



Date: 30 April 2026

NOOZIQ-OVQAT MAXSULOTLARI SIFATI VA TURLARI

Gulmetova Karima Nigmatovna

Toshkent viloyati Bo'stonliq tumani 1-son texnikumi ishlab chiqarish ta'limi ustasi

Mazkur maqolada nooziq-ovqat mahsulotlarining turlari, ularning sifat ko'rsatkichlari hamda sifatni shakllantiruvchi asosiy omillar ilmiy jihatdan tahlil qilingan. Shuningdek, mahsulot sifatini nazorat qilish tizimi, zamonaviy standartlar talablari va iste'mol bozoridagi asosiy tendensiyalar yoritilgan. Maqolada nooziq-ovqat mahsulotlarining ekologik xavfsizligi, innovatsion texnologiyalar ta'siri hamda iste'molchi xulq-atvori bilan bog'liq jihatlar ham ko'rib chiqilgan.

nooziq-ovqat mahsulotlari, sifat, tasnif, xavfsizlik, ekologik tozalik, standart, sertifikatlash, iste'molchi, innovatsion texnologiya.

KIRISH

Bugungi globallashuv jarayonlari, aholi sonining ortishi hamda iste'mol madaniyatining o'zgarishi oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va ularning sifatiga bo'lgan talabni keskin oshirib bormoqda. Ayniqsa, nooziq-ovqat mahsulotlari (maishiy kimyo, gigiyena vositalari, sanoat va kundalik hayotda qo'llaniladigan turli mahsulotlar) inson hayotining ajralmas qismiga aylanib, ularning sifati nafaqat iqtisodiy, balki ijtimoiy va ekologik jihatdan ham muhim ahamiyat kasb etmoqda. Shu nuqtai nazardan, nooziq-ovqat mahsulotlarining sifati va ularning turlari masalasi zamonaviy ilmiy tadqiqotlarning dolzarb yo'nalishlaridan biri sifatida e'tirof etiladi.

Nooziq-ovqat mahsulotlari deganda inson iste'moli uchun bevosita oziq sifatida ishlatilmaydigan, biroq turmush darajasini yaxshilash, sanitariya-gigiyena talablarini ta'minlash, ishlab chiqarish jarayonlarini qo'llab-quvvatlash hamda maishiy ehtiyojlarni qondirishga xizmat qiluvchi mahsulotlar tushuniladi. Bunday mahsulotlar qatoriga kir yuvish vositalari, tozalash kimyoviy moddalari, parfyumeriya va kosmetika mahsulotlari, plastmassa buyumlar, maishiy texnika, qog'oz mahsulotlari va boshqa ko'plab tovarlar kiradi. Ularning har biri o'ziga xos tarkib, texnologik xususiyat va sifat ko'rsatkichlariga ega bo'lib, iste'molchi salomatligi hamda xavfsizligi bilan bevosita bog'liqdir.

So'nggi yillarda bozor iqtisodiyoti sharoitida raqobatning kuchayishi nooziq-ovqat mahsulotlari sifatiga bo'lgan talabni yanada oshirdi. Mahsulot sifati faqat uning tashqi ko'rinishi yoki narxi bilan emas, balki uning xavfsizligi, ekologik tozaligi, uzoq muddat xizmat qilishi hamda standartlarga mosligi bilan belgilanadi. Shu boisdan ham sifatni nazorat qilish, sertifikatlash tizimini takomillashtirish va xalqaro standartlarga moslashish dolzarb masalaga aylanib bormoqda.

Nooziq-ovqat mahsulotlarining umumiy tavsifi va tasnifi. Nooziq-ovqat mahsulotlari inson hayotida kundalik ehtiyojlarni qondirishga xizmat qiladigan, lekin bevosita iste'mol qilinmaydigan tovarlar majmuasini tashkil etadi. Ular maishiy, texnik, gigiyenik va sanoat yo'nalishlarida qo'llanilib, ishlab chiqarishdan tortib iste'molga yetib borguncha turli



bosqichlardan o'tadi hamda o'zining tarkibi va vazifasiga ko'ra xilma-xil xususiyatlarga ega bo'ladi. Ushbu mahsulotlar odatda maishiy kimyo, kosmetika va parfyumeriya, gigiyena vositalari, plastmassa buyumlar, qog'oz mahsulotlari hamda texnik jihozlar kabi yirik guruhlariga ajratilib, har bir guruh o'z ichida yana bir nechta kichik turlarga bo'linadi.

Nooziq-ovqat mahsulotlari sifatining asosiy ko'rsatkichlari. Nooziq-ovqat mahsulotlarining sifati ularning iste'molchi ehtiyojlarini qondirish darajasi bilan belgilanadi va bu jarayonda funksional samaradorlik, xavfsizlik hamda ekologik tozalik asosiy mezon sifatida qaraladi. Masalan, yuvish vositalarining kirni tozalash darajasi, kosmetika mahsulotlarining teriga ta'siri yoki plastmassa idishlarning chidamliligi sifatning amaliy ko'rinishlarini ifodalaydi. Shu bilan birga, mahsulotning iqtisodiy samaradorligi, uzoq muddat xizmat qilishi va tashqi estetik ko'rinishi ham umumiy sifat bahosiga bevosita ta'sir ko'rsatadi.

Sifatni belgilovchi omillar. Nooziq-ovqat mahsulotlarining sifati ishlab chiqarish jarayonida qo'llaniladigan xomashyo sifati, texnologik jarayonlar darajasi va korxonada texnik bazasiga bevosita bog'liq bo'lib, bu omillar mahsulotning asosiy xususiyatlarini shakllantiradi. Agar ishlab chiqarishda zamonaviy texnologiyalar va yuqori sifatli xomashyo ishlatilsa, mahsulotning xavfsizligi va funksional samaradorligi sezilarli darajada oshadi. Bundan tashqari, saqlash sharoitlari, tashish jarayoni hamda bozor talabi kabi tashqi omillar ham mahsulot sifatining barqarorligini ta'minlashda muhim rol o'ynaydi.

Nooziq-ovqat mahsulotlari sifatini nazorat qilish tizimi. Sifatni nazorat qilish tizimi mahsulotning ishlab chiqarilishidan boshlab iste'molchiga yetib borguncha bo'lgan barcha bosqichlarni qamrab oladi va bu jarayonda xomashyo tekshiruvini, ishlab chiqarish monitoringi hamda tayyor mahsulotni laboratoriya sinovlaridan o'tkazish asosiy bosqichlar hisoblanadi. Ushbu jarayonlar mahsulotning standartlarga mosligini aniqlash va uning xavfsizlik darajasini baholashga xizmat qiladi. Hozirgi kunda xalqaro ISO standartlari asosida sifatni boshqarish tizimining joriy etilishi mahsulotlarning global bozorda raqobatbardoshligini oshirishga imkon bermoqda.

Nooziq-ovqat mahsulotlarining zamonaviy bozor tendensiyalari. Zamonaviy bozor sharoitida nooziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab tez o'zgarib, ayniqsa ekologik toza, xavfsiz va biologik parchalanadigan mahsulotlarga qiziqish ortib bormoqda. Iste'molchilar endilikda faqat arzonlikka emas, balki sifat, xavfsizlik va brend ishonchliligiga ham katta e'tibor qaratmoqda, bu esa ishlab chiqaruvchilarni innovatsion texnologiyalarni joriy etishga undaydi. Raqamli texnologiyalar va "yashil iqtisodiyot" tamoyillarining rivojlanishi esa mahsulot ishlab chiqarish va sotish jarayonini yanada shaffof va samarali qilishga xizmat qilmoqda.

Nooziq-ovqat mahsulotlarining sifatiga qo'yiladigan standart talablar. Nooziq-ovqat mahsulotlarining sifatini ta'minlashda davlat va xalqaro standartlar muhim o'rin tutadi, chunki ular mahsulotning minimal xavfsizlik va sifat darajasini belgilab beradi. Ushbu standartlar mahsulot tarkibi, ishlatiladigan xomashyo, ishlab chiqarish texnologiyasi hamda yorliqlash (markirovka) qoidalarini aniq tartibga soladi. Natijada iste'molchi uchun mahsulot haqida to'liq va ishonchli ma'lumot olish imkoniyati yaratiladi hamda sifatsiz mahsulotlarning bozorga kirib kelishi cheklanadi.



Date: 30 April 2026

Nooziq-ovqat mahsulotlarida xavfsizlik omillari. Xavfsizlik nooziq-ovqat mahsulotlarining eng muhim sifat ko'rsatkichlaridan biri bo'lib, u inson organizmiga zarar yetkazmasligi bilan baholanadi. Ayniqsa, kosmetika, yuvish vositalari va plastmassa buyumlar tarkibida kimyoviy moddalar me'yoridan oshmasligi qat'iy nazorat qilinadi, chunki ularning noto'g'ri tarkibi allergik reaksiyalar yoki boshqa salbiy oqibatlariga olib kelishi mumkin. Shu sababli ishlab chiqarishda toksikologik sinovlar va gigiyenik sertifikatlash jarayonlari majburiy hisoblanadi.

Mahsulot sifati va iste'molchi xulq-atvori o'rtasidagi bog'liqlik. Iste'molchi tanlovi nooziq-ovqat mahsulotlarining bozordagi muvaffaqiyatini belgilovchi asosiy omillardan biri bo'lib, bunda sifat, narx va brend ishonchligi muhim rol o'ynaydi. Odamlar ko'pincha o'z tajribasi yoki boshqalarning fikriga asoslanib mahsulot tanlaydi, bu esa ishlab chiqaruvchilarni sifatni doimiy ravishda yaxshilashga undaydi. Shuningdek, reklama va marketing strategiyalari ham iste'molchi ongiga ta'sir qilib, mahsulotga bo'lgan talabni shakllantirishda muhim vosita hisoblanadi.

Nooziq-ovqat mahsulotlarining ekologik ta'siri. Nooziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarish va iste'mol jarayonida atrof-muhitga turli darajada ta'sir ko'rsatadi, ayniqsa plastmassa va kimyoviy mahsulotlar ekologik muammolarni keltirib chiqarishi mumkin. Shu sababli hozirgi kunda biologik parchalanadigan materiallardan foydalanish, chiqindilarni qayta ishlash va zararli kimyoviy moddalarni kamaytirish dolzarb yo'nalishga aylangan. Ekologik xavfsizlikka rioya qilish nafaqat tabiatni asrash, balki inson salomatligini himoya qilishda ham muhim ahamiyatga ega.

Sifatni oshirishda innovatsion texnologiyalarning o'рни. Zamonaviy ishlab chiqarish jarayonida innovatsion texnologiyalar nooziq-ovqat mahsulotlarining sifatini oshirishda hal qiluvchi rol o'ynaydi, chunki avtomatlashtirilgan tizimlar mahsulotdagi xatoliklarni kamaytiradi va barqaror sifatni ta'minlaydi. Sun'iy intellekt, raqamli monitoring va laboratoriya tahlillarining rivojlanishi ishlab chiqarish jarayonini yanada aniq va samarali boshqarish imkonini bermoqda. Natijada mahsulotlar xalqaro bozor talablariga moslashib, raqobatbardoshlik darajasi sezilarli oshmoqda.

Nooziq-ovqat mahsulotlari zamonaviy jamiyatning ajralmas qismi bo'lib, ular inson hayotining turli sohalarida — maishiy xizmat, gigiyena, texnika va ishlab chiqarish jarayonlarida muhim funksional vazifalarni bajaradi. Ularning turlari nihoyatda keng bo'lib, har bir guruh o'ziga xos tarkibiy xususiyatlar, foydalanish maqsadi va texnologik ishlab chiqarish jarayonlari bilan ajralib turadi, bu esa mazkur sohani kompleks yondashuv asosida o'rganishni talab etadi. Mahsulot sifati esa nooziq-ovqat tovarlarining bozordagi o'rnini belgilovchi eng muhim omillardan biri hisoblanadi, chunki u iste'molchi xavfsizligi, funksional samaradorlik va ekologik barqarorlik bilan bevosita bog'liqdir. Shu boisdan ham sifatni nazorat qilish tizimini takomillashtirish, zamonaviy standartlarga moslashish hamda innovatsion texnologiyalarni joriy etish bugungi kunda ishlab chiqarish sohasining ustuvor yo'nalishlaridan biri sifatida qaraladi. Umuman olganda, nooziq-ovqat mahsulotlarining sifatini oshirish va ularning turlarini ilmiy asosda takomillashtirish nafaqat iqtisodiy samaradorlikni ta'minlaydi, balki iste'molchi hayoti xavfsizligi va ekologik muvozanatni saqlashga ham xizmat qiladi. Shu



Date: 30 April 2026

sababli bu yo‘nalishda ilmiy izlanishlarni kengaytirish va amaliyotga joriy etish kelgusida ham dolzarb ahamiyat kasb etadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. O‘zbekiston Respublikasi standartlashtirish, metrologiya va sertifikatlashtirish tizimi hujjatlari. – Toshkent: O‘zstandart agentligi, 2022. – 180 b.
2. Karimov A.A. Tovarshunoslik asoslari. – Toshkent: “Fan va texnologiya” nashriyoti, 2019. – 240 b.
3. Xolmatov Sh.R. Sifat menejmenti va mahsulot xavfsizligi. – Toshkent: “Iqtisod-moliya”, 2021. – 312 b.
4. Ismoilov B.B., Qodirova M.M. Maishiy kimyo va gigiyena mahsulotlari texnologiyasi. – Toshkent: “O‘qituvchi”, 2018. – 198 b.

