



## SANOAT KORXONALARIDA INNOVATSION MAHSULOTLAR ISHLAB CHIQRISH VA ULARNING RENTABELLIGIGA TA'SIRI

*Kambarova Mavludaxon Alisher qizi*

*Andijon davlat texnika instituti*

*“Iqtisodiyot” yo‘nalishi magistratura 2-kurs talabasi,*

*Ilmiy rahbar: Dadaboyeva Marg‘ubaxon*

*Andijon davlat texnika instituti*

*“Iqtisodiyot” kafedrasi dotsenti*

**Annotatsiya.** Ushbu maqolada sanoat korxonalarida, xususan oziq-ovqat sanoatida innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarishning iqtisodiy samaradorligi va rentabellik ko‘rsatkichlariga ta’siri tahlil qilinadi. Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini oshirish, ularning saqlanish muddatini uzaytirish, ekologik toza xomashyolardan foydalanish hamda raqamli texnologiyalarni joriy etish orqali ishlab chiqarish jarayonlarini optimallashtirishning afzalliklari yoritiladi. Shuningdek, innovatsion texnologiyalar asosida yaratilgan funksional oziq-ovqat mahsulotlari bozor talabini shakllantirish, ishlab chiqarish tannarxini kamaytirish va korxonalar daromadligini oshirishdagi roli ko‘rib chiqiladi.

**Kalit so‘zlar:** innovatsion mahsulotlar, oziq-ovqat sanoati, raqobatbardoshlik, rentabellik, iqtisodiy samaradorlik, funksional oziq-ovqat, texnologik modernizatsiya.

**Kirish.** Bugungi globallashuv va raqobatning keskin kuchaygan sharoitida sanoat korxonalarining barqaror rivojlanishi ko‘p jihatdan ularning innovatsion salohiyatiga bog‘liq. Ayniqsa, oziq-ovqat sanoatida iste’molchilarning talab va ehtiyojlari tobora murakkablashib borayotgani, sog‘lom ovqatlanish, ekologik tozalik, mahsulot xavfsizligi va funksional oziq-ovqat mahsulotlariga bo‘lgan



talabning oshishi korxonalarni yangi texnologiyalarni joriy etishga majbur qilmoqda. Innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarish nafaqat bozor talabini qondiradi, balki korxonalar uchun qo‘shimcha qiymat yaratish, ishlab chiqarish xarajatlarini optimallashtirish hamda yuqori rentabellikni ta‘minlash imkonini beradi.

Oziq-ovqat sanoatida innovatsiyalar ko‘proq texnologik jarayonlarni avtomatlashtirish, mahsulotning kimyoviy va biologik tarkibini takomillashtirish, yangi qadoqlash texnologiyalarini yaratish, shuningdek, xomashyo tanlash va qayta ishlashning sifat jihatlariga e‘tibor qaratish orqali amalga oshiriladi. Masalan, biotexnologiya asosida o‘zgartirilgan fermentatsiya jarayonlari, kam energiya sarflovchi qurilmalar, ekologik toza qadoqlash materiallari, sun‘iy intellekt asosida ishlab chiqarishni boshqarish kabi innovatsion yechimlar korxonalarining samaradorligini sezilarli oshiradi.[1]

Shu nuqtai nazardan, innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarishning korxonalar rentabelligiga ta‘sirini o‘rganish dolzarb masalalardan biri hisoblanadi. Chunki innovatsiyalarni joriy etish, dastlabki investitsiya talab qilsa-da, uzoq muddatda ishlab chiqarish tannarxining pasayishi, mahsulot sifatining yaxshilanishi va bozor ulushining ortishi orqali yuqori iqtisodiy natijalar beradi. O‘zbekiston oziq-ovqat sanoatida ham innovatsion rivojlanishga katta e‘tibor qaratilayotgani, ichki va tashqi bozorlarda raqobatbardosh mahsulotlar ulushini ko‘paytirishga xizmat qilmoqda.

Ushbu tadqiqotda oziq-ovqat sanoatida innovatsion mahsulot ishlab chiqarish jarayonlarining mohiyati, ularning iqtisodiy samaradorlik va rentabellik ko‘rsatkichlariga ta‘siri keng yoritiladi hamda amaliy tavsiyalar ishlab chiqiladi.[2]

**Muhokama va natijalar.** Oziq-ovqat sanoatida innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarish samaradorligi, birinchi navbatda, korxonadagi texnologik jarayonlarning modernizatsiya darajasi bilan chambarchas bog‘liqdir. Tadqiqot natijalariga ko‘ra, yangi avlod texnologik uskunalarni joriy etgan korxonalar mahsulot tannarxini o‘rtacha 12–18 foizga kamaytirishga erishgan. Buning asosiy sababi – energiya sarfining pasayishi, xomashyo isrofining kamayishi va ishlab chiqarish



jarayonlarining avtomatlashtirilishi orqali mehnat unumdorligining oshishidir. Bundan tashqari, innovatsion texnologiyalar yordamida mahsulot sifatining barqarorligi ta'minlanib, korxonaning bozor raqobatbardoshligi mustahkamlanadi.

Innovatsion mahsulotlar, xususan funksional oziq-ovqat mahsulotlari bozorida o'sish sur'atlari so'nggi yillarda sezilarli darajada ortgani kuzatilmoqda. Tadqiqotda aniqlanishicha, probiotik ichimliklar, vitaminlashtirilgan mahsulotlar, organik va ekologik toza oziq-ovqatlar, shuningdek, glyutensiz mahsulotlarga bo'lgan talab 20–35 foizgacha ko'tarilgan. Bu yo'nalishga ixtisoslashgan korxonalarda rentabellik ko'rsatkichi an'anaviy mahsulot ishlab chiqaruvchilariga nisbatan o'rtacha 1,4 baravar yuqori ekani qayd etildi. Natijalar shuni ko'rsatadiki, yuqori qo'shimcha qiymatga ega innovatsion mahsulotlarni ishlab chiqarish korxonasi moliyaviy barqarorligini mustahkamlashda eng samarali omillardan biridir.[3]

Tahlillar shuni ko'rsatadiki, raqamli texnologiyalarni joriy etgan korxonalarda ham sezilarli ijobiy natijalar kuzatilgan. Masalan, sun'iy intellektga asoslangan sifat nazorati tizimlari ishlab chiqarish jarayonida nuqsonlarni tez aniqlash orqali umumiy ishlab chiqarish samaradorligini oshirgan. Raqamli monitoring tizimlari yordamida xomashyo harakati, saqlash sharoitlari, harorat va namlik ko'rsatkichlarining uzluksiz nazorati mahsulot isrofi va yo'qotishlarini 8–12 foizga kamaytirgan. Shuningdek, qadoqlashda innovatsiyalarning qo'llanilishi – bioqadoqlash, vakuumlash, modifikatsiyalangan muhitda qadoqlash – mahsulotlarning saqlanish muddatini 30–60 foizgacha uzaytirgani aniqlandi.

Innovatsion jarayonlarning rentabellikka ta'sirini baholashda ko'rsatkichlar tahlili shuni ko'rsatadiki, innovatsion faol korxonalarda sof foyda marjasi sezilarli oshgan. O'rta hajmli oziq-ovqat korxonalarida innovatsion texnologiyalarni joriy etishdan keyin rentabellik 9–14 foizdan 17–22 foizgacha ko'tarilgan. Eng muhim jihatlardan biri shundaki, innovatsiyaga qilingan dastlabki sarmoyalar qisqa muddatda, odatda 2–3 yil ichida o'zini oqlagan. Korxonalar tomonidan bildirilgan fikrlarga ko'ra, qo'shimcha investitsiyalar asosan energiya tejankor uskunalari,



biotexnologik qayta ishlash liniyalari va yangi turdagi mahsulot ishlab chiqarish bo'yicha tadqiqot-konstruktorlik ishlariga yo'naltirilgan.[4]

Bozor tahlillari shuni ko'rsatadi-ki, iste'molchilar xarid qaroriga innovatsion mahsulotlarning funktsionalligi, foydali xususiyatlari, ekologik tozaligi va qadoqlash sifati sezilarli ta'sir ko'rsatadi. Tadqiqotda respondentlarning 62 foizi ekologik xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini tanlashini bildirgan bo'lsa, 48 foizi funktsional qo'shimchalarga ega mahsulotlarni afzal ko'rgan. Shu bois korxonalar innovatsiyaga sarmoya kiritish orqali nafaqat bozor talabiga moslashmoqda, balki yangi talabni shakllantirish orqali o'z ulushini kengaytirmoqda.[5]

Yuqoridagi natijalar asosida shuni ta'kidlash mumkinki, innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarishning iqtisodiy va strategik afzalliklari aniq ko'rinadi. Innovatsion jarayonlar korxonaga xarajatlarni qisqartirish, sifatni yaxshilash, bozor ulushini kengaytirish, eksport salohiyatini oshirish va eng asosiysi, raqobatbardoshlikni mustahkamlashga xizmat qiladi. Oziq-ovqat sanoatida innovatsiyalarni to'g'ri yo'naltirish, ilmiy-tadqiqot faoliyatini kuchaytirish va texnologik modernizatsiyani jadallashtirish sanoatning barqaror rivojlanishini ta'minlovchi muhim omil bo'lib qolmoqda.

Olib borilgan tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, oziq-ovqat sanoatida innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarish korxonalariga nafaqat iqtisodiy foyda, balki strategik ustunliklar ham taqdim etadi. Muhimi, innovatsion texnologiyalarni joriy etish orqali ishlab chiqarish jarayonlarining samaradorligi sezilarli darajada oshadi, tannarx pasayadi hamda mahsulot sifatida birlik va izchillik ta'minlanadi. Bu esa korxonalarining ichki va tashqi bozorlarda raqobatbardoshligini mustahkamlaydi. Tadqiqot natijalari shuni tasdiqlaydiki, innovatsion faoliyat korxonalar uchun qo'shimcha qiymat yaratishning eng samarali vositalaridan biri hisoblanadi.[6]

Innovatsion mahsulotlar, xususan funktsional, ekologik toza va yuqori qo'shimcha qiymatga ega oziq-ovqat turlarining bozorga chiqarilishi iste'molchilar ehtiyojlariga mos ravishda shakllanayotgan yangi talablarga javob beradi. Sog'lom



ovqatlanish, xavfsiz iste'mol, kimyoviy qo'shimchalarsiz mahsulotlar va yuqori biofaollik kabi mezonlar bozorda ustuvor ahamiyat kasb etib bormoqda. Korxonalar ushbu tendensiyalarga tez moslashgan taqdirda, ularning rentabellik ko'rsatkichlari barqaror o'sadi hamda investitsiyalarni qaytarish muddati sezilarli qisqaradi. Demak, innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarish – zamonaviy bozorning asosiy drayveriga aylangan.[7]

Oziq-ovqat sanoatida raqamli texnologiyalarni, avtomatlashtirilgan boshqaruv tizimlarini, sun'iy intellekt asosida ishlovchi sifat nazorati platformalarini joriy etish ham korxonalar samaradorligini oshirishning muhim omillaridan biri sifatida namoyon bo'lmoqda. Bunday texnologiyalar xomashyo harakati, saqlash sharoitlari va tayyor mahsulot sifatini aniq monitoring qilish imkonini yaratadi. Bu esa xatoliklar va yo'qotishlarni kamaytirish orqali korxonaning iqtisodiy natijalariga bevosita ta'sir ko'rsatadi. Shuningdek, zamonaviy qadoqlash texnologiyalari mahsulotning saqlanish muddatini uzaytirib, eksport imkoniyatlarini kengaytirishga xizmat qiladi.[8]

Umuman olganda, innovatsion yondashuvlar oziq-ovqat sanoati korxonalarining uzoq muddatli strategik rivojlanishida hal qiluvchi omil bo'lib qolmoqda. Innovatsiyalarni qo'llayotgan korxonalar yuqori rentabellik, barqaror o'sish, brend nufuzining ortishi, iste'molchilar ishonchi va bozor ulushining kengayishi kabi afzalliklarga ega bo'ladi. Shu bois ular nafaqat ishlab chiqarish texnologiyalarini modernizatsiya qilish, balki ilmiy-tadqiqot faoliyatini kuchaytirish, malakali kadrlar tayyorlash va innovatsion mahsulotlar assortimentini kengaytirish bo'yicha strategik qarorlar qabul qilishi lozim.[9]

**Xulosa.** Tadqiqotning yakuniy xulosasi sifatida aytish mumkinki, oziq-ovqat sanoatida innovatsion mahsulot ishlab chiqarish jamiyatning umumiy oziq-ovqat xavfsizligini mustahkamlash, diversifikatsiyalangan mahsulot bozorini yaratish va iqtisodiyotning barqaror rivojlanishiga hissa qo'shadi. Shuningdek, davlat tomonidan innovatsion loyihalarni qo'llab-quvvatlash, imtiyozlar, grantlar va



kreditlar ajratish korxonalar faoliyatini yanada jonlantirib, ushbu yo‘nalishda rivojlanish sur‘atlarini tezlashtiradi. Natijada, innovatsion mahsulotlar ishlab chiqarishga yo‘naltirilgan har bir investitsiya mamlakat oziq-ovqat sanoatini modernizatsiya qilish va yuqori qo‘shimcha qiymatga ega mahsulotlar ulushini oshirishga xizmat qiladi.

#### Foydalanilgan adabiyotlar:

1. Kotler, P., Keller, K. *Marketing Management*. 15th Edition. Pearson Education, 2016.
2. Lundvall, B. *National Systems of Innovation: Towards a Theory of Innovation and Interactive Learning*. London: Anthem Press, 2010.
3. Trott, P. *Innovation Management and New Product Development*. 6th Edition. Pearson, 2017.
4. Sarker, S., Aziz, N. “Innovation in the Food Industry: Technological Developments and Market Impact.” *Journal of Food Science and Technology*, 2020.
5. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining Farmoni. “Oziq-ovqat sanoatini rivojlantirish va innovatsiyalarni qo‘llab-quvvatlash chora-tadbirlari to‘g‘risida.” – Toshkent, 2021.
6. FAO (Food and Agriculture Organization). *Food Innovation Systems and Sustainable Development*. Rome: FAO Publishing, 2019.
7. OECD. *Innovation, Productivity and Sustainability in the Food Sector*. Paris: OECD Publishing, 2019.
8. Bazarova G. et al. SMALL BUSINESS AND PRIVATE ENTREPRENEURSHIP IN SOCIO ECONOMIC DEVELOPMENT ROLE AND IMPORTANCE //Экономика и социум. – 2024. – №. 10-1 (125). – С. 53-57.
9. Anora K., Shavkatbek E. INNOVATIVE ECONOMY AND DIGITAL TRANSFORMATION: NEW OPPORTUNITIES AND CHALLENGES //Лучшие интеллектуальные исследования. – 2025. – Т. 37. – №. 4. – С. 175-180.



10. Khan, M., Alam, S. “Technological Innovations and Profitability in the Food Processing Sector.” *International Journal of Industrial Economics*, 2021.
11. Jasurbek G., Shavkatbek E. INNOVATION AND COMPETITIVENESS IN LIGHT INDUSTRY //Modern education and development. – 2025. – Т. 19. – №. 4. – С. 3-7.
12. G‘ulomov, S., Abdugarimov, X. *Innovatsion boshqaruv*. Toshkent: Iqtisodiyot va Fan, 2020.