

MUZLATILGAN NON MAHSULOTLARI ISHLAB CHIQRISHDA O'SIMLIK ASOSLI QO'SHIMCHALARNI QO'LLASHNING MUAMMOLARI VA ISTIQBOLLARI

PhD Gulnoza Aliyeva,

Namangan davlat texnika universiteti

Epidemiologik tadqiqotlar inson organizmida oqsil almashinuvining buzilishi bilan bog'liq kasalliklarning keng tarqalganligini ko'rsatadi kleykovina enteropatiyasi (seliakiya kasalligi), ya'ni bug'doy, javdar, arpa va suli kleykovinasiga genetik o'zlashtira olmaydi.

Un mahsulotlari inson organizmi uchun uglevodlarning asosiy yetkazib beruvchisi bo'lib (mahsulotning DM ning taxminan 70% ni tashkil etadi), bu ularning diabet bilan kasallangan odamlar tomonidan iste'mol qilinishini cheklaydi.

Dietologlarning fikricha, qandolat mahsulotlari ham inson salomatligi uchun xavf omillari bo'lib, semirishga – 20,0 – 30,0, qandli diabet – 10,0 – 20,0, yurak-qon tomir kasalliklariga – 5,0 - 15,0 % sabab bo'ladi. Ushbu mahsulotning ozuqaviy va energiya qiymatini tahlil qilish, shuningdek, ionli iste'mol xususiyatlari an'analarini saqlab, uning kimyoviy tarkibini tuzatish zarurligini ko'rsatadi.

Shuning uchun un mahsulotlarining kimyoviy tarkibini takomillashtirish bo'yicha ilmiy izlanishlar olib borish, ulardagi eng muhim ingrediylarning tarkibini an'anaviy bo'lmagan tabiiy xomashyodan tayyorlangan qayta ishlash mahsulotlarini retsept tarkibiy qismlari sifatida qo'llash orqali oshirish. Ushbu tadqiqotlarning istiqbollari, ayniqsa odamlarning turmush tarzining o'zgarishi va asosiy "tsivilizatsiya kasalliklari" (ateroskleroz, qandli diabet, immunitet tanqisligi, semizlik, disbakterioz va boshqalar) rivojlanishi bilan bog'liq holda mahalliy va xorijiy tadqiqotchilar tomonidan tasdiqlangan va etarli ovqatlanishning asosiy postulatlarini bilan belgilanadi.

Non mahsulotlari bozorining rivojlanishi hozirda asosan noan'anaviy xom ashyo turlari hisobiga sodir bo'lmoqda. Biroq, yuqori sifatli nonga bo'lgan talab hali ham aholining ko'pchiligi uchun "ijtimoiy" mahsulot bo'lib qolmoqda. Iste'molchilar, shu jumladan yuqori ijtimoiy darajaga ega bo'lganlar, "milliy" stereotipning asiri bo'lib, non qimmat mahsulot bo'lishi mumkinligiga tayyor emaslar.

Bugungi kunda aholining sog'lom ovqatlanishiga bo'lgan ehtiyoji ortib borayotgani sababli, oziq-ovqat sanoati oldida mahsulotlarning nafaqat ta'mi, balki ularning biologik va ozuqaviy qiymatini oshirish talabi turibdi. Shu nuqtai nazardan, oziqlanish fanining zamonaviy tendensiyalari un mahsulotlari, ayniqsa, non mahsulotlari assortimentini kengaytirish orqali aholining turli toifalari uchun foydali va funksional oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishni nazarda tutadi. An'anaviy nonlar asosan birinchi navli bug'doy unidan tayyorlanadi, biroq bunday mahsulotlarda vitaminlar, minerallar va oziq tolalar miqdori nisbatan past bo'ladi. Shu bois, zamonaviy ishlab chiqarish texnologiyalari asosida non mahsulotlarining ozuqaviy tarkibini boyitish orqali biologik to'liqroq mahsulotlar yaratish muhim vazifaga aylangan.

Bunday yondashuv quyidagi yo'llar orqali amalga oshirilmoqda:

- Noan'anaviy xom ashyolardan foydalanish; masalan, sulii, javdar, mosh, no'xat, zig'ir urug'i, qovoq urug'i unlari, shuningdek, makkajo'xori, soya va boshqa dukkakli mahsulotlar asosida tayyorlanadigan nonlar.
- Vitamin va mineral premikslar qo'shish – A, E, D vitaminlari, temir, kaltsiy, magniy kabi moddalar bilan boyitilgan mahsulotlar aholining ma'lum guruhlari (homilador ayollar, bolalar, qariyalar) uchun foydalidir.
- Oziq tolaga boy komponentlar qo'shish – bu ichak faoliyatini yaxshilaydi va hazm jarayonini normallashtiradi. Masalan: kepek, sabzavot kukunlari, dengiz o'tlari, zubturus va boshqalar.

- Probiotik va prebiotik moddalar non mahsulotlariga foydali mikroorganizmlarni qo'shish orqali ularni funksional oziq-ovqat darajasiga ko'tarish mumkin.

- Qand va tuz miqdorini kamaytirish yurak-qon tomir kasalliklari oldini olishga xizmat qiladi.

Bunday yondashuvlar nafaqat aholining umumiy sog'lig'ini yaxshilashga, balki turli xil parhezlariga mos mahsulotlar ishlab chiqishga ham xizmat qiladi. Shu bilan birga, bunday non mahsulotlari eksport salohiyatini oshirish, ichki bozorda sog'lom ovqatlanish madaniyatini rivojlantirish uchun muhim poydevor hisoblanadi.

O'zbekistonda aholini profilaktika sog'lomlashtirish yo'nalishiga ham katta e'tibor berilmoqda ("Fuqarolar salomatligini muhofaza qilish to'g'risida"gi O'zbekiston Respublikasining 1996 yil 29 avgustdagi 265-1-sonli qonuni).

Oziq-ovqat sanoati tarmoqlarini rivojlantirishning ustuvor yo'nalishi mahalliy xomashyodan o'zimizda mahsulot ishlab chiqarishni kengaytirish maqsadida ishlab chiqarishni diversifikatsiya qilishdan iborat bo'lib, bu bizga bozor talabiga javob beradigan va aholi ehtiyojlarini qondira oladigan turli xil mahsulotlarni ishlab chiqarish imkonini beradi hamda aholining "sog'lom oziq-ovqat" segmentidagi mahsulotlarga bo'lgan ehtiyoji qisman to'ldiradi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Strelyuxina A.N. Non mahsulotlari misolida oziq-ovqat sifati va xavfsizligini tizimli ta'minlash / A.N. Strelyuxina, S.A. Machixin, A.M. Vasilev // Oziq-ovqat sanoati. -2014 yil. № 7. – P.11.

2. Vitavskaya A.V. "Tirik" oziq-ovqat yaratish uchun don ekinlarini qayta ishlashning noan'anaviy usullari / A.V. Vitavskaya, G.K. Altynboeva // Xalqaro materiallar. ilmiy-amaliy konf. "G'alla va boshqa o'simlikchilik mahsulotlarini yetishtirish, o'rim-yig'imdan keyingi qayta ishlash, saqlash va qayta ishlashni ilmiy

ta'minlash muammolari". – Qozog'iston donchilik ilmiy-tadqiqot instituti materiallari. - 3-son. - Ostona - 2001. - B.329-331.

3. Lagoda V.V. Nonning ozuqaviy qiymati muammosi / V.V. Lagoda, S.D. Dauletova, K.K. Omarov // Materials International. Ilmiy va amaliy konf. "G'alla va boshqa o'simlikchilik mahsulotlarini yetishtirish, o'rim-yig'imdan keyingi qayta ishlash, saqlash va qayta ishlashni ilmiy ta'minlash muammolari". -Qozog'iston donchilik ilmiy-tadqiqot instituti materiallari. -3-son.-Ostona.- 2001. – B.287-288.

4. Muzalevskaya R.S. Yovvoyi dorivor o'simliklar qo'shimchalari bilan non mahsulotlari / R.S. Muzalevskaya, N.A. Baturina // OrelGIET xabarnomasi - 2012. - No 3 (21). – B.23.