

**BEHI VA NOK MEVALARDAN MARMELAD TAYYORLASH
TEXNOLOGIYASINI YO‘LGA QO‘YISH VA IQTISODIY SAMARADORLIKKA
ERISHISH**

Usmonqul Islomov

Jizzax politexnika instituti dots q.x.f.n.

Shaxlo Hoshimova

Jizzax politexnika instituti magistranti

Kamola Nurmatova

Jizzax politexnika instituti talabasi

Muhayyo Daminova

Jizzax politexnika instituti talabasi

ANNOTATSIYA

Maqolada mamlakatimizda yetishtirilayotgan behi va nok mahsulotlarini qayta ishlash va ilg‘or texnologiyalarni qo‘llash orqali qandolat mahsulotlarini safini kengaytirish va aholi salomatligiga ta‘siri, iqtisodiy barqaradorlikga erishish haqida ma‘lumotlar keltirib o‘tilgan.

KALIT SO‘ZI: behi, nok, foydali xususiyatlari, marmelad, ozuqa zahirasi, iqtisodiy samaradorlik.

АННОТАЦИЯ

В статье приведены сведения о расширении ассортимента кондитерских изделий и влиянии на здоровье населения, достижении экономической стабильности за счет переработки продукции из айвы и груши, выращенной в нашей стране, и использования передовых технологий.

КЛЮЧЕВОЕ СЛОВА: айва, груша, полезные свойства, мармелад, пищевые резервы, экономическая, эффективность.

ANNOTATION

The article provides information on the expansion of the range of confectionery products and the impact on public health, the achievement of economic stability through the processing of products from quince and pear grown in our country, and the use of advanced technologies.

Keywords: quince pear, useful properties, marmalade, food reserves, economic, efficiency.

Hayotimizni bugun texnika va texnologiyalarsiz tasavvur etishning o'zi qiyin, ayniqsa rivojlangan mamlakatlar ichida o'zining obro'-e'tiboriga ega bo'lgan mamlakatimiz har jabhada yuqori cho'qqilarni zabt etayotgani kishini beixtiyor quvontiradi. Rivojlanib borayotgan mamlakatimiz axolisining turmush tarzini yaxshilash, oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talablarini qondirish, meva-sabzavot, poliz mahsulotlarini yetishtirish hajmini yuqori pog'onaga ko'tarish, saqlash omborlarini sig'imini kengaytirish va sonini oshirish bo'yicha mamlakatimiz rahbari tomonidan chiqarilayotgan farmon va qarorlardan ham sezilib turibdi. Oziq-ovqat mahsulotlari yurtimiz aholisini nafaqat mavsum davomida balki, yil davomida ist'emol qilishlari uchun ozuqa zahirasi kengaytirish va qayta ishlash nin katta e'tibor qaratmoqda. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining PQ-4947 sonli qarorida 2017-2021 yillarni o'z ichiga olgan "Harakatlar strategiyasi" da makro iqtisodiyotimizni rivojlantirish, eksport hajmini kengaytirish va zamonaviy texnologiyalardan foydalanib meva va sabzavotlarimizni yetishtirish bo'yicha chiqarilayotgan qarorlar har bir qishloq xo'jaligi hodimini zimmasiga katta ma'suliyat yuklaydi[1].

Mevalardan behi va nok mahsulotlari inson organizmi uchun juda foydali xususiyatlari ko'p bo'lib, tarkibida A va S vitaminlari mavjud. Organizmlarda kechadigan turli patogen kasalliklarga da'vo xususiyatlarining borligi inson tanasida kechadigan immun tizimini barqarorlashtirishi hech shubhasiz. Mevalarda uchraydigan A vitamin ayniqsa ko'z shox pardasining yallig'lanishi, oshqozon-ichak kasalliklari, jigar va buyrak kasalliklarini yengishda davolovchi darmondori bo'lsa, S vitamin og'iz bo'shlig'ida uchraydigan yallig'lanish, yeringlash, toshma toshish va tish emal qavatining yallig'lanishi, singari kasalliklarni yuzaga keltirib chiqarishga qarshi qo'llaniluvchi vosita sifatida foydalaniladi [2]. Behi va nok mevalari saqlanuvchanlik xususiyati ko'p muddatli bo'lmasa ham uni qayta ishlash orqali bu mahsulotlarning haridorgirligini oshirib serdaromadlikka erishish mumkin desak mubolag'a bo'lmaydi.

Quyida behi va nok mevalaridan marmelad tayyorlash texnologiyasini yo'lga qo'yish uchun kerakli jihozlar, ishlab chiqarish uchun ketadigan sarf harajatlar va iqtisodiy samaradorlikka erishish bo'yicha ma'lumotlar beriladi.

Behi va Nok mevasining ishlab chiqarish rejasi

(so'mda) ko'rsatilgan

Mahsulot	O'lchov birligi	Kunlik	Bir kg narxi	Oylik tushum	Yillik tushum	Oylik ishlab chiqarish	Yillik quvvat
Behi va nokli marmelad	kg	2000	70 000	140 000 000	1 680 000 000	48 000	576 000

Marmelad ishlab chiqarish uchun jihozar narxi*(so'mda) ko'rsatilgan*

№	Uskuna va jihozlar	O'lchov birligi	Soni	Bir donasining narxi	Umumiy so'mmasi
1	Marmelad lineyasi	dona	1	600 000 000	600 000 000
2	Qadoqlovchi uskuna	dona	1	100 000 000	100 000 000
So'mma					700 000 000

Ushbu marmelad ishlab chiqariladigan lineya ikki bo'nkirli bo'lib ikki xil rangda mahsulotni bir vaqtini o'zidayoq ishlab chiqariladi. Kichik biznes bilan shug'ullanuvchi tadbirkorlar uchun asosan qo'l keladi. Bundan tashqari bu lineya jihozining ma'lum bir qismini o'zgartirish orqali jele, murabbo, tamat pastasini ham ishlab chiqarish mumkin.

To'liq quvvatdagi xom ashyolar qiymati

Marmelad	O'lchov birligi	Yillik talab	Bir birlik narxi so'mda	Yillik harajatlar (so'mda)
Behi	kg	48 000	5 000	240 000 000
Nok	kg	48 000	8 000	384 000 000
Pektin	kg	100	200 000	20 000 000
Agar-agar	kg	120	170 000	20 400 000
Shakar	kg	15 000	8 000	120 000 000
Jel atin	kg	500	30 000	15 000 000
Jami				799 400 000

Marmelad ishlab chiqarish texnologiyasini yo'lga qo'yish orqali is'temol qiladigan mevalarni yil bo'yi tanavvul qilishga balki balki chiqitga mahsulotlarni chiqarmaslikka ham erishgan bo'lamiz.

Hulosa o'rnida shuni aytish mumkinki mahsulotni qayta ishlash orqali isrofgarchilikka yo'l qo'yilmaydi. Eksport hajmi kengayadi va iqtisodiy samaradorlikka erishiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati

1-PQ-4947 2017-2021 yillarni o'z ichiga olgan "Harakatlar strategiyasi" Toshkent 2017-yil.

2- <http://behi> va nokdan tayyorlangan marmelad.