



SUT MAXSULOTLARI ISHLAB CHIQARISHDA SANITARIYA ME'YORLARIGA AMAL QILISHNING AHAMIYATI

Qarshi DTU katta o'qituvchisi

A.Saidov., Z.Xoliqov.

Annotatsiya: *Ushbu maqolada sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonini tashkil etishning belgilovchi xujjatlari, ya'ni SanQvaN lar to'g'risida ma'lumot, hamda sut maxsulotlari ishlab chiqarishda atrof-muhitning sanitariya muhofazasi qoidalari keltirib o'tilgan.*

Kalit so'zlar: *sut, oziq-ovqat, oqsillar, yog'lar, sut qandi, vitaminlar, fermentlar, gormonlar, gazlar, pigmentlar.*

Sut mahsulotlari ishlab chiqarish jarayonini tashkil etishning belgilovchi xujjatlardan biri O'zbekiston Respublikasining «Aholining sanitariya-epidemiologik osoyishtaligi to'g'risida»gi Qonuni va O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2020 yil 25 iyuldagi PF-6035-sonli farmoniga asosan “Sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish sanitariya qoidalari va me'yorlari” (0039-22-son SanQvaN) da belgilab berilgan.

Sut va sut mahsulotlarining xavfsizlik mezonlari O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2017 yil 7 iyuldagi 474-son qarori bilan tasdiqlangan “Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi umumiy texnik reglament va SanQvaN lari 0366-19-son «Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha gigiena normativlari»da belgilab berilgan.

O'zbekiston Respublikasi aholisini to'g'ri ovqatlanishini tashkil etishda yuqori biologik qiymatga ega bo'lgan sut mahsulotlarini ahamiyati juda katta.

Sut mahsulotlari ishlab chiqarishda boshlang'ich xomashyo – sutni o'zi kelib chiqishi biologik bo'lgan qimmatli oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. Sutda odam organizmini normal rivojlanishi uchun zarur bo'lgan barcha hayotiy muhim moddalar mavjud: oqsillar, yog'lar, sut qandi, mineral tuzlar va suv, organik kislotalar,



vitaminlar, fermentlar, gormonlar, gazlar, pigmentlar va boshqalar. Komponentlarni optimal birgaligi sutni barcha yoshdagi odamlar uchun qimmatli, almashtirilmaydigan ovqatlanish mahsulotiga aylantiradi.

Sut boshqa fiziologik suyuqliklar kabi ham ichki (fermentlar va boshqalar) va ham tashqi omillar ta'sirida doimiy o'zgarishlarga moyil bo'ladi. Bunda mikrobiologik jarayonlar juda muhim rol o'ynaydi, chunki sut bir vaqtni o'zida ham saprofit va ham kasallik tug'diruvchi bakteriyalarni rivojlanishi uchun o'ta qulay muhit hisoblanadi.

Sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqaruvchi korxonalarning sanitariya himoya mintaqasi SanQvaN 0350-17-son «O'zbekiston Respublikasi aholi turar-joy atmosfera havosini muhofaza qilish sanitariya qoidalari va normalari»ga muvofiq belgilanadi.

Sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalaridan atmosferaga tarqalayotgan gaz va aerozol chiqindilari, separator chiqindilari oqava suvlar tarkibiga tushishi, shuningdek, yog'lar va oqsil chiqindilari, qayta ishlangan kimyoviy reagentlar, dezinfektsiyalovchi va yuvish vositalari hamda boshqalar hisobiga atrof-muhit ifloslanishining oldini olish choralari ko'rilishi kerak.

Korxonada ishlab chiqarish va maishiy oqava suvlarni yig'ish va oqizish uchun kanalizatsiya bo'lishi kerak. Kanalizatsiya tizimi aholi turar joy punktlari kanalizatsiya tizimiga ulangan bo'lishi yoki xususiy tozalash inshootlari tizimiga ega bo'lishi kerak.

Korxona oqava suvlarini aholi turar joy punktining kanalizatsiya tizimiga oqizishdan oldin mahalliy tozalash qurilmalaridan o'tkazilishi lozim.

Korxonaning oqava suvlari epidemiologik jihatdan xavfli bo'lgan holatlarda, ular suv ob'ektlariga tashlanishi taqiqlanadi.

Sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish korxonalarida sutni quritish va quruq sut mahsulotlarini qadoqlash, erigan pishloqni dudlashda, pishloqni parafinlashtirish va boshqalarda gaz hamda bug'larning ajralishi kabi texnologik jarayonlar bilan bog'liq bo'lgan atmosfera havosini zararli chiqindilardan tozalash bo'yicha chora-tadbirlar ishlab chiqilishi lozim.



Aerozollarni oʻzida saqlagan qayta tozalangan havo atmosfera havosiga chiqarilishdan oldin filtrlarda tozalanishi kerak.

Qattiq chiqindilarni qopqoqli metall idishlarda yoki konteynerlarda yigʻilishi hamda alohida ajratilgan chiqindixonalariga olib borib tashlanishi kerak.

Yuqoridagi mulohazalarni hisobga olgan holda eng asosiy vazifa avvalo xomashyoni barcha qimmatli tabiiy xususiyatlarini uni sut fermalarida olinishidan boshlab savdo tarmogʻiga berilguniga qadar vaqt mobaynida saqlab qolish hisoblanadi. Ushbu vazifani muvaffaqiyatli hal etilishiga sutni qishloq xoʻjaligida ishlab chiqarilishi, ishlov berilishi, sanoatda uni sut mahsulotlariga qayta ishlanishi texnologik jarayonlarini yaxlit, uzluksiz zanjirini yaratish yoʻli bilan erishiladi.

Sut mahsulotlarini sanoat miqyosida ishlab chiqarilishi sut xomashyosiga kimyoviy, fizikaviy, mikrobiologik va boshqa taʼsir usullariga yoki ularni kombinatsiyasiga asoslangan alohida texnologik jarayonlardan iborat boʻladi.

Sariyogʻ, pishloq, tvorog ishlab chiqarishda yogʻsiz sut, ayron va sut zardobi kabi qoʻshimcha mahsulotlar hosil boʻladi. Ular hozirgi paytda «yogʻsiz sut xomashyosi» degan shartli nom bilan ataladi. Oʻzini biologik xususiyatlariga koʻra yogʻsiz sut xomashyosi yogʻli sutdan qolishmaydi. Yogʻsiz sut xomashyosini eng muhim qismlari oqsillar, uglevodlar va mineral moddalar hisoblanadi.

Yogʻsiz sut xomashyosini mavjud katta zahiralari, oziqaviy va biologik qiymati uni toʻplashni va oqilona qayta ishlashni taqozo qiladi.

Bundan tashqari sifatli sut mahsulotlarini ishlab chiqarish va ularning assortimentlarini takomillashtirish uchun zamonaviy texnologiya va jihozlardan unumli foydalanishni talab etadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. Кобилова Г. И. Исследование прогресса пути к устойчивому развитию использования пищевых отходов в глобальной экономике //Educational Research in Universal Sciences. – 2023. – Т. 2. – №. 8. – С. 117-123.
2. A.Saidov, Z.Xoliqov, Respublikada oziq-ovqat xavfsizligini taʼminlashning ustivor yoʻnalishi // “XALQARO OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI



XAVFSIZLIGINI ILMIY NAZORAT QILISH VA DOLZARB VAZIFALARI”

Toshkent – 2024- 73-74 s.

3. Kobilova G.I. et al. Innovatsion texnologiyalarni ishlab chiqarishga joriy etish //Educational Research in Universal Sciences. – 2023. – T. 2. – №. 1 SPECIAL. – С. 108-111.
4. Кобилова Г.И. Эффективное использование отходов при производстве консервирования. – 2023.
5. Файзиев Ж.С. Сут ва сут махсулотлари технологияси (деҳқон, фермер ва мутахассислар учун қўлланма), Т.2019
<https://lex.uz/ru/docs/6346736>