

**OZIQ-OVQAT SANOAT KORXONALARI FAOLIYATIDA BOSHQARUV
XUSUSIYATLARI**

Kushbakova D.B.

Jizzax Sambhram universiteti magistranti.

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15650004>

Abstract. *The food industry is a branch of the national economy that produces food products. The industry includes enterprises of meat and dairy, oil and fat, fish, flour and cereals, pasta, fruit and vegetable canning, dairy and cream, sugar, tea, confectionery, bakery, grape and champagne wines, alcohol, vodka, tobacco, brewing, thirst-quenching, soap and other industries.*

Аннотация. *Пищевая промышленность — отрасль народного хозяйства, производящая продукты питания. В состав отрасли входят предприятия мясомолочной, масложировой, рыбной, мукомольно-крупяной, макаронной, плодоовощной консервной, молочно-сливочной, сахарной, чайной, кондитерской, хлебопекарной, виноградных и шампанских вин, спиртовой, водочной, табачной, пивоваренной, жаждоутоляющих, мыловаренной и других отраслей промышленности.*

Kalit so'zlar: *Oziq-ovqat, sanoat, boshqaruv, ishlab chiqarish, investitsiya, innovatsiya.*

Dolzarbliqi. Bugungi kunda oziq-ovqat sanoati juda xilma-xil bo'lib, ishlab chiqarish kichik, an'anaviy, oilaviy faoliyatdan tortib, katta mehnat talab qiladigan, yirik, kapital talab qiladigan va yuqori mexanizatsiyalashgan sanoat jarayonlarigacha. Ko'pgina oziq-ovqat sanoati deyarli butunlay mahalliy qishloq xo'jaligiga yoki baliq ovlashga bog'liq. Ilgari bu mavsumiy ishlab chiqarish va mavsumiy ishchilarni yollashni anglatardi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlash va konservalash texnologiyalarining takomillashuvi ishchilarning buzilishining oldini olish uchun oziq-ovqat mahsulotlarini tezda qayta ishlashga majburlashning bir qismini olib tashladi. Bu mavsumiy bandlik tebranishlarining kamayishiga olib keldi. Biroq, ba'zi sanoat tarmoqlarida yangi meva va sabzavotlarni qayta ishlash va bayram mavsumida pishirilgan mahsulotlar, shokolad va boshqalarni ishlab chiqarishni ko'paytirish kabi mavsumiy faoliyat mavjud. Mavsumiy ishchilar ko'pincha ayollar va chet ellik ishchilardir.

Oziq-ovqat va ichimliklar ishlab chiqarishning bunday o'sishi raqobatning kuchayishi tufayli bandlikni oshirishga olib kelmadi, bu esa ko'plab oziq-ovqat sanoatida, ayniqsa sanoati rivojlangan mamlakatlarda bandlikning qisqarishiga olib keldi. Bu sanoatning ko'pgina tarmoqlarida mehnat unumdorligini oshirish va mexanizatsiyalash bilan bog'liq.

Demografik bosim, qishloq xo'jaligi resurslarining notekis taqsimlanishi va oziq-ovqat mahsulotlarini yaxshiroq taqsimlash uchun ularning saqlanishini sug'urtalash zarurati oziq-ovqat sanoatining tez texnik evolyutsiyasini tushuntiradi. Doimiy iqtisodiy va marketing bosimlari sanoatni bozor uchun yangi va turli xil mahsulotlar bilan ta'minlashga undaydi, boshqa operatsiyalar esa o'nlab yillar davomida bir xil mahsulotni ishlab chiqarishi mumkin. Hatto yuqori darajada sanoatlashgan ob'ektlar ham yangi mahsulotlar yoki jarayonlarni boshlashda ko'pincha eskirgan usullarga murojaat qilishadi.

Amalda aholi ehtiyojlarini qondirish uchun nafaqat ishlab chiqarishni ko'paytirishni nazarda tutadigan etarli miqdordagi oziq-ovqat mahsulotlariga, balki jamiyat salomatligini saqlash uchun zarur bo'lgan sifatni olish uchun sanitariya holatini ham qattiq nazorat qilish kerak.

Barqaror ishlab chiqarish sharoitida faqat ishlab chiqarish hajmi bilan oqlangan texnikani modernizatsiya qilish qo'lda ishlov berish xavfini yo'q qiladi. Oziq-ovqat sanoatining haddan tashqari xilma-xilligiga qaramay, tayyorlash jarayonlarini xom ashyoni qayta ishlash va saqlash, qazib olish, qayta ishlash, saqlash va qadoqlashga bo'lish mumkin.

Xom ashyoni, qayta ishlash jarayonida ingredientlarni va tayyor mahsulotlarni manipulyatsiya qilish har xil va xilma-xildir. Hozirgi tendentsiya "uzluksiz ishlov berish" va avtomatlashtirish orqali mexanizatsiyalash orqali qo'lda ishlov berishni minimallashtirishdir.

Mexanik ishlov berish quyidagilarni o'z ichiga olishi mumkin: palletizatsiya yoki super yoki quyma qoplar (ko'pincha bir necha ming funt quruq kukunli materialni o'z ichiga olgan) bilan yoki holda o'ziyurar zavod ichida tashish; konveyer lentalar (masalan, lavlagi, don va mevalar bilan); chelakli elevatorlar (masalan, don va baliq bilan); spiral konveyerlar (masalan, qandolat va un bilan); havo oqimi (masalan, don, shakar yoki yong'oqlarni tushirish va unlarni tashish uchun).

Endilikda oziq-ovqat sanoati mahsulotlari ishlab chiqarishni jadal rivojlantirish, qayta ishlash korxonalarini qurish, mavjudlarini rekonstruktsiya va modernizatsiya qilish bo'yicha investitsion loyihalarni amalga oshirish samaradorligini oshirish uchun: investitsiya loyihalarini moliyalashtirishni yanada takomillashtirish; zamonaviy texnologik uskunalarini lizing asosida xarid qilish orqali tadbirkorlarni qo'llab-quvvatlash; loyihalarning moddiy-texnik bazasini mustahkamlash va energiya resurslari bilan ta'minlashni yaxshilash; iqtisodiy oliygohlarda investitsiyalarni loyihalash bo'yicha iqtisodchimusaxassis kadrlar tayyorlash, qayta tayyorlash va malakasini oshirish tizimini takomillashtirish va uning sifatini oshirish; investitsiya loyihalarining tashabbuskorlarini axborot-kommunikatsion texnologiyalaridan samarali foydalanishini tashkil etish.

Meva va rezavorlar novvoylik va qandolatchilik sanoatida, asosan, konservalangan holda ishlatiladi. Bunda kimyoviy, sterilizatsiyalash, quritish, muzlatish va boshqa konservalash usullaridan foydalaniladi. Konservalangan meva va rezavor mahsulotlar novvoylik va qandolatchilik sanoatida yarimtayyor mahsulot sifatida qo'llanilishi tufayli, ular «meva va rezavorli yarimtayyor mahsulotlar» deb ataladi. Pyure-qandolatchilik sanoatida eng tarqalgan meva-rezavorli yarimtayyor mahsulotdir.

U qirg'ichdan o'tkazilgan rneva-rezavorlarning mag'zidan iborat. Qirg'ichlash paytida mevalarning urug'lari, urug'xonasi, danaklari va boshqa eb bo'lmaydigan qismlari ajratib olinadi va mag'zi mayin maydalanadi. Pyure yangi meva-rezavorlardan yoki konservalangan pulpadan ishlab chihiriladi. Pyureni kimyoviy usulda konservalashda oltingugurt dioksidi, benzoy kislotasi qo'llaniladi. Pripaslar qirilgan xushbo'y meva va rezavorlardan, ularning tabiiy xushbo'y hidini saqlab qolish choralari ko'rilgan holda tayyorlangan yarimtayyor mahsulotlardir.

Pripaslar qandolat mahsulotlariga meva-rezavorlarning tabiiy xushbo'y hidini berish uchun mo'ljallangan.

Ko'pincha pripaslar qora smorodinadan, malinadan, sitrus mevalardan foydalanilgan holda, faqatgina bitta turdagi meva yoki rezavordan (ularning aralashmasidan emas) tayyorlanadi.

Xulosa qilib aytganda, so'ngi yillarda oziq-ovqat sanoatini rivojlanirishga ijobiy ta'sir etgan omillar quyidagilardir:

- sifat menejmentining xalqaro andozalari asosida jahon oziq-ovqat mahsulotlari bozorida milliy bozor ulushini oshirish;
- zamonaviy agrotexnologiyalarni jalb qilish bo'yicha loyihalarni amalga oshirish borasida xalqaro moliya institutlari va investorlar bilan hamkorlik qilishni rivojlantirish;
- meva-sabzavot ekinlari va uzum hosildorligini oshirish, infratuzilma va logistika tizimlarini takomillashtirish;
- oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishni kengaytirish, sohaga xorijiy investitsiyalarni jalb qilish, yuqori texnologiyali uskunalarni joriy etish, eksport salohiyatini oshirishga oid zarur qo'shimcha choralar ko'rish va boshqalar.