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashning ahamiyati, rivojlanishi mahsulotlarni tayyorlash va saqlash davrida ular sifatini pasayishiga va isrofgarchilikka qarshi qo'llaniladigan tadbirlarning barchasi qishloq xo'jaligi uchun foydalidir. Shuningdek qishloq xo'jaligi mahsulotlari kimyoviy tarkibiga kiruvchi azotli, kletchatka va yarim kletchatka pektin, organik kislotalar, glikozidlar, oshlovchi efir moylari, alkaloidlar, vitaminlar, mikro va makro elementlar hamda mineral modsalar ham shular jumlasidandir.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Shaumarov X.B. Islamov S.Ya. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash vabirlamchi qayta ishlash texnologiyasi. Toshkent, 2011.2
2. Tursunxo'jayev T.L. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash texnologiyasi. -T., 2006.3
3. Xaitov R.A., Zuparov R.I., Radjabova V.E., Shukurov Z.Z. Don va don mahsulotlarining sifatini baxolash xamda nazorat qilish. T, Universitet, 2000 y.
4. Xaitov R.A., Radjabova V.E. "Don va don mahsulotlarini saqlash texnologiyasi" kursidan tajriba ishlarini bajarish uchun uslubiy qo'llanma. Buxoro, Muallif, 2001.