



NON MAHSULOTLARI SIFATINI ANIQLASH

Nazarova Lobar Xolovna

Buxoro muhandislik-texnologiya instituti 3-bosqich talabasi

nazarova82@gmail.com

Annotatsiya: *Non mahsulotlari sifat ko'rsatkichlari bo'yicha tegishli standartlar (GOST, RST) va texnik shartlar (TSh) talablariga mos kelishi kerak. Nonvoylik sanoati korxonalarida non mahsulotlari sifat ko'rsatkichlarini aniqlash uchun standartlashtirilgan usullarni qo'llash shart. Shu bilan birgalikda ilmiy-tadqiqot ishlarini bajarishda nonning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash uchun keng qo'llaniladigan uslublardan ham foydalanish mumkin.*

Kalit so'zlar: *Sifat ko'rsatkichlari, standartlar, standartlashtirish, texnik shartlar, retsepturalar, texnologik yo'riqnomalar, GOST, sertifikatlash, toksik elementlar, mikrotoksinlar, pestitsidlar, organoleptik, sensorlik;*

Non mahsulotlari alohida sifat ko'rsatkichlarini aniqlash usullari tegishli GOSTlarda, tajriba mashg'ulotlarini o'tkazish, nonvoylik korxonalarda texnik-kimyoviy nazoratini tashkil qilish uchun mo'ljallangan qo'llanmalarda va tegishli ma'lumotnomalarda to'liq bayon etilganligini nazarda tutsak, bu yerda ularni yoritishga hojat qolmaydi.[1]

Standartlashtirish - me'yoriy hujjatlarda (GOST, RST, TSh) ma'lum mahsulotga nisbatan qilinadigan talablarni mustahkam o'rinlashib olish demakdir. Me'yoriy hujjat - mahsulotni ishlab chiqarish va sifatini nazorat qilish uchun qo'llaniladigan asosiy hujjat. Korxona ishlab chiqariladigan mahsulotlar uchun texnik shartlar (TSh), retsepturalar (RTs) va texnologik yo'riqnomalardan (TY) iborat me'yoriy hujjatlar to'plamiga ega bo'lishi lozim. Respublika nonvoylik



sanoatida MHDlarida qo'llaniladigan xalqaro GOSTlar amal qilmoqda. Bu GOSTlar 1992-yil 13 martda №12/I-sonli «Standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlash tarmog'ida davlatlararo kelishilgan siyosatni amalga oshirish Nizom»iga imzo qo'yilgan davlatlar hududlarida kuchga ega. GOSTlar o'z navbatida ikki turga bo'linadi: texnik shartlar GOSTlari (TU) va umumiy texnik shartlar GOSTlari (UTSh). GOSTlarning texnik shartlar turi - aniq mahsulotlarga taalluqli bo'lib, ularda ishlab chiqariladigan va sotiladigan mahsulotlarning organoleptik va fizik-kimyoviy ko'rsatkichlariga aniq talablar hamda me'yorlarga javob beriladigan ma'lumotlar keltiriladi. GOSTlarning umumiy texnik shartlar turi - tasniflovchi GOSTlar bo'lib, ular mahsulotlarning yangi turlarini ishlab chiqarish uchun qo'llaniladi.[2]

Sertifikatlash - mahsulot ma'lum turkumi yoki seriyasining me'yoriy hujjatning iste'molchi hayoti va sog'ligiga xavfsizligi ko'rsatkichlarini tasdiqlashning rasmiy shaklidir. Non mahsulotlariga tegishli me'yoriy hujjatlarda iste'molchi hayoti va sog'ligi xavfsizligini ta'minlanadigan talablar hamda bu me'yoriy hujjatlar sertifikatlash uchun yaroqli ekanligi to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan. Majburiy sertifikatlash me'yoriy hujjatlarning majburiy talablariga mos kelishi uchun amalga oshiriladi. Non mahsulotlari ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan xom ashyolar (un, shakar, yogiar va boshqalar) ixtiyoriy ravishda sertifikatlanadi. Me'yoriy hujjatlarga nafaqat GOSTlar, RSTlar va TShlar, balki sanitariya talablari va me'yorlari (SanPiN) va boshqa davlat qonuniy hujjatlari ham taalluqli. Oziq-ovqat mahsulotlari va xom ashyolarini sertifikatlash «Oziq-ovqat mahsulotlari va xom ashyolarining sertifikatlash Qoidalari» asosida amalga oshiriladi. Mahsulotni sertifikatlash jarayonida uning «Oziq-ovqat mahsulotlari va xom ashyolari sifatiga va xavfsizligiga qo'yiladigan gigiyenik talabalar» (SanPiN 2.3.560-96)ga mos kelishi aniqlanadi. Bu hujjatda muhim ifloslantiruvchilar - toksik elementlar, mikrotoksinlar, pestitsidlar, radionuklidlar, mikrobiologik ko'rsatkichlarning yo'l qo'yiladigan chegaraviy konsentratsiyalari (PDK)



keltirilgan. Ifloslantiruvchilarning ko'pchilik turlaridan non mahsulotlari uchun og'ir metallar - qo'rg'oshin , mishyak, kadmiy, simob, mis, ruh:mikotoksinlar - aflotoksin V, dezoksinevanol, T-2 toksin, zearelanom; pestitsidlardan - geksaflorbenzol, simob organik moddalar va boshqalar, radionuklidlardan - seziy-137, strontsiy-90 kabilarning chegaraviy konsentratsiyalari (PDK) keltirilgan.[3]

Non sifatini organoleptik usulda baholash. Barcha oziq-ovqat mahsulotlari, shu jumladan non mahsulotlarining sifatini aniqlashda, organoleptik yo'li bilan (insonning sezuv organlari yordamida) mahsulotning sifat ko'rsatkichlarini baholash alohida ahamiyatga egadir. Zero, ovqatlanishda birinchi darajali ahamiyatga ega non sifatini aniqlashda iste'molchi birinchi navbatda uning yangiligi, tashqi ko'rinishi, yumshoqligi, pishganligi, ta'mi va xushbo'yligiga e'tibor beradi. Nonning bu ko'rsatkichlarini organoleptik usullar bilan aniqlash tegishli me'yoriy hujjatlarda (GOST, RST, TSh) ham ko'zda tutilgan. Ekspertlarni tanlashda avvalo ularning mahsulot mazasiga bo'lgan sezgirsizligi («daltonizm») tekshiriladi. Undan so'ng ekspertlikka nomzod shaxsning o'ziga xos bo'lgan sezgirlik bo'sag'asini, keyin kelajak faoliyatida uchratadigan ta'm va hidlarning eng minimal farqini sezish qobiliyati aniqlanadi. Non mahsulotlarini organoleptik yoki sensorlik usullari bilan aniqlash katta ahamiyatga ega bo'lsa ham. baholashning natijalari ko'pincha «talabga mos» («mos emas»), «kuchli» («kuchsiz»), «yoqimli» («yoqimsiz»), «ochrang yoki to'qrang», «birtekis», «silliqlik yoki g'adir-budur» kabi so'zlar bilan ifodalanadi. Bu esa non mahsulotlari sifatini miqdoriy tomondan baholash, ya'ni bir xil mahsulotni sifati bo'yicha «pog'onalariga» ajratish imkonini bermaydi. Sifat ko'rsatkichlari darajasini asboblari bilan yoki fizik-kimyoviy usullar bilan aniqlanganda, o'lchov natijalari ma'lum bir fizikaviy yoki shartli birligi sonlari bilan ifodalanadi. Shu ko'rsatkichlarni sensorlik baholash natijalarini ham miqdoriy (son bilan) ifodalash uchun 5 balli shkaladan foydalanish maqsadga muvofiq. Ko'pchilik uchun tanish bo'lgan 5 ballik shkalada: 5-yuqori, a'lo, 4-yaxshi, 3- qoniqarli, 2- qoniqarsiz va 1- yomon sifat darajasini ifodalaydi. Nonning



ta'mi, hidi, tashqi ko'rinishi va shu kabi ko'rsatkichlarini aniqlash uchun asboblari yo'qligini inobatga olganda, sifat ko'rsatkichlarini asboblari yoki fizik-kimyoviy usullar hamda sensorlik baholash yo'li bilan aniqlangan natijalarni birlashtirishga, non mahsulotlari sifatini miqdoriy jihatdan ballarga ifodalash uchun imkon paydo bo'ladi.[4]

Xulosa:

Xulosa qilib aytganda, Non mahsulotlari sifatini aniqlashda uning tuzilishi, rang, xushbo'yligi, tashqi ko'rinishi, ta'mi va pishirish jarayonlari muhim omillar hisoblanadi. Sifatli non yumshoq va og'ir bo'lib, po'stlog'i oltin rangda va xushbo'y hidga ega bo'lishi kerak. Pishirishda ishlatilgan xom ashyolar ham sifatga ta'sir qiladi. Yaxshi pishgan non bir xil darajada pishgan va jismonan yaxshi tuzilishga ega bo'lishi kerak.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. M.G.Vasiyev,(2009).Non mahsulotlari texnologiyasi. Toshkent: "Yangi asr avlodi".
2. M.G. Vasiyev, M.A. Vasiyeva, J.D . Mirzayev, (2002).Non, makaron va qandolat mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xom ashyo va materiallar. - Toshkent: "Mehnat".
3. M.G. Vasiyev, M.A. Vasiyeva, X.J. Ualov, M.A. Saidxodjayeva,(2002) Non mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasi. Toshkent. "Mehnat".
4. Vasiyev M.G., O 'rinov N.F., Xromeenkov V.M. (2007).Non-bulka va makaron mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari. T.: ILM-ZIYO.
5. Qodirov, M. (2019). Non ishlab chiqarish texnologiyasi: nazariya va amaliyot. Toshkent: O'zbekiston Qishloq xo'jaligi institutining nashriyoti.



6. Vasiyev M.G., Vasiyeva M.A.(2008) Non mahsulotlari texnologiyasi» fanidan laboratoriya ishlarini bajarish uchun uslubiy ko'rsatmalar. – Buxoro.

7. Asqarov, A. (2021). Non ishlab chiqarish jarayoni: muammolar va yechimlar. Buxoro: Buxoro davlat universiteti.