

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINING ASSORTIMENTI

*Farg'ona imkoniyatlari cheklangan shaxslar uchun
ixtisoslashtirilgan kasb-hunar maktabi o'qituvchisi*

Muminov Azizbek Yakubaliyevich

Annotatsiya: *Tovarlar assortimenti deb, biror belgi bo'yicha bir-biriga o'xshash tovarlar turlarining yig'indisiga aytiladi. Odatda, turli o'lchov va ko'rinishdagi bir xil funksional xususiyatlarga ega tovarlar asnavimentni tashkil qiladi.*

Kalit so'zlar: *gastronomiya va baqqollik mahsulotlari, don va don mahsulotlar, meva va sabzavot mahsulotlari, kraxmal, qand-shakar, qandolat mahsulotlari, lazzatli taomlar va boshqa turdagi mahsulotlar*

Mahsulot sifati — mahsulotning o'z funksiyasiga ko'ra ayrim ehtiyojlarni qondirishini ta'minlay oladigan xususiyatlar yig'indisidir.

Tovarlar assortimenti deb, biror belgi bo'yicha bir-biriga o'xshash tovarlar turlarining yig'indisiga aytiladi. Odatda, turli o'lchov va ko'rinishdagi bir xil funksional xususiyatlarga ega tovarlar asnavimentni tashkil qiladi.

Tovarshunoslik fani tovarlar ijtimoiy iste'mol qiymatining shakllanishi, sotilishi va ishlatilishi yoki iste'mol qilinishi davridagi o'zgarish qonuniyatlarini o'rganuvchi iqtisodiy fandır. Ijtimoiy iste'mol qiymati iborasi ishlatilishining sababi shundaki, tovarshunoslik fani sotish uchun mo'ljallangan mehnat mahsulining iste'mol qiymatinigina o'rganadi.

Turkumlash, turlarga ajratish deganda, tovarlarning umumiy xarakterli belgilari, xususiyatlariga qarab ma'lum turlarga ajratish tushuniladi.

Tovarshunoslikda tovarlarni turkumlash juda katta amaliy ahamiyatga ega, chunki katta nomenklaturadagi oziq-ovqat tovarlarini ma'lum bir tartibga solmasdan turib ishlab chiqarishni ilmiy rejalashtirishda, hisob-kitob ishlarini olib borishda, tovarlarning assortimenti, sifati va iste'mol qiymatini mukammal o'rganishda katta qiyinchiliklarga duch kelamiz.

Oziq-ovqat tovarlarini turkumlashda ularning har xil xususiyatlari hisobga olinadi: paydo bo'lishi, kimyoviy tarkibi, xom ashyoning qayta ishlanganlik darajasi, foydalanilishiga qarab va boshqalar.

Masalan, kelib chiqishiga qarab hamma oziq-ovqatlarni — o'simlik mahsulotlari yoki hayvon mahsulotlariga, kimyoviy tarkibi bo'yicha esa oqsilli, yog'li yoki uglevodga boy mahsulotlarga, qayta ishlanganligiga qarab esa xom ashyo, yarim tayyor mahsulotlar, tayyor mahsulotlarga, ishlatilishiga qarab esa ozuqaviy hamda lazzatli mahsulotlarga bo'lish mumkin. Ammo oziq-ovqat mahsulotlarini bunday turkumlashda ham ayrim kamchiliklar mavjuddir. Masalan, hozirgi kunda ba'zi oziq-ovqat mahsulotlari tayyorlashda o'simlik va hayvon mahsulotlari ishlatiladi yoki bo'lmasa, oqsilga boy mahsulotlar tarkibida yog'lar

ham, uglevodlar ham ma'lum darajada uchraydi. Lazzatli mahsulotlar turkumiga kiradigan ba'zi tovarlar ozuqaviylik qiymatiga ham egadir.

Savdo shoxobchalarida, oziq-ovqat mahsulotlari shartli ravishda ikki turga ajratiladi: gastronomiya va baqqollik mahsulotlari.

Gastronomiya tovarlariga go'sht mahsulotlari, baliq mahsulotlari, sut mahsulotlari, moylar, vinolar, konservalar va boshqalar kiradi.

Baqqollik mahsulotlari turkumiga esa yormalar, un, makaron mahsulotlari, hamirturush, choy, tuz, qand, kofe, tamakilar va boshqalar kiradi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini bunday turkumlash ham kamchilikdan holi emas, chunki non, sabzavotlar, mevalar, qandolat mahsulotlari hech qaysi turga kiritilmagan. Shuning uchun ham hozirgi kunda oziq-ovqat mahsulotlarini turkumlashni o'rganish, bunday ishlarga qaratilgan ilmiy tadqiqotlarni yo'lga qo'yish zarurdir.

Oziq-ovqat mahsulotlari kimyoviy tarkibi, kelib chiqishi va ishlab chiqarishdagi qatnashishiga qarab, quyidagi turlarga ajratilgan. 1) don va don mahsulotlari; 2) meva va sabzavot mahsulotlari; 3) kraxmal, qand-shakar, qandolat mahsulotlari; 3) lazzatli mahsulotlar; 4) ovqatga ishlatiladigan yog'lar; 4) sut va sut mahsulotlari; 5) go'sht va go'sht mahsulotlari; 6) tuxum mahsulotlari; 7) baliq va baliq mahsulotlari.

Don va don mahsulotlar turiga don, un, yorma, non va makaron mahsulotlari kiradi. Bu mahsulotlar uglevodlarga, ya'ni kraxmalga juda boydir.

Meva va sabzavot mahsulotlari turiga ho'l mevalar, sabzavotlar, ko'ziqorinlar va ularni qayta ishlashdan hosil bo'lgan mahsulotlar kiradi. Ular yuqori biologik qiymatga ega bo'lib, kaloriya berish darajasi boshqa oziq-ovqat mahsulotlaridan ancha yuqoridir.

Kraxmal, qand-shakar, qandolat mahsulotlari turiga esa kraxmal, qand-shakar, asal, patoka, shokolad, karamel va konfet mahsulotlari, meva-rezavor mevali qandolat mahsulotlari kiradi.

Lazzatli taomlar turiga esa spirtli ichimliklar, vinolar, pivolar, alkogolsiz ichimliklar, ziravorlar, to'z, choy, kofe mahsulotlari kiradi. Bu mahsulotlar tarkibida spirt, kofein moddalari borligi bilan ajralib turadi.

Sut va sut mahsulotlari turiga sut, tvorog, qaymoq, smetana, achitilgan sut mahsulotlari, sariyog', pishloqlar kiradi. Bu mahsulotlar ham yuqori biologik qiymatga ega bo'lib, odam organizmida tez hazm bo'ladi.

Yog'lar turiga ovqatga ishlatiladigan o'simlik moylari, hayvon yog'lari, margarinlar kiradi. Bu mahsulotlar yuqori energiya berish qobiliyati va yerda eruvchi vitaminlarga boyligi bilan ajralib turadi.

Go'sht va go'sht mahsulotlari turiga hayvon go'shtlari, parranda go'shtlari va ularni qayta ishlashdan hosil bo'ladigan mahsulotlar, dudlangan go'shtlar va go'sht konservalari kiradi. Bu mahsulotlar umuman organizmni hayvon oqsillari bilan ta'minlaydigan asosiy manba hisoblanadi.

Tuxum mahsulotlariga esa tuxumlar va tuxum mahsulotlari kiradi. Bu mahsulotlar ham tez hazm bo'ladi va kimyoviy tarkibi bo'yicha yuqori biologik ko'rsatkichga egadir.

Baliq va baliq mahsulotlari turiga baliqlar va ulardan tayyorlangan baliq mahsulotlari hamda boshqa jonivorlarning mahsulotlari kiradi. Bu guruhga kiradigan mahsulotlar ham to'liq qiymatli oqsilga, yog'larga, vitaminlarga boyligi bilan ajralib turadi.

ADABIYOTLAR:

1. R.Normaxmatov. «Tovarshunoslik asoslari, standartlashtirish va sertifikatlashtirish» KXK uchun o'quv qo'llanma. 2004 yil
2. X.Muxitdinov va boshqalar. «Tovarshunoslik» KXK uchun o'quv qo'llanma. 2010 yil.
3. Hamidullo o'g'li, Tursunov Hojiakbar. "NEYRON TARMOQLARNING TASNIFI." Scientific Impulse 1.3 (2022): 757-763.
4. Zokirov, S. I., Sobirov, M. N., Tursunov, H. K., & Sobirov, M. M. (2019). Development of a hybrid model of a thermophotogenerator and an empirical analysis of the dependence of the efficiency of a photocell on temperature. Journal of Tashkent Institute of Railway Engineers, 15(3), 49-57.
5. Горовик, А. А., & Турсунов, Х. Х. У. (2020). Применение средств визуальной разработки программ для обучения детей программированию на примере Scratch. Universum: технические науки, (8-1 (77)), 27-29.
6. Tursunov, H. H., & Hoshimov, U. S. (2022). TA'LIM TIZIMIDA KO'ZI OJIZ O'QUVCHILARNI INFORMATIKA VA AXBOROT TEXNOLOGIYALARI FANIDA O'QITISH TEXNOLOGIYALAR. Новости образования: исследование в XXI веке, 1(5), 990-993.
7. Hamidullo o'g'li, T. H. (2022). HOZIRGI KUNNING DOLZARB IMKONIYATLARI. JAWS VA NVDA DASTURLARI. Scientific Impulse, 1(2), 535-537.
8. Hamidullo o'g'li, T. H. (2022). NEYRON TARMOQLARNING TASNIFI. Scientific Impulse, 1(3), 757-763.
9. Internet manbalar.