

О'ZBEK MILLIY NONLARINING TURLARI VA AHAMIYATI .

*Qobilova Nilufar Xudoyshukurovna**Qarshi davlat texnika universiteti**“Oziq-ovqat mahsulotlari texnologiyasi” kafedrasida dotsenti**Eshmuxammadova Husnora Husan qizi**202-23 guruh talabasi*

Annotatsiya: Bugungi kun voqeliklari, aynan aholining doimiy o'sishi, ekologik vaziyatning yomonlashuvi, koronavirus infeksiyasi pandemiyasi bilan shartlangan iqtisodiyotning turg'un-sizligi 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.

Kalit so'zlar: o'zbek milliy nonlari, dorivor o'simliklar, qovoq, ko'k piyoz, kimyoviy tarkibi.

O'zbekistonda ijtimoiy siyosat sohasidagi davlatning eng muhim vazifalaridan birini, ya'ni aholi salomatligini muhofaza qilish va mustahkamlashga qaratilgan keng ko'lamli tadbirlar amalga oshirilmoqda. Hozirgi vaqtda ichki bozorda funksional mahsulotlarning ulushi unchalik katta emas, ammo mazkur segment dinamik ravishda rivojlanib bormoqda, va turli kasalliklarning oldini olish, darhol tuzatish va profilaktika vositasi sifatida juda istiqbolli hisoblanadi. So'nggi yillarda respublikada tabiiy resurslardan oqilona foydalanish bo'yicha izchil islohotlar amalga oshirilmoqda. Qo'shimcha xom-ashyo manbalarini izlash ham faol olib borilmoqda, ularni yetishtirish uchun platformalar yaratilmoqda. Bunda respublikamiz yerlarda yetishtirishga ko'proq moslashgan, qurg'oqchilikka yaxshi bardosh beradigan va meva berishni tez boshlaydigan o'simliklarga alohida e'tibor qaratilmoqda.

Respublikamizda mazkur global muammolarni hal qilishning eng istiqbolli yo'nalishlaridan biri bo'lib ham madaniylashtirilgan, ham yovvoyi 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.

Mazkur mahsulotlarga birinchi navbatda non, non-bulka va unli qandolat mahsulotlari kiritiladi. So'nggi paytlarda yuqori sifatli bug'doy unidan "boyitilgan" mahsulotlar ishlab chiqarishda meva-rezavor va sabzavot xom-ashyosini qayta ishlash mahsulotlariga, shuningdek dorivor o'simliklardan qo'shimchalar, ayniqsa kukunsimon yarim tayyor mahsulotlar (kukunlar) shaklidagi mahsulotlar tobora muhim ahamiyat kasb etmoqda. Bu mahsulotlarni essensial oziq-ovqat moddalari bilan boyitishga va "sivilizatsiya kasalliklari" deb atalmish alimentar-bog'liq kasalliklarni rivojlanish xavfini kamaytirishga imkon beradi, qo'shimchalarni kukun shaklida ishlatish esa xom-ashyo ta'minoti mavsumiyliги muammosini hal qilishga imkoniyat yaratadi. Shu boisdan o'zbek milliy nonlarini tarkibini boyitish orqali aholini non va non mahsulotlariga bo'lgan extiyojini qondirisgdan iborat.



Tajriba 1(Ko'k piyozli)



Tajriba 2(Qovoqli)



1-rasm . Ko'k piyoz (KP) va qovoq (QQ) qo'shilishi bilan tajriba o'zbek milliy nonlari.

Kiritiladigan qo'shimchalarning kimyoviy tarkibi va ularning dozirovkasi xamirning xususiyatlariga va tayyor mahsulot sifatiga ta'sir ko'rsatdi.

Bug'doy navli unining miqdoriga qovoq, ismaloq, piyoz qo'shimchalari bilan o'zbek nonlarini tayyorlash va retsepturalarini ishlab chiqarish jarayoniga texnologiyasini ishlab chiqish. Joriy qilingan qo'shimchalarning kimyoviy tarkibi va ularning dozalari un yarim tayyor mahsulotlarning xususiyatlariga va tayyor mahsulot sifatiga ma'lum darajada ta'sir qilishi o'rganildi.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. N.Kobilova, R.Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
2. Qobilova N.X, Do'stqobilova M. S. (2023). Suli donining morfologik xususiyatlari, kimyoviy tarkibi va ozuqaviy qiymat ko'rsatgichlarining tasniflanishi. ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ, 18(8), 127–128.
3. Suvanova F., Qobilova N., Tuxtamishova G. Improvement of solvent recovery technology in oil extraction production //Science and innovation. – 2023. – Т. 2. – №. А1. – С. 209-212.

4. 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
5. Bekmuradova A. N.Qobilova Momordica charantia hind anori tarkibi va foydali xususiyatlari // образование наука и инновационные идеи в мире//Выпуск журнала №-35 Часть–3_ Декабрь –2023 .150-153.
6. N.Kobilova, R,Adizov, K.Madjdov. Improvement of quality and indicators wheat mixing amaranta flour . Austrian Journal of Technical and Natural Sciences, 2020.
7. N.X.Qobilova ,D.T.Shukurov,L.J.Xushmurodov //SULI UNINI QO'SHISH ORQALI NONNING REOLOGIK XUSUSIYATLARINI YAXSHILASH VA UNDAN FOYDALANISH ASOSLARI/ Yangi O'zbekiston taraqqiyotida tadqiqotlarni o'rni va rivojlanish omillari/ 6-to'plam 4-son aprel 2024,65-69 betlar.
8. Boymuradov Q., Qobilova N. X. XAVFSIZ OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI ISTE'MOLI VA GENETIK MODIFIKATSIYALANGAN ORGANIZMLAR //ОБРАЗОВАНИЕ НАУКА И ИННОВАЦИОННЫЕ ИДЕИ В МИРЕ. – 2023. – Т. 35. – №. 3. – С. 147-149.
9. M.Do'stqobilova, & N.X.Qobilova. (2023). SULI YORMASIDAN ODDIY UN OLIISH JARAYONINING TADQIQOTI. Scientific Impulse, 1(10), 1526–1528. Retrieved from <http://nauchniyimpuls.ru/index.php/ni/article/view/9696>.
10. Abdullayeva S. I., Qobilova N. X. FERULA THENUSESTA YA'NI SUMBULANING FOYDALI XUSUSIYATLARI UNDAN FOYDALINISH //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2023. – Т. 11. – №. 4. – С. 6-8.