

OVQATDAN ZAHARLANISH MUAMMOSINI YECHISHDA INNOVATSION
YONDASHUVLAR

Mamatova Gulrux Yo'ldashboy qizi

Dadajanova Dinora Baxtiyor qizi

Olmaliq Abu Ali ibn Sino nomidagi Jamoat Salomatligi texnikumi

Annotatsiya: *Ushbu maqolada konserva oziq-ovqat mahsulotlaridan zaharlanishning kelib chiqishi va uning oldini olish choralari ko`rilgan. Konserva mahsulotlari inson hayoti uchun xavflilik darajasini o`rganish nazarda tutilgan.*

Kalit so`zlar: *botulizm, kasallik, zaharlanish, ovqat, mahsulot, meva-sabzavot, zardob, konserva.*

Kirish

Pishiqlik mavsumi hamma uy bekalarimiz qishgi mavsumga tayyorgarlik ko`rish maqsadida uylarida konservalar tayyorlashni boshlaydilar. Biroq shifokorlarimiz og`ir kasalliklardan biri hisoblangan botulizmni oldini olish maqsadida uyda konserva mahsulotlarini tayyorlamaslikni va uyda tayyorlangan konserva mahsulotlarini iste`mol qilmaslikni tavsiya etishmoqda.

Muhokama va natijalar

Botulizm uzi qanday kasallik? Uning oqibatlari qanday? Bu haqda batafsil ma`lumotni Sogliqni saqlash vazirligi Respublika Davlat sanitariya-epidemiologiya nazorati markazi Ovqatlanish gigenasi bo`limi mudiri Qamriddin Boqiyevdan oldik. Biz mutaxassis sifatida birinchi navbatda odamlarning bu boradagi saviyasini, bilimini va gigiyenik madaniyatini oshirishimiz lozim. Kasallik uyda konservalangan mahsulotlardan kelib chiqadi. Buning asosiy sababi shuki, xonadonlarda texnologik talablarga to`liq rioya qilinmaydi va buning iloji ham yo`q. Ushbu kasallikning qo`zg`atuvchilar tashqi muhitda suvda, tuproqda keng tarqalgan. Bular noqulay sharoitda ustiga qobiq hosil qiladi. Qachonki ular o`zi uchun qulay sharoitga, ya`ni kislorodsiz joyga tushsa ular qobigidan chiqib, vegetativ holatga o`tib ko`paya boshlaydi, biologik toksin ishlab chiqaradi. Ushbu qobiq ichida qancha muddat bo`lsa ham turaveradi. Toksinlar inson uchun juda zaharli. Kislorodli oddiy havoda esa ular yashay olmaydi, parchalanib ketadi.

Botulizm uzi nima? Botulizm kasalligi ayrim hollarda o`lim bilan tugaydigan, og`ir turdagi ovqatdan zaharlanish bo`lib, uy sharoitida tayyorlangan pomidor, bodring, patisson marinadi, baqlajon iknasi

va boshqa konserva mahsulotlarini iste`mol qilish oqibatida yuzaga keladi.

Nima qilish kerak? Kasallik sporalari o`lishi uchun +120 darajali harorat bo`lishi kerak. 20 daqiqadan oshiq qaynab turishi kerak. Bundan tashqari 2,5 atmosferadan yuqori bosimda sterillanishi kerak. Sporalar bankalarga tushib qolsa

ular qobiqdan chiqib ko`payadi va o`zidan toksin ishlab chiqaradi. Buni iste'mol qilgan odam botulizm kasaliga chalinishi mumkin. Shu sababli biz uy sharoitida konserva tayyorlamaslikni tavsiya etamiz. Albatta, shuncha odam uyda tayyorlayaptiku deyishingiz mumkin. Ha, lekin bu milliondan bitta holatda uchrasa ham bir inson uchun ayanchli natijalarga sabab bulishi mumkin.

Vaqtida yordam berilsa-chi? Kasallik yuzaga kelib u markaziy nerv tizimi neyronlarini falajlaydi. Kasallikka zudlik bilan davo choralari ko`rilmasa u o`lim bilan tugashi mumkin. Kasallikning yashirin ya'ni inkubasion davri 14 kunni tashkil qiladi.

Eng achinarlisi... Bu kasallikni o`z qo`llarimiz bilan keltirib chiqaramiz va o`z qo`llarimiz bilan yaqinlarimizni zaharlaymiz! Bu kasallik quzqatuvchisi hech bir dezinfekcion moddalarga o`lmaydi faqat ishqorli kislotali muhitda o`sishtan to`xtashi mumkin. Buni o`ldirish uchun termik obrabotkani kuchaytirish lozim.

Zaharlanish belgilari qanday?

- Holsizlanish, ko`ngil aynishi, qayd qilish, og`iz qurishi;
- Ko`rishning xiralanishi;
- Buyumlarni ikkitadan ko`rinishi; □ Ko`z qovog`ining osilishi; □ Ovoz bug`ilishi.

Botulizmga chalinmaslik uchun...

- Uy sharoitida pomidor, bodring, patisson marinadi, baqlajon ikralari kabi konserva mahsulotlarini tayyorlamaslik;
- Belgilanmagan joylar, ko`cha-kuylarda sotilayotgan konserva mahsulotlarini harid qilmaslik;
- Do`konlardan konserva mahsulotlarini harid qilish jarayonida mahsulot yorlig`i va unda keltirib o`tilgan ishlab chiqaruvchi korxonasi nomi, ishlab chiqarilgan sanasi, yaroqlilik muddatiga alohida e`tibor berish;
- Har qanday konserva mahsulotlarini ochishdan oldin uni chayqamasdan yaxshilab ko`zdan kechirish, qopqog`i ko`tarilmaganligiga, suyuqligining tiniqligiga va mahsulotning ezilmaganligiga e`tiborli bo`lish lozim.

Xulosa

Botulizm kasalligini davolash hamda asoratlarini oldini olishning yagona yo`li shifokorga o`z vaqtida murojaat qilish. Bemorni uy sharoitida o`zboshimchalik bilan davolash og`ir asoratlarga, hattoki o`limga olib kelishi mumkin. Shu sababli kasallik belgilari kuzatilsa, zudlik bilan shifoxonaga murojaat qilish lozim!

Bugungi kunda tibbiyot ancha rivojlangan. Hozirda kasallik toksiniga qarshi har bir yuqumli kasalliklar shifoxonasida anatoksin zardoblar bor. Ushbu zardob qanchalik tez va vaqtida organizmga quyilsa va neytrallansa kasallikdan shuncha tez forig` bo`lishi mumkin.



REFERENCES:

1. Q. O. Dodoyev. Konservatsionnaya tekhnologiya oziq-ovqat mashsulotlari texnologiyasi. Toshkent. "Noshir" 2009 y.
2. O'zbekiston qishloq va suv xo'jaligi jurnali Maxsus son 2019 yil, ToshDAU, A.Rasulov assistent, S.Sharipov t.f.n dotsent
3. R.Jo'rayev. Mevasabzavotlarni saklash va dastlabki ishlov berish texnologiyasi, T., 2000. Dyachenko V. S, Bolezni i vrediteli ovoshey i kartofelya pri xranenii, 2 izd. M., 1985.
4. Axmedov.A.U. Meva sabzavotlarni konservalash texnologiyasi. Jizzax Redaksiya nashriyot bo'limi. 2007 y

