



NON VA NON MAHSULOTLARINI ISHLAB CHIQRISHDAGI USTUVOR VAZIFALAR

Qobilova Nilufar Xudoyshukurovna

Qarshi davlat texnika universiteti

“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrası dotsenti

Xudoyqulova Dilafruz Yo’ldosh qizi

202-23 guruh talabasi

Annotatsiya:

Non bozori un va non ishlab chiqarishda barqarorlashtirish va sifatni oshirish masalalarini hal qilishga juda muhtoj ushbu muammoni hal qilishning samarali vositasi unning non yopish xususiyatlarini yaxshilaydigan va standart talablarga javob beruvchi sifatli nonni tayyorlashning texnologik jarayonini osonlashtiradigan non sifatini yaxshilovchi komponentli yaxshilagichlardan maqsadli foydalanish muhimdir.

Kalit so’zlar: oziq-ovqat ,pandemiya, retseptura, ferment,oziq-ovqat muammosi, yaxshilagichlar.

Bugungi kun voqeliklari, aynan aholining doimiy o’sishi, ekologik vaziyatning yomonlashuvi, koronavirus infeksiyasi pandemiyasi bilan shartlangan iqtisodiyotning turg’unsizligi sababli oziq-ovqat manbalari muammosi, aholini sog’lom va barcha ijtimoiy qatlamlari uchun ommabop bo’la oladigan oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta’minlash tobora muhim ahamiyat kasb etmoqda.

Aholining ratsionida eng ko’p talab qilinadigan mahsulotlarga, xususan, non va non mahsulotlariga alohida e’tibor qaratilmoqda. Ilmiy-tadqiqot ishlari, asosan, ushbu mahsulotlarning bazaviy resepturalarini yangi noan’anaviy xom ashyo turlaridan, ayniqsa, turli xil qayta ishlash sohalarning qo’shimcha mahsulotlaridan foydalanish orqali muhim va ikkilamchi moddalar bilan boyitishga qaratilgan.

Mazkur muammo O’zbekiston Respublikasi uchun ham dolzarbdir, chunki odatda non mahsulotlari, ayniqsa milliy non mahsulotlari aholining asosiy oziq-ovqat mahsulotlaridan bo’lib hisoblanadi. Oziq-ovqat xavfsizligi bo’yicha rivojlanish



International Educators Conference

Hosted online from Toronto, Canada

Website: econfseries.com

7th April, 2025

davlat strategiyasi ustuvor vazifalar sifatida o'z xom ashyosidan samarali foydalanish va aholini yuqori sifatli oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlashni belgilab beradi.

Mustaqillik yillarida respublikada oziq-ovqat ishlab chiqarishni modernizatsiyalash, mahalliy xom ashyoni chuqur qayta ishlashga asoslangan resurs tejoychi texnologiyalarni joriy etish hamda import qilinadigan xom ashyo va oziq-ovqat mahsulotlari ulushini kamaytirish borasida sezilarli yutuqlarga erishildi. Hammabop va maxsus maqsadlar uchun non mahsulotlari assortimenti sezilarli darajada kengaytirildi. Biroq, mazkur yo'nalishda tadqiqotlar xom ashyo manbalarining xilma-xilligi nuqtai nazaridan hamon dolzarb, ayniqsa respublika hukumatining so'nggi qarorlari jihatdan juda istiqbolli bo'lib qolmoqda.

Respublikamizda mazkur global muammolarni hal qilishning eng istiqbolli yo'nalishlaridan biri bo'lib ham madaniylashtirilgan, ham yovvoyiy noan'anaviy o'simlik xom-ashyosidan foydalanish hisoblanib, ayniqsa aholi orasida talab katta bo'lgan ushbu xom-ashyolar ozuqaviy fiziologiya nuqtai nazaridan qimmatli ingredientlarni saqlab, ularning inson tanasiga ta'sirini hozirgi kunda tadqiqotchilar va oziq-ovqat ishlab chiqaruvchilari tomonidan katta e'tibor qaratilmoqda.

Non ishlab chiqarish korxonalari oldida turgan muhim vazifalardan biri ishlab chiqarilayotgan non mahsulotlari sifatini oshirishdir. Non mahsulotlari ishlab chiqarishda xom ashyo non mahsulotlari tuzilishini shakllantirishga katta ta'sir ko'rsatadi. Non tayyorlashning muammolaridan biri unning sifati-bu asosan kleykovinning miqdori va sifati, shuningdek ferment faolligining oshishi yoki pasayishi bilan bog'liqdir. Non mahsulotlari ishlab chiqarishda bug'doy unining sifat barqarorlashtirish muammosini hal qilish uchun turli xil non mahsulotlariga mahalliy non yaxshilovchilardan foydalanish istiqbolli hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984. - 416 с.



International Educators Conference

Hosted online from Toronto, Canada

Website: econfseries.com

7th April, 2025

2. Ауэрман Л.Я., Казакевич Н.М., Орлова А.И. и др. Применение картофельного сока для улучшения качества пшеничного хлеба. Хлебопекарная и кондитерская промышленность. 1974. - № 10. - С. 8-10
3. З.Белявская И.Г., Матвеева И.В. Оценка эффективности хлебопекарных улучшителей // Хлебопродукты. 1996. - № 12. - С. 12-16.
4. N.Kobilova, R.Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
5. Qobilova N.X, Do'stqobilova M. S. (2023). Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatkichlarining tasniflanishi. ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ, 18(8), 127–128
6. Кобилова Н.Х. Влияние льняной муки на реологические свойства пшеничного теста и качества хлеба/Н.Х.Кобилова, Р.Т.Адизов, К.Х.Мажидов // Экономика и социум. – 2020. - №9 (76). - С.219-22
7. N.Qobilova, I.Murodova. O'zbekistonda yetishtiriladigan bug'doy donining texnologik ahamiyatli ko'rsatkichlarini o'rganish. Международный научный журнал №10(100), часть 2 «Научный импульс» Мая, 2023- 1181-1184 betlar.