

QISHLOQ XO'JALIGI MAHSULOTLARINI QAYTA ISHLASHNING USTUVORLIGI

Erqulov Husniddin Xayrulla o'g'li¹

¹Toshkent davlat agrar universiteti 4-kurs talabasi
+998945723443

Omonboyev Diyorbek Orif o'g'li²

²Toshkent davlat agrar universiteti 2-kurs talabasi
+998993046343

Payg'ambarov Bahodir Rashidjon o'g'li³

³Toshkent davlat agrar universiteti 2-kurs talabasi
+998901661937

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7215169>

Annotatsiya: Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini qayta ishlash orqali xalq xo'jaligi samaradorligini oshirish va hayot faoliyatini yaxshilash, mahsulot tannarxini pasaytirish yoki yanada ko'proq daromad olish va yil davomida ushbu mahsulot bilan bozorni ta'minlash va tadbirkorlik faoliyatini zamonaviylashtirishdan iborat.

Kalit so'zlar: konservatsiya, qadoqlash, texnologiya, Agrosanoat, refrijerator transporti, yarim fabrika, suv tegirmoni;

Qishloq xo'jaligi mahsulotlari, shu jumladan, meva-sabzavot mahsulotlarini qayta ishlashni yo'lga qo'yish orqali ishlab chiqaruvchi (fermer xo'jaligi) uchun qo'shimcha barqaror daromad manbai yaratiladi. Mahsulotni qayta ishlash orqali unga qo'shimcha qiymat qo'shiladi, ya'ni mahsulotning qiymati ortib boradi.

Mahsulotni qayta ishlash darajasi turlicha, ya'ni dastlabki qayta ishlash yoki chuqur qayta ishlash bo'lishi mumkin. Dastlabki qayta ishlashga quritish kabi oddiy amaliyotlar kirsa, chuqur qayta ishlash mahsulotga bir necha bosqichlarda ishlov berish, ya'ni konsyervatsiya qilish, sharbat olish, qadoqlash kabi Amaliyotlarni o'z ichiga oladi.

Qayta ishlashni yo'lga qo'yishni rejalashtirgan xo'jalik yoki tadbirkorlar, avvalo, o'z atrofida xomashyo bazasining yetarli bo'lishiga va mavjud xomashyo hajmidan kelib chiqqan holda xarid qilib, o'rnatiladigan qayta ishlash uskunasi quvvatini to'g'ri tanlanishiga e'tibor qaratishlari lozim bo'ladi. Yana bir asosiy jihat ishlab chiqarilgan mahsulot uchun bozor masalasidir. Ya'ni, ishlab chiqarilgan mahsulot tashqi bozorda sotiladimi (eksport), ichki bozorda sotiladimi, buni aniq rejalashtirish kerak.

Agar ishlab chiqariladigan mahsulot eksport qilinadigan bo'lsa, sotib oluvchi davlatning standart talablariga to'liq javob berishi, shuningdek, mahsulot ham narx jihatdan, ham sifat jihatdan raqobatbardosh bo'lishi lozim.

Bu omillar ichki bozorga mahsulot sotishda ham muhim omil hisoblanadi. Aks holda qayta ishlovchi faqat ombor uchun mahsulot ishlab chiqaradi va kutgan natijasiga erishmaydi. Qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va dastlabki ishlov berish xom-ashyoning isrofgarchiligini ogohlantirish va to'xtatish hamda ulardan ko'p miqdorda sifatli mahsulot olish hisoblanadi. Texnologiya xom-ashyodan unumli foydalanishni, shuningdek uni qayta ishlagandan keyin chiqqan chiqitlardan o'simlikshunoslik va chorvachilikni rivojlantirishda foydalanishni o'rgatadi. Qishloq xo'jalik mutaxassislari o'zi yetishtirgan mahsulotni qanday maqsadda ishlatilishini bilishi shart. Bu ishni bilish barcha mutaxassis uchun yuqori va sifatli hosil olishda xizmat qiladi. Tashkiliy-iqtisodiy tadbirlarni qo'llaganda agrosanoat majmui bir yaxlit tashkilot singari boshqarilishi, rejalashtirilishi va iqtisodiy ta'minlanishi kerak. Majmuining barcha bo'g'inlarida agrar ishlab chiqarish birlashmalariga o'rnini oshirish hamda aholini oziq-ovqat bilan muntazam ta'minlashda ma'suliyatni chuqur his qildirish. Agrosanoat tarkibida barcha sohalar bilan qishloq xo'jaligi fani o'rtasida aloqalarni kuchaytirish xo'jaliklarning qayta ishlash korxonlalaro, savdo va jamoat ovqatlanish tizimlari bilan to'g'ridan-to'g'ri aloqalarni rivojlantirish. Tayyorlov idoralari va xo'jaliklar o'rtasida tuzilgan shartnomalarni bajarishda o'zaro ma'suliyatni oshirish. Ishlab chiqarish jarayonida va realizasiya paytida mahsulot sifatini yaxshilash hamda isrofgarchilikka yo'l qo'ymaslik. Qayta ishlash korxonalarini joylashtirishni takomillashtirish hamda xom-ashyo bazasiga yaqinlashtirish. Yuqori sur'at bilan yangi sovutgichlar texnikasini qo'llash va rivojlantirish. Mahsulotlarni tashish va saqlash uchun agrosanoat majmuini refrijerator transporti va konteynerlar bilan to'liq ta'minlash. Xo'jaliklarda keng ko'lamda nonvoyxonalar, sabzavotlarni tuzlash punktlari, turli xil konservalar tayyorlaydigan kichik va o'rta korxonalar, meva va uzumlarni quritish maydonchalari tashkil etilayapti. Don va boshqa qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash uni saqlash bilan uzviy chambarchas bog'langandir. Korxonalarni muntazam, yarim fabrikatlar va tayyor mahsulotlar saqlanadigan omborlar bo'lishi shart.

Inson qishloq xo'jalik mahsulotlarini iste'mol qila boshlagandan buyon uni saqlash va qayta ishlash bilan shug'ullanib keladi. Etishtirilgan mahsulotni nes-nobud qilmasdan va sifatini pasaytirmasdan saqlash, undan unumli foydalanish qadimdan inson ehtiyojlarining asosiylaridan biri bo'lgan. Ko'chmanchi halqlar yig'ilgan meva urug'larni saqlash uchun maxsus erto'lalar ko'rishgan. Qabilalar o'troq bo'lib yashay boshlagan paytda ortiqcha mahsulotlarni saqlash, shuningdek zararkunandalardan asrashni o'rgana boshlashgan. Mamlakatimizni turli hududlarida olib borilgan arxeologik

qazilmalar qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash quldorlik tuzumi davridayoq amalga oshirilganligidan dalolat beradi. Bu erlardan maxsulotlar saqlanadigan ko'za va boshqa idishlar topilgan. Markaziy Osiyo jumladan O'zbekiston sharoitida ham qadimdan qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlashga katta e'tibor berib kelingan. Mintaqamizda ob-havo bir kecha-kunduz davomida ham o'zgarishi mumkin. Go'sht, yog', sut, baliq, tuxum kabi mahsulotlar issiqda tez buziladi, juda qattiq sovuqda esa sabzavot va mevalar muzlab qoladi.

Xuslosa sifatida shuni aytish mumikinki O'rta Osiyoda qishloq xo'jalik mahsulotlarini saqlash va qayta ishlash bo'yicha Markaziy Osiyoda IX-XI asrlarda bir qator asarlar yaratildi. Ularda dehqonchilik mahsulotlarini qayta ishlash tilga olingan. Ular bu mahsulotlarning foydaliligini va ularni qishin-yozin iste'mol qilish zarurligini bayon etganlar. Donni saqlash va qayta ishlash korxonalari hozirgi holga kelguncha uzoq rivojlanish yo'lini bosib o'tdi. Don tegirmoni tarixi mashina sistemasini asta rivojlanishi va ishlab chiqarish usullarini o'zgarishini o'z ichiga oladi. Suv tegirmonidan foydalanish birinchi marta eramizdan avvalgi X-asr boshlarida quldor Ueartu davlatida suv g'ildiraklari o'rnatilgan tegirmonlarda qo'llanilgan. Inson qachondan boshlab donni oziq-ovqat sifatida iste'mol qilayotganini aniq aytish qiyin.

Foydalanilgan adabiyotlar:

1. <https://www.agro.uz/12-0005/>
2. <https://www.agro.uz/11-0090/>
3. <https://xs.uz/uz/post/qishloq-khozhligi-va-oziq-ovqat-mahsulotlari-ishlab-chiqarish-bojicha-dolzarb-vazifalar>