



## QAYTA ISHLANGAN GO'SHT VA GO'SHT MAHSULOTLARI TARKIBI TAHLILI

Xaydarova Sitora Suranbay qizi

TDIU, Tayanch doktoranti (PhD), O'zbekiston

sitoraxaydarova1996@gmail.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15235598>

### ARTICLE INFO

Received: 31th March 2025

Accepted: 10<sup>th</sup> April 2025

Published: 17 th April 2025

### KEYWORDS

*Qayta ishlangan go'sht, go'sht mahsulotlari, IFUT, konservalash, yarimtayyor mahsulot, kolbasa va kolbasa mahsulotlari*

### ABSTRACT

*Maqolada qayta ishlangan va ishlov berilgan go'sht va go'sht mahsulotlarining tarkibi tahlili, klassifikatsiyasi keltirilgan. Mamlakatimizda mavjud qayta ishlangan go'sht mahsulotining tarkibidagi moddalar holati, tarkibning tuzilishi, oziq-ovqat sanoatidagi o'rni berilgan. Butun jahonda go'sht mahsulotlarining holati tahlili amalga oshirilgan.*

### Kirish.

Har bir mamlakat iqtisodiyotida aholi farovonligiga ijobiy ta'sir ko'rsatuvchi resurslarga bo'lgan ehtiyojni to'laqonli qondirish bu bosh vazifa bo'lib xizmat qiladi. Hozirgi vaqtda aholi ehtiyojlari asosan oziq-ovqat mahsulotlarida mahalliy ishlab chiqarish, ya'ni kichik biznes subyektlari va xususiy tadbirkorlik faoliyati hisobiga qondiriladi. Mamlakat aholisini sifatli un, yorma kabi keng turdagi iste'mol qilinadigan oziq-ovqat tovarlari, non va makaron, qandolatchilik mahsulotlari, yog'-moy mahsulotlari, go'sht-sut mahsulotlari, oziq-ovqat konsentratlari xalq xo'jaligining eng muhim vazifasi sifatida e'tirof etilgan mahsulotlar bilan ta'minlanishi bu har bir mavjud jamiyatda iqtisodiy farovonlikni belgilaydi. Aholini go'sht va go'sht mahsulotlari bilan ta'minlash, qayta ishlangan go'sht mahsulotlarini iste'mol ulushini kengaytirish kerakligi dolzarb vazifa. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023 yil 11 sentabrdagi "O'zbekiston - 2030" strategiyasi to'g'risidagi PF-158-sonli Farmonining 54 qadamida "Qishloq xo'jaligida hosildorlik va rentabellik darajasini keskin oshirish hamda qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash ko'rsatkichining 25 foizdan yuqori bo'lishini ta'minlash" dek muhim vazifa qilib belgiladilar.<sup>1</sup> Bunga qo'shimcha qilib O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 26 apreldagi "Respublikada go'sht, jun va sut yo'nalishidagi mayda shoxli mollarni ko'paytirish va tarmoq ozuqa bazasini mustahkamlashga qaratilgan qo'shimcha chora-tadbirlar" to'g'risidagi PQ-224-sonli Qarorida radbirkorlik subyektlariga ularning ozuqa sexlari (granulyator)ni, go'sht, jun va sut mahsulotlarini qayta ishlashni tashkil etish bo'yicha loyihalarini moliyalashtirish uchun 10 yil muddatgacha, shu jumladan 3 yillik imtiyozli davr bilan krdeitlar ajratish ham aholining iste'molini qondirish va tadbirkorlik subyektlariga berilgan eng maqbul imkoniyatlardan biri hisoblanadi.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023 yil 11 sentabrdagi PF-158 sonli "O'zbekiston-2030" strategiyasi 54-qadam. <https://lex.uz/docs/-6600413>

<sup>2</sup> O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 26 apreldagi Respublikada go'sht, jun va sut yo'nalishidagi mayda shoxli mollarni ko'paytirish va tarmoq ozuqa bazasini mustahkamlashga qaratilgan qo'shimcha chora-tadbirlar" to'g'risidagi PQ-224-sonli Qarori <https://lex.uz/docs/-5983069>

**Adabiyotlar sharhi.**

S. Misunov "Go'sht mahsulotlari" nomli maqolasida qayta ishlangan go'sht mahsulotlarining tarkibi hamda ularning tahlili, qayta ishlangan go'sht mahsulotlarida mavjud bo'lgan xolesterin miqdori va uning inson organizmiga zararli hamda foydali jihatlari keltirilgan. Bundan tashqari go'sht tarkibida uglevodlar, suv miqdori, yog' miqdori hajmi ochib berilgan. Dudlangan go'sht mahsulotlarining tarkibi va qayta ishlangan go'sht hajmidagi miqdorini o'rganilgan.

E. Fatyanov, L. Danilova "Oziq-ovqat ishlab chiqarish jarayoning texnologik hamda metodologik usullari" nomli qisqa kurs leksiylar to'plamida qayta ishlangan go'sht tarkibiga kiritilgan dudlangan kolbasalarning kimyoviy tarkibini, qayta ishlangan oziq-ovqat mahsulotlarini saqlash tartibi va unga qo'shiladigan bioqo'shimcha moddalarning ulushini tahlil qilgan.

N. Kuznetsov, I. Varotnikov "Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlashning ilmiy-texnologik usullari: go'sht va go'sht mahsulotlarini qayta ishlash va saqlash" nomli kitobida mamlakat hududida ishlab chiqilgan jami go'sht mahsulotlari tahlili va ularni qayta ishlash jarayoniga yo'naltirishning ilmiy-texnologik usullari batafsil yoritilgan.

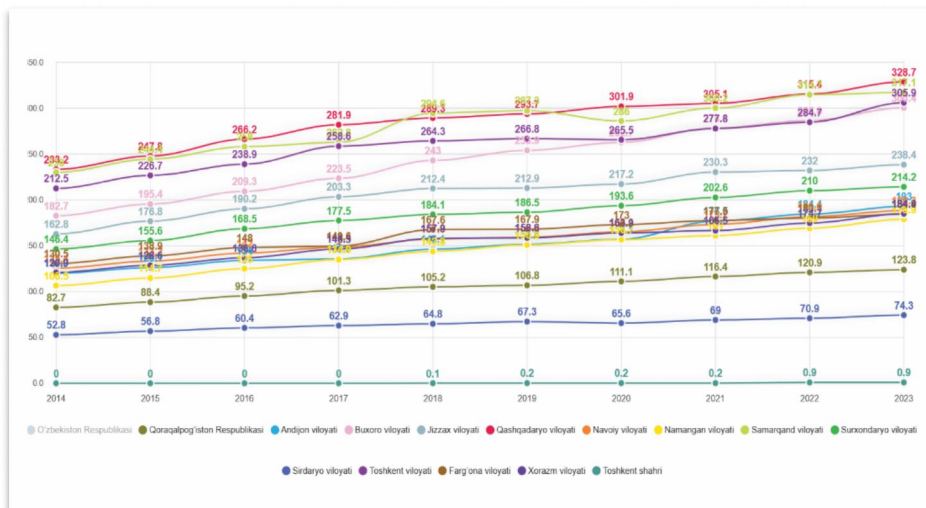
O. Ismailov "O'zbekistonda oziq-ovqat sanoatini rivojlantirishning innovatsion asoslari" nomli maqolasida O'zbekiston Respublikasida aholi farovonligini ko'p jihatdan iqtisodiy mustahkamlash oziq-ovqat mahsulotlarining samarali rivojlanishi bilan bog'liq bo'lgan dolzarb masala ekanligi hamda, iqtisodiy mexanizmni shakllantirishda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish salmog'ini kengaytirish borasidagi amalga oshiriladigan muhim masalalar keltirilgan.

**Tahlil va natijalar.**

Go'sht va go'sht mahsulotlarini O'zbekiston iqtisodiyotining sanoat segmenti sifatida jadal rivojlanish tendentsiyasiga ega bo'lish uchun uni taktik va strategik boshqarish tizimi sanoat tuzilmalarining samaradorligi, raqobatbardoshligi va barqarorligini oshirishga qaratilgan zamonaviy usullar bilan to'ldirilishi kerak. Asosiy zamonaviy o'sish sur'atlari bo'lib quyidagilar xizmat qilinishi tahlil jarayonlarida o'z isbotini topdi:

- ✓ tashkil etish va ishlab chiqarish tuzilmasi;
- ✓ innovatsion rivojlanish;
- ✓ go'sht ishlab chiqarish sub'ektlari o'rtasida integratsiya va kooperatsiyani kengaytirish;
- ✓ sanoat bozorining holati va rivojlanish tendensiyalari;
- ✓ davlat tomonidan tartibga solish boshqaruvining xususiyatlari;
- ✓ go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish sohasini modernizatsiya qilish;
- ✓ ishlab chiqarish tizimlarini axborotlashtirish va avtomatlashtirish darajasini oshirish;
- ✓ resurslarni tejoychi texnologiyalar, dasturlar va boshqaruv sxemalarini sinovdan o'tkazish va joriy etish;
- ✓ ishlab chiqarish dasturlarini optimallashtirish;
- ✓ kirish nazorati va biznes jarayonlarini tartibga solish mexanizmini amalga oshirish asosida strategik rivojlanishning kognitiv xaritalarini ishlab chiqish.

Quyidagi tahliliy rasmda O'zbekistondagi viloyatlarda so'yilgan go'sht mahsulotlari tahlili amalga oshirilgan. 2013-2023 tahlil qilinganda aksiriyat viloyatlarda o'sish sur'atini ko'rishimiz mumkin. 2023-yilga kelib so'yilgan go'sht mahsulotlari 6 foizga o'sganligi ma'lum bo'ldi.



### 1-rasm O'zbekiston Respublikasida jami so'yilgan parranda va mol go'shti hisoboti (2014-2023 yillar)<sup>3</sup>

Yuqoridagi tahlilga e'tibor qaratadigan bo'lsak, viloyatlar orasida eng yuqori o'sish va ishlab chiqarish sur'ati Qashqadaryo viloyatiga to'g'ri keladi. Undan keying tahliliy jarayonlar Surxandaryo viloyatiga mos keladi. Eng quyidagi chizmada Xorazm viloyatidagi natijalarni ko'rilsa bo'ladi.

Go'sht mahsuloti oziq-ovqat mahsulotining bir qismi bo'lib, iste'mol mahsulotlari orasiga kiritiladi. Go'sht mahsuloti bo'lishi uchun shu mahsulotda go'shtning ulushini avvalo aniqlab olinishi kerak. Go'sht mahsulotlarining kamida 60 foizi go'shtdan iborat bo'lsagina bu mahsulotni "go'sht mahsuloti" tarkibiga qo'shish joizdir. Demak ushbu maqolada go'sht mahsulotlarining turlari va ularning tarkibi haqida ilmiy izlanish olib borilganligini ko'ramiz. Qayta ishlangan go'sht mahsulotlarining asosiy turlari:<sup>4</sup>

- Go'shtli yarim tayyor mahsulotlar
- Kolbasa va kolbasa mahsulotlari
- Go'sht konservalari

<sup>3</sup> Stat.uz O'zbekiston Respublikasida jami so'yilgan go'sht mahsulotlari tahlili

<sup>4</sup> Мисунов С.Н. МЯСНОЙ ПРОДУКТ Московский государственный университет пищевых производств (Россия, г. Москва) 2021 с-164



Yarim tayyor go'sht mahsulotlari: muzlatilgan va sovitilgan holda oxirgi iste'mol uchun tayyor mahsulotlar hisoblanadi

Kolbasa va kolbasa mahsulotlari: go'sht qiymasidan tayyorlangan, qaynatilgan, pishirilgan va yarim dudlangan holga keltirilgan

Konservalar har qanday go'sht xomashyosidan yoki qo'shimcha mahsulotlardan tayyorlanishi mumkin. Tushenka - eng mashhur konserva turi hisoblanadi.

### 1-rasm. Qayta ishlangan go'sht mahsulotlarining turlari muallif tomonidan manbalarga asoslanib tayyorlandi<sup>5</sup>

Har bir mamlakatda iqtisodiy faoliyat turlari umumdavlat tasniflagichi (IFUT) mavjud. Xuddi shunday O'zbekiston umumdavlat tasniflagichi tarkibining C bo'limida Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish sanoati tarkibiga qanday jarayonlar kirishini tahlil qilindi, bunda quyidagi jadval ma'lumotlarini asos sifatida ketirildi:

10.1	Go'shtni qayta ishlash va konservalash, go'sht mahsulotlari ishlab chiqarish
10.11	Go'shtni qayta ishlash
10.11.1	Qushxonalarda mol so'yish, go'shtga ishlov berish yoki qadoqlash
10.11.2	Yangi, sovitilgan va muzlatilgan go'sht ishlab chiqarish
10.11.9	Go'shtni qayta ishlash bo'yicha boshqa faoliyat
10.12	Uy parrandalari go'shtini qayta ishlash
10.13	Go'shtdan va uy parrandalari go'shtidan mahsulotlar ishlab chiqarish

### 1-jadval. IFUT (iqtisodiy faoliyat turlari umumdavlat tasniflagichi) C bo'limi<sup>6</sup>

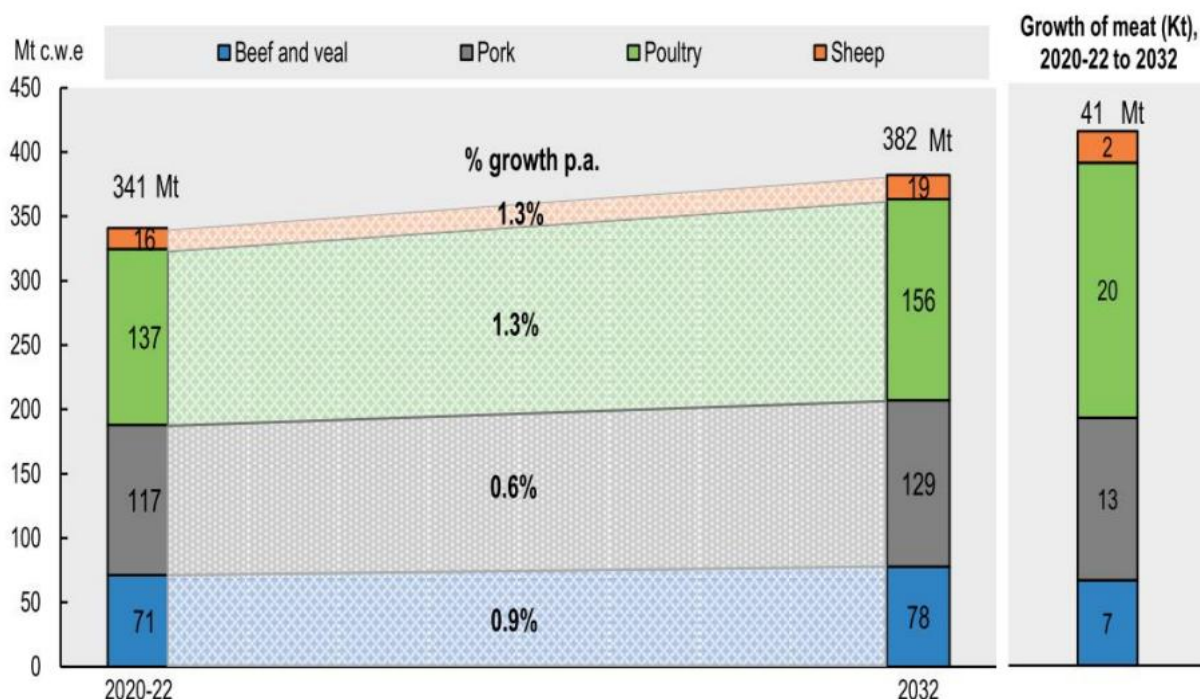
<sup>5</sup> Боресков В.Г. Современные отечественные биотехнологии солёных мясных продуктов / В.Г. Боресков // Мясная индустрия, 1998, № 3, С. 33-34.

<sup>6</sup>[https://nrm.uz/contentf?doc=259464\\_ifut\\_\(iqtisodiy\\_faoliyat\\_turlari\\_umumdavlat\\_tasniflagichi\)\\_guruhlariga\\_izohlar\\_\(2-tahrir\)&products=1\\_vse\\_zakonodatelstvo\\_uzbekistana#%D0%BF11](https://nrm.uz/contentf?doc=259464_ifut_(iqtisodiy_faoliyat_turlari_umumdavlat_tasniflagichi)_guruhlariga_izohlar_(2-tahrir)&products=1_vse_zakonodatelstvo_uzbekistana#%D0%BF11)

Mamlakatda iqtisodiy faoliyat turlari umumdavlat tasniflagichi go'sht va go'sht mahsulotlarini tayyorlashdagi jarayon o'z ichiga quyidagilarni oladi: qushxonalarda hayvonlarni so'yish, go'shtni qayta ishlash yoki qadoqlash: mol go'shtlari, cho'chqa go'shtlari, qo'y go'shtlari, quyon go'shtlari, tuyalar, otlar oilasiga taalluqli hayvonlar va qushxonlardagi boshqa hayvonlar go'shti

- sosiska, kolbasa, salyami, qonli kolbasa, uzoq saqlanib yetilgan quruq kolbasa, servelat, dudlangan ballon kolbasasi, pashtet, sardakli, nimtalangan go'sht, rulet (suyaksiz sonli go'sht), pishirilgan vetchina, go'sht ekstrakti va sharbatlari.

Butun dunyodagi go'sht sur'atining o'sishi tahlil qilinganda ma'lumotlar shuni ko'rsatadiki, eng yuqori go'sht turi talabi parranda go'shti va keying mahsulot qo'y va mol go'shtini o'z ichiga olgan. Quyidagi rasmda butun jahonda go'sht mahsulotlarining ishlab chiqarish prognozi keltirilgan.



2-rasm Jahon miqyosida go'sht mahsulotlari ishlab chiqarishning o'sish sur'ati 2032 yilga prognoz<sup>7</sup>

Go'sht ishlab chiqarish 41 million tonnaga ko'payib, butun jahonda 382 million tonnaga yetkaziladi. Asosiy o'sish sur'ati bu parranda go'shti hisoblanib, ishlab chiqarishning 20 mln tonnaga ko'payishi bilan bog'liq bo'ladi. Go'shtni jahon miqyosida iste'mol qilish 2% ga (aholi jon boshiga) yoki asosan parranda go'shti iste'molini ko'paytirish hisobiga bir kishiga yiliga 0,7 kgga oshishi kuzatiladi. Dunyoda parranda go'shti, cho'chqa go'shti, mol go'shti va qo'y go'shti iste'moli 15%, 11%, 10% va 15% ga mos ravishda o'sadi. Go'sht savdosi bazaviy davrga nisbatan 3 foizga o'sadi va 42 mln tonnaga yetadi, bunda go'sht mahsulotlarining qariib 11 foizi eksportga yo'naltiriladi.

**Xulosa.**

<sup>7</sup> Олег Юльевич Кобяков “Мировой рынок мяса оценка тенденций и перспектив” 2024 Прогноз развития отрасли до 2032 г. (ОЭСР-ФАО) ZZZ

Xulosa o'rnida shuni ta'kidlash joizki, mamlakat hududida qayta ishlangan go'sht miqdori aholi iste'molini to'la qondirishi uchun tadbirkorlik subyektlari va kichik biznes egalari go'shtni qayta ishlash jarayonini uzluksiz amalga oshirishi bu borada amalga oshiriladigan ishlar sanitariya qoidalariga to'g'ri kelishi va inson salomatligiga zararsiz holda yakunlanishi zarur. Hududlarda oziq-ovqat mahsulotlari bozorini rivojlantirish quyidagi masalalarni hal etishga olib keladi<sup>8</sup>:

- aholining iste'mol ta'minotini yaxshilash;
- mamlakat ichida raqobatbardosh mahsulotlar ishlab chiqarishni rivojlantirish;
- mahsulotlar importini qisqartirish,
- tejamsiz xarajatlarni qisqartirish,
- aholi va dehqon daromadlarini oshirish,
- dehqonlar uchun qulay shart-sharoitlar yaratish (servis xizmati ko'rsatish);
- qo'shimcha ish o'rinlari tashkil etish va bandlik muammosini hal etish.

Aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan ta'minlash - davr talabi. Ushbu masalani ijobiy hal etish quyidagi ilmiy-amaliy mahalliy darajada oziq-ovqat tovarlari va qishloq xo'jaligi mahsulotlarining asosiy turlarini ishlab chiqarishni jadallashtirish chora-tadbirlarini kuchaytirish;

- savdoni rivojlantirish;
- mahalliy oziq-ovqat tovarlari;
- ishlab chiqarishda innovatsion texnologiyalarni joriy etish;
- malakali kadrlar tayyorlash tizimini yaratish;
- turli rag'batlantiruvchi tender va tanlovlar tashkil etish va h.k.

#### Foydalanilgan adabiyotlar:

1. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2023 yil 11 sentabrdagi PF-158 sonli "O'zbekiston-2030" strategiyasi 54-qadam
2. O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022 yil 26 apreldagi Respublikada go'sht, jun va sut yo'nalishidagi mayda shoxli mollarni ko'paytirish va tarmoq ozuqa bazasini mustahkamlashga qaratilgan qo'shimcha chora-tadbirlar" to'g'risidagi PQ-224-sonli Qarori
3. Мисунов С.Н. МЯСНОЙ ПРОДУКТ Московский государственный университет пищевых производств (Россия, г. Москва) 2021
4. Боресков В.Г. Современные отечественные биотехнологии солёных мясных продуктов / В.Г. Боресков // Мясная индустрия, 1998, № 3, С. 33-34.
5. О. Ш. Исмаилов "Развитие пищевой промышленности Узбекистана на инновационной основе" ЭКОНОМИКА РЕГИОНА № 3/2010 с-248
6. ОЛЕГ ЮЛЬЕВИЧ КОБЯКОВ "Мировой рынок мяса оценка тенденций и перспектив" 2024 Прогноз развития отрасли до 2032 г. (ОЭСР-ФАО) ZZZ
7. Антипова Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов / Л.В. Антипова, И.А. Глотова, И.А. Рогов М.: Колос, 2001. - 376 с.
8. Беккер М.Е. Биотехнология / М.Е. Беккер М.: Агропромиздат, 1990. - 333 С
9. Федонин, И.М. Тюгай, А.И. Албулов // Мясная индустрия. - 1999. -

<sup>8</sup> О. Ш. Исмаилов "Развитие пищевой промышленности Узбекистана на инновационной основе" ЭКОНОМИКА РЕГИОНА № 3/2010 с-248