

## QORAMOL GO'SHTI QIYMASINI QADOQLASH BO'YICHA ILMIY IZLANISH

**Baxtiyarov Sardorbek Baxtiyarovich**

Urganch davlat universiteti kata o'qituvchisi

[Sardor.baxtiyarov@mail.ru](mailto:Sardor.baxtiyarov@mail.ru)

**Xajiyev Bobur Qahramon o'g'li**

Urganch davlat universiteti talabasi

[Xajiyevboburshoh.0445@gmail.com](mailto:Xajiyevboburshoh.0445@gmail.com)

### ANNOTATSIYA

Hozirgi davrga kelib tabiiy va vitamininga boy bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlarni topish bir muncha muncha qiyinchilik tugdirmoqda. Deyarli barcha odamlar har kuni to'g'ri ovqatlash qoidalariga rioya qilmayapti. Bugungi kunga kelib bozorlarimizda go'sht va go'sht mahsulotlarini tan narxi oshib bormoqda. Ushbu ilmiy ish qoramol go'shti qiymasi yani ijjoni qadoqlash orqali ush bu mahsulotni export bob mahalliy oziq-ovqat mahsulotiga aylantirish. Bu masalani bir muncha yengillatish maqsadida mahalliy xiva ijjoni qadoqlash sexini yo'lga qoymoqchimiz. Ushbu maqolada qoramol go'shti qiymasi haqida qisqacha ma'lumotlar berilgan.

**Kalit so'zlar:** qoramol go'shti, qoramol go'shti qiymasi, ijjon, qadoqlash.

### ABSTRACT

Finding foods that are natural and rich in vitamins by the present time is a challenge for a while. Almost all people do not follow the rules of proper nutrition every day. To date, the recognition price of meat and meat products is increasing in our markets. This scientific work of beef minced meat i.e. by packing ijjo, ush convert this product into export bob local food. In order to alleviate this issue for a while, we want to put the local Khiva ijjo packing shop on the road. This article provides a brief overview of beef minced meat.

**Keywords:** beef meat beef, minced meat, ijjon, packaging.

### KIRISH

Mamlakatimizda aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan to'liq ta'minlashga katta ahamiyat berilmoqda. Shu bois biz qoramol go'shti qiymasi yani ijjoni qadoqlash orqali xorazm brend mahsuloti bolgan "xiva ijjon" taomini export bob mahalliy oziq-ovqat aylantirish. Shu bois O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2009 yil 26

yanvardagi “Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni kengaytirish va ichki bozorni to‘ldirish bo‘yicha qo‘shimcha choralar” haqidagi Qarorida, shuningdek “Jahon moliyaviy – iqtisodiy inqirozi, O‘zbekistonda uni bartaraf etishning yo‘llari va choralari” asarida mamlakatimizda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko‘paytirish va ekinlarni turini kengaytirish, bu asosda aholini oziq-ovqat mahsulotlariga talabini to‘la qondirish ko‘zda tutilgan. Oziq-ovqat soxasida go‘sht mahsuloti qimmatli xom ashyo ekanligi, jumladan qoramol go‘shti qiymasini qadoqlash, saqlash boshqa mahsulotlarga nisbatan bir qancha avzalliklari bor. Shuning uchun qoramol go‘shti qiymasini ishlab chiqarish bo‘yicha ilmiy izlanishlar olib borish va ishlab chiqarishga tadbir qilib dolzarb masala xisoblanadi. So‘nggi vaqtlarda ijtimoiy tarmoqlarda oziq-ovqat mahsulotlari narxlarining oshib ketishi turli muhokamalarga sabab bo‘lmoqda. Masalan, go‘sht narxining oshishi bilan xuddi shunday vaziyat yuzaga keldi. Ayni paytda mamlakatimiz bozorlarida qoramol go‘shti o‘rtacha 45 so‘mdan 80 ming so‘mgacha sotilmoqda. Ilgari qo‘y go‘shti nisbatan mol go‘shtiga qaraganda qimmatroq bo‘lardir. Hozir esa qoramol go‘shti narxining keskin oshib borishi bu nisbatni yo‘qqa chiqardi. Bu boradagi e‘tirozlar ham o‘rinli. Sababi, atigi 1-2 oy oldin qoramol go‘shti 50 — 55 ming so‘m atrofida xarid qilingan. Aslini olganda bu holatga har yili duch kelamiz. Iqtisodiy tebranishlarning qaysidir sabablari tufayli go‘sht mahsulotining narxi oshadi. Asosiy va muhim oziq-ovqat turi sifatida go‘sht narxining oshib ketishi ko‘plab norozichiliklarni keltirib chiqarishi tabiiy. Mahsulot narxini bir muncha kamaytirish maqsadida qoramol go‘shti qiymasini boyitgan holda nisbatan arzonroq bo‘lgan mahsulot ishlab chiqarish bizning asosiy maqsad. Olgan mahsulotimizni uzoq muddat saqlash va qayta ishlash mumkin. Olingan mahsulotni chetga eksport qilish imkoniyati mavjud. Shuning uchun ham qoramol go‘shti qiymasini qadoqlash sexini ish faoliyatini yo‘lga qo‘yib ishlab mahsulotni uzoq muddat saqlashni yo‘lga qo‘yish mumkin.

### ASOSIY QISM

Dunyoda turli xalqlarga mansub boy va shirin oshxonalar juda kōp, ammo ularning hammasi ham ōziga xos, san‘at darajasidagi taomlari bilan maqtana olmaydi. Xususan, gōshtdan xomligicha mazali va original taomni yaratish hammaning qōlidan keladigan ish emas. Xorazm hamda Fransuz oshxonasi vakillari bu ishning uddasidan chiqq olishgan. Bizda "Ijjon", fransuzlarda "Tar-tar" deb nomlanuvchi ushbu taom yangi sōyilgan qōy yoki mol gōshtining eng mazali va qimmatli qismi - lahm, xorazmchasi aytganda "sōm" joyidan tayyorlanadi. Shuning uchun ham Xorazmda ushbu taom ōtmishda, xonliklar davrida faqat xonlar va zodagonlar iste‘mol qiladigan qadrlı, qimmatbaho yegulik hisoblangan. Ma‘lumotlarga kōra, Fransiyada ham uning tarixi qiroli Lyudovik XIV davri yani XVII asrga borib taqaladi. Yurtimizda Xiva xonligi davri XVI asrdan boshlanganligini inobatga olsak, bu taom avval bizda paydo

bōlgan degan farazga kelishimiz mumkin. Ushbu taomning qadrligiga uning tarixiy ekanligidan boshqa yana bir sabab bor, ya'ni uni tayyorlash oshpazdan katta mahorat, metindek sabr va juda ehtiyotkorlikni talab etadi. Oshpaz taom uchun tanlab olingan sara va toza gōshtni gujum daraxtining tanasidan yasalgan maxsus "et chopar"ning ustiga qōyib bolta bilan bir necha soat davomida tōxtovsiz chopadi. Fransuzlar bolta ōrniga ōtkir pichoqdan foydalanishadi va har ikkala qōlni barobar harajatlantirishadi. Bugun texnika rivojlanib turli uskunalarning oshpazlarning ishini osonlashtirayotgan bōlsa-da, ijjonni tayyorlashda gōsht qiymalagich yoki shunga ōxshash oshxona jihozlari ishga solinmaydi. Chunki bu taomning ta'miga salbiy ta'sir qilishi mumkin. Vaqti vaqti bilan gōshtga charvi yoği, piyoz, tuz va ziravorlar qōshiladi. Uzoq davom etgan jarayon davomida mahsulotlarning ta'mi qiymaga singgadi va piyoz tarkibidagi kislota hisobiga aralashma mayin massaga aylanadi. Uni likopchaga tekislab solgach, teskari ōgirsangiz ham u likopchaga maxham ōrnashib qimir etmaydi. Ana shunda ijjon yoki tar-tar maromiga yetib tayyor bōlgan bōladi. Uni xorazmliklar hozir ham eng qadrli mehmonlari uchun ataylab tayyorlashadi. Fransuzlar esa bugunga kelib taom tarkibini turli sabzavotlar bilan boyitishgan, hatto, uni baliq gōshtidan ham tayyorlashadi. Ustiga bezak sifatida tuxum ham solishadi. Ushbu taom juda foydali va toyimli hisoblanadi. Ushbu ilimiy ish davomida qiyma yani ijjonni qaddoqlash boyicha olib borilgan.

### NATIJARLAR

Energiya va ozuqaviy moddalarga fiziologik ehtiyoj-bu evolyutsiya jarayonida shakllangan biologik tur sifatida inson va uning atrof-muhit o'rtasidagi muvozanatni saqlash uchun zarur bo'lgan ovqatlanish omillarining to'plami bo'lib, u hayotni ta'minlashga, adaptiv potentsialni saqlashga, shuningdek turlarning saqlanishi va ko'payishiga qaratilgan. 100 g mahsulotni iste'mol qilishda kunlik ehtiyojni qondirish uchun siz ushbu mahsulotning kimyoviy tarkibini bilishingiz kerak. Shuningdek, nazorat namunasiga qo'shimcha komponentlar kiritilgandan so'ng, qiymalarning kimyoviy tarkibidagi o'zgarishlarni kuzatdik.

1-jadval-namunaning nazariy kimyoviy tarkibi

Ko'rsatkich	Nazorat Qilish Bo'yicha
Energiya ehtiyoj, kkal	161,5
Oqsillar, g	13,32
Yog'lar, g	8,52
Uglevodlar, g	7,80
Tiamin (B1), mg	0,23
Riboflavin (B2), mg	0,71
Niatsin (PP), mg	7,5
Magniy, mg	31,93
Kaltsiy, mg	28,77
Fosfor, mg	148,58

Quyidagi rasmda qoramol go'shti qiymasi yani ijjoni qadoqlanganini ko'rishingiz mumkin.



### MUHOKAMA

Hozirgi kunda nafaqat ozuqa moddalariga boy mahsulotlarni ishlab chiqarish imkoniyati tufayli inson oziq-ovqatlari uchun, shuningdek, go'shtni qayta ishlash bo'lishi mumkinligi tufayli raqobatbardosh mahsulot ishlab chiqarish bilan aholini uzluksiz gosht mahsuloti bilan yil davomida uzluksiz ta'minlash uchun vosita hisoblanadi.

Bundan tashqari, kichik miqyosda go'shtni qayta ishlash qishloq aholisi uchun ham daromad manbai bo'lishi mumkin. Shu bois biz qoramol go'shti qiymasi yani ijjonni qadoqlash orqali xorazm brend mahsuloti bolgan "xiva ijjon" taomini export bob mahalliy oziz-ovqat aylantirmoqchimiz.

### XULOSA

Insonlar qachonki to'yimli ovqat yeb olishsagina ulardagi immunitet yaxshi ishlaydi va ularni har xil kasalliklardan himoya qiladi bu isbotlangan narsa. Ushbu maqolada xulosa qilib shuni aytish mumkinki yuqorida asosiy qismda keltirilib o'tilgan

ma'lumotlarga tayangan holda, qoramol go'shti qiymasini inson salomatligi uchun juda katta miqdorda foydasi bor. biz qoramol go'shti qiymasi yani ijjonni qadoqlash orqali xorazm brend mahsuloti bolgan "xiva ijjon" taomini export bob mahalliy oziz-ovqat aylantirmoqchimiz.

#### **FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI: (REFERENCES)**

1. Mirziyoev SH.M. "Erkin va farovon demokratik O'zbekiston davlatini birgalikda barpo etamiz". Toshkent, O'zbekiston. 2016
2. 1. Go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalarining jihozlari. Kasb- hunar kollejlari uchun o'quv qo'llanma (qayta ishlangan 2-nashri). //Q. O. Dodayev, A.J. Choriyev, A. Ibragimov. -T.: «SHARQ», 2007.- 192 b.
3. R. Normaxmatov, G'.Y. Pardayev, Sh.I.Ismoilov "Oziq-ovqat mahsulotlari ekspertizasi obektlari" Toshkent-2019
4. Go'sht-sut biokimyosi: darslik/ A FatxuUayev [va boshq.]. O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi - T.: Cho'lpon nomidagi NMIU, 2014. 296 b.
5. <http://library.ziyonet.uz> internet sayti.