

SUT VA SUT MAHSULOTLARI YETISHTIRISH VA ULARNING SIFATIGA QO`YILADIGAN TALABLAR

Nurmatova Nodira Nazirovna

*Farg'ona shahridagi Oziq-ovqat texnologiyasi va muhandisligi xalqaro instituti
Qo`qon oziq-ovqat sanoati va xizmat ko`rsatish texnikumi o`qituvchisi*

Annotatsiya: Mazkur maqolada sut va sut mahsulotlari yetishtirish va ularning sifatiga kuyiladigan talablar mazmuni aks ettirilgan

Kalit so`zlar: sut, mahsulot, ozuqa, aholi, ehtiyoj, faol moddalar, gigienik talablar, texnik reglament

Buyuk fiziolog olim I.P. Pavlov «Sut g`aroyib mahsulot bo`lib, uni tabiat o`zi yaratgan, boshqa mahsulotlarga nisbatan u yengil o`zlashishi va ozuqaviyligi bilan ajralib turadi», - deb aytgan. Kur`oni Karimning (Bakara) surasida: "Onalar bolalarini 2 yil emizadilar", - deyilgan. Zero, sut ona tanasida paydo bo`ladigan ozuqa. Ona suti gudakni barcha fiziologik ehtiyojini qondirishga mo`ljallangan. Tabiat sutni to`kis qilib yaratgan.

Axoli ovqatlanishida qoramol suti keng ishlatiladi. Sutda biologik faol moddalar mo`l bo`lib, ularning nisbati juda foydali xoldadir. Sutda organizmni yashashi va sog`lom rivojlanishi uchun hamma moddalar bor. [1]. Shuning uchin yurtimizda sutga bo`lgan ehtiyojni qondirilishi davlat siyosati darajasiga ko`tarilgan. Aholining sut va sut mahsulotlariga bo`lgan ehtiyojini qondirish maqsadida Respublikamizning turli viloyatlarida quyidagi kompaniyalar o`z faoliyatini olib borishmoqda:

- Nestle Uzbekistan (Namangan viloyati), ayni damda qo`shimcha **Lactalis** nom bilan ishlab turibdi.

- Bravo Sut (Samarkand viloyati)
- Teva loshi (Kashkadaryo viloyati)
- White milk in west (Fargona viloyati)
- Khoresm Holod (Xorazm viloyatida)
- Bostonlik sut (Toshkent viloyatida)

Mazkur korxonalarda sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonlarini tashkil etishning belgilovchi xujjatlar va qonunlar qabul qilinmoqda. Davlatimiz rahbari, vazirliklar tomonidan qabul qilinayotgan har bir qonun hujjatlarida aholi salomatligi uchun javob bera oladigan sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish va laboratoriya nazoratiga bo`lgan gigienik talablar o`z aksini topgan. Zero mazkur hujjatlar sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish va laboratoriya nazoratiga bo`lgan gigienik talablarni belgilaydi, medik-biologik talablar va sifatni sanitariya me'yorlariga mos keluvchi mahsulot ishlab chiqarishni ta'minlaydi.

Qabul qilingan Davlat hujjatlari asosida ishlab chiqilgan qoida va me'yorlarda sutni qayta ishlash korxonalarini xududi, ishlab chiqarish va yordamchi xonalari, maishiy xonalari, korxonani suv bilan ta'minlash va oqova suvlarni chiqarib yuborish (kanalizatsiya) tizimlari, ishlab chiqarish xonalarini yoritish, isitish, shamollatish va xavoni mo'tadillash tizimlari, atrof muxitni sanitariya muxofazasiga bo'lgan talablar, texnologik jixozlar, apparatlar, inventar, idish va taraga, texnologik jarayonlarga va ivitqilar ishlab chiqarishga qo'yiladigan sanitariya talablari yoritilgan. Shubibgdek, hujjatlarda laboratoriya nazoratini tashkil etish, sut va sut mahsulotlarini jo'natish, mehnat gigienasi, ishchilarni shaxsiy gigienasi, korxonada dezinfektsiya va deratizatsiya tadbirlarini o'tkazish talablari, korxonada rahbarlarini majburiyatlari, ushbu qoidalarni bajarishdagi majburiyatlar va davlat sanitariya-epidemiologik nazorati ham yoritilgan. Zero, aholi salomatligi uchun yetkazib beriladigan sut va sut mahsulotlarini qabul qilish, qayta ishlash va saqlash jarayonlari puxta tozalik va ularni ifloslanish va buzilishdan, shuningdek ularga begona predmet va moddalarni tushishidan saqlash sharoitlarida amalga oshirilishi lozim. Demak, sut mahsulotlari amaldagi me'yoriy xujjatga aniq muvofiqlikda ishlab chiqarilishi lozim.

Laboratoriya va ishlab chiqarish ivitqilarini tayyorlash "Sut sanoati korxonalarida sut qatiq mahsulotlari uchun ivitqilar tayyorlash va foydalanish bo'yicha yo'riqnoma"ga muvofiq amalga oshirilishi lozim.

Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligi **texnik reglament** O'zbekiston Respublikasi xududida muomilaga chiqarilgan va oziqaviy maqsadlarda foydalaniladigan sut va sut mahsulotlariga, jumladan hom sut, sut mahsulotlari, sut va sut mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash, tashish va yo'qotish jarayonlari, sutni qayta ishlash mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun zarur bo'lgan funktsional komponentlarga tegishlidir. Umumiy texnik reglament:

- inson xayoti va sog'lig'ini ximoya qilish va sut va sut mahsulotlarining iste'molchilarini chalg'ituvchi harakatlarning oldini olish;
- texnik jihatdan tartibga solish qoidalari va printsplarini amaliyotga joriy etish;
- sut va sut mahsulotlariga belgilangan talablar, shu jumladana xavfsizlik talablarini uyg'unlashtirish. Umumiy texnik reglamentning talablari O'zbekiston Respublikasi hududida muomalaga chiqarilgan barcha sut va sut mahsulotlariga taaluqli. Texnik reglamentda sut va sut mahsulotlarining atamalariga, xavfsizligiga, saqlash, tashish, realizatsiya qilish va utelizatsiya qilish talablari, namunalarni tanlab olish qoidalari va sinov uslublari, belgilangan talablarga muvofiqligini baxolash tartibi, davlat nazoratini o'tkazish hamda sut va sut mahsulotlarini qadoqlash va yorliqlashga bo'lgan talablar belgilangan.

Xulosa qilib aytganda, sutni inson organizmi uchun goyat muhim mahsulot ekanligini qayd qilish mumkin. Fiziolog I.P. Pavlov o'z tarkibiga ko'ra sutga teng keladigan mahsulotning o'zi yo'k, deb ta'rif bergani bejiss emas.

ADABIYOTLAR RO`YXATI:

1. Sh.A.Normatova, SH.S. Baxritdinov. Sut va sut mahsulotlarining sifati va xavfsizligi muammolari Farg`ona – 2016
2. O'zbekiston Respublikasi Sanitariya-Epidemiologik osoyishtalik va jamoat salomatligi xizmatining Qarori. Sut va Sut mahsulotlarini ishlab chiqaruvchi korxonalariga qo'yiladigan sanitariya-gigiena talablarini (0039-22-son sanqvan) tasdiqlash to'g'risida [O'zbekiston Respublikasi Adliya vazirligi tomonidan 2023 yil 11 yanvarda hisobga olindi, hisob raqami 133]
3. Fayziev J.S. Sut va sut mahsulotlari texnologiyasi. Toshkent – 2019

