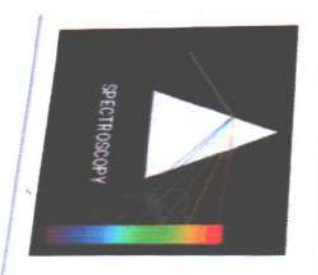


**O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY VA O'RTA  
MAXSUS TA'LIM VAZIRLIGI**

**QARSHI MUHANDISLIK IQTISODIYOT INSTITUTI**

**SANOAT TEKNOLOGIYASI FAKULTETI**

**«OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TEKNOLOGIYASI» KAFEDRASI**



**OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARINI TATQIQ  
QILISH USULLARI**

*fanidan*

**MAJRIZA MATN**

QARSHI – 2022-2023

MUNDARIJA

«Oziq-ovqat mahsulotlarini tadqiq qilish» o'quv fanidan ma'ruza matn namunaviy va ishchi o'quv rejasida belgilangan soatlar hajmi haqida o'quv fanining namunaviy va ishchi dasturlari asosida tayyorlangan.

Tuzuvchi: *M. Abdullayev* dots. v.b N.X. Qobilova

Taqrizchilar: **QarMI «OQMT» kafedrasi t.f.f.d.(PhD)**

v.b. dotsenti D. Ataqulova

**BuxMTI «OQMT» kafedrasi t.f.f.d.(PhD)**

N. Xujagulova



Ushbu uslubiy ko'rsatma QarMI «OQMT» kafedrasi yig'ilishida (bayonoma № 4 26.11.2022 y), San'at ixtiro bo'yicha Oziq-ovqat uslubiy komissiyasida (bayonoma № 4 26.11.2022 y) va Institut ilmiy-kutubxona bo'yicha (bayonoma № 4 26.11.2022 y) muhokama etilgan va o'quv fanida foydalanish uchun tavsiya etilgan.

1	Kirish. Oziq-ovqat mahsulotlarini tadqiq qilishning zamonaviy usullari va rivojlanish istiqbollari.	
2	Xromatografiya va xromatografik tahlil usullari	
3	Kolonkali va yupqa qatlamli xromatografiya.	
4	Gaz xromatografiyasi.	
5	Yuqori samarali suyuqlik xromatografiyasi.	
6	Spektroskopiya haqida tushuncha.	
7	Atom –adsorbsion spektroskopiya.	
8	Atom –emission va atom –fluorensensiya spektroskopiya.	
9	Infraqizil spektroskopiya	
10	Mass-spektroskopiya	
11	Ultrabinafsha va yadro magnit rezonans spektroskopiyasi.	
12	Refraktonetriya.	
13	Kalorimetriya.	
14	Oziq-ovqat mahsulotlarini tadqiq qilishning luminessent usullari.	
15	Oziq-ovqat mahsulotlarini tadqiq qilishning boshqa usullari.	
	Adabiyotlar	