



ҚАНДОЛАТ МАҲСУЛОТЛАРИНИНГ ЗАМОНАВИЙ ТЕХНОЛОГИЯЛАРДА ИШЛАБ ЧИҚАРИШНИ ТАШКИЛЛАШТИРИШ

Файзибоев Пирмамат Нормаматович
Самарқанд давлат тиббиёт университети
Гигиена кафедраси мудирини т.ф.д. доцент

Махманазаров Гофир Ахназарович
Гигиена кафедраси ассистенти

Соатов Мирмухсин Махматмурот ўғли
Гигиена кафедраси ассистенти

Аннотация: Кондитерские изделия – это многокомпонентные пищевые продукты, готовые к употреблению, имеющие определенную заданную форму, полученные в результате технологической обработки основных видов сырья – сахара и (или) муки, и (или) жиров, и (или) какао-продуктов, с добавлением или без добавления пищевых ингредиентов, пищевых добавок и ароматизаторов. В зависимости от используемых ингредиентов, все виды кондитерских изделий делятся на три основные группы: мучные, сахаристые и шоколадные.

Ключевые слова: Кондитерские изделия, сахар, мука, жиркакао-продукт.

Abstract: Confectionery products are multi-component food products, ready-to-eat, having a certain specified shape, obtained as a result of technological processing of the main types of raw materials - sugar and (or) flour, and (or) fats, and (or) cocoa products, with with or without the addition of food ingredients, food additives and flavorings. Depending on the ingredients used, all types of confectionery products are divided into three main groups: flour, sugar and chocolate.

Keyword: Confectionery products, sugar, flour, fats, cocoa products.

Аннотация: Қандолат маҳсулотлари - бу асосий хом ашё турлари - шакар ва (ёки) ун ва (ёки) ёғларни технологик қайта ишлаш натижасида олинган, ма'лум бир шаклга эга бўлган, исте'мол қилишга тайёр бўлган ко'н компонентли озиқ-овқат маҳсулотлари. (ёки) озиқ-овқат ингредиентлари, озиқ-овқат қўшимчалари ёки хушбо'йлаштирувчи моддалар қўшилган ёки қўшилмаган какао маҳсулотлари. Амалдаги ингредиентларга қараб, барча турдаги қандолат маҳсулотлари учта асосий гуруҳга бо'линади: ун, шакар ва шоколад.

Калит со'злари: o'smir, kamol topish, shaxsiyat, o'z-o'zini anglash, tafakkur, ekstremal, optimizm, avtoritarintegratsiya, kamol topish.

Мавзунинг долзарблиги. Ўзбекистон шароитида НАССР халқаро тизимини қўллаган ҳолда қандолат маҳсулотларини ўта замонавий



технологияларда ишлаб чиқаришни ташкиллаштириш билан боғлиқ мураккаб вазифаларни бажариш.

Мақсад: НАССР халқаро тизими озиқ-овқат маҳсулотларига оид меъёрлар бўйича бирлашган дастурни амалга ошириш билан шуғулланиб, унинг асосий мақсади истеъмолчиларнинг соғлигини сақлаш ва озиқ-овқат маҳсулотлари билан савдо қиладиган муассасаларнинг ҳалоллик ва виждонлилигини таъминлашдан иборатдир. Барча мавжуд бўлган кондитер маҳсулотларининг гигиеник-ҳавфсизлик кўрсаткичлари халқаро Codex Alimentarius стандартларида тавсиялар сифатида, Ўзбекистон Республикаси санитар-гигиеник талабларида хавфсизлик Давлат талаблари жиҳатидан, маҳсулотлар стандартларида ва техник шартларида (TSh) белгиланган барча сифат ва хавфсизлик талаблари бўлиб қабул қилинган. Бу талабларни қўллаш Ўзбекистон Республикаси Президенти Қарорлари ва Қонунлари томонидан белгилаб берилган.

Тадқиқот натижалари: Озиқ-овқат саноати корхоналари уюшмасининг ҳуқуқий вориси бўлган “Ўзбекизоқиқовқатхолдинг” холдинг компанияси таркибига кирувчи (182 та) корхоналар томонидан 2016 йилнинг 9 ойида таққослама нархларда 3611,5 млрд.сўмлик (ўсиш даражаси 108,1%) саноат маҳсулотлари ишлаб чиқарилиб, прогноз кўрсаткичи 100,1 фоизга бажарилди. Жумладан, қандолат маҳсулотлари ишлаб чиқариш 147,9 фоизга ўсиши таъминланди. Бу, албатта, ҳукуматимиз томонидан озиқ-овқат соҳасини қўллаб-қувватлашга доир қатор ҳуқуқий-меъерий ҳужжатларнинг қабул қилинганлиги билан боғлиқдир. Яна шуни айтиш жоизки техникавий меъёрлар ва қоидалар озиқ-овқат маҳсулотларини назорат қилиш ва тўғри қўллашга доир меъерий талаблар ҳар бир давлатдаги миллий органлар учун ҳам жуда фойдалидир. Шу сабабли Codex Alimentarius нашрларида озиқ-овқат маҳсулотларига тааллуқли бўлган услубий қўлланмалар ва талабларни ишлаб чиқиш, халқаро савдо-сотикнинг гармониклигини таъминлаш ва енгиллаштиришни аҳоли орасида кенг тадбиқ этиш. Бундан ташқари, бутун дунё савдо-сотик ташкилоти битимининг асосий талабларидан бири, СФТ (санитар ва фитосанитар тадбирлари) бўйича шу ташкилотга аъзо бўлган давлатлар учун озиқ-овқат маҳсулотларини ишлаб чиқарилиши ва қўлланиши учун халқаро НАССР тизимини қўллаш лозим.

НАССР тизимини тўғри қўллаш учун қуйдаги тадбирларни амалга ошириш керак:



1. HACCP тизими бўйича назорат қилинадиган нуқталар гуруҳига киритилган нозик назорат нуқталарига катта эътибор қаратиш.

2. Ҳавфли омилларни бартараф қилиш учун зарурий мезонларни ўрнатиш.

3. Маҳсулотлардан воз кечиш ва уларни йўқотиш йўллари HACCP тизимининг қайд қилиш ҳужжатларида расмийлаштирилиши ва ўз аксини топиши керак.

4. Ҳар бир нозик назорат нуқтаси учун HACCP тизимида издан чиқиши мумкин бўлган ҳолатлар ва уларни изга солишга доир аниқ ҳаракат алгоритми ишлаб чиқиши лозим.

Хулоса қилиб шуни айтиш мумкинки HACCP тизими (лотинча – нозик назорат нуқталарида таҳлика берувчи омилларни аниқлаш) озиқ-овқат маҳсулотлари учун халқаро ҳамжамиятлар томонидан қабул қилинган ва бир хил маънони англатувчи стандартлар йиғиндисини ифодалайди ва аҳолига сифатли озиқ-овқат маҳсулотларини етказиб беришда керакли тавсиялар беради..

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati:

1. 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.
2. 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.
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. Fayziboev Pirmamat Normamatovich¹, Tukhtarov Bahrom Eshnazarovich² The biological diversity of the diet of children with dental caries MGA EUROPEAN JOURNAL OF MOLECULAR CLINICAL MEDICINE, p.3772-3785
 7. 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.
 8. Tukhtarov B. E. Abdumuminova R. ENVIRONMENTALLY FRIENDLY PRODUCT IS A PLEDGE OF OUR HEALTH! NBRSGGNFPN EUROPEAN JOURNAL OF MOLECULAR CLINICAL MEDICINE 2020 (07), 1329-1333
 9. Файзибаев П. Н., Сатаров А. А. Гигиеническая оценка плодоовощной продукции выращенных в условиях маловодья //Врач-аспирант. –2009. –Т. 37. –№. 10. –С. 893-897.
 10. Особенности эпидемиологии и профилактики бруцеллеза в Республике Узбекистан / М.Ф. Абдукахарова, П. Н. Файзиев, Н. С. Саидкасимова [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. - № 5. – С. 391- EDN XVJTBVJ.
 11. О распространенности заболеваемости туберкулезом в Республике Каракалпакстан / А.Ю.Мустанов, М.Ф. Абдукахарова, П. Н. Файзиев [и др.] // Инфекция и иммунитет. – 2017. - № 5. – С. 841- EDN XVJTBVJ.
 12. Неъматова Н. Ў., Файзиев П. Н. Парентерал вирусли гепатитлар В, Сва ОИВ-инфекциясининг эпидемиологик хусусиятлари //Замонавий инфектология: юқумлиичак, вирусли ва паразитар касалликларни даволашга замонавий ёндашув, Тошкент. –2016. –Т. 157.4
 13. Файзиев П. Н. ОЦЕНКА БИОЛОГИЧЕСКОГО РАЗНООБРАЗИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ //Экономика и социум. –2021. – №. 10 (89). –С. 1131-1146.