



XALQ XO'JALIGIDA FUNKSIONAL OZIQ-OVQATNING AHAMIYATI

Qosbergenova Bibinaz Muratbayevna

Kimyo texnologiya kafedrasida assistent-o'qituvchisi, QDU

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7445331>

ARTICLE INFO

Received: 06th December 2022

Accepted: 16th December 2022

Online: 16th December 2022

KEY WORDS

Oziq-ovqat, funktsional oziq-ovqat mahsulotlari, xalq xo'jaligi, O'zbekiston, iste'mol qilish, samaradorlik.

Funksional oziq-ovqat mahsuloti - bu sog'lom aholining barcha yosh guruhlari tomonidan dietaning bir qismi sifatida tizimli foydalanish uchun mo'ljallangan maxsus oziq-ovqat mahsuloti. Ularni foydalanish maqsadiga qarab ma'lum xususiyatlarga ega mahsulotlar:

- ozuqaviy moddalar yetishmasligini to'ldirish, tananing himoya funktsiyalarini kuchaytirish (jismoniy chidamlilikni, immunitetni va boshqalarni oshirish);
- Inson sog'lig'ini yaxshilash va keng tarqalgan kasalliklarining oldini olish;
- ovqatlanish bilan bog'liq kasalliklarning rivojlanish xavfini kamaytirish.[1].

Funksional oziq-ovqatlarning o'ziga xos xususiyati - bu mahsulotni sog'liq uchun foydali qiladigan bir yoki bir nechta funktsional oziq-ovqat tarkibiy qismlarining mavjudligi hisoblanadi.

Yuqumli bo'lmagan, ovqatlanishga bog'liq bo'lgan kasalliklarning oldini olish va

ABSTRACT

Funksional oziq-ovqat mamlakat xalq xo'jaligida muhim oziq-ovqat mahsuloti sifatida qaraladi. Buning sababi shundaki, ular tarkibida odamlarga sog'lom turmush tarzini olib borishga yordam beradigan foydali moddalar mavjud. Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatadiki, bizning iste'molimizga funktsional oziq-ovqat mahsulotlarini kiritish juda muhimdir. Tadqiqot natijalari shuni ko'rsatdiki, funktsional oziq-ovqat nafaqat sog'lig'imiz uchun foydali, balki xalq xo'jaligida ham samarali.

davolashda yetakchi rol dietoterapiyaga asoslangan metabolik terapiyaga tegishlidir.

JSST inson sog'lig'ini saqlash va funktsional ovqatni targ'ib qilish uchun o'z oldiga quyidagi maqsadlarni qo'ydi: [2].

- yurak-qon tomir kasalliklari, saraton, surunkali respirator kasalliklar va diabetdan erta o'lim xavfini 25 foizga kamaytirish;
- spirtli ichimliklarni iste'mol qilishni 10% ga kamaytirish;
- yetarli darajada jismoniy faoliyatning tarqalishini 10% ga kamaytirish;
- aholi tomonidan osh tuzini o'rtacha iste'mol qilishning 30% ga kamayishi;
- 15 yosh va undan katta yoshdagilar orasida chekishni 30% ga kamaytirish;
- milliy sharoitga ko'ra yuqori qon bosimi bilan kasallanishni 25% ga kamaytirish yoki yuqori qon bosimi bilan kasallanishni cheklash;



- Qandli diabet va semirishning o'sishini kamaytirish
 - 18 yosh va undan katta yoshdagi odamlarda yoki qon glyukoza preparatlari asosida qonda glyukoza/qandli diabetning ko'tarilishining yoshga qarab standartlashtirilgan tarqalishi;
 - yoshi va jinsi bo'yicha o'smirlar o'rtasida ortiqcha vazn va semirishning yosh standartlashtirilgan tarqalishi; [7.10-16].
- Funksional oziq-ovqat mahsulotlarini yaratish oziq-ovqat kombinatoriyasi tamoyillari asosida amalga oshirilishi mumkin, bu esa tayyor mahsulot tarkibini optimallashtirish orqali belgilangan organoleptik va funksional xususiyatlar to'plamini ta'minlaydigan xom ashyo va qo'shimchalarning tarkibiy qismlarini oqilona miqdoriy tanlashdan iborat.
- Oziq-ovqat assimilyatsiyasining barcha darajalarida fiziologik jarayonlarni normallashtirish uchun moddalarni oziq-ovqat bilan iste'mol qilishni to'g'rilash kerak, bu quyidagilarni o'z ichiga oladi:[6.135-140].
- kaloriya va kimyoviy tarkibiy qismlar, oqsillar, yog'lar, uglevodlar, vitaminlar, minerallar va boshqalar bo'yicha bemorlarning terapevtik va profilaktik ovqatlanishining individual xususiyati;
 - organizmning zararlangan ferment tizimlari va oziq-ovqatning kimyoviy tarkibi o'rtasidagi muvofiqlikni tiklash uchun terapevtik va profilaktik ovqatlanishdan foydalanish. Misol uchun, sut shakarini hazm qiladigan laktaza fermenti yo'q bo'lganda, fermentlar qilingan sut mahsulotlarini ishlatish tavsiya etiladi;
 - terapevtik va profilaktik parhezni oziq-ovqat hazm qilish va ozuqa moddalarini assimilyatsiya qilishning buzilgan jarayonlariga moslashtirish

- oziq-ovqat mahsulotlarini texnologik qayta ishlash va qabul qilish rejimining qisman o'zgarishi, masalan, ovqat hazm qilish tizimi kasalliklarida;

- ba'zi moddalarni ko'proq iste'mol qilish yoki ularning organizmdan ko'payishi uchun kompensatsiya, masalan, sport o'ynashda va hokazo.

Shu bilan birga, ma'lum kimyoviy tarkibi va funksional xususiyatlariga ega bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishning asosiy yo'nalishi nafaqat oziq-ovqat xom ashyosini qayta ishlash jarayonida sodir bo'ladigan o'zgarishlarni, balki oziq-ovqat mahsulotlarini to'g'rilash zarurligini ham hisobga olishi kerak. Qoida tariqasida, funksional oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun ishlatiladigan qishloq xo'jaligi xom ashyosi yetishtirish uchun qishloq xo'jaligi texnologiyalariga talablar kuchaytiriladi, bu esa tegishli xavfsizlik va sifat ko'rsatkichlarini ta'minlashi kerak.

Dastlabki xomashyoga bo'lgan ushbu talab va funksional mahsulotlar ishlab chiqarishning zamonaviy texnologiyalarini ishlab chiqish, xorijiy tajribani hisobga olgan holda, tayyor mahsulotlar har doim an'anaviydan 30-50 foizga qimmatroq bo'ladi. Atrof-muhit holatini yaxshilash hayot sifatining eng muhim tarkibiy qismidir, shuning uchun biznes yuritish va tabiat va uning resurslarini asrash o'rtasidagi optimal muvozanatni saqlash davlatning ekologik siyosatining asosiy maqsadi hisoblanadi. O'zbekistonda ishlab chiqarishni rivojlantirish va funksional oziq-ovqat iste'molini oshirishda quyidagi yo'nalishlar asosiy davlat ustuvor yo'nalishlari sifatida ko'rib chiqilishi kerak:

- vitaminlar, mineral va boshqa biologik faol qo'shimchalar, shuningdek, boshqa oziq moddalarning katta dozadagi



терапевтик ta'sirini o'rganish bo'yicha fanlararo ilmiy tadqiqotlarni kengaytirish zarur;[5.21-28].

- oziq-ovqatning ozuqaviy moddalari, ularning bir-biri bilan va oziq-ovqat komponentlari bilan mosligi va ulardan foydalanishning mumkin bo'lgan salbiy oqibatlarini to'g'risidagi ma'lumotlar bankini ishlab chiqish;

- funktsional oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologiyalarini ishlab chiqish bilan bir qatorda qo'llaniladigan mahsulotning terapeutik va profilaktik ta'sirini, samaradorligini baholash usullarini ishlab chiqish zarur;

- eng samarali kombinatsiyalarni har tomonlama tahlil qilish.

Kelgusi davrda milliy iqtisodiyotning iqtisodiy ahvolini yaxshilash va aholi farovonligini oshirish sog'lom va funktsional oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni ko'paytirish uchun ham,

ularni iste'mol qilish uchun ham asosiy rag'batga aylanishi kerak. Shu bilan birga, funktsional mahsulotlar ishlab chiqarishni zamonaviy bilimlar va fan-texnika taraqqiyoti yutuqlariga asoslangan o'zbek olimlarining innovatsion texnologiyalari bilan ta'minlash printsiplari jihatdan muhimdir. Faqatgina ushbu ishlab chiqarish tamoyillariga rioya qilingan taqdirda, O'zbekiston oziq-ovqat bozorida xorijiy funktsional oziq-ovqat mahsulotlari bilan raqobatda muvaffaqiyatga ishonish mumkin.

Xulosa. Yuqorida keltirilgan ma'lumotlarga tayanib, shunday xulosaga kelish mumkin: funktsional ovqat inson salomatligi uchun katta ahamiyatga ega. Funktsional oziq-ovqatlarni ishlab chiqarish mamlakat iqtisodiyotida yetakchi o'rin egallaydi. Shu sababli, funktsional ovqatni xalq xo'jaligida ishlab chiqarish va istemol uchun taqdim etish katta ahamiyatga ega.

References:

1. Arai S. Global view on functional foods: Asian perspectives. Br. J. Nutr. 2002;88(Suppl.2):139143. DOI 10.1079/BJN2002678.
2. Side C. Overview on marketing functional foods in Europe. Functional Food Network General Meeting. 2006. (цит. по: Siro et al., 2008).
3. Бобренева И.В. Функциональные продукты питания. [Текст] / учебное пособие//И.В. Бобренева. - ИЦ «Интермедиа». Санкт-Петербург. - 2012. - 320 с.
4. Доронин А.Ф., Шендеров Б.А. Функциональное питание. М., 2002. [Doronin A.F., Shenderov B.A. Functional Nutrition. Moscow, 2002. (in Russian)]
5. Иванова, В. Н. Экономический рост на инвестиционной основе – ключевой приоритет государственной политики в развитии пищевой промышленности / В. Н. Иванова, С. Н. Серегин // Экономика сельскохозяйственных и перерабатывающих предприятий. – 2014. – № 7. – С. 21–28.
6. Иванова, В. Н. Механизмы повышения эффективности отраслей пищевой и перерабатывающей промышленности Центрального федерального округа / В. Н. Иванова, С. Н. Серегин. – М. «Финансы и статистика», 2016.
7. Спиричев, В.Б. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами : научные подходы и практические решения [Текст] / В.Б. Спиричев, Л.Н. Шатнюк, В.М. Позняковский. – Пищевая промышленность. - 2000. - № 3.- С. 10-16.