

MILLIY NON MAHSULOTLARINI SIFAT VA XAVFSIZLIK KO'RSATKICHLARI

Vafoyeva Nazira

QDTU assistant o'qituvchisi

Milliy non mahsulotlari inson ovqatlanishida muhim ahamiyatga ega bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlaridan biridir. Non mahsulotlarining sifati va xavfsizligi aholining salomatligiga bevosita ta'sir ko'rsatadi. Shu sababli, ushbu mahsulotlarning ishlab chiqarish, saqlash va iste'molga yetkazish bosqichlarida sifati va gigiyena talablariga qat'iy rioya etilishi lozim. Mamlakatimizda ishlab chiqarilayotgan milliy non turlarining organoleptik, fizik-kimyoviy va mikrobiologik ko'rsatkichlari bo'yicha tekshirishlar olib borish, ularning standartlarga mosligini aniqlash orqali iste'molchilar xavfsizligini ta'minlash mumkin. Tadqiqot ishida tandir non, samarqand noni va baton nonlari namunasi sifatida olinib, ularning namlik, kislotalilik, oqsil miqdori kabi asosiy sifati ko'rsatkichlari tekshirildi. Olingan natijalar amaldagi sanitariya-gigiyenik me'yorlar va standartlar bilan taqqoslab tahlil qilindi.

Milliy non mahsulotlari aholi ratsionida muhim oziq-ovqat manbai sifatida keng iste'mol qilinadi. Ularning sifati ko'rsatkichlari va iste'molga yaroqliligini aniqlash hamda xavfsizligini baholash zamonaviy oziq-ovqat gigiyenasi, texnologiyasi va standartlashtirish talablari asosida amalga oshiriladi. Mahsulot sifatini aniqlashda eng muhim yo'nalishlardan biri bu – organoleptik, fizik-kimyoviy, reologik, mikrobiologik va toksikologik ko'rsatkichlarni baholashdir. Bu baholash standartlashtirilgan laboratoriya usullari, maxsus texnik reglamentlar va GOST 31805–2012 me'yoriy hujjatlari asosida olib boriladi.

Milliy non mahsulotlariga qo'yilgan GOST 31805–2012 talablar jadvali:

№	Ko'rsatkich nomi	Talablar tavsifi
---	------------------	------------------

1	Tashqi ko‘rinishi	Non shakli turlarga xos, yaxshi pishgan, yoriqlarsiz, kuygan joylarsiz
2	Qobiq rangi	Turlarga xos jigarrang yoki oltin rangda, bir tekis qizarib pishgan
3	Mag‘zining holati	Yaxshi pishgan, g‘ovaklari bir tekis taqsimlangan, xamirsimon joylarsiz
4	Ta‘mi	Turlarga xos, yoqimli, begona ta‘msiz
5	Hidi	Yoqimli, non mahsulotiga xos, nordon yoki begona hidsiz
6	Namlik miqdori (%)	Maksimal 44%, ayrim turlar uchun 38–44% oralig‘ida
7	Kislotalilik (°N)	2,0–4,0 °N, turga qarab
8	Shu‘la massasi	Talab qilingan minimal massadan kam bo‘lmasligi kerak
9	Zichlik	Mag‘zining zichligi turlarga xos darajada bo‘lishi lozim
10	Mog‘orlanish yoki ifloslik	Bo‘lmasligi kerak
11	Mikrobiologik ko‘rsatkichlar	Mezonlarga mos, sog‘liq uchun xavf tug‘dirmasligi lozim
12	Pestitsidlar va og‘ir metallar	SanPiN asosida, maksimal ruxsat etilgan miqdordan oshmasligi kerak

Ushbu talablar asosida laboratoriya tekshiruvlari olib borilib, milliy non mahsulotlarining iste‘molga yaroqliligi, xavfsizligi, saqlash muddatlari, sifati va texnologik mosligini belgilash mumkin. Namlik, kislotalilik, oqsil miqdori, g‘ovaklik darajasi va boshqa fizik-kimyoviy parametrlarning GOST me‘yorlariga mosligi ularning muvofiqligini ko‘rsatadi. Organoleptik tahlillar (ta‘m, hid, ko‘rinish),

mikrobiologik testlar, pestitsidlar qoldig'i va og'ir metallar tahlili esa nonning xavfsizlik holatini aniqlashda muhim ahamiyatga ega.

Milliy non mahsulotlarini baholashda, ayniqsa tandir non, Samarqand noni va baton kabi mahsulotlar alohida e'tibor talab etadi. Chunki ularning har biri retseptura, ishlab chiqarish texnologiyasi, organoleptik xossalari hamda saqlash shartlari bo'yicha farqlanadi. Shunga ko'ra, laboratoriya tahlillarida har bir non turining o'ziga xos fiziologik-ximiyaviy va mikrobiologik xavfsizlik ko'rsatkichlari baholanadi. Masalan, oqsil miqdori bo'yicha aniqlangan natijalar 7,0–9,5% oraliqda bo'lishi lozim va bu ko'rsatkichlar iste'molchilar uchun oziqlantiruvchi qiymatni ko'rsatadi. Shu bilan birga, namlik, g'ovaklik, kislotalilik, ta'm va hid kabi ko'rsatkichlar GOST me'yorlariga muvofiq bo'lishi mahsulotning savdo tarmog'ida muvoffaqiyatli joylashishiga asos bo'ladi.

Bundan tashqari, ekspert baholash usuli yordamida nonning ta'mi, xidi, tashqi ko'rinishi, yumshoq qismining holati ballik sistema asosida mezonlar bo'yicha tekshiriladi. Bu yondashuv, ayniqsa asbob bilan aniqlash qiyin bo'lgan sifat ko'rsatkichlarida samarali natija beradi. Sensorlik tahlillar fizik-kimyoviy natijalar bilan solishtirib yakuniy baho chiqarishda qo'llaniladi.

Yuqoridagi tekshiruv va baholashlar asosida aniqlanishicha, milliy non mahsulotlari iste'molga yaroqlilik darajasi va sifat ko'rsatkichlari jihatidan GOST 31805–2012 me'yorlariga asosan baholanishi zarur. Ushbu standartlar orqali non mahsulotlarining organoleptik, fizik-kimyoviy, mikrobiologik va toksikologik xavfsizligi ta'minlanadi. O'tkazilgan tadqiqotlar natijasida Samarqand noni, tandir non va baton non namunalarining asosiy ko'rsatkichlari standartga yaqin, ayrim parametrlarda esa to'liq muvofiq ekani aniqlandi. Shu bilan birga, ayrim holatlarda (masalan, kislotalik yoki namlikda) nazoratni kuchaytirish zarurati mavjud.

Non mahsulotlarining sifatini tizimli baholash, sensor va laboratoriya tahlillari orqali umumxalq iste'moli uchun xavfsiz va yuqori sifatli non ishlab chiqarish imkonini beradi. Milliy nonlarning texnologik jarayoni, saqlash va tashish shartlari, sanoat gigienasi talablariga rioya etilishi ham ushbu jarayonning ajralmas qismi

hisoblanadi. Shu bois, milliy non mahsulotlarini baholash va ularning xavfsizlik ko'rsatkichlarini tadqiq qilish oziq-ovqat sanoatida muhim ilmiy-amaliy yo'nalish hisoblanadi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Karimov, S. A., & To'xtayeva, M. T. (2015). *Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi*. Toshkent: O'qituvchi nashriyoti.
2. Xusanov, R. S. (2012). *Non mahsulotlari texnologiyasi*. Toshkent: Fan va texnologiya.
3. Saidova, D. K. (2016). *Oziq-ovqat gigiyenasi va xavfsizlik asoslari*. Toshkent: Yangi asr avlodi.
4. Jabborov, A. N. (2014). *Oziq-ovqat mahsulotlarini sertifikatlash*. Toshkent: Innovatsiya.
5. Mahmudov, A. T. (2013). *Oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik nazorati*. Toshkent: Ilm ziyo.
6. Usmonov, Z. T. (2011). *Texnologik mashinalar va jarayonlar*. Toshkent: Fan.
7. Nurmatova, S. B. (2017). *Novvoylik mahsulotlari texnologiyasi*. Samarqand: Zarafshon.