

AYRIM TURDAGI SARIYOG'LARNING SIFAT KO'RSATKICHLARI VA ULARNING MUVOFIQLIGINI BAHOLASH

Raxmonberdiyeva Lobar Bahodir qizi

Toshkent kimyo-texnologiya instituti talabasi

rakhmonberdiyeva@icloud.com

<https://doi.org/10.5281/zenodo.15648115>

Annotatsiya. Ushbu maqolada ayrim turdagi sariyog'larning sifat ko'rsatkichlari hamda ularning muvofiqligi baholash, shuningdek ularni ishlab chiqarish texnologiyasi haqida so'z boradi.

Kalit so'zlar: sifat, muvofiqlik sertifikat, sifat ko'rsatkichlari, texnologiya, standart

Аннотация. В данной статье будут рассмотрены качественные показатели отдельных видов сливочного масла, а также оценка их совместимости, а также технология их производства.

Ключевые слова: Качество, сертификат соответствия, показатели качества, технология, стандарт

Abstract. This article will talk about the quality indicators of certain types of butter, as well as their compatibility assessment, as well as the technology of their manufacture.

Keywords: quality, certificate of conformity, quality indicators, technology, standard

KIRISH

Muvofiqlikni baholash: Mahsulotlar va xizmatlarning belgiga mos kelishini ta'minlash demakdir.

Muvofiqlikni baholash - bu mahsulot, xizmat, jarayon yoki tizimning belgilangan talablarga javob berishini ko'rsatish jarayoni. Bu talablar turli standartlarga, texnik reglamentlarga, qonun hujjatlariga, hatto shartnoma shartnomalariga asoslanishi mumkin. Bu sifat, xavfsizlik, o'zaro hamkorlik va atrof-muhit muhofazasini ta'minlashda hal qiluvchi rol o'ynaydi.

Muvofiqlikni baholash odatda qanday amalga oshiriladi:

1. Amaldagi talablarni aniqlash:

Mahsulot yoki xizmatga tegishli standartlar, qoidalarni aniqlash.

Ushbu hujjatlardagi maxsus talablarni tushunish.

2. Muvofiqlikni baholash tartibini tanlash:

Birinchi tomon muvofiqligini baholash: Ishlab chiqaruvchi yoki yetkazib beruvchi o'z mahsuloti yoki xizmatlarini talablarga muvofiq baholaydi. (masalan, ichki sifat nazorati tekshiruvlari)

Ikkinchi tomon muvofiqligini baholash: mijoz yetkazib beruvchi tomonidan taqdim etilgan mahsulot yoki xizmatni baholaydi. (masalan, xaridor tekshiruvlari)

Uchinchi tomon muvofiqligini baholash: Mustaqil tashkilot mahsulot yoki xizmatni talablarga muvofiq baholaydi. Bu eng ishonchli yondashuv bo'lib, ko'pincha ma'lum mahsulotlar yoki sanoat uchun majburiydir.

3. Muvofiqlikni baholash faoliyatini tanlash:

Sinov: mahsulot yoki xizmatning ishlashi va xususiyatlarini laboratoriya sinovlari yoki dala sinovlari orqali tekshirish.

Tekshirish: mahsulot yoki xizmatni belgilangan talablarga javob berishini tekshirish.

Sertifikatlash: mahsulot yoki xizmatning muvofiqligini tasdiqlovchi uchinchi tomon tashkiloti tomonidan rasmiy hujjat berish.

Akkreditatsiya: Muayyan faoliyatni amalga oshirish uchun muvofiqlikni baholash organining vakolatini tan olish.

4. Baholash va qaror qabul qilish:

Muvofiqlikni baholash faoliyati natijalarini ko'rib chiqish.

Mahsulot yoki xizmat talablarga javob berishini aniqlash.

Sertifikat berish, mahsulotni sotishga ruxsat berish yoki tuzatish choralari talab qilish kabi tegishli choralarni ko'rish.

Muvofiqlikni baholashning afzalliklari:

Kengaytirilgan xavfsizlik va sifat: Mahsulotlar va xizmatlar xavfsizlik standartlari va ishlash talablariga javob berishini ta'minlaydi.

Bozorga kirish yaxshilandi: turli mamlakatlardagi qoidalar va standartlarga muvofiqligini namoyish qilish orqali savdoni osonlashtiradi.

Iste'molchilarning ishonchini oshirish: iste'molchilarga mahsulot va xizmatlar ishonchli va xavfsiz ekanligiga ishonch hosil qiladi.

Xavf va javobgarlikni kamaytirish: Tashkilotlarga mahsulotning nosozliklari yoki mos kelmasligi bilan bog'liq xavflarni kamaytirishga yordam beradi.

Kengaytirilgan raqobatbardoshlik: sifat va muvofiqlikka sodiqligini ko'rsatib, raqobatdosh ustunlikni beradi.

Muvofiqlikni baholashga misollar:

Idoralar belgisi: mahsulot Yevropa Ittifoqining xavfsizlik, salomatlik va atrof-muhitni muhofaza qilish talablariga muvofiqligini bildiradi.

UL sertifikati: mahsulot Underwriters Laboratories tomonidan o'rnatilgan xavfsizlik standartlariga javob berishini tasdiqlaydi.

ISO 9001 sertifikati: tashkilot sifat menejmenti tizimini joriy qilganligini ko'rsatadi.

Mahsulot sifati ko'rsatkichlarining ahamiyati

Mahsulot sifati ko'rsatkichlari korxonaning raqobatbardoshligini, iste'molchilarning qoniqishini va ishlab chiqarish jarayonlarining samaradorligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi.

Bu yerda mahsulot sifati ko'rsatkichlarining asosiy ahamiyti keltirilgan:

1. Muvofiqlikni baholash:

* Ko'rsatkichlar mahsulotlarning belgilangan standartlarga, texnik shartlarga va iste'molchilarning talablariga qanchalik mos kelishini aniqlashga yordam beradi.

* Bu ishlab chiqarishning barcha bosqichlarida sifatni nazorat qilish va og'ishlarni o'z vaqtida aniqlash imkonini beradi.

2. Xavfsizlik va ishonchlilikni ta'minlash:

* Xavfsizlik ko'rsatkichlari (masalan, chidamlilik, chidamlilik, barqarorlik) mahsulotlarning iste'molchilar va atrof-muhit hayoti va sog'lig'iga tahdid solmasligini ta'minlaydi.

* Ishonchlilik ko'rsatkichlari (masalan, ishonchlilik, texnik xizmat ko'rsatish qobiliyati) mahsulotning uzoq umr ko'rishini va barqaror ishlashini ta'minlaydi.

3. Iste'molchilarning qoniqishi:

* Tashqi ko'rinish, foydalanish qulayligi, funktsionallik va boshqa iste'mol xususiyatlari bilan bog'liq sifat ko'rsatkichlari mijozlar ehtiyojini qondirishga bevosita ta'sir qiladi.

* Yuqori sifatli mahsulotlar ijobiy brend imidjini shakllantirishga va iste'molchilarning sodiqligini oshirishga yordam beradi.

4. Ishlab chiqarishni optimallashtirish:

* Sifat ko'rsatkichlarini tahlil qilish ishlab chiqarish jarayonlaridagi zaif tomonlarni

aniqlashga va ularni yaxshilash choralari ko'rishga imkon beradi.

* Bu nikohni kamaytirishga, xarajatlarni kamaytirishga va ishlab chiqarish samaradorligini oshirishga yordam beradi.

5. Raqobatbardoshlik:

* Yuqori sifatli mahsulotlar bozorda raqobatbardoshlikning asosiy omillaridan biridir.

* Sifatli mahsulotlar ishlab chiqaradigan korxonalar yangi bozorlarni zabt etish va foydani ko'paytirish uchun ko'proq imkoniyatlarga ega.

Sifat ko'rsatkichlarining turlari:

* Maqsad ko'rsatkichlari: mahsulotning asosiy funktsiyalari va xususiyatlarini tavsiflaydi.

* Ishonchlilik ko'rsatkichlari: mahsulotlarning ma'lum vaqt davomida o'z funktsiyalarini bajarish qobiliyatini aks ettiradi.

* Ishlab chiqarish ko'rsatkichlari: mahsulot ishlab chiqarish samaradorligi va samaradorligini baholash.

* Ergonomik ko'rsatkichlar: mahsulotlardan foydalanish qulayligi va qulayligini tavsiflaydi.

* Estetik ko'rsatkichlar: mahsulotlarning ko'rinishi va dizaynini baholash.

* Atrof-muhit ko'rsatkichlari: mahsulotlarning atrof-muhitga ta'sirini aks ettiradi

Mahsulot sifati ko'rsatkichlari har qanday korxona faoliyatida muhim rol o'ynaydi. Ular mahsulotlarning xavfsizligi va ishonchliligini ta'minlashga, iste'molchilarning qoniqishini oshirishga, ishlab chiqarishni optimallashtirishga va raqobatbardoshlikni oshirishga yordam beradi. Muvofiqlikni baholash esa mahsulot va xizmatlar sifati, xavfsizligi va ishonchliligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi va natijada yanada xavfsizroq va samarali global bozorga hissa qo'shadi.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Sariyog' - sigir sutidan olinadigan ozuqaviy mahsulot. Sariyog' tarkibiga sutning faqatgina yog'i emas, balki sutdagi fosfatidlar, oqsillar, sut qandi, vitaminlar va suvning bir qismi ham o'tadi.

Sariyog'—bu juda qimmatbaho oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. Sariyog'ning asosiy turlari 81,5— 82,5 % sut yog'i va 16 % suv saqlaydi. Sariyog'ning yuqori sifatli va strukturasi uning (98,5% gacha) hazm bo'lishini ta'minlaydi. Sariyog'ning 1 grammi 6,6—7,5 kilokalloriyaga ega ekanligi va tarkibida inson organizmi uchun juda zarur bo'lgan "A" va "D" vitaminlarini saqlaganligi sababli u bebaho oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi.

Sariyog'ning ta'm beruvchi komponentlariga diatsetil, uchuvchan yog' kislotalari, ularning ba'zi bir efirlari, oqsillar, yog'lar va sut kislotasi kiradi. Bunday moddalar birgalikda sariyog'ga yoqimli ta'm va hid beradi.

Karotin tabiiy rang beruvchi modda bo'lib sariyog'ga sariq rang beradi. Karotin miqdoriga qarab sariyog' sap-sariq, sarg'ishroq va oq rangda bo'ladi. Sariyog'ning oziqaviy qimmatini uning kimyoviy tarkibi: sut yog'i, yog' kislotalari, dosfolipidlarga bog'liq bo'ladi. Sariyog'ning 20 dan ortiq turi mavjud bo'lib, ular bir-biridan kimyoviy tarkibi, ta'mi, hidi, konsistensiyasi bilan farq qiladi. **Sariyog'ning sifat ko'rsatkichi**

Sariyog' sifati asosan kimyoviy va organoleptik ko'rsatkichlari bo'yicha baholanadi. Kimyoviy ko'rsatkichlardan suv miqdori, tuz va ba'zan quruq yog'sizlantirilgan sut qoldig'i aniqlanadi.

Sariyog'ning sifatiga baho berish tashqi ko'rinishidan boshlanadi. Bunda idish yoki pergament qog'ozining tozaligi, tamg'alanishi va yuzasi ko'zdan kechiriladi. Sariyog'ga

organoleptik jihatdan baho berishda uning boshlang'ich harorati 10-12 gradus bo'lishi kerak. Sariyog' 100 balli shkala bo'yicha baholanadi. Bunda ta'm va hidga – 50; konsistensiya, tashqi ko'rinishiga – 25; rangiga – 5; tuz miqdoriga – 10; qadoqlash sifatiga – 10 balldan beriladi. Har bir ko'rsatkichga berilgan ballar qo'shiladi va sariyog' navi aniqlanadi. Oliy navli sariyog' 88-100 ball, birinchi navli sariyog' 80-87 ballga ega bo'lishi kerak.

Sariyog'ning ta'm va hidi nafis, yokimli, xushbo'y bo'lishi lozim. Ta'mi har bir turiga qarab shirin, nordon, tuzli, tuzsiz bo'lishi mumkin. Konsistensiyasi bir jinsli, zich. Rangi butun massasi bo'ylab bir tekisda tarqalgan oq, oq– sarg'ishroq, sariq bo'ladi.

Sariyog'ning ba'zi turlari va ularning ba'zi sifat ko'rsatkichlari uchun natijalar quyidagi jadvalda keltirilgan.

Sariyog'	Yog',shu bilan birga o'simlik yog'i	suv	Quruq moddalar miqdori	To'ldirgichlar;quruq modda	Natriy xlor	Saxaroza asal qandi
Vologod shirin sariyog': tuzli tuzli						
	82,5	16,0	1,5	-	-	-
	81,5	16,0	1,5	-	1,0	-
Havasga tayyorlangan: Sariyog' tuzsiz tuzli						
	78,0	20	2,0	-	-	-
	77,0	20	2,0	-	1,0	-
Nordon sariyog': tuzsiz tuzli						
	78,0	20	2,0	-	-	-
	77,0	20	2,0	-	1,0	-
Dehqoncha shirin sariyog': tuzsiz tuzli						
	72,5	25,0	2,5	-	-	-
	71,0	25,0	2,5	-	1,5	-

Nodon tuzsiz sariyog'	72,0	25,0	2,5	-	-	-
Buterborodli				-	-	-
Shirin sariyog'	61,5	35,0	3,5	-	-	-
nordon sariyog'	61,5	35,0	3,5	-	-	-
shokoladli	62,0	16,0	4,0	-	-	18,0
mevali	62,0	18,0	4,0	-	-	16,0
asalli	52,0	18,0	5,0	-	-	125,0
kakaoli	52,0	27,0	8,5	2,5	-	10,0
kofeli	52,0	27,0	10,6	0,4	-	30,0
Yaroslav sariyog'i	52,0	30,0	14,2	0,8	-	-
Bolalar sariyog'i	50,0	42,0	-	-	-	-
Eritilgan sariyog'	98,0	1,0	1,0	-	-	-
Sutli yog'	99,8	0,2	-	-	-	-

Ushbu jadvaldagi natijalardan ko'rishimiz mumkinki har bitta sariyog' turining tarkibida quruq modda miqdori turlicha bo'lar ekan, masalan shirin sariyog'da 3,5%, havaskor sariyog'da quruq modda miqdori 2,5% ni tashkil etgan ekan.

Sariyog'ning energetik qiymati quyidagicha: yog' miqdori 82,5 % bo'lgan an'anaviy sariyog' - 31130 kJ/kg, dehqoncha sariyog'-27660 kJ/kg.

Sariyog'larning sifati kimyoviy va organoleptik ko'rsatkichlari asosida baholanadi. Ularning asosiy kimyoviy ko'rsatkichlariga suv, yog', yog'siz quruq moddalar va tuz miqdorlari kabi ko'rsatkichlari kiradi. Sariyog'larda bu ko'rsatkichlar GOST 37-91 nomerli hamdo'stlik mamlakatlari xalqaro standarti talabiga javob berishi kerak.

XULOSA

Sariyog'ning muvofiqligini baholash va uning sifat ko'rsatkichlarini aniqlash iste'molchilar huquqlarini himoya qilish, mahsulotning barqarorligi va sanoat raqobatbardoshligini o'z ichiga olgan muhim maqsadlarga xizmat qiladi. Aslini olganda muvofiqlikni baholash va sifat ko'rsatkichlarini aniqlash ko'p qirrali jarayon bo'lib, bu muhim oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi, izchilligini ta'minlaydi, iste'molchilar, ishlab chiqaruvchilar uchun ham foydalidir. Xususan, muvofiqlikni baholash sariyog'ning tarkibi, sensorli xususiyatlari

va yorlig'i uchun talab qilinadigan standartlariga javob berishini tasdiqlaydi, bu esa

sariyog'ning xavfsizligi kafolatlanganini anglatadi.

REFERENCES

1. O'zbekiston Respublikasining 1996 yil 26 apreldagi "Iste'molchilarning huquqlarini himoya qilish to'g'risida"gi 221-I-sonli Qonuni.
2. O'zbekiston Respublikasining qonuni texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida 2023 yil 27-fevraldagi "Texnik jihatdan tartibga solish to'g'risida"gi 819-sonli Qonuni.
3. O'z DSt 1.0:1998 O'zbekiston standartlashtirish davlat tizimi. Asosiy qoidalar.
4. O'z RST 8.001-98 O'zbekiston Respublikasi o'lchamlar birligini ta'minlash davlat tizimi. O'lchamlar birligini ta'minlash tizimi. Asosiy qoidalar.
5. Стандартизация, метрология, сертификация и управление качеством. Т., 2002.
6. Крылова Г.Д. Основы стандартизации, сертификации и метрологии. М., Юнита-Дана,
7. Bo'riyev X.Ch., Rizayev R.M.- —Qishloq xo'jaligida standartlash metrologiya va sertifikatlash asoslaril. Т. —Mehnatl, 1999.
8. Сергеев А.Г., Латышев М.В., Терегеря В.В. Метрология, сертификация и стандартизация. М., Логос, 2001.
9. Купряков Е.М. —Стандартизация и качество промышленной продукции. М.: Высшая школа, 1995.