

Date: 7th March-2026

OZIQ-OVQAT MAXSULOTLARI SIFATI

Gulmetova Karima Nigmatovna

Toshkent viloyati Bo'stonliq tumani 1- son texnikumi ishlab chiqarish ta'limi ustasi

Annotatsiya: Mazkur maqolada oziq-ovqat mahsulotlari sifati tushunchasi, uni belgilovchi asosiy ko'rsatkichlar hamda mahsulot sifatiga ta'sir etuvchi omillar ilmiy jihatdan tahlil qilinadi. Shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash, qadoqlash va tashish jarayonlarida sifatni ta'minlash masalalari yoritilib, zamonaviy nazorat tizimlari va texnologiyalarning ahamiyati ko'rsatib beriladi. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati inson salomatligini saqlash, sog'lom ovqatlanishni tashkil etish hamda oziq-ovqat sanoatining barqaror rivojlanishini ta'minlashdagi muhim omil sifatida asoslab beriladi.

Kalit so'zlar: oziq-ovqat, sifat, xavfsizlik, standart, sertifikat, nazorat, texnologiya, gigiyena, saqlash, qadoqlash, oziqlanish, mahsulot.

Bugungi kunda dunyo miqyosida oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlash masalasi eng dolzarb ijtimoiy-iqtisodiy muammolardan biri hisoblanadi. Aholi sonining ortib borishi, urbanizatsiya jarayonining kuchayishi, oziq-ovqat sanoatining jadal rivojlanishi hamda global savdoning kengayishi natijasida iste'mol qilinadigan mahsulotlarning sifati va xavfsizligi masalasi yanada muhim ahamiyat kasb etmoqda. Chunki oziq-ovqat mahsulotlari inson hayoti va sog'lig'iga bevosita ta'sir ko'rsatadigan asosiy omillardan biri hisoblanadi. Inson organizmining normal rivojlanishi, jismoniy va aqliy faoliyati, mehnat unumdorligi hamda umr davomiyligi ko'p jihatdan iste'mol qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga bog'liqdir. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati deganda mahsulotning iste'mol uchun yaroqliligi, ozuqaviy qiymati, xavfsizligi, organoleptik xususiyatlari hamda belgilangan standart va sanitariya talablariga mosligi tushuniladi. Sifatli oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida inson organizmi uchun zarur bo'lgan oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar, mineral moddalar va boshqa biologik faol moddalarning yetarli miqdorda bo'lishi talab etiladi. Shu bilan birga, mahsulot tarkibida zararli moddalar, toksinlar yoki patogen mikroorganizmlarning mavjud bo'lmashligi ham muhim hisoblanadi.

So'nggi yillarda oziq-ovqat sanoatining texnologik jihatdan rivojlanishi natijasida mahsulot ishlab chiqarish hajmi sezilarli darajada ortdi. Biroq ishlab chiqarish hajmining ko'payishi bilan bir qatorda mahsulot sifatini nazorat qilish, uni saqlash va iste'molchiga yetkazib berish jarayonida xavfsizlik talablariga rioya qilish muammolari ham yuzaga kelmoqda. Ayrim hollarda mahsulotlarni noto'g'ri saqlash, sanitariya qoidalariga amal qilmaslik yoki ishlab chiqarish jarayonida texnologik talablarning buzilishi natijasida mahsulot sifati pasayishi mumkin. Bu esa oziq-ovqat zaharlanishi, infeksiyon kasalliklar va boshqa sog'liq muammolariga olib kelishi ehtimolini oshiradi. Shu sababli zamonaviy oziq-ovqat sanoatida mahsulot sifatini ta'minlash va nazorat qilish tizimlari alohida ahamiyatga ega. Bunday tizimlar mahsulotni ishlab chiqarish jarayonining barcha bosqichlarida – xomashyoni tanlashdan boshlab tayyor mahsulotni iste'molchiga yetkazib



Date: 7th March-2026

berishgacha bo'lgan jarayonlarda sifatni nazorat qilishni o'z ichiga oladi. Zamonaviy texnologiyalar, laboratoriya tahlillari, standartlashtirish, sertifikatlash hamda xalqaro sifat menejmenti tizimlari oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi.

Bugungi kunda ko'plab davlatlarda oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligini ta'minlash maqsadida maxsus me'yoriy-huquqiy hujjatlar, davlat standartlari va sanitariya qoidalari ishlab chiqilgan. Ushbu talablar oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash, tashish va realizatsiya qilish jarayonlarida qat'iy rioya etilishi lozim. Chunki oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash nafaqat alohida korxonalar yoki ishlab chiqaruvchilarning vazifasi, balki jamiyat va davlat miqyosidagi muhim masala hisoblanadi. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati masalasi iqtisodiy jihatdan ham katta ahamiyatga ega. Sifatli mahsulot ishlab chiqarish korxonalarning raqobatbardoshligini oshiradi, ichki va tashqi bozorlarda ularning mavqeini mustahkamlaydi hamda eksport salohiyatini kengaytiradi. Shu sababli oziq-ovqat mahsulotlari sifatini oshirish, ishlab chiqarish texnologiyalarini takomillashtirish, sifat nazoratini kuchaytirish hamda xalqaro standartlarga mos tizimlarni joriy etish bugungi kunning muhim vazifalaridan biri hisoblanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifatining mohiyati va ahamiyati. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati insonning sog'lom ovqatlanishini ta'minlaydigan muhim omillardan biri bo'lib, u mahsulotning ozuqaviy qiymati, iste'mol uchun xavfsizligi, organoleptik xususiyatlari hamda sanitariya-gigiyena talablariga mosligi bilan belgilanadi. Sifatli mahsulotlar tarkibida inson organizmi uchun zarur bo'lgan oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar va mineral moddalar yetarli miqdorda bo'lishi bilan birga, ularning biologik qiymati ham yuqori bo'lishi talab etiladi, chunki bunday mahsulotlar organizmning energiya ehtiyojini qondiradi, immunitetni mustahkamlaydi va turli kasalliklarning oldini olishga xizmat qiladi. Shu bilan birga, oziq-ovqat mahsulotlarining sifati jamiyatda sog'lom turmush tarzini shakllantirish, mehnat unumdorligini oshirish va aholi farovonligini ta'minlashda ham muhim ahamiyat kasb etadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifatining asosiy ko'rsatkichlari. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati bir qator ko'rsatkichlar asosida baholanadi va ular mahsulotning iste'molga yaroqliligi hamda foydaliligini aniqlashga yordam beradi. Bunday ko'rsatkichlar qatoriga organoleptik, fizik-kimyoviy va mikrobiologik ko'rsatkichlar kiradi, ular mahsulotning tashqi ko'rinishi, ta'mi, hidining o'ziga xosligi, kimyoviy tarkibi hamda mikroorganizmlardan xoli bo'lish darajasini aniqlash imkonini beradi. Mazkur ko'rsatkichlar mahsulot sifatini baholashda muhim mezon bo'lib, ular orqali oziq-ovqat mahsulotlarining saqlanish muddati, iste'mol qiymati hamda xavfsizligi aniqlanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifatiga ta'sir etuvchi omillar. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati ko'plab omillarga bog'liq bo'lib, ularning asosiylari xomashyo sifati, ishlab chiqarish texnologiyasi, saqlash sharoitlari hamda transportirovka jarayonlari bilan chambarchas bog'liqdir. Agar mahsulot ishlab chiqarishda sifatli xomashyo ishlatilmasa yoki texnologik jarayonlar to'g'ri tashkil etilmasa, tayyor mahsulotning ozuqaviy qiymati pasayishi yoki uning iste'mol uchun xavfsizligi buzilishi mumkin. Bundan tashqari, mahsulotlarni noto'g'ri haroratda saqlash, gigiyena qoidalari rioya



Date: 7th March-2026

qilmaslik yoki tashish jarayonida sanitariya talablarini buzish ham oziq-ovqat mahsulotlari sifatining yomonlashishiga olib keladi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish tizimlari. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash va nazorat qilish zamonaviy oziq-ovqat sanoatining muhim yo'nalishlaridan biri hisoblanadi, chunki mahsulot sifatini muntazam nazorat qilish orqali iste'molchilarga xavfsiz va sifatli mahsulot yetkazib berish mumkin. Sifat nazorati ishlab chiqarish jarayonining barcha bosqichlarida amalga oshiriladi, ya'ni xomashyoni tanlash, ishlab chiqarish texnologiyasini nazorat qilish, tayyor mahsulotni laboratoriya tekshiruvlaridan o'tkazish hamda uni saqlash va realizatsiya qilish jarayonlarini qamrab oladi. Hozirgi kunda oziq-ovqat sanoatida xalqaro standartlarga asoslangan sifat menejmenti tizimlari, xususan HACCP va ISO standartlari keng qo'llanilib, ular mahsulot xavfsizligini ta'minlashda samarali vosita hisoblanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash va tashish jarayonining sifati. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini saqlab qolishda ularni to'g'ri saqlash va tashish jarayoni katta ahamiyatga ega, chunki mahsulotlar ishlab chiqarilganidan keyin ham tashqi muhit omillari ta'sirida o'z xususiyatlarini o'zgartirishi mumkin. Har bir mahsulot turi uchun muayyan harorat, namlik va gigiyena talablariga rioya qilinishi zarur bo'lib, bu sharoitlar mahsulotning saqlanish muddatini uzaytirish hamda uning ozuqaviy qiymatini saqlab qolishga yordam beradi. Shu bilan birga, transportirovka jarayonida mahsulotlarni maxsus qadoqlash, sovitish tizimlaridan foydalanish hamda sanitariya qoidalariga qat'iy rioya qilish oziq-ovqat mahsulotlari sifatini saqlashda muhim omil hisoblanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va inson salomatligi o'rtasidagi bog'liqlik. Oziq-ovqat mahsulotlari sifati inson salomatligi bilan bevosita bog'liq bo'lib, sifatli mahsulotlar inson organizmining normal rivojlanishini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi. To'g'ri va muvozanatli ovqatlanish orqali inson organizmi zarur oziq moddalari bilan ta'minlanadi, bu esa immun tizimini mustahkamlaydi, organizmning turli kasalliklarga qarshi kurashish qobiliyatini oshiradi hamda jismoniy va aqliy faoliyat samaradorligini yaxshilaydi. Aksincha, sifatsiz yoki buzilgan oziq-ovqat mahsulotlarini iste'mol qilish oziq-ovqat zaharlanishi, infeksiya kasalliklari va boshqa sog'liq muammolariga olib kelishi mumkin, shuning uchun oziq-ovqat mahsulotlari sifatini ta'minlash sog'lom jamiyatni shakllantirishning muhim sharti hisoblanadi.

Oziq-ovqat mahsulotlarining ozuqaviy qiymatini baholash. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini aniqlashda ularning ozuqaviy qiymati muhim mezonlardan biri hisoblanadi, chunki mahsulot tarkibida mavjud bo'lgan oqsil, yog', uglevod, vitamin va mineral moddalar inson organizmi uchun zarur energiya manbai hisoblanadi. Ozuqaviy qiymat nafaqat mahsulot tarkibidagi moddalar miqdori bilan, balki ularning organizm tomonidan qanchalik oson o'zlashtirilishi bilan ham belgilanadi, shu sababli oziq-ovqat sanoatida mahsulotlarning biologik qiymatini oshirishga qaratilgan texnologiyalar keng qo'llanilmoqda. Bunday yondashuv inson organizmining oziq moddalariga bo'lgan ehtiyojini to'liq qondirishga yordam beradi hamda sog'lom ovqatlanish tizimini shakllantirishga xizmat qiladi.





Oziq-ovqat mahsulotlarida uchraydigan zararli moddalar. Ba'zi hollarda oziq-ovqat mahsulotlari tarkibida inson salomatligi uchun zararli bo'lgan kimyoviy moddalar yoki mikroorganizmlar uchrashi mumkin, bu esa mahsulot sifatining pasayishiga hamda uning iste'mol uchun xavfli bo'lishiga olib keladi. Bunday moddalar qatoriga pestitsidlar qoldiqlari, og'ir metallar, toksinlar, nitratlar hamda turli mikroorganizmlar kiradi va ular ko'pincha xomashyoni yetishtirish, qayta ishlash yoki saqlash jarayonida paydo bo'lishi mumkin. Shu sababli oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishda ekologik toza xomashyo ishlatish, laboratoriya nazoratini kuchaytirish hamda sanitariya talablariga qat'iy rioya qilish katta ahamiyatga ega.

Oziq-ovqat mahsulotlarini qadoqlashning sifatga ta'siri. Oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini saqlashda qadoqlash jarayoni ham muhim rol o'ynaydi, chunki qadoqlash mahsulotni tashqi muhit ta'siridan himoya qiladi va uning saqlanish muddatini uzaytirishga yordam beradi. Zamonaviy oziq-ovqat sanoatida plastik, shisha, metall va ko'p qatlamli qadoqlash materiallaridan foydalanilib, ular mahsulotning namlik, yorug'lik va kislorod ta'siridan himoyalanihini ta'minlaydi. To'g'ri tanlangan qadoqlash materiali mahsulotning sifatini uzoq muddat saqlab qolishga, transportirovka jarayonida buzilishining oldini olishga hamda iste'molchilarga qulaylik yaratishga xizmat qiladi.

Oziq-ovqat mahsulotlari sifati jamiyatning sog'lom rivojlanishini ta'minlashda muhim ahamiyatga ega bo'lgan omillardan biridir. Inson organizmining normal faoliyat yuritishi, jismoniy va aqliy mehnat qobiliyati hamda umumiy salomatligi ko'p jihatdan iste'mol qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligiga bog'liqdir. Shu sababli oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash, saqlash va iste'molchiga yetkazib berish jarayonlarida sifat ko'rsatkichlariga qat'iy rioya qilish muhim vazifalardan biri hisoblanadi.

Zamonaviy oziq-ovqat sanoatida mahsulot sifatini ta'minlash maqsadida turli nazorat tizimlari, standartlashtirish va sertifikatlash mexanizmlari keng qo'llanilmoqda. Innovatsion texnologiyalar, laboratoriya tahlillari hamda xalqaro sifat menejmenti tizimlari mahsulot xavfsizligini oshirish va uning ozuqaviy qiymatini saqlab qolishda muhim rol o'ynaydi. Shuningdek, oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'ri qadoqlash, saqlash va tashish jarayonlarini ilmiy asosda tashkil etish ham mahsulot sifatini uzoq muddat davomida saqlashga imkon beradi.

Umuman olganda, oziq-ovqat mahsulotlari sifatini oshirish va nazorat qilish tizimini takomillashtirish nafaqat aholi salomatligini mustahkamlashga, balki oziq-ovqat sanoatining barqaror rivojlanishiga ham xizmat qiladi. Shu sababli ishlab chiqarish jarayonlarida zamonaviy texnologiyalarni joriy etish, sanitariya-gigiyena talablariga qat'iy rioya qilish hamda sifat menejmenti tizimlarini keng qo'llash orqali aholiga xavfsiz, sifatli va raqobatbardosh oziq-ovqat mahsulotlarini yetkazib berish muhim vazifa bo'lib qoladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Abdullayev A. Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi. Toshkent: Fan va texnologiya, 2019. 320 b.

Date: 7th March-2026

2. Rasulov R. Oziq-ovqat gigiyenasi. Toshkent: Tibbiyot nashriyoti, 2018. 280 b.
3. Qodirov M. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish. Toshkent: O‘zbekiston milliy ensiklopediyasi nashriyoti, 2020. 214 b.
4. Karimov S. Oziq-ovqat xavfsizligi asoslari. Toshkent: Iqtisodiyot nashriyoti, 2021. 256 b.
5. Nurmatov Sh. Oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash texnologiyasi. Toshkent: Fan, 2017. 198 b.
6. O‘zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasi. Oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi to‘g‘risida. Toshkent, 2018.

