

Kirish

Zamonaviy bozor sharoitida oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini, ozuqaviy qiymatini va iste'molchi afzalliklarini oshirish muammolari ularning tarkibini, fizik-kimyoviy va reologik xususiyatlarini zamonaviy tahlil usullaridan foydalangan holda chuqur o'rganish asosida hal qilinadi. Oxirgi paytlarda oziq-ovqat mahsulotlarini soxtalashtirish, sifatsiz mahsulotlar chiqarish keng tarqaldi.

Xom ashyo va ularni qayta ishlash mahsulotlari sifati ustidan samarali tahliliy nazoratni tashkil etish turli zamonaviy tahlil usullarini ishlab chiqish va amaliyotga joriy etishni rag'batlantirdi. Har qanday oziq-ovqat mahsulotlarini tahlil qilish yoki undagi elementlarni keng diapazonda va konsentratsiyalarda aniqlash uchun mos universal usullar mavjud emas, shuning uchun tahlil usullari odatda turli xil kombinatsiyalarda qo'llaniladi.

Hozirgi vaqtda oziq-ovqat sanoati korxonalari tomonidan ishlab chiqarilayotgan oziq-ovqat mahsulotlari assortimenti ancha katta bo'lib, sanoatning rivojlanishi quyidagi yo'nalishlarda rivojlanmoqda:

- oziq-ovqat xom ashyosini saqlash usullarini takomillashtirish;
- tayyor mahsulot uchun oziq-ovqat xom ashyosini saqlashning oqilona usullarini ishlab chiqish
- oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning yangi ilg'or texnologiyalarini ishlab chiqish;
- oziq-ovqat mahsulotlari savdosini tashkil etishni takomillashtirish va boshqalar;

Tovarlarning hayot aylanishining barcha ushbu bosqichlarida iste'mol bozoriga kiruvchi oziq-ovqat mahsulotlari sifatining fizik-kimyoviy tahlili o'tkazilishi kerak.

Zamonaviy tadqiqot usullari qishloq xo'jaligi zararkunandalariga (pestitsidlarga), radioaktiv izotoplarga, shuningdek, sun'iy bo'yoqlarga, kimyoviy konservantlarga, polisiklik aromatik uglevodorodlarga, og'ir metallarga qarshi kurashda ishlatiladigan turli xil kimyoviy birikmalarning kirib kelishi bilan bog'liq holda mahsulot xavfsizligini aniqlashga imkon beradi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini o'rganishning zamonaviy usullaridan foydalanish nafaqat ularning xossalari, sifati va ozuqaviy qiymatini o'rganish, balki organoleptik yoki an'anaviy fizik-kimyoviy usullar bilan aniqlanmagan tarkibdagi o'zgarishlarni aniqlash, sifat o'zgarishlarini bashorat qilish, o'zgarishlarni, saqlash usullari va foydalanish shartlarini aniqlash imkonini beradi..

Sanab o'tilgan muammolar texnologlar va tovar ekspertlarining kasbiy bilim, ko'nikma va malakalarining ajralmas qismi bo'lib, ular fan va texnikaning zamonaviy yutuqlarini hisobga olgan holda oziq-ovqat sifati muammolarini jiddiy o'rganishni va normativ-huquqiy bazani ishlab chiqishni talab qiladi.

Shu munosabat bilan darslikning maqsadi xomashyo va oziq-ovqat mahsulotlarini o'rganishning zamonaviy usullarini, zamonaviy analitik asboblarning konstruksiyasi va ishlash tamoyillarini o'rganishdan iborat.