



АҲОЛИНИНГ ТЎҒРИ ОВҚАТЛАНИШИДА МАҲСУЛОТЛАРНИНГ БИОЛОГИК ҚИЙМАТИНИНГ ТУТГАН ЎРНИ

Файзибоев Пирмамат Нормаматович

Самарқанд давлат тиббиёт университети

Гигиена кафедраси мудири т.ф.д. доцент

Нормаматова Шохсанам Жахонгир кизи

Тошкент давлат аграр университети

талабаси

Аннотация: Загрязнение продуктов питания является причиной значительных экономических последствий и оказывает влияние на здоровье людей во всех странах мира. Как свидетельствуют данные ВОЗ, 2006 г в развивающихся странах, детская диарея, анемия становится наиболее важной проблемой здоровья, связанной с загрязненными продуктами питания.

Международная Конференция по Питанию заявила, что сотни миллионов людей страдают от инфекционных заболеваний, вызванных загрязненными продуктами питания.

Ключевые слова: сельскохозяйственная продукция, протеин, агротехнические условия, РЗМ.

Abstract: Food contamination causes significant economic consequences and affects the health of people in all countries of the world. According to WHO data, 2006 in developing countries, childhood diarrhea and anemia is becoming the most important health problem associated with contaminated food. The International Conference on Nutrition stated that hundreds of millions of people suffer from infectious diseases caused by contaminated food.

Key words: agricultural products, protein, agrotechnical conditions, REM.

Аннотация: Озиқ-овқат маҳсулотларининг ифлосланиши катта иқтисодий оқибатларга олиб келади ва дунёнинг барча мамлакатларида одамларнинг соғ'лиг'ига та'сир қилади. ЖССТ ма'лумотларига ко'ра, 2006 йилда ривожланаётган мамлакатларда болалардаги диарея ва анемия ифлосланган озиқ-овқат билан боғ'лиқ энг муҳим соғ'лиқ муаммосига айланмоқда. Озиқланиш бо'йича халқаро конференцияда та'кидланишича, юз миллионлаб одамлар ифлосланган озиқ-овқат туфайли келиб чиқадиган юқумли касалликлардан азият чекмоқда.

Kalit so'zlar: қишлоқ хўжалик маҳсулотлари, оқсил, агротехник шароит, РЭМ.

Мавзунинг долзарблиги. Кейинги йилларда қишлоқ хўжалик маҳсулотлари таркибидаги оқсилларнинг миқдори, унинг фракцион ва аминокислотали таркиби бўйича сифатини ўрганишга бағишланган жуда кўплаб илмий изланиш натижалари эълон қилинди. Турли агротехник шароитларга боғ'лиқ ҳолда етиштирилган, тайёрланган ва ҳар хил шароитларда ташиладиган ҳамда сақланадиган маҳсулотлардаги



оқсилларнинг биологик қиймати ва сифатини баҳолашга оид илмий тадқиқотлар амалда йўқлиги сабаб бу борада кўпроқ иш олиб бориш керак.

Ишнинг мақсади: Қишлоқ хўжалигида етиштириладиган сабзавот ва полиз маҳсулотларининг асосий сифати – бу инсон ва ҳайвон организмнинг физиологик эҳтиёжини қондира олиш хусусиятидир. Табиийки, бундай ҳолатни қишлоқ хўжалигида фаолият кўрсатаётган жуда кўп мутахассислар маҳсулотнинг биологик қиймати ва унга етишиш усулларининг моҳияти ҳақида аниқ тушунчага эга эмаслиги билан тушунтириш мумкин. Асосий мақсад, темир йўл транспорти орқали ташилиши мўлжалланган сабзавот ва полиз маҳсулотларининг юқори даражадаги озуқавий, биологик қиймати ва хавф-сизлигини таъминлашда таҳлика омилларини ўрганиш ва гигиеник мезонларини белгилашдан иборат.

Тадқиқот натижалари:

Юқорида баён этилганларни ҳисобга олиб, биз сабзавот ва полиз маҳсулотларини фақат етиштириш, ташиш ва сақлаш жараёнларидаги хавфсизлигига оид мезонларнигина эмас, балки уларнинг биологик тўла қийматлилигига оид тадқиқотларни олиб бордик. Бундай услуб сифатида А. С. Худайберганов, Б. Э. Тухтаров, П.Н.Файзибоев, Frances J. Zeman, Ph. D. [182], томон-ларидан таклиф қилинган «Биологик қиймат»дан инсон эҳтиёжини қондириш хусусиятли фоизида фойдаландик.

Кузатиш минтақасида етиштирилган сабзавот ва полиз маҳсулотлари таркибидаги захарли элементларнинг РЭМ га нисбатан ортиқлигини ҳисобга олиб, уларнинг биологик қийматини баҳолаш учун биринчи ва иккинчи минтақалардаги энг мувофиқ шароитларда етиштирилган маҳсулотлардан қуйидаги тартибда намуналар олинди: А – имитациягача бўлган тажриба намуналари; Б – нитратлар ва оғир металл тузлари нормал миқдорда бўлган тажриба намуналари I-вариант майдонлари; С – нитратларнинг нисбатан юқори тутувчи тажриба намуналари. Сабзавот ва полиз маҳсулотларидан текширишга олинган намуналарида кузатиш минтақалари бўйича биологик қийматнинг фонга оид кўрсаткичлари, $M \pm m$

Намуналарнинг г номлари	Нитратлар, мг/кг	Нитритлар, мг/кг	Биологик қиймати, %
1	2	3	4
А гуруҳи			
Лавлаги	600±11	1,2±0,5	13,5



Карам	120±6,0	1,0±0,3	67
Турп	180±7,7	1,0±0,1	38
Шолғом	160±5,6	1,0±0,1	27
Бақлажон	210±8,8	1,1±0,3	6,8
Картошка	147±5,2	1,0±0,2	27
Бодринг	76,4±2,7	0,1±0,1	14
Помидор	50,5±1,5	0,1±0,05	36
Сабзи	168±6,0	1,1±0,2	19
Петрушка	340±8,5	1,1±0,2	20,7
Пиёз	38,2±1,6	1,0±0,1	14,2
Тарвуз	42,5±2,0	1,0±0,1	9,0
Қовун	64,5±1,4	1,0±0,1	28,0
Б гурухи			
Лавлаги	620±11	1,4±0,3	12,3
Карам	140±5,5*	1,2±0,1	71,2
Турп	190±7,9	1,1±0,05	35,6
Шолғом	182±5,8**	1,1±0,04	27,5
Бақлажон	230±10	1,2±0,1	6,8
Картошка	167±5,6*	1,1±0,03	27,5
Бодринг	81,6±3,3	0,2±0,03	16,5
Помидор	54,6±1,7	0,2±0,05	33,5
Сабзи	162±5,5	1,1±0,2	19,1
Петрушка	320±8,0	1,1±0,2	18,0
Пиёз	42,6±1,8	1,0±0,1	16,5
Тарвуз	40,0±2,5	1,1±0,1	9,3
Қовун	60,0±1,6*	1,1±0,1	25,2
С гурухи			
Лавлаги	640±14*	1,6±0,3	10,9
Карам	180±6,5***	1,2±0,1	63,0
Турп	210±8,1*	1,3±0,05	30,1
Шолғом	194±5,4***	1,0±0,04	24,7
Бақлажон	280±12***	1,1±0,1	6,6



Картошка	177±5,5***	1,1±0,03	23,4
Бодринг	92,1±3,0***	0,2±0,03	12,4
Помидор	58,8±1,8**	0,2±0,05	29,4
Сабзи	186±7,0	1,1±0,2	17,8
Петрушка	380±10,0**	1,1±0,2	16,6
Пиёз	52,7±1,9***	1,0±0,1	12,4
Тарвуз	48,8±2,0*	1,0±0,1	7,9
Қовун	72,8±1,8***	1,1±0,1	23,8

Текширилган намуналарнинг 3-5-кунларида олинган маълумотларни қиёсий баҳолаш шундан далолат берадики, нитратлар ва нитритлар миқдори бўйича айрим фарқлар бўлишига қарамасдан, тажриба ва назорат намуналари ўртасида биологик қийматларнинг ишончли даражада фарқланиши аниқланмади. Бу моносахаридлар ва витаминлар бўйича ишончли ўзгаришларнинг аниқланмаганлиги билан боғлиқдир.

Сабзавот ва полиз маҳсулотларидан олинган намуналарда имитацияланган ҳаракатнинг 3-5-кунларида нитратлар ва нитритларнинг миқдорига нисбатан имитациянинг 10-кунида ҳамма намуналарда фон ва назорат намуналарига қараганда нитрат-нитритлар ва витаминларнинг миқдорида ишончли ўзгаришлар кузатилди (1-жадвал). Табиийки, бу маҳсулотнинг биологик қиймати пасайиши билан боғлиқдир.

Хулоса

1. Шундай қилиб, сабзавот ва полиз маҳсулотларини ташиш жараёнида биологик қийматларининг ўзгариши ташиш муддатларига қараб энг катта ўзгаришлар 15 кунга тўғри келади.

2. Бу ерда нитратлар ва оғир металл тузларини юқори миқдорда тутувчи - «С» гуруҳидаги намуналарда маҳсулотнинг умумий биологик қийматлилигини пасайиши билан имитация муддати ва нитрат-нитритли таркибнинг тузилишидаги ўзгаришлар ўртасида тўғридан-тўғри боғлиқлик бор эканлиги аниқланди.

3. Маҳсулотларнинг биологик қийматларининг ўзгаришлари улардаги нитритлар миқдорининг ошиб бориши билан бевосита боғлиқлиги аниқланди. Нитритлар миқдори ташишнинг 15 кунига бориб тарвузда - 56,0%, қовунда - 51,7%, бодрингда - 44,4%, помидорда - 21,0% га ошган.



Фойдаланилган адабиётлар:

1. Fayziboev, P.N. Justification of the use of the international system of HACCP for the prevention of bacterial contamination of confectionery / P.N. Fayziboev//New Day in Medicine. - 2019. – No. (26). – END GPRXUM.
2. Файзибоев П. Н. ОЦЕНКА БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗНООБРАЗИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ //Экономика и социум. –2021. –№. 10 (89). –С. 1131-1146.
3. Normamatovich F. P. The value of confectionery products in human nutrition // Web of Scientist: International Scientific Research Journal. – 2022.- Т.3. - №. 4. – С.703-707.
4. Normamatovich F. P., Jurakulova R. D. The importance of the international hasp system in the production of quality and safe confectionery products // ACADEMICIA: An International Multidisciplinary Research Journal. – 2021. – Т. 11. - №. 10. – С. 1184-1186.
5. П.Н Файзибоев. JUSTIFICATION OF THE USE OF THE INTERNATIONAL SYSTEM OF HACCP FOR THE PREVENTION OF BACTERIAL CONTAMINATION OF CONFECTIONERY // Новый день в медицине. –2019. –№. 2. –С. 310-312.
6. Normamatovich F. P., Sagatbaevich K.A., Chorshanbievich K.N. A PLACE IN THE NUTRITION OF THE POPULATION OF UZBEKISTAN FROM NATIONAL CONFECTIONERY, “NAVAT” // World Bulletin of Public Health. - 2022. – Т. 10. – С. 79-80.
7. Fayziboev Pirmamat Normamatovich1, Tukhtarov Bahrom Eshnazarovich 2 The biological diversity of the diet of children with dental caries MGA EUROPEAN JOURNAL OF MOLECULAR CLINICAL MEDICINE, p.3772-3785
8. Normamatovich F.P. et al. RATIONALE FOR THE APPLICATION OF THE HACCP SYSTEM IN THE PRODUCTION OF FUNCTIONAL FOOD PRODUCTS //European Journal of Molecular & Clinical Medicine. – 2021. – Т.3. – С.1535-1539.
9. Tukhtarov B. E. Abdumuminova R. ENVIRONMENTALLY FRIENDLY PRODUCT IS A PLEDGE OF OUR HEALTH! NBRSSGGNFPN EUROPEAN JOURNAL OF MOLECULAR CLINICAL MEDICINE 2020 (07), 1329-1333
10. Ньматова Н. Ў., Файзибоев П. Н. Парентерал вирусли гепатитлар В, Сва ОИВ-инфекциясининг эпидемиологик хусусиятлари //Замонавий инфектология: юкумлиичак, вирусли ва паразитар касалликларни даволашга замонавий ёндашув, Тошкент. –2016. –Т. 157.4
11. Файзибаев П. Н., Сатаров А. А. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции выращенных в условиях маловодья //Врач-аспирант. –2009. – Т. 37. –№. 10. –С. 893-897.



12. Особенности эпидемиологии и профилактики бруцеллеза в Республике Узбекистан / М.Ф. Абдукарова, П. Н. Файзибоев, Н. С. Саидкасимова [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. - № 5. – С. 391-EDN XVJTBVJ.
13. О распространенности заболеваемости туберкулезом в Республике Каракалпакстан / А.Ю.Мустанов, М.Ф. Абдукарова, П. Н. Файзибоев [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. - № 5. – С. 841- EDN XVJTBVJ.

