

O'ZBEKISTON RESPUBLIKASI O'LIY VA O'RTA MAXSUS
TA'LIM VAZIRLIGI

TOSHKENT KIMYO-TEXNOLOGIYA INSTITUTI
«OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARI TEXNOLOGIYASI» FAKULTETI

«OZIQ-OVQAT XAVFSIZLIGI» KAFEDRASI

*«Sut mahsulotlari ishlab chiqarish mini-liniyasini tashkil etish va xavfsizlik
mezonlarini belgilash» mavzusidagi bitiruv malaka ishining*

TUSHUNTIRISH XATI

«Oziq-ovqat xavfsizligi»
kafedra mudiri

dos. Choriyev A.J.

Bitiruv malaka ishining rahbari:

k.o'q. Mamatov Sh.M.

Bitiruv malaka ishini bajaruvchi:

36-12 guruhi talabasi

Mahkamov Ulug'bek

Maqsud o'g'li

MUNDARIJA

1.	Kirish	-
2.	Xom ashyo tavsifi	-
3.	Texnologik sxemani tanlash va asoslash	-
4.	Mahsulot hisobi	-
5.	Jihoz tanlash	-
6.	Mahsulot expertizasi va xavfsizligi	-
7.	Iqtisodiy qism	-
8.	Texnologik jarayonlarni avtomatlashtirish	-
9.	Mehnat muhofazasi	-
10.	Fuqaro muhofazasi	-
11.	Atrof-muhit muhofazasi	-
12.	Foydalanilgan adabiyotlar ro'yhati	-

KIRISH

Sut – juda qimmatli oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi.

U dispers muhit (plazma, qaysikim bunda mineral tuz va sut qandi erigan holda bo'ladi), kolloid faza (oqsil va tuzlar) va kichik dispers faza (sut yog'i) dan tashkil topgan.

Sut tarkibida o'rtacha 3,8 % sut yog'i; 4,7 % sut qandi; 3,3 % oqsil; 0,7 % mineral moddalar va 87,5 % suv uchraydi.

Bolalarning sog'lom bo'lishi, ularning aqliy va jismoniy jihatdan rivojlanishi uchun sut va sut mahsulotlarining ahamiyati ulkan ekanligini vrachlar va olimlar ilmiy jihatdan isbotlaganlar. Shuning uchun yosh avlodni bunday mahsulotlar bilan ta'minlash ularning kuchli va aqlan sog'lom bo'lib o'sib, mamlakatimiz taraqqiyotiga ishtirok etishiga qaratilgan muhim vosita deb qarash mumkin.

Sut juda qadimdan ma'lum. Uning xilma-xil turlari va assortimentlari mavjud.

Hozirgi vaqtda sut sanoati xalq xo'jaligida oziq-ovqat mahsulotlarini qayta ishlab chiqarish tarmoqlari orasida eng muhim tarmoqlardan biri hisoblanadi.

Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish sanoatining paydo bo'lishi va texnologik asoslarning ilmiy jihatdan taraqqiyotiga bog'lik. Sut va sut mahsulotlari texnologiyasi fani bir qator fanlar bilan o'zviy bog'langandir. Bular kimyo, mikrobiologiya, biokimyo, sut kimyosi va fizikasi. Sut va sut mahsulotlari ishini A.A.Kalantar va N.V.Vereshaginlar ilmiy jihatdan asoslashdi. S.A.Korolev, A.F.Voytkevich, V.M.Bogdanov, A.M.Skorodumova, N.S.Korolevalar sut mikrobiologiyasi oblastida tekshirishlar olib borishdi. S.M.Kochergin, M.M.Kazanskiy, A.P.Belousov, A.D.Grishenkolar sariyog' ishlab chiqarishda, S.V.Parashuk, A.N.Korolev, D.A.Granikov, A.I.Chebotaryov, Z.X.Dilyananlar qishloq mahsulotlari ishlab chiqarishda,

M.S.Kovalenko, S.F.Kivenko, V.V.Straxov va boshqalar sut konservalari ishlab chiqarishda ilmiy tekshirishlar olib borishdi.

Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish sanoati quyidagi asosiy tarmoqlarga ega: sut mahsulotlari, pishloq mahsulotlari, sariyog' va sut konservalari ishlab chiqarish.

Sut mahsulotlari ishlab chiqarish tarmog'i aholini turli tuman pastertlangan va sterillangan sut va qaymoq, sut-achitqi ichimliklari, tvorog va tvorogli mahsulot, smetana bilan ta'minlaydi.

Birinchi shahar sut ishlab chiqarish korxonasini 1910 yilda Rossiyada A.V.Chichkin qurgan. A.V.Chichkin Moskva va Rossiyaning boshqa shaharlarini birinchi bo'lib sut bilan ta'minlashni yo'lga qo'ygan.

Sut ishlab chiqarish korxonasini qurishdan oldin A.V.Chichkin yordamchisi bo'lgan professor A.A.Popovni Evropadagi eng yaxshi sut zavodlariga yuboradi. A.A.Popov Myunxen, Tsyurix va Londondagi eng yirik uchta sut ishlab chiqarish korxonalarida bo'ladi. U safari davomida eng yaxshi deb hisoblangan bu sut ishlab chiqarish korxonalarining rejalaridan nusxa kuchiradi va sut ishlab chiqarish ishlarida tajriba ortiradi.

Professor A.A.Popov tomonidan loyihalashtirilgan va qurilgan sut ishlab chiqarish korxonasi o'zining tozaligi, shinamligi, tabiiy yorug'lik tushishi, ishlab chiqarish xonalarining texnologik jihatidan joylashishi, zamonaviy texnikasi va ishlab chiqarish quvvati bilan Evropadagi boshqa sut ishlab chiqarish korxonadan farqlanardi. O'sha paytda Evropaning sut ishlab chiqarish korxonalarida kunida 10-30 tonna sut va sut mahsulotlari ishlab chiqilsa, A.A.Popov qurgan korxonada 100-150 tonna sut qayta ishlab chiqarilar edi.

Keyingi yillarda sut va sut mahsulotlarining yangi turlari va assortimentlarini ishlab chiqishga e'tibor berilmoqda. Buning uchun esa sut ishlab chiqarish korxonalarini rekonstruksiyalash, ularni yangi takomillashgan texnika va texnologiyalar bilan boyitish kerak bo'ladi.

Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish texnologiyasini rivojlantirish uchun yangi fizik usullarni qo'llash yo'li bilan amalga oshiriladi.

XOM ASHYO TAVSIFI

Sigir suti – juda qimmatli oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. U dispers muhitdan (sut qandi va mineral tuzlar erigan plazmadan), kolloid faza (oqsil va tuzlar) va kichik dispers fazadan (sut yog'i) iborat.

Sut tarkibida turli elementlar mavjud. Uning kimyoviy tarkibi quyidagi jadvalda keltirilgan.

Jadval

Sutning kimyoviy tarkibi

Sutning tarkibiy qismi	O'rtacha miqdori, %
Suv	87,5
Sut yog'i	3,7
Oqsil moddalari	3,3
Shu bilan birga:	
Kazein	2,7
Albumin	0,5
Globulin	0,1
Sut qandi	4,7
Mineral moddalar	0,7

Bundan tashqari, sut tarkibida fosfatidlar - 0,05%; sterinlar – 0,03%; noorganik moddalar – 0,65 %; organik kislotalar – 0,3%; mikroelementlar: tsink – 0,4%; temir – 0,5%; yod – 0,05%; marganets – 0,06%; mineral moddalar (SaO, MgO, Na₂O, Fe₂O₃, R₂O₅, Cl, SO₃) ham bo'ladi.

Sut yog'i - sutning zng qimmatli tarkibiy qismi bo'lib, u asosan yog' kislotalaridan tashkil topgan. Sut tarkibida sut yog'i emulsiya yoki suspenziya ko'rinishida uchraydi va u juda mayda yog sharchalaridan iborat. Yog sharchalarining o'lchami va soni sigir nasliga, laktatsiya davriga, uning emishiga va saqlash shart-sharoitiga bog'liq. Yog sharchalarining diametri 0,5-10 mkm oralig'ida bo'ladi. Sut yog'i 28-36 °S haroratda eriydi, 18-23 °S esa

qotadi. Sut yog'i tarkibidagi to'yingan va to'yinmagan yog kislotalari miqdoriga qarab, sut yog'ining erish va qotish harorati o'zgarib boradi. Sut yog'i tarkibida «A», «D», «E» kabi vitaminlar erigan holda bo'ladi. Sut yog'ida 60 dan ortiq asosiy va ikkinchi darajali yog' kislotalari mavjud. Sutda quyidagi lipidlar uchraydi: sut yog'i, fosfatidlar, sterinlar va glikolipidlar. Sut yog'i triglitseridlarida uchraydigan asosiy kislotalarga palmitin, miristin, olein va stearin kislotalari kiradi. Asosiy fosfatidlardan letsitin yog sharchalari qobig'i tarkibida bo'ladi. Fosfatidlar o'z navbatida inson organizmida moddalar almashinuvini boshqarib turish uchun kerakli bo'lgan fosforni saqlaydi. Sterinlarga xolesterin va ergosterinlar kiradi. Ergosterinlar ultrabinafsha nurlari ta'sirida «D» vitaminini hosil qiladi. Sut yog'i tarkibida uchraydigan barcha moddalar turli xil almashinuvlarda aktiv ishtirok etadi. Kapron va kapril kislotalari organizmning infektsiyaga qarshiligini oshiradi. Boshqa oziqaviy mahsulotlarga qaraganda sut yog'i juda yuqori kaloriyali hisoblanadi. Sutning suvli qismida sut yog'i erimaydi, balki oqsilli qobig' bilan o'ralgan yog' sharchalari (juda kichik tomchi) shaklida bo'ladi. Bu sharchalar shunchalik kichikki, ularni faqat mikroskop ostida qo'rish mumkin. Sut ishlab chiqarish korxonasida yog' sharchalari yirik bo'lgan sutni qayta ishlanganda, undagi deyarli barcha sut yog'i qaymoq yoki sariyog'ga o'tadi. Yog' sharchalari kichik bo'lgan sutdagi sut yog'ining ma'lum bir qismi esa ardoqda qoladi. Sut haroratiga qarab unda sut yog'i suyuq yoki qattiq holatda uchraydi. Sut yog'i alohida tarkibi va ta'mi bilan farq qiladi. Bir millilitr sut tarkibida 4 milliardga yaqin yog' sharchalari bor. Yog' sharchalarining oqsilli qobig'i ularni stabilashtiradi, shuning uchun ular bir-biriga yopishmaydi.

Sut oqsili - inson hayoti uchun zarur bo'lgan barcha aminokislotalardan tashkil topgan. Bu aminokislotalar juda to'laqimmatli hisoblanadi. Oqsil sutdagi umumiy quruq moddalarning to'rtidan bir qismini va quruq yog'sizlantirilgan moddalarning uchdan bir qismini tashkil etadi. Sutda hammasi bo'lib 16 ga yaqin har xil oqsil moddalari uchraydi.

Bir litr sut yoki undan tayyorlangan sut-achitqi mahsulotlari (kefir, ryajenka, tvorog) insonning aminokislotalarga bo'lgan kunlik ehtiyojining deyarli yarmisini qondiradi.

Sut tarkibida 3,05-3,25 % oqsil bo'ladi. Sut oqsili tarkibiga kazein (82 %), albumin (12 %) va globulin (6 %) kiradi. Bunday oqsillar holatiga ko'ra turlichadir. Kazein sutga oq rang beradi; u oq rangli bo'lib, ta'm va hidsizdir. Kazeinning zichligi 1,26-1,3 kg/m³ ga teng. Uning molekulasida uglerod, kislorod, oltingugurt va fosfor bo'ladi. Sutda kazein erigan holda uchraydi. Kislota, tuz va fermentlar ta'sirida kazein koagulyatsiyalanadi va cho'kmaga tushadi. Kazein spirt va efirda erimaydi, oz miqdorda suvda eriydi. Sutdagi kazeinni kuchsiz kislota ta'sir ettirib olinsa, albumin va globulin qizitish orqali olinadi. Kazeindan tvorog va ko'pgina turli xil pishloqlar tayyorlanadi. Albumin sutda erigan holda uchraydi. Sutni 70 °S haroratgacha qizdirganda u cho'kmaga tushadi. Albumin tarkibida uglerod, vodorod, azot, kislorod va oltingugurt uchraydi. Uning molekulasida fosfor bo'lmaydi. Globulin ham albumin kabi sut tarkibida erigan holda bo'ladi. U 72-75 °S haroratda sal kislotali muhitda iviydi. Kimyoviy tarkibi jihatidan u albuminga yaqin, globulin molekulasida uglerod, vodorod, azot, kislorod va oltingugurt mavjud. Sutda globulin miqdori juda oz bo'lsada, uning roli juda katta hisoblanadi. Xuddi shu globulin sutning antibiotik holatini tashuvchi deb sanaladi.

Sut qandi (laktoza) - disaxarid hisoblanadi, u faqat sutda erigan holda uchraydi. Sut qandi sut-achitqi bakteriyalari uchun asosiy oziqaviy manba hisoblanadi. Sut-achitqi bakteriyalari ta'sirida sut qandi parchalanib sut kislotasini hosil qiladi. Hosil bo'lgan sut kislotasi kazeindan kaltsiyni tortib oladi va cho'kmaga tushadi. Bu jarayon tvorog, prostokvasha, smetana va boshqa sut mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladi. Achitqi ta'sirida oxirgi mahsulot spirt va karbonat angidridi paydo bo'ladi. Laktoza glyukoza va galaktoza qoldiqlaridan iborat. SHuning uchun u gidrolizlanganda glyukoza va galaktozaga parchalanadi. Sut qandi suvda yaxshi eriydi. Harorat ko'tarilishi bilan uning erish xossasi ortadi.

Sut fermenti. Sut fermenti – bu oqsilli modda, organizmda biokimyoviy reaksiyalarning kechishini tezlashtiradi. Fermentlarning harakati qisqa, ya'ni har bir ferment faqat aniq bir moddaga ta'sir ko'rsatadi. Masalan: lipaza (yog'larni parchalovchi ferment), fosfataza (qon aylanishida, suyaklarning hosil bo'lishida, muskul funksiyasining harakatlanishida ishtirok etadi, shuningdek, moddalar almashinuvini boshqaradi), katalaza (organizmni almashinish jarayonida paydo bo'ladigan ba'zi bir moddalarning zaharli ta'siridan himoyalaydi), peroksidaza (inson organizmi uchun juda zarur bo'lgan oksidlanish reaksiyasini stimullashtiradi). Gormonlar sekretsiyada ajralib chiqadi. Sutda quyidagi gormonlar mavjud: adrenalin, insulin, tiroksin, prolaktin, oksitotsin va boshqalar.

Mineral tuzlar – Sutda mineral tuzlardan kaltsiy, fosfor, magniy, temir, natriy, kaliy tuzlari, limon va sulfat kislotalari va boshqalar uchraydi. Kaltsiy, fosfor va magniy tuzlari suyaklar, tishlarning mustahkam bo'lishiga, bundan tashqari, magniy yurakning ishlashiga ta'sir ko'rsatadi, fosfor bo'lsa miya hujayrasi asab to'qimasining tarkibiy qismi hisoblanadi. Bu tuzlarning barchasi sut tarkibida engil hazm bo'ladigan shaklda bo'ladi. Birorta oziq-ovqat mahsuloti sutchalik organizmga kaltsiy va fosforni yaxshi etkazib berolmaydi. Sut tarkibida mikroelementlardan kobalt, mis, tsink, brom, marganets, oltingugurt, fluor, alyuminiy, titan, vanadiy, kumush va boshqalar ham uchraydi.

Vitaminlar. Yangi sog'ilgan sut tarkibida to'la qimmatli vitaminlarning barchasi mavjud. Sutda 30 ga yaqin vitamin bor. Aynan shu sut mahsulotlari inson organizmini vitaminlar bilan ta'minlab turadi. Agar inson organizmida vitaminlar etishmasa, moddalar almashinuv jarayoni buziladi va organizm kasallanadi. Vitaminga bo'lgan kunlik ehtiyoj 1-2 mg.

Vitamin «A» (retinol) ko'rish quvvati, organizmning o'sishi, teri ustining me'yorda saqlanishi uchun zarur hisoblanadi. 1 kg sut tarkibida 0,2 dan 10 mggacha «A» vitamini bo'lib, sut 85⁰S haroratgacha qizdirilganda uning miqdori 25% ga kamayadi.

Vitamin «V₁» (tiamin) - suvda eruvchan. Insonning bu vitamininga bo'lgan bir kunlik ehtiyoji 2-3 mg ni tashkil etadi. Bu vitaminning etishmasligi asab sistemasi faoliyatining buzilishiga, aqliy charchash holatining ko'tarilishiga va asab kasalligining paydo bo'lishiga olib keladi. Bundan tashqari, yurakning bir me'yorda ishlashi buziladi.

«V₁» vitaminining etishmasligi radikulitning boshlanishi va paydo bo'lishining sabablaridan biridir. 1 kg sut tarkibida 0,3-0,5 mg vitamin «V₁» bo'ladi. Sutga issiqlik ishlov berish vaqtida bu vitamin to'laligicha saqlanadi.

Vitamin «V₂» (riboflavin) - suvda eruvchan. Insonning bu vitamininga bo'lgan bir kunlik ehtiyoji 2-3 mg ni tashkil etadi. Vitamin «V₂» ning etishmasligi yog'lar almashinuvi va oqsil hosil bo'lishining buzilishiga olib keladi. Bundan tashqari, ko'z og'rishi, vaznning kamayishi, tez charchash holatining boshlanishi, kamqonlik va jarohatning sekin tuzalishiga sabab bo'ladi. Bolalarda «V₂» vitamini etishmasa o'sishi to'xtaydi. 1 kg sut tarkibida «V₂» vitamini 0,8-1,8 mg miqdorda bo'ladi. Issiqlik ta'sir etganda bu vitamin o'zgarmay saqlanadi.

Vitamin «V₃» (pantoten kislota). Vitamin «V₃» suvda eruvchan vitaminlar guruhiga kiradi. Insonning bu vitamininga bo'lgan bir kunlik ehtiyoji 5-10 mg ni tashkil etadi. Vitamin «V₃» mikroorganizmlar yordamida qisman sintezlanadi. Bu vitaminning etishmasligi ovqatdagi oqsillar, uglevodlar va yog'lardan foydalanish qobiliyatini pasaytiradi. Yurak kasalligiga olib keladi. Oshqozonda og'riq boshlanib, oshqozon va ichak faoliyati buziladi. 1 kg sut 1,8-4,4 mg «V₃» vitaminini saqlaydi.

«V₉» vitamini (folievaya kislota). Suvda eruvchan. Insonning «V₉» vitaminiga bo'lgan bir kunlik ehtiyoji 0,5-1 mg. 1 kg sut tarkibida 0,4-0,7 mg gacha «V₉» vitamini bo'ladi.

Vitamin «V₁₂» (kobalamin). Suvda eruvchan. 1 kg sut tarkibida 0,3-0,7 mg kobalamin bo'lib, insonning bu vitamininga bo'lgan kunlik ehtiyoji 0,025-0,005 ml. Vitamin «V₁₂» ning etishmasligi asab sistemasining buzilishiga, jigar va oshqozon osti bezining kasallanishiga, kamqonlikka olib keladi.

Vitamin «S» (askorbin kislota). Suvda eruvchan. Bir kunlik ehtiyoj 50-75 mg ni tashkil etadi. 1 kg sut tarkibida 10-15 mg «S» vitamini mavjud. Sutga issiqlik ishlov berilganda «S» vitamini buziladi.

«D» vitamini (kaltsiferol). Bu vitamin yog'da eruvchan vitaminlar guruhiga kirib, unga bo'lgan bir kunlik ehtiyoj 0,025 mg ni tashkil etadi. Bu vitaminning etishmasligi kaltsiyli va fosfarli almashinuvning buzilishiga, raxit kasalligining paydo bo'lishiga, suyaklarning mo'rt bo'lishiga olib keladi. 1 kg sut tarkibida 0,10-0,15 mg «D» vitamini uchraydi.

«E» vitamini - bir-biriga o'xshash bo'lgan tokoferol deb ataladigan bir nechta moddalardan iborat. Vitamin «E» ishtirokida oqsil, uglevod va yog'lar almashinuvi boradi. Bunday vitamin etishmasa muskul to'qimasida distrofik o'zgarishlar boradi. «E» vitamini tashqi muhit tasiriga chidamli bo'lib, barcha sut mahsulotlari tarkibida uchraydi. 1 kg sutda 0,2-2,0 mg «E» vitamini mavjud.

Vitamin «N» (biotin). Suvda eruvchan vitamin bo'lib, unga bo'lgan bir kunlik ehtiyoj 0,3-0,5 mg ni tashkil etadi. Bu vitaminning etishmasligi teri kasalligining paydo bo'lishiga, yog' miqdorining pasayishiga (ozishga) olib keladi. 1 kg sut tarkibida 0,2-0,5 mg biotin bor.

Vitamin «RR» (nikotin kislota). Suvda eruvchan, bir kunlik ehtiyoj 15-25 mg-ni tashkil etadi. RR vitaminining etishmasligi uyqusizlik, asab sistemasining buzilishi, umumiy holsizlanishga olib keladi. 1 kg sut 1,2-1,8 mg vitamin «RR» saqlaydi.

Sutning kimyoviy tarkibi ko'pincha sigirning laktatsiya davriga bog'lik bo'ladi.

Sigirlarda laktatsiya davri 300 kungacha davom etadi. Bu vaqtda sutning sifati 3 marta o'zgaradi. Birinchi marta sigir tug'gandan 5-7 kun o'tgach, uning elinidan bo'zoqcha uchun mo'ljallangan og'iz suti (falla) chiqadi. Og'iz suti kimyoviy tarkibi jihatidan sutdan farq qiladi. Uning ta'mi ozgina sho'r, rangi sariq, konsistentsiya quyuq bo'lib, tarkibida oqsil juda ko'p. Og'iz sutida oqsillardan tashqari mineral tuzlar bo'lib, bularning miqdori sut tarkibidagi mineral tuzlar miqdoriga qaraganda ikki baravar ko'pdir. Bunday mineral

tuzlardan fosfor va kaltsiy yosh organizmning rivojlanib ketishida katta rol o'ynaydi. Og'iz sutining afzalliklaridan yana biri uning tarkibida immunitet hosil qiluvchi fermentlarning bo'lishidir. Immunitet hosil qiluvchi moddalarning bo'lishi yosh organizmni turli kasalliklardan saqlaydi. Og'iz suti sut sanoatida ishlatilmaydi. Chunki undan tayyorlangan sut mahsulotlarning ta'mi va sifati yaxshi bo'lmaydi. Lekin og'iz sutidan uy sharoitida non mahsulotlari tayyorlashda foydalaniladi, shu bilan birga undan to'yimli oziq-ovqat mahsuloti (dalama) tayyorlanadi.

Kimyoviy tarkibiga ko'ra og'iz sutida 66,4 % suv, 33,6 % quruq moddalar, 6,5 % yog', 22,5 % oqsil, 56 % kazein, 1,7 % albumin, 2,3 % sut qandi bo'ladi.

Ikkinchi marta uzoq davr boshlanadi. Bu davrda sut bir me'yorda bo'ladi. Uchinchi marta sigirni urchitishdan 10-15 kun oldin boshlanadi. Bunday paytda sut eski sog'ish deb ataladi.

Eski sog'ish sutida yog', oqsil va mineral moddalarning miqdori ko'payadi, sut qandi miqdori esa kamayadi. Sut tarkibidagi yog' sharchalari juda kichik ko'rinishda bo'ladi. Bu davrda sutning organoleptik holati o'zgaradi, ya'ni aniqroq tuzli ta'mga ega bo'ladi.

Laktatsiya davrida sut tarkibining o'zgarib borishi quyidagi jadvalda keltirilgan.

Jadval

Laktatsiya davrida sut tarkibining o'zgarishi

Laktatsiya davri (oy)	Sut miqdori (kg)	Quruq moddalar, %	Yog', %	Oqsil, %	Sut qandi	Kuldor ligi	Kaltsiy
1	644	12,46	3,74	3,29	66	74	0,168
2	701	12,45	3,72	3,33	62	78	0,168
3	621	12,54	3,75	3,34	65	80	0,168
4	576	12,58	3,78	3,34	64	81	0,165
5	527	12,6	3,79	3,36	64	81	0,169

6	484	12,72	3,82	3,48	60	82	0,164
7	429	12,82	3,82	3,55	55	84	0,168
8	385	13,01	13,01	3,66	51	84	0,176
9	323	13,51	13,51	3,87	50	86	0,172
10	234	13,83	13,83	3,11	49	83	0,199

Nasli har xil bo'lgan sigirlardan sog'ib olingan sutning kimyoviy tarkibi har xil bo'ladi. Kuzatishlar natijasida quruq moddalar miqdori-1,3%, yog'-0,9%, oqsil-0,6%, laktoza miqdori-0,5% ga farqlanishi aniqlangan. SHaroiti, oziqlanishi va iqlimga qarab nasli bir xil bo'lgan sigirlardan turli miqdorda sut olish mumkin. Bu surlarning sifati turlicha bo'ladi. Sut tarkibi yil fasli, sigir yoshi va boshqa faktorlarga bog'lik holda o'zgaradi.

Oziq-ovqat sanoatida sigir sutidan tashqari turli xil qishloq xo'jalik hayvonlarning surlari ham ishlatiladi.

Turli xil hayvonlar sutining kimyoviy tarkibi quyidagi jadvalda keltirilgan.

Jadval

Turli xil hayvonlar sutining kimyoviy tarkibi.

№	Sut turi	Tarkibi, %						Zichligi, g/sm ³
		Yog'	Kazein	Albumin, globulin	Sut qandi	kul-dorligi	Quruq qoldiq	
1	Sigir suti	3-6	2,4-3,2	0,5-0,9	4,5-4,9	0,6-0,8	11-15	1,029
2	Qo'y suti	5-9	4,2-5	1-1,7	4,1-4,9	0,7-1,2	16-20	1,032
3.	Echki suti	4-5	2,2-3	0,5-0,8	4,1-5	0,7-0,9	12-15	1,030
4.	Biya suti	1,5-2,5	1-1,4	0,8-1,2	6,2-7	0,2-0,5	9-13	1,029
5.	Bug'u suti	19,73	8,6	2,22	2,61	1,4	35,75	-

6.	Qo'tos suti	6,5- 8,5	3-4,5	0,5-0,9	4,3-5,2	0,7-0,9	16-19	1,031
----	----------------	-------------	-------	---------	---------	---------	-------	-------

Jadvaldan ko'rinib turibdiki, eng yog'i ham biya suti hisoblanadi, bug'u sutida esa eng ko'p miqdorda yog' va oqsillar bo'ladi.

Echki suti Italiya, Gretsiya, Yaqin Sharq mamlakatlarida, Zakavkazya va O'rta Osiyoda echki suti ko'p iste'mol qilinadi. Kimyoviy tarkibiga ko'ra u sigir sutidan qolishmaydi, biologik qimmatini jihatidan esa undan yuqori hisoblanadi. Chunki, echki sutida yuqori dispersli oqsillar ko'p bo'ladi. Unda vitamin "V₁₂" tarkibiga kiradigan kobalt tuzlari, organizmning o'sishi uchun muhim bo'lgan "A" va "V" vitaminlari ko'p miqdorda uchraydi.

Qo'y suti oziqaviy jihatdan sigir sutiga nisbatan bir yarim barobar qimmatroq va unda 2-3 marta ko'p "A", "V", "V₂" vitaminlari bo'ladi. Prostokvasha, kefir, pishloq, sariyog' va boshqa mahsulotlar ishlab chiqarishda juda keng qo'llaniladi. Uni oziqaviy mahsulot sifatida Qrimda, Zakavkaze, O'rta Osiyo va Shimoliy Kavkazda ishlatadilar. Qo'y sutida juda ko'p miqdorda kapril va kaprinli yog' kislotalari uchraydiki, qaysikim bular sutga o'ziga xos spetsifik hid beradi. Undan juda yaxshi pishloqlar- chanax, osetin, tushinskiy kabi pishloq turlari ishlab chiqariladi.

Biya suti – oq, ko'kish rang beruvchi, shirin ta'mli. Unda yog' miqdori sigir sutiga qaraganda ikki marta kam. Lekin biya suti tarkibida juda ko'p miqdorda laktoza, albumin, globulin, vitamina "S" (sigir sutiga nisbatan 6 barobar ko'p) bo'ladi.

Qo'tos suti asosan Hindiston, Indoneziya, Egipt, Gruziya, Ozorbayjon, Armaniston, Dog'iston, Kuban va Kavkazda ko'p ishlatiladi. Bu oq rangli xushta'm va hidsiz suyuqlik. Uning biologik va oziqaviy qimmatini juda yuqori. Qo'tos suti tarkibida yog', oqsil, kaltsiy, fosfor, "A", "S" va "V" guruh vitaminlari sigir sutiga qaraganda ko'proq. Undan yuqori sifatli sut-achitqi mahsulotlari tayyorlanadi.

Tuya suti spetsifik ta'mi bilan ajralib turadi. Unda yog', fosfor va kaltsiy tuzlari juda ko'p bo'ladi. Tuya sutining konsistentsiyasi quyuq. Uni Turkmaniston, Tojikiston, O'zbekiston va Armanistonda ko'p ishlatadilar.

Bug'u sutini shimoliy xalqlar ishlatishadi, uning kalloriyasi juda yuqori. Bug'u sutining kalloriyasi sigir sutiga nisbatan 4 barobar yuqori, uning tarkibida 3 barobar ko'p oqsil va 5 barobar ko'p yog' bo'ladi.

Jadval

Sigir suti tarkibidagi mineral moddalar miqdori.

Mineral moddalar	Miqdori (mg / 100 ml)	Mineral moddalar	Miqdori (mg / 100 ml)
Kaliy	146-157	Temir	300-600
Kaltsiy	121-136	Yod	10-80
Magniy	14-16	Kobalt	0,2-1,4
Natriy	50-52	Mis	30-170
Oltinugurt	30-34	Molibden	20-150
Fosfor	91-96	Mishyak	30-60
Xlor	103-106	TSink	1000-6000

Sutning asosiy fizik-kimyoviy holati

Yangi sog'ilgan sut bir vaqtning o'zida kislota va ishqorli reaksiyaga ega bo'ladi.

Sutning kislotaliligi undagi tuz, oqsil, uglekislota, limon kislotasi va boshqalarga bog'lik bo'ladi. Sutda sut kislotasi bakteriyalar ta'sirida sut qandining bijg'ishi natijasida to'planadi. Kislotalilik Turner gradusi ($^{\circ}T$) bilan belgilanadi va 100 ml sutni neytrallashtirishda ketgan ishqor eritmasining millilitrlar soni bilan aniqlanadi. Kislotaligiga qarab sutning yangiligiga baho beriladi. Yangi sog'ilgan sutning kislotaliligi $16-18^{\circ}T$ bo'lishi kerak.

Sut sig'imi - sut sifatini xarakterlovchi asosiy ko'rsatkichlardan biri hisoblanadi. U bir xil hajmda suv massasidan sut massasining qancha miqdorda og'irligini ko'rsatadi. Sutning o'rtacha zichligi 1030 kg/m^3 ga teng. Sut zichligi

sut tarkibidagi quruq moddalar (yog', qand, oqsil) miqdoriga bog'lik. Sutdagi quruq moddalar miqdorining ko'payishi bilan uning zichligi oshadi.

Sutdan qaymoqni ajratish yoki unga qo'shishda sut zichligi oshadi, suv qo'shganda esa zichlik pasayadi.

Sutning qaynash harorati suvga nisbatan sal yuqori – $100,2^{\circ}\text{S}$ ga teng. Isitish haroratiga qarab sutning fizik va biologik holati o'zgaradi. Ya'ni, sut $50-60^{\circ}\text{S}$ haroratgacha isitilganda, uning ustki qismida, asosan, yog' va oqsildan iborat qatlam paydo bo'ladi; ba'zi bir fermentlar faoliyati o'zgara boshlaydi. 60°S harorat ta'siriga chidamsiz bo'lgan sut oqsillari esa cho'kmaga tushadi.

TEXNOLOGIK SXEMA TANLASH VA UNI BAYONI

Sutni qabul qilish va unga dastlabki ishlov berish.

Sutning tarkibiy qismlarini inson foydalanishi uchun to'liq saqlash va undan yuqori sifatli sut mahsulotlari ishlab chiqarish maqsadida uning sifatini ko'tarish kerak bo'ladi.

Sutning sifati uni to'g'ri qabul qilib olish va unga dastlabki ishlov berishga bog'lik.

Sifati yuqori bo'lgan qaynatilmagan sutdan yuqori navli sut mahsulotlari ishlab chiqarish mumkin. Sifatli qaynatilmagan sut deb, sutning qayta ishlashga layoqatliligini aniqlovchi kimyoviy tarkibi, fizik-kimyoviy va mikrobiologik ko'rsatkichlar majmuasiga aytiladi.

Sut qabul qilib olingach, unga ishlov beriladi. Sutga ishlov berish quyidagi jarayonlarni o'z ichiga oladi: xom ashyoni qabul qilish, tozalash, issiqlik ishlov berish, sovutish, qadoqlash va ma'lum muddatda saqlash.

Qabul qilingan sutning standart talabiga javob beruvchi kimyoviy ko'rsatkichlari va miqdori hisobga olinadi. Sutni qabul qilishda standart talablariga rioya qilinadi. «Sigir suti, sotib olish paytidagi talablar» standartiga ko'ra sut qabul qilib olinadi. Bu standart talabiga ko'ra sigir suti sog'lom sigirdan sog'ib olingan, sog'andan so'ng 2 soat orasida 2 °S haroratgacha sovutilib filtrlangan bo'lishi kerak. Sutni qabul qilish vaqtida uning harorati 10 °S dan oshmagan bo'lishi lozim.

Qabul qilib olingan sut tarkibiga tushib qolgan chiqindilardan tozalash maqsadida filtrlanadi. Sutni tozalash uchun har xil filtrlardan foydalanish mumkin: paxtali fil'tr, disklar, doka, sintetik materiallar, metalli elak va boshqalar. Mikroorganizmlar faoliyatini to'xtatish maqsadida tozalangan sut tezda sovutiladi. Kichik korxonalarda sutni sovutish uchun suvdan foydalaniladi. Keyingi paytda sutni sovutish uchun plastinkali sovutgichlar qo'llaniladi. Kislotaliligi 19-20 °T bo'lgan sut ma'lum muddatda (6 soat) saqlanishi mumkin. U holda bunday sutga issiqlik ishlovi beriladi. Sutga issiqlik ishlov berish 76 °S

haroratda 15-20 sekund davomida olib boriladi. Issiqlik ishlov berilgach, sut plastinkali sovutgich jihozida 4-6 °S haroratgacha tezda sovutiladi.

Sovutilgan va harorati 10°S dan oshmagan sut yirik sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalariga flyagalar yoki tsisternalarda jo'natiladi.

Tashqi ko'rinishi va konsistentsiyasi jihatidan sut bir jinsli suyuqlik, rangi sarg'ishroq-oq, cho'kmasiz, zichligi 1027 kg/m³ ga teng bo'lishi kerak.

Fizik-kimyoviy va mikrobiologik ko'rsatkichlariga qarab sut uch navga: oliy, birinchi va ikkinchi navlarga bo'linadi.

Sutning bu ko'rsatkichlari quyidagi jadvalda keltirilgan.

Jadval

Sutning fizik-kimyoviy ko'rsatkichlari.

Ko'rsatkichlar	Navlar uchun miqdori		
	Oliy	1	2
Kislotaligi, °T	16-18	16-18	16-20
Etalon buyicha tozaliligi	1	1	2
Bakterial urug'langanligi, mg/sm ³	300 gacha	300 dan 500 gacha	500 dan 4000 gacha
Somatik hujayralar miqdori, mg/sm ³	1000	1000	1000

Sutni qabul qilish vaqtida har bir partiyadan namuna olinadi va unga organoleptik jihatdan baho beriladi. Bundan tashqari, sutning harorati, zichligi, tarkibidagi yog' miqdori va kislotaliligi aniqlanadi.

Sutni tozalash sharoiti va usullari

Qabul qilingan sut tabiiy chiqindilar (mikroorganizmlar) va mexanik iflosliklardan yo'qotish maqsadida tozalanadi.

Bunday tozalash og'irlik kuchi yoki bosim va markazdan qochma kuchlar yordamida harakatlanuvchi separator - sut tozalash jihozlarida olib boriladi. Filtrlash paytida sut metall va matodan tayyorlangan filtr to'siqlarining qarshiligiga dosh berishi kerak. Suyuqlik filtr to'siqlaridan o'tgach, bu to'siqlarda sut tarkibida bo'lgan chiqindilar ushlab qolinadi. Shuning uchun har 15-20 minutdan so'ng filtrdagi chiqindilar ajratib olinadi. Sutni mexanik

chiqindilardan tozalash maqsadida bosim ostida ishlaydigan sut tozalash uskunalari qo'llaniladi. Sutning qanchalik effektli tozalanishi shu bosimga bog'lik bo'ladi.

Sut tozalash jihoziga $2 \cdot 10^5$ Pa bosimda kelib tushadi.

Sut va sut mahsulotlariga mexanik ishlov berish.

Sut va sut mahsulotlariga mexanik ishlov berish deganda, sutni mexanik va biologik iflosliklardan tozalash; sutni separatlash; sut mahsulotlari va sutli aralashmalarni gomogenizatsiyalash va ko'p komponentli sutli aralashmalarni dispergatsiyalashga tushuniladi.

Sutni tozalash

Sutni tozalash dag'al tozalash filtrlari yordamida yoki separator-sut tozalash jihozida olib boriladi. Sut ko'p miqdordagi bakterial to'qima va mikroorganizmlar ko'rinishidagi biologik iflosliklardan tozalanadi. Sut tarkibidagi bunday mikroorganizmlardan to'lik tozalanishi uchun qo'shimcha pasterizatsiya va sterilizatsiyalanadi.

Sutni sovutish.

Korxonaga kelib tushgan sut harorati 10^0S gacha bo'ladi. Yangi sog'ilgan sut tarkibida alohida bir bakteritsid moddalar bo'ladiki, bu moddalar faqatgina sut tarkibidagi bakteriyalar faoliyatini to'xtatib qolmasdan, balki ularni yo'qotadi. Bunday bakteritsid moddalarga immunoglobulinlar (antitelalar), leykotsitlar, lizotsim, lakteninlar va boshqalar kiradi. Lekin bunday bakteritsid moddalar yuqori haroratga chidamsiz bo'ladi. Agar sut tezda sovutilmasa ular oson yo'qoladi. Natijada sovutilmagan sutda uni achishiga olib keluvchi mikroorganizmlar tez ko'payadi. SHuning uchun korxonaga keltirilgan sutni sovutish maqsadga muvofiqdir.

32^0S haroratda 10 soat ichida sutning kislotaliligi 2,8 baravar oshadi va bundagi bakteriyalar soni shuncha ko'payadi. Harorati 12^0S gacha sovutilgan sutda 10 soat davomida kislotalilik va bakteriyalar soni o'zgarmaydi.

Saqlash jarayonida sut sifati pasayishining oldini olish maqsadida u $4-5^0\text{S}$ haroratgacha tezda sovutiladi.

Sutni sovutish uchun plastinkali sovutgich qo'llaniladi.

Bunda sovutuvchi sifatida suv, tuzli eritma yoki sovuq suv ishlatiladi.

Sutni separatlash

Shved kashfiyotchisi Laval tomonidan birinchi marta maxsus tsentrifuga kashf qilingach (qaysikim, u bunday tsentrifugaga separator deb nom beradi), qaymoqni an'anaviy tindirish orqali olish usuli separatlash bilan almashdi. Qabul qilingan sut tarkibidagi yog' miqdoriga qarab har xil bo'ladi. Sut o'ta yog'li, o'rtacha yog'li yoki yog'siz bo'lishi mumkin. Sut tarkibidagi yog' miqdorini me'yorlashtirish maqsadida unga mexanik ishlov beriladi. Ya'ni sut tarkibidagi yog'ni ajratib olish uchun sut separatoridan o'tqaziladi va sut tarkibidagi yog' sharchalarini yanada kichik zarrachalarga parchalash uchun gomogenizatsiyalanadi.

Separatlash-bu sutni zichligi turlicha bo'lgan ikki yuqori yog'li (qaymoq) va yog'i past (yog'siz sut) fraktsiyalarga ajratish demakdir.

Sutni separatlash separator – qaymoq ajratuvchi jihozida olib boriladi. Sut 45-50⁰S haroratda separatlanadi. Separator barabanining aylanishi natijasida hosil bo'lgan markazdan qochma kuch ta'siri ostida sut plazmasidan yog'lar ajralib chiqadi. Maxsus mexanizm yordamida ajratilgan qaymoq va yog'sizlantirilgan sut separatoridan chiqariladi.

Separatoridagi sutning qaymoq va yog'sizlantirilgan sutga bo'linish sxemasi quyidagi rasmda keltirilgan.

Bunda sut barabanning markaziy qismidan o'tadi va yupqa qatlamda likopchalar oralig'idagi bo'shliklarga tarqaladi. Yog' sharchalari sutga qaraganda past zichlikka ega, shuning uchun ular yuqoriga qarab suzishga harakatlanadi. Shuning uchun markazdan qochma kuch ta'siri ostida sutdagi yog' sharchalari likopchalar yuzasida to'planadi va barabanning harakatlanayotgan o'qiga qarab yuqoriga ko'tariladi.

Sutning og'irroq qismi shu kuch ta'sirida barabanning tashqi qismiga itariladi. Ajratilgan qaymoq barabanning ajratuvchi likopchalarning ichki qismi orqali maxsus chiqaruv teshigiga qarab harakatlanadi va teshikdan chiqarib

olinadi. Yog'sizlantirilgan sut esa ajratuvchi likopchalarning ichki yuzasi orasidagi bo'shlikdan o'tadi va ularda o'rnatilgan teshikdan chiqariladi. Yog'sizlantirilgan sut tarkibida 0,05 % yog' bo'ladi.

Sutni yog'sizlantirish darajasi bir qator faktorlarga bog'liq bo'ladi. Bular:

1. Sutning toza va yangi bo'lishi. Sut tarkibida mexanik chiqindilar qancha kam va kislotaliligi qancha past bo'lsa, shuncha separator yaxshi ishlaydi. Sut tarkibida bunday chiqindilarning bo'lishi sutni yog'sizlantirish darajasini pasaytiradi.
2. Yog' sharchalarining o'lchami. Sut tarkibida yog' sharchalarining o'lchami qancha katta bo'lsa, undan shuncha ko'p qaymoq ajratib olinadi.
3. Sutdagi yog' sharchalarining o'lchami juda kichik bo'lishi kerak. Yog' sharchalarining o'lchami 1 nm ga yaqin bo'lsa, bunday sutdan qaymoq ajratib bo'lmaydi.
4. Sut harorati. Separatlash uchun optimal harorat 45-50⁰S hisoblanadi. Haroratning pasayishi sutdagi yog' sharchalarini separatlab ajralib olishni qiyinlashtiradi. Chunki separatlanuvchi sutning qovushqoqligi tez ko'tariladi. Natijada likopchalar orasidagi bo'shlikda qarshilik kuchining oshishiga olib keladi. Bu esa yog' sharchalari harakatiga to'sqinlik qiladi va sutning yog'sizlantirish darajasini pasayishiga olib keladi.
5. Barabanning chastota aylanishlar soni. Separator barabanining chastota aylanishlar soninig o'zgarishi, ya'ni pasayishi sutni separatlash effekti ko'rsatgichining kamayishiga olib keladi. Barabanning chastota aylanishi bir xilda bo'lishi kerak.
6. Sut tarkibidagi yog' miqdori. Sut tarkibida qancha yog' ko'p bo'lsa, separatlash natijasida shuncha ko'p qaymoq ajratib olinadi.

Sut mahsulotini gomogenizatsiyalash

Sutning lipidli qismini yog'li emulsiya tashkil etadi. Sut tarkibida uchraydigan ko'pgina yog' sharchalarining o'lchamlari 0,5 dan 10 mkm oralig'ida bo'ladi. 1 ml sut tarkibida ularning soni 2-4 milliardgacha.

Koalestsentsiya (yirik-yirik o'lchamlarga ega bo'lgan yog' sharchalarining yuqoriga suzib chiqishi) natijasida oddiy sut yuzasida 2-3 soatdan so'ng qaymoq qatlami hosil bo'lishi kuzatiladi, ya'ni sut bir jinsli bo'lmaydi. Gomogenizatsiya jarayoni natijasida bu kamchilik yo'qotiladi.

Gomogenizatsiya ichiladigan sut, sut-achitqi mahsulotlari, smetana, muzqaymoq, sut konservalari ishlab chiqarishda juda keng qo'llaniladi.

Gomogenizatsiyalashdan maqsad - sut tarkibidagi yog' sharchalarini yanada kichik zarrachalarga parchalash.

Sutning effektiv gomogenizatsiyalanishi faqatgina sut tarkibidagi yog' sharchalarining haroratiga bog'lik bo'lmasdan, balki gomogenizator jihozida hosil bo'ladigan bosimga ham bog'likdir. Gomogenizatsiyalashda bosim qancha yuqori bo'lsa, yirik o'lchamdagi yog' sharchalarini parchalash shuncha effektiv kechadi.

Bir qator olimlarning izlanishlari shunga olib keldiki, sutga 14-15 MPa bosim ta'sir ettirilganda yog' sharchalarining o'rtacha diametri 1,1-1,43 mkmga teng bo'ladi va bunda gomogenizatsiyalash darajasining effektivligi 74% ni tashkil etadi. Gomogenizator jihozi yordamida faqatgina sut tarkibidagi yog' sharchalarini maydalanmaydi. Balki shunday maxsus gomogenizatorlar yaratilganki, qaysikim ular yordamida pishloq va sariyog' konsistentsiyasi bir jinsli bo'ladi.

Sut mahsulotini kontsentrash va membran usulida ajratish

Sutni yarim o'tkazgich membrana orqali ma'lum bir bosim ostida o'tkazib uni fraktsiyalarga ajratish mumkin. Bunda fraktsiyalarning birida ma'lum bir komponentlarning kontsentratsiyasi oshadi, boshqasida kamayadi.

Baromembranalik ajratish jarayonlarini uch asosiy turga bo'ladilar: mikrofiltratsiya, ultrafiltratsiya va qayta osmos.

Ultrafiltratsiyali membranalar sutning zardob oqsili, kazein mitsellalari va boshqa sutning yuqori molekulyar birikmalarni ushlaydi. Oddiy molekulyalar, shu bilan birga kaltsiy, natriy va kaliyning gidratlangan ionlari sutning og'ir fazasidan qayta osmos jarayonini qo'llash natijasida ajratilishi mumkin. Sut va

sut mahsulotlariga qayta osmotik ishlov berish sut konservalari ishlab chiqarishda keng qo'llaniladi. Sut tarkibidagi suv va zardobning bir qismini qayta osmotik qurilmada dastlabki yo'qotish vakuum- bug'latgich uskunasi bilan ishlab chiqarish unumdorligini 2,5 – 3,0 marta oshiradi va energiya miqdorini 14 marta kamaytiradi.

Sutga issiqlik ishlov berish

Kasallik ko'zg'atuvchi (patogen) mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida sutga issiqlik ishlovi beriladi. Issiqlik ishlov berish 65-145 °S haroratda olib boriladi. Sut ishlab chiqarish korxonalarida sutga issiqlik ishlov berish ikki usulda olib boriladi.

Bular: yuqori (pasterlash va sterillash) va past (sovitish va muzlatish). Sutga issiqlik ishlov berish maxsus jihozlangan xonalarda olib boriladi.

Sutni pasterlash.

Pasterlash – bu sutni qaynash haroratidan past haroratda isitish demakdir. Sut 65-95°S haroratda 15-20 sekunddan 30 minutgacha pasterlanadi. Sutni pasterlash uchun rezervuarli, trubali va plastinkali pasterizatorlar qo'llaniladi.

Oziq-ovqat mahsulotlarini 100 °S haroratdan yuqori bo'lmagan (lekin 63 °S dan past bo'lmagan) haroratda isitish va ular tarkibidagi patogen mikroorganizmlarni yo'qotish usuliga pasterlash deb ataladi. Pasterlash usulini birinchi bo'lib frantsuz mikrobiologi L.Paster tadbiq qilgan. Shuning uchun bu usul uning nomi bilan ataladi.

Pasterlash usuli oziq-ovqat mahsulotlarini (sut, qaymoq, sharbat va x.q.) konservalashda, keng qo'llaniladi. Pasterlash- sutni tozalashning juda ham oddiy va arzon usuli hisoblanadi.

Pasterlash orqali sutning organoleptik holatini o'zgartirmasdan turib tuberkulez, brutsellez va boshqa kasallik tug'diruvchi bakteriyalar yo'qotiladi.

Barcha sut mahsulotlari ishlab chiqarishda sut pasterlanadi.

Amaliyotda pasterlashning uch rejimi qo'llaniladi:

- uzoq muddat - sutni 63 - 65 °S haroratda 30 minut saqlash bilan qizdirish;
- qisqa muddat - sutni 72 - 75 °S haroratda 15—20 minut qizdirish;

- tez muddat - sutni 85 - 90 °S haroratda saqlamasdan qizdirish.

Harorati 8-10 °S bo'lgan xom sut (1) va (2) nasoslar yordamida trubali pasterizator jihozining pastki tsilindriga yuboriladi. Pastki tsilindrda sut harorati 50 °S bo'lguncha bug' bilan isitiladi. Isitilgan sut pasterizator jihozining yuqori tsilindrlariga kelib tushadi. Bunda sut harorati 50°S-90°S ga ko'tarilguncha bug' yordamida isitiladi va apparatdan pasterlangan holda chiqariladi.

Sutga issiqlik ishlov berishda faqatgina pasterlash va sterillash emas, balki dezodoratsiya jarayoni ham olib boriladi. Biz bilamizki, sut tarkibida oqsil, yog', uglevod va mineral moddalardan tashqari, uchuvchan moddalar va gazlar ham mavjud. Bunday moddalar va gazlar sutning ta'm va hidini yomonlashishiga olib keladi. Bundan tashqari, saqlash jarayonida sut tarkibidagi kislorod undagi yog' sharchalarining oksidlanishiga va vitaminlarning buzilishiga olib keladi. Sutning mana shu organoleptik ko'rsatkichlarini yaxshilash maqsadida sut pasterlashdan tashqari dezodoratsiyaga uchraydi. Dezodoratsiya vakuum – dezodoratsion qurilmalarda 65-70°S haroratda 0,04-0,06 MPa bosim ostida 4-5 sekund davomida olib boriladi. Bunday sharoitda sut qaynaydi va sutdan chiqqan bug' bilan birga chiqqan keraksiz gaz va uchuvchan moddalar yo'qotiladi.

Sutni sterillash.

Sterillash – sut tarkibidagi barcha sporali mikroorganizmlarni yo'qotish maqsadida unga 100 °S dan yuqori haroratda issiqlik ishlov berish demakdir.

Sut sog'ilganda, uni idishlarga quyish va tashishda uning tarkibiga mikroorganizmlar tushadi. Sut tarkibiga tushib qolgan bakteriyalarni hamda ularning sporalarini yo'qotish maqsadida sut sterillanadi va sterillangan sut hosil qilinadi. Sut yuqori bosim va 125-145 °S haroratda 2-10 sekund davomida sterillanadi. Sutning oziqaviy qimmatini oshirish uchun u sterillashdan oldin gomogenizatsiyalanadi, ya'ni tarkibidagi yog sharchalari yanada ham kichik zarrachalarga parchalanadi. Sterillangan sut sovutiladi, so'ngra sterillash sharoitida qog'oz xaltachalarga qadoqlanadi. Agar sterillanmagan sut sovutilib shisha idishlarga quyib qadoqlansa, u holda sterillash jarayoni buziladi, shuning

uchun shisha idishlarga quyib qadoqlangan sut 115-120 °S haroratda bir necha minut davomida qayta sterillanadi (bunday sut «Mojayskiy» suti deb ataladi).

Sutni sterillashning quyidagi rejimlari qo'llaniladi.

- 118 °S haroratda 15-20 minut davomida avtoklavlarda shisha idishlarga quyib qadoqlangan sutni sterillash.
- 120 °S haroratda 15-20 minut davomida uzluksiz harakatlanuvchi sterillizatorlarda shisha idishlarga quyib qadoqlangan sutni sterillash.
- 140-145 °S haroratda 3-4 sekund saqlab, so'ngra 20 °S haroratgacha sovutib qog'oz xaltachalarga quyib qadoqlash. Yoki boshqacha qilib aytganda ultrasterillash.

Sutni sovuq sterillashning zamonaviy texnologiyasi

Sut tarkibida mavjud bo'lgan va mahsulot sifatiga unchalik ta'sir etmaydigan bakteriyalar miqdori katta ahamiyatga ega. Sog'ilgan sutni tezda filtrlash va uni pasterlash bunday mikrofloralarning ko'payishiga to'sqinlik qiladi.

Lekin sutni pasterlash uni biologik jihatdan tozalash muammosini echmaydi. chunki uning yordamida vegetativ va spora hosil qiluvchi hamma bakteriyalarni yo'qotib bo'lmaydi. Sutda mavjud bo'lgan enterotoksin va endotoksin kabi birikmalar ma'lum bir darajada qoladi. Bunday birikmalarning bo'lishi sutni qayta ishlab tayyorlangan mahsulotlarning saqlash muddatiga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Hozirgi paytda sutni mikroorganizmlardan tozalashning yangi bir usuli ishlab chiqildi, ya'ni sutni mikrofiltratsiya usulini qo'llab alternativ tozalash. Tozalashning bunday usulini qo'llash natijasida pasterlash usuliga qaraganda ko'proq bakteriyalar yo'qotiladi. Lekin bu ikki jarayon o'rtasida printsipial farq mavjud. Bu farq shundaki, mikrofiltratsiya usuli bir necha soat davom etadi va sut tarkibidagi ko'pgina bakteriyalar yo'qotiladi, tirik qolgan bakteriyalar esa qayta ko'paymaydi. Bunday usul tvorog, dehqoncha yumshoq pishloq, fermentlashtirilgan ichimliklar, turli pishloqlar, yuqori denaturatsiyalangan sut oqsili saqlagan quruq sut (sutda spora hosil qiluvchi

enterokokklar yoki bakteriyalarning bo'lishi ishlab chiqariladigan quruq sut sifatining pasayishiga olib keladi) ishlab chiqarishda qo'llaniladi. Pasterizatsiyani qo'llash sut tarkibida qolgan bakteriyalar hisobidan uning ikkilamchi buzilishi oldini oladi. Shuning uchun pishloq ishlab chiqarishda mikrofiltrlash va pasterlash kabi aralash texnologiya qo'llanilsa, pishloqning ikkilamchi buzilishining oldini olish mumkin.

Aralash texnologiyani qo'llash jarayonining qay darajada afzalligini isbotlash maqsadida ko'pgina olimlar tomonidan mikrobiologik izlanishlar olib borilgan. Izlanishlar olib borishda issiqlik ishlov berilmagan sut tarkibida ko'pincha uchraydigan sut va undan ishlab chiqariladigan mahsulotlar sifatiga salbiy ta'sir ko'rsatadigan bakteriyalar guruhi ajratib olinib tahlil qilingan. Tahlil natijalari shuni ko'rsatdiki, mikrofiltratsiyani qo'llash natijasida anaerob spora hosil qiluvchi bakteriyalar miqdori $1,0 \times 10^4$ kamaysa, enterokokklar $1,0 \times 10^3$ ga yaqin kamayadi. Aralash texnologiya (mikrofiltratsiya va pasterizatsiya) qo'llanilganda esa bakteriyalar miqdorining yo'qolishi yanada ko'proq bo'ladi ($1,0 \times 10^5$ - $1,0 \times 10^4$). Olingan natijalar shuni ko'rsatdiki sterilizatsiya jarayonini qo'llamasdan aralash texnologiyadan foydalanib tarkibida bakteriyalari juda ham bo'lgan sutni hosil qilish mumkin ekan.

Sutni qadoqlash

Tozalangan, me'yorlashtirilgan va gomogenizatsiyalab pasterlangan sut oxirgi jarayon qadoqlashga yuboriladi. Bunda pasterlangan sut shisha idishlarga, qog'oz va 0,25; 0,5; 1 litrli polietilen xaltachalarda quyib qadoqlanadi. Pasterlangan sutni kichik hajmdagi idishlarda qadoqlash avtomatlashtirilgan uskunalarda ketma-ketliklarida amalga oshiriladi.

Hozirgi paytda sutni polietilen va qog'ozli xaltachalarga quyib qadoqlash juda keng qo'llanilmoqda. Bunday xaltachalarni qo'llash juda qulay bo'lib, ular murakkab yuvish jarayonini talab etmaydi va ularni tashish ancha engil hisoblanadi.

Qog'oz xaltachalarda sutni qadoqlash AP1-N va AP2-N markali avtomat jihozlarda olib boriladi. Bunday avtomat jihozlarning quvvati soatiga 3000-9000 ta xaltachani qadoqlashdan iborat.

Qadoqlangan sut harorati 8°S va havosining nisbiy namligi 85-90 % bo'lgan sovutgichlarda 18 soatgacha saqlanishi mumkin.

Tayyorlangan mahsulot texnologik va mikrobiologik nazoratdan o'tkaziladi. Standart talabiga ko'ra, pasterlangan sutning ta'm va hidi yangi sog'ilgan sutga xos, begona ta'm va hidsiz bo'lishi kerak. Rangi sal sarg'ishroq bo'lib, konsistentsiyasi bir jinsli, idish tubida oqsilli cho'kmalar bo'lmasligi, kislotaliligi 21°T dan yuqori va tozalik darajasi esa birinchi guruhdan past bo'lmasligi lozim.

PASTERLANGAN SUT ISHLAB CHIQARISH TEXNOLOGIYASI

Bizning respublikamizda bevosita iste'mol uchun sutning keng assortimenti ishlab chiqariladi. Ular issiqlik bilan berilgan ishlov turlari, kimyoviy tarkibi, qo'shimcha mahsulotlar qo'shilgani yoki qo'shilmagani bilan farq qiladilar. Asosan yog' miqdori 3,2% dan kam bo'lmagan, shu bilan birga yog' miqdori yuqori va past miqdorda – 4,0; 6,0; 3,5; 2,5; 1,0% ga teng sut ishlab chiqariladi.

Pasterlangan sut ishlab chiqarish uchun uni tozalanadi, normallashtiriladi, gomogenlanadi, pasterlanadi, quyiladi.

Mahsulot ishlab chiqarish uchun mo'ljallangan xom ashyo va tayyorlanadigan sut yog' miqdoriga qarab, normallashtirish uchun yog'sizlantirilgan sut yoki qaymoqdan quruq modda miqdori uchun esa – quruq sutdan foydalaniladi. Amalda ko'pincha xom ashyo – sut yog' miqdorini kamaytirishga to'g'ri keladi.

Normallashtirishni oqim yoki aralashtirish yo'li bilan amalga oshirish mumkin. Oqimda normallashtirish uchun sutni to'xtovsiz normallashtirishni mexanik qo'shimchalardan tozalash bilan birga olib boriladigan separator – normalizatorlardan foydalanish qulay hisoblanadi. Sut-separator tozalagichga

yuborilishidan oldin plastinkali pasterlash–sovutish qurilmasining rekuperatsiya sektsiyasida $40 - 45^{\circ}\text{S}$ haroratgacha isitiladi.

Quvvati kichik korxonalarda sut idishlarda (rezervuarlarda) aralashtirish yo'li bilan normallashtiriladi. Buning uchun ma'lum miqdordagi sutga yaxshilab aralashtirib turgan holda miqdor material balans yordamida yoki xom ashyoning har xil yog'liligini hisobga olib tuzilgan maxsus jadvallardan foydalanish yo'li bilan topilgan yog'sizlantirilgan sut yoki qaymoq qo'shiladi.

Qizdirilgan (toplenoe), tiklangan va yog' miqdori yuqori ($3,5 - 6,0\%$) bo'lgan sut ishlab chiqarishda yog' ajralib qolmasligi uchun normallashtirilgan sut albatta $62 - 63^{\circ}\text{S}$ haroratda va $12,5 - 15$ MPa bosim ostida gomogenlanishi zarur. So'ng plastinkali pasterlash sovitish uskunasi sut 76°S ($\pm 2^{\circ}\text{S}$) haroratda $15 - 20$ sek davomida pasterlanadi va $4 - 6^{\circ}\text{S}$ gacha (issiqlik almashtirgich yordamida) sovitiladi. Pasterlash harorati doim termograflar yordamida yozib boriladi va avtomatik ravishda boshqarib turiladi. Blokirovka tizimi apparatdan pasterlanmagan sut chiqishi oldini oladi. Bunday uskunalarda pasterlash samaradorligi $99, 98\%$ ga etadi. So'ng sut $4 - 6^{\circ}\text{S}$ haroratda qadoqlashga yuboradigan oraliq idishga kelib tushadi. Qadoqlashdan avval mahsulot standart talablariga mos kelishi bo'yicha tekshiriladi.

Pasterlangan sut shisha (idishlarda) butillarda va qog'oz paketlarda, $0,25$; $0,5$; 1 l hajmi polietilen xaltachalarda, hamda flyagalarda termoizolyatsiyali tsisternalarda, turli sig'imdagi konteynerlarda, $5 - 48$ litrli polimer qoplarda, kartonlarda, plastmassa yashiklarga joylanib bolalar bog'chasi, oshxona va restoranlarga jo'natiladi. Mayda idishlarga qadoqlash avtomatlashtirilgan katta quvvatga ega o'zaro konveyerlar bilan bog'langan bir necha mashinalardan iborat liniyalarda amalga oshiriladi.

Pasterlangan sutni qadoqlashda bir marotaba foydalaniladigan idishlar polietilen xaltachalar, qog'oz paketlar keng qo'llanilmoqda. Bunday tara ancha engil, ixcham, yuvish jarayoni yo'q, gigienik, iste'molchi va tashish uchun qulay, kam ishlab chiqish maydoni mehnat va energetik sarflar talab qiladi.

Qog'oz paketlar tashqarisi parafin bilan qoplangan, ichi – polietilen bilan. Brusok shaklidagi ikki tomoni polietilen bilan qoplangan applikator (lentasidan) tasmaidan foydalanilgan holda qadoqlanadigan idish (Brik – pak). Bunday paketlarga sut soatiga 3000 – 9000 dona 0,1 dan 1 litrgacha hajmda quvvatga ega uskunalarda qadoqlanadi.

Sutni 1 litrdan torpak paketlariga soatiga 1200 – 2400 dona quvvat bilan qadoqlash shtampovkalangan qog'oz paketlarda amalga oshiriladi.

Polietilen paketlarga sut «fin – pak» firmasining uzluksiz ishlaydigan mashinalari yordamida qadoqlanadi. Uzunasiga payvandlangan polimer plyonka ichiga sut quyilib, ko'ndalangiga payvandlash yo'li bilan paket hosil bo'ladi. Plyonka yorug'likni o'tkazmaydigan bo'lishi uchun, unga titan oksidi (TiO_2 titan dioksidi).

Soekstruziya usuli bilan ikki qavvat tarkibida TiO_2 bo'lgan ikki qavatli plenki hosil qilish mumkin. Biroq bunday plyonka qo'llanganda payvandlangan choklar mustahkamligi kamaygan, 8% paketlar germetikligi buzilgan.

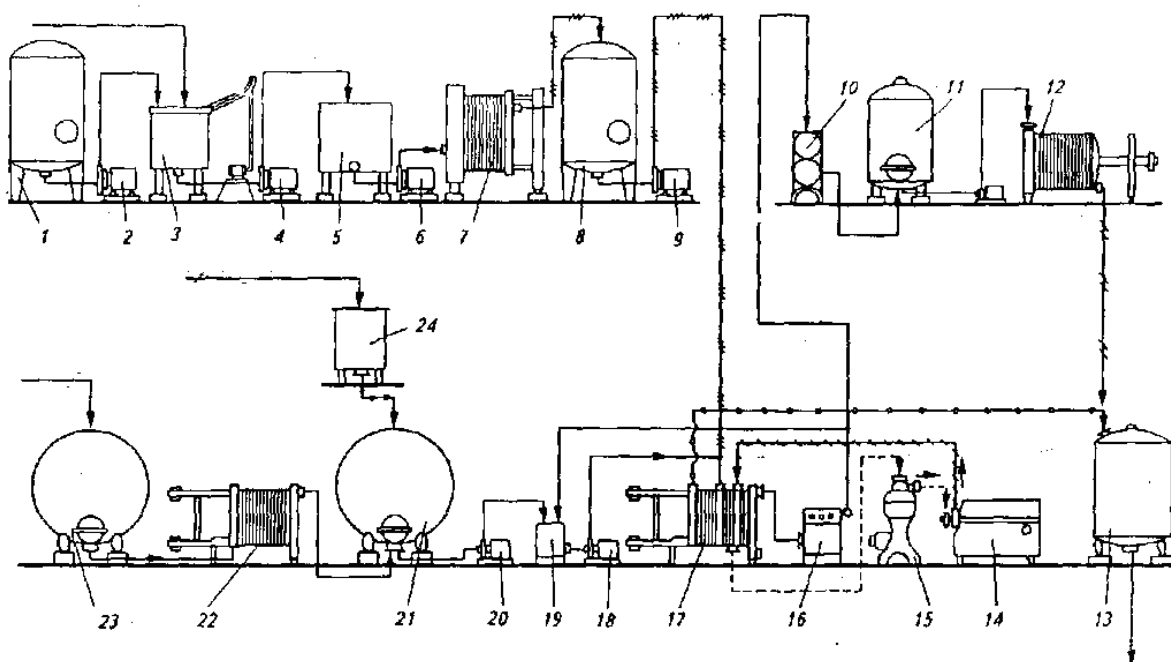
TiO_2 ni faqat plenkaning tashqi qismiga kirgiza boshlaganda, paketlar germetikligini buzilishi 0,28%. Qora – oq va oq – jigarrang ikki qavatli plyonkalar yuqori darajada yorug'likdan himoya qilish xususiyatiga ega: tashqi qavatida TiO_2 to'ldiruvchisi, ichki qavatda esa – ozuqaviy uglevod kuli (2%) yoki temir oksidi bor.

Hozirgi vaqtda sutni texnologiya talablaridan kelib chiqib, har xil hajmdagi paketlarga (0,25; 0,5; 0,75 va 1 l) qadoqlash imkonini beradigan mashinalar ishlab chiqilmoqda.

Sutni shisha butilkalarga quyish liniyalari soatiga 2000 dan 36000 butilka quvvatiga ega. Sutni me'yoriga qarab quyish karuselsimon (turdagi) qadoqlash mashinasida amalga oshiriladi, butilkalar og'zini amonim folgalar bilan yopish (ukuporlash) yopish mashinalarida bajariladi. Kreyter yordamida butilkalar avtomatik ravishda yashiklarga joylanadi.

Sutni flyagalarga quyish uchun hajm printsipida dozirovkalaydigan mashinalar qo'llaniladi. Tsisternalar maxsus belgilargacha yoki sut hisoblagichlar yordamida sut bilan to'ldiriladi.

Korxonalardan pasterlangan sut solib jo'natiladigan idishlar albatta plombalanishi va markirovkalanishi shart. Plomba kapsulalarida, paketlarda flyaga va tsisternalar uchun ishlatiladigan birkalarda yuvilmas bo'yoq bilan markirovka qilinadi: ishlab chiqargan korxona nomi, mahsulot to'la nomi, litrdagi xajmi (paketlarda), oxirigi realizatsiya sanasi yoki kuni, GOST yoki (standart) raqami (nomeri).



Rasm. Pasterlangan sut ishlab chiqarish texnologik sxemasi.

Nordon sut ichimliklari umumiy texnologiyasi

Barcha nordon sut ichimliklarini ishlab chiqarishda tayyorlangan sutni achitqilar yordamida ivitish va kerak bo'lsa etiltirish umumiy jarayon hisoblanadi.

Alohida mahsulot ishlab chiqarishning o'ziga xom tomonlari ba'zi operatsiyalarning harorat rejilari, qo'llaniladigan achitqining har xil tarkibdaligi va qo'shimchalar qo'shish bilan belgilanadi.

Uzoq vaqt barcha nordon sut ichimliklari termostat usulida ishlab chiqarilgan. Bu usul qo'llanilganda achitqi solingan sut mayda taraga solinib

termostat xonasida har bir mahsulot uchun mo'ljallangan optimal haroratda saqlanadi. Mahsulot (quyqa) laxta hosil bo'lgach sovutish xonasiga yuborilib sovutiladi va kerak bo'sa etiltirish uchun birmuncha vaqt ushlab turiladi.

Rezervuar usuliga muvofiq ivitish, kerak bo'lsa mahsulotni etiltirish rezervuarlarda amalga oshiriladi. Bu ishlab chiqarish maydoni va mehnat sarflarini qisqartirish imkonini beradi.

Parhezli nordon sut ichimliklarini ishlab chiqarish uchun yuboriladigan sut navi ikkinchidan past, kislotaliligi 19 °T baland bo'lmasligi, qaymoq kislotaliligi esa 24 °T dan yuqori bo'lmasligi lozim.

Me'yorlashtirilgan sut 85–87 °S haroratda ushlab turib, mikroflora to'laroq yo'qotilishi, fermentlar parchalanishi, achitqi mikroflorasi yaxshiroq rivojlanishi, mahsulot konsistentsiyasi sifatli bo'lishi uchun pasterlanadi. Bu sharoitda zardob oqsillari denaturatsiyalanadi, natijada kazein gidratatsion sifatlari oshadi va zardobni yaxshi ushlab turadigan zich laxta hosil qilish qobiliyati kuchayadi.

Denaturatsiyalangan zardob oqsillarining ishtirok etishi sut laxtasi strukturasi hosil bo'lishiga yordam qiladi.

Birjinsli va zich, aralashtirilgach esa ancha yopishqoq konsistentsiyali, qaymog'i ajralib qolishi oldini olish va zardobni o'zida ushlab tura oladigan sifatli mahsulot olish uchun, issiqlik bilan ishlov berish odatda, sutni 55 – 70 °S haroratda va 12,5 – 17,5 Mpa bosim ostida gomogenlash bilan birga olib boriladi. Nordon sut ichimliklari ishlab chiqarishda gomogenlash muhim jarayonlardan biri, chunki uzoq vaqt ivitish va sovutish operatsiyalarida qaymoq ajralib qolishi muqarrar.

So'ng sut optimal ivitish haroratigacha sovutiladi va unga yot mikroflora rivojlanishi olodini olish uchun darxol achitqi solinadi.

Nordon sut mahsulotlari ishlab chiqarishda sut kislotali streptokoklar qo'llaniladi: optimal rivojlanish harorati 30–35 °S bo'lgan mezofil (*Str. lactis*) va optimal rivojlanish harorati 40–45 °S bo'lgan termofil (*Str. termophilus*).

Laxta smetanasimon konsistentsiya hosil qilishi uchun achitqiga, optimal tashqari rivojlanish harorati 30°S bo'lgan, qaymoq steptokkoki (*Str. cremoris*) qo'shiladi. Ba'zi achitqilar tarkibiga aromat hosil qiluvchi steptokkoklar qo'shiladi (*Str. citrovorus*, *Str. paracitrovorus*, *Str. diacetilactis*, *S. lactis subsp. acetoinicus*, *S. lactis subso. diacetilactis*, enterokkoklar). Ular o'z hayot faoliyati davomida sut kislotasidan mahsulotga (spetsifik) xidiga, konsistentsiyasiga o'ziga xos xossalalar beruvchi, vitaminlar uchuvchi kislotalar, karbonad angidrid gazi, spirtlar, efirlar, diatsetil, aminokislotalar va uglerod tarkibli (uglerodsoderjashi) polimerov biosintez qilish imkonini beradi.

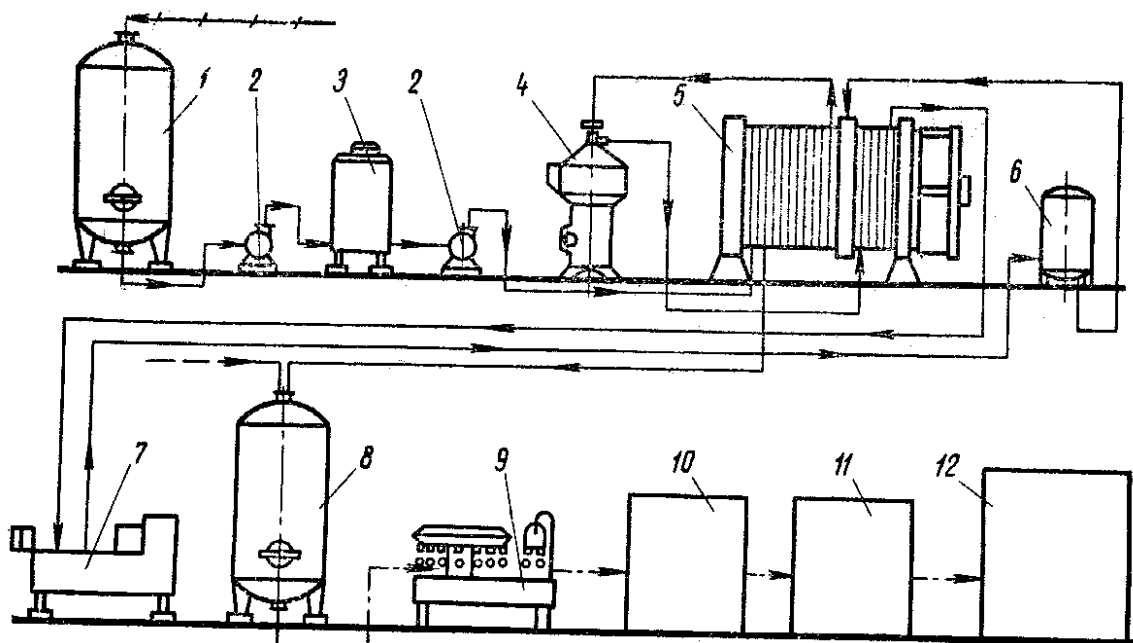
Bu achitqilar kombinatsiyasi yordamida nordon sut mahsulotiga ma'lum sifatlar beriladi. Ularning rivojlanish optimal harorati $25\text{--}30^{\circ}\text{S}$ dir. Bu barcha mikroorganizmlar ichimlik kislotaliligini $80\text{--}120^{\circ}\text{T}$ gacha oshirishi mumkin.

Yanada balandroq kislotalik hosil qiluvchilar sut kislotali tayoqchalar hisoblanadilar.

Ulardan optimal rivojlanish harorati $40\text{--}45^{\circ}\text{S}$ bo'lgan va ivitish kislotaliligi $200\text{--}300^{\circ}\text{T}$ ni tashkil etadigan bolgar (*Bact. bulgaricum*) va atsidofil (*Bact. acidophilum*) tayoqchalari achitqi ishlab chiqarishda keng qo'llaniladi.

Ba'zi nordon sut ichimliklari achitqilari tarkibiga spirtli bijg'ishni ta'minlaydigan sut drojжалari qo'shiladi. Natijada ichimliklar (o'tkirroq) ozgina achchiqroq ta'mli va ko'piruvchi konsistentsiyali xossalarga ega bo'ladi.

Nordon sut ichimliklari sifati foydalaniladigan achitqi sifatidan ko'p jixatdan bog'liqdir. Tomizg'i bir jinsli, zich konsistentsiyali, yoqimli xid va ta'mli, optimal kislotalilikka ega. Streptokokklar – 80°T gacha, tayoqcha ko'rinishidagilar – 100°T gacha bo'lishi lozim. Kislotalilik yuqori bo'lsa achitqi faolligi pasayadi, natijada sutning ivish davri uzayadi va tayyor mahsulot sifati pasayadi. Qo'shiladigan achitqi miqdori uning faolligiga qarab $1\text{--}5\%$ ni tashkil etadi.



Rasm. Termostat usulida sut-achitqi mahsulotlarini ishlab chiqarish texnologik sxemasi.

1 – sutni saqlash uchun idish, 2 – sut uchun nasos, 3 – bak, 4 – separator – sut tozalagich, 5 – plastinkali pasterlash apparati, 6 – pasterlangan sutni saqlashga mo'ljallangan idish, 7 – gomogenizator, 8 – sutni ivitish uchun idish, 9 – sutni quyish uchun jihoz, 10 – termostat kamerasi, 11 –sovutgich kamerasi, 12 – tayyor mahsulotni saqlash uchun kamera.

Sut tomizg'i solish haroratida nozik, bir tekis, zich laxta hosil bo'lguncha, zardob ajralib chiqishi alomatlarisiz va kislotaliligi tayyor mahsulotnikidan biroz pastroq darajaga etguncha ivitiladi.

Ivitish tugagach mahsulot darxol sovutiladi. Termostat usuli qo'llanilganda, u $6 - 8^{\circ}\text{S}$ haroratgacha sovutish uchun sovuq xonaga yuboriladi. Mahsulotni tashishda, nozik laxta buzilmasligi uchun extiyotkorlik lozim. Rezervuar usulida hosil qilingan laxta, avaylab aralashtirilib, rezervuar devor oralig'iga yaxna suv berib sovutiladi. Bu holda hosil bo'lgan laxta strukturasi bir oz o'zgaradi.

Harorat pasaygan sari sut kislotali jarayon kuchsizlanadi, sekin kechadi va har bir mahsulot uchun asta – sekin etadi, $8 - 10^{\circ}\text{S}$ haroratda esa to'xtaydi. Shuningdek oqsillar bo'kish jarayoni kechadi, natijada erkin holdagi namlik kamayadi va bog'lanib quyqa zichlanadi.

Nordon sut mahsulotlari biologik qiymati

Parhezli nordon sut mahsulotlari ishlab chiqarish uchun tabiiy va yog'sizlantirilgan sigir suti, qaymoq, ardob, quyultirilgan, sterillab quyultirilgan va quruq sutdan foydalaniladi. Sigir sutidan tashqari biya, qo'y, echki, tuya, buyvol va ba'zi bir boshqa hayvonlar sutidan ham foydalaniladi. Ba'zi nordon sut mahsulotlari qant, djemlar, meva qiyomlari va boshqa narsalar qo'shib tayyorlanadi.

Parhezli nordon sut mahsulotlari smetanaga o'xshash, ko'piridigan yoki cho'ziluvchan konsistentsiyali, nordonroq, teshiklik beradigan ta'm va xidli ega bo'ladilar. Ularning parhezlik va davolash xossalari qadim zamonlardan ma'lum bo'lgan. Ulug' rus fiziologi I.I. Mechnikov bolgarlarning uzoq umr ko'rishini yogurtni ko'p iste'mol qilishlari bilan izohlangan. Undan u sut kislotali tayoqchani ajratib olib, uni bolgar tayoqchasi deb atadi. U sut qantini bijg'itib sut kislotasiga bijg'itib beradi va yogurt sistematik iste'mol qilinsa, ichakdagi chiritish mikroflorasiga qarshi kurashib chirish jarayonini sekinlashtiradi.

Keyinroq 1903 yilda Podgaetskiy emizligi go'dak (chaqaloq) ichagidan xlorid kislota va ishqorlar ta'siriga ancha chidamli, xossalari bolgar tayoqchasiga yaqin bo'lgan va atsedofil tayoqchasi deb atalgan tayoqchani ajratib oldi. U inson ichagida oson singadi, nafaqat sut qantini, balki boshqa qandlarni ham bijg'itadi, ancha kuchli antibiotik xossalariga ega, nizin antibiotik moddasini ishlab chiqaradi. Bu xossalarga ma'lum miqdorda sut achitqilari (drojжалari) ham ega.

Bundan tashqari nordon sut mahsulotlari ishlab chiqarishda sut kislotali, qaymoqli va aromat hosil qiluvchi streptokoklar, kefir zamburug'i, qimiz drojjasi, sut kislotasi tayoqchasi va bifidobakteriyalar qo'llaniladi. Sut kislotali mikroflora ajratadigan fermentlar ta'sirida sut qanti bijg'iydi va sut kislotasi ba'zida kislotalar, spirt, karbonat angidrid gazi, diatsetil hosil bo'ladi. Shuningdek, ivitilganda oqsilning qisman gidrolizlanishi ro'y beradi va natijasida erkin aminokislotalar va glyukoza glikolii hosil bo'ladi. Shuningdek, ivitilganda oqsilning qisman gidrolizlanishi ro'y beradi va natijada erkin aminokislotalar va glyukoza glikolin hosil bo'ladi, kazeinnatkaltsiyfosfat

kompleksi (KKFK) mistsellalari biofizik strukturasini va mineral tuzlar biologik faoligini sezilarli darajada o'zgartirib yuboradigan metabolitlar paydo bo'ladi. Hamda sut kislotali steptokkok antibiotik nizin ajratib chiqaradi, qaymoqli – diplokoktsin, aromat hosil qiluvchi – diplokoktsinga yaqin antibiotik, sut kislotali tayoqcha – laktoin. Hosil bo'ladigan antibiotiklar chirituvchi mikroorganizmlarga katta parchalovchi kuch bilan ta'sir ko'rsatadi.

Sut kislotali parhez ichimliklarini iste'mol qilish inson sog'lig'ini yaxshilaydi, uning infeksiyalarga chidamliligini oshiradi va organizmda shish paydo bo'lishiga qarshi kurashadi. Parhezli nordon sut mahsulotlaridan, ayniqsa atsidofil, oshqozon – ichak kolit, xoletsistit, tuberkulyoz, furunkulez, bolalar ko'krak astma va boshqa kasalliklarni davolashda foydalaniladi.

Parhezli nordon sut mahsulotlari mikroflorasi S, V₆, V₁₂ vitaminlarini sintez qiladi. Bu mahsulotlar qancha ko'p ushlansa, shuncha ko'p vitaminlar sintezlanadi. Parhezli nordon sut mahsulotlari nafaqat oshqozon – ichak traktini davolaydi, balki nerv sistemasiga va moddalar almashinuviga ham ijobiy ta'sir etadi.

Sog'lomlashtirish maskanlarida tuberkulezni qimiz; kuranga, uzoq vaqt bitmagan yaralarni, bolalar oshqozon – ichak kasalliklari va astmani atsidofil pastasi yordamida davolashning orginal usullari qo'llaniladi. Dispersiyalar, oshqozon – ichak kasalliklarining og'ir shakllari, ichakdagi o'tkir va yaqqol ifodalangan chirish jarayonlari, surunkali kolitlar gemokolitlar, ich qotishlari nordon sut mahsulotlarini, ayniqsa atsidofilli, surunkali iste'mol qilish bilan davolanadi. Nordon sut mahsulotlarini kamqonlik, tinka qurishi, ishtaha yo'qolishi, ko'p kasalliklarni profilaktika qilishda, shu jumladan yurak - qon-tomir davolashda qo'llash tavsiya etiladi.

Bijg'ish jarayoni biokimyosi

Nordon sut mahsulotlari ivitish xarakteri bo'yicha shartli ravishda ikki guruhga bo'linadi: faqat sut kislotali bijg'ish natijasida olingan (prostokvasha, atsedofilli sut, yogurt, qatiq va boshqalar) va aralash – sut kislotali va spirtli (kefir, qimiz va boshqalar).

Sut kislotali bijg'ishda, sut kislotali bakteriyalar ajratib chikaradigan laktaza fermenti sut qantiga ta'sir ko'rsatadi. Bijg'ishning birinchi bosqichida laktoza molekulalari glyukoza va galaktoza monosaxaridlariga parchalanadi.

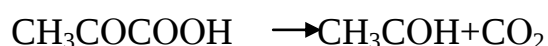
Ferment yordamida glyukoza va galaktozadan avval pirouzum kislotasi hosil bo'ladi so'ngra, u Kodehidraza fermenti ta'sirida sut kislotasigacha tiklanadi.

Sut kislotali bijg'ish bilan bir vaqtda kechadigan jarayonlar natijasida laktozadan ba'zi uchuvchan kislotalar, korbanad gazi va boshqalar hosil bo'ladi.

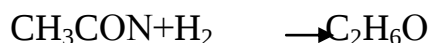
Aromat hosil qiluvchi bakteriyalar ta'sirida sut qandi mahsulotga (spetsifik) o'ziga xos xid beruvchi diatsetil hosil qilib parchalanadi.

Sut kislotali bijg'ish davomida sut kislotasi, diatsetil va boshqa moddalar hosil bo'lishiga sut tarkibidagi laktozaning 20 – 25% sarf bo'ladi. Uning qolgan qismi inson organizmiga tushib ichak sut kislotali mikroflorasi hayot kechirishiga sarflanadi.

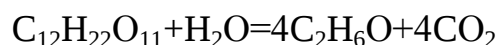
Aralash bijg'itish jarayonida laktozaga sut kislotali bakteriyalar va sut drojжалari fermentlari ta'sir etadi. Sut qanti avval glyukoza va galaktozaga parchalanadi, o'z navbatida ulardan pirouzum kislotasi hosil bo'ladi. Sut kislotali bakteriyalar fermentlari ta'sirida pirouzum kislotasining bir qismi sut kislotasiga aylanadi, boshqa qismi sut kislotasiga aylanadi, boshqa qismi esa, sut drojжалari hujayralari tarkibidagi karbonsilaza fermenti ta'sirida sirka aldegidi va karbonat angidrid gaziga parchalanadi:



Sirka aldegidi etil spirtiga aylanadi:



Spirtli bijg'ishning umumiy ko'rinishini quyidagicha ifodalash mumkin:



Sut kislotali va aralash bijg'ish jarayonida hosil bo'ladigan sut kislotasi sutning kaltsiy fosfat kazeinat kompleksi bilan o'zaro ta'sirlashadi: N – ionlari yordamida uning manfiy zaryadini kamaytirib (neytrallab) kaltsiyni ajratib oladi.

Natijada kazein bo'laklari barqarorligini yo'qotadi, birikadi va koagulyatsiyalanadi (quyqa hosil bo'ladi).

Nordon sut mahsulotlari biokimyoviy jarayonlar natijasida sutga nisbatan ancha engil va tez xazm bo'ladi. Masalan, sut organizmda 3 soatda 44% xazm bo'lsa, prostaktasha esa – 95,5%. Bu sut oqsilining oddiy, oson xazm bo'ladigan moddalar hosil qilib qisman peptonizatsiyalanishi natijasidir.

Hosil bo'ladigan sut kislotasi, karbonad angidrid gazi, spirt xazm jarayonini kam quvvat sarf qiladigan, tezlashtiradigan shira va fermentlarni intensiv ajralib chiqishini ta'minlaydilar.

Qatiq

Qatiq – pasterlangan va sterillangan sutga sut kislota hosil qiladigan sof bakteriyali zakvaska qo'shib ivitish yo'li bilan ishlab chiqariladi.

Qatiq qadimdan ma'lum va u sut-achitqi mahsulotlarining eng ko'p tarqalgani hisoblanadi. Uning bijg'itish rejimlari va zakvaska mikrofloralarining tarkibiga qarab ko'pgina xillari mavjud.

Qatiqning ta'mi toza, sut-achitqi mahsulotiga xos. Rangi sal sarg'ishroq-oq, quyqasi zich.

Qatiqning hamma turlari (ryajenka va varenetsdan tashqari) termostat usulda ishlab chiqariladi.

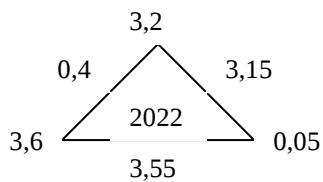
Oddiy qatiq mezofil streptokokkdan tayyorlangan zakvaskada tayyorlanadi. Ivitish 30-35°S haroratda 6-8 soat davom etadi. Tayyor mahsulotning kislotaliligi 80-120°T ni tashkil qiladi.

MAHSULOT HISOBI

Sutkada 3000 kg pasterlangan sut ishlab chiqarish talab etiladi. Yog' massa ulushi 3,2%, me'yoriy yo'qotish $N_r = 1011$ kg/tonna. Mavjud sut 3,6% yog'li.

$$K_{np} = \frac{3000 \cdot 1011}{1000} = 3033 \text{ kg aralashma tayyorlash talab etiladi.}$$

Grafik usul yordamida sarflanadigan xom ashyo miqdorini topamiz.



$$\frac{3033}{3,55} = \frac{K_m}{3,15} = \frac{K_o}{0,4} \text{ ifodasidan}$$

$$K_{mol} = \frac{3033 \cdot 3,15}{3,55} = 2691,25 \text{ kg}$$

$$K_{o.m.} = \frac{2691,25 \cdot 0,4}{3,15} = 341,75 \text{ kg}$$

Tekshiramiz:

$$\frac{K_{np} \cdot \mathcal{K}_{np}}{100} = \frac{K_m \cdot \mathcal{K}_m}{100} + \frac{K_o \cdot \mathcal{K}_o}{100}$$

$$\frac{3033 \cdot 3,2}{100} = \frac{2691,25 \cdot 3,6}{100} + \frac{341,75 \cdot 0,05}{100}$$

$$97,05 = 96,88 + 0,17$$

Demak: 2691,25 kg 3,6% yog'li sut va 341,75 kg yog'sizlantirilgan sut 3000 kg pasterlangan sut ishlab chiqarish uchun sarflanadi.

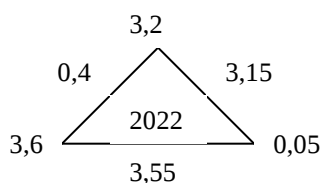
MAHSULOT HISOBI

Qatiq uchun

Sutkada 2000 kg qatiq ishlab chiqarish talab etiladi. Yog' massa ulushi 3,2%, me'yoriy yo'qotish $N_r = 1011$ kg/tonna. Mavjud sut 3,6% yog'li.

$$K_{np} = \frac{2000 \cdot 1011}{1000} = 2022 \text{ kg aralashma tayyorlash talab etiladi.}$$

Grafik usul yordamida sarflanadigan xom ashyo miqdorini topamiz.



$$\frac{2022}{3,55} = \frac{K_m}{3,15} = \frac{K_o}{0,4} \text{ ifodasidan}$$

$$K_{mol} = \frac{2022 \cdot 3,15}{3,55} = 1794,169 \text{ kg}$$

$$K_{o.m.} = \frac{1794,169 \cdot 0,4}{3,15} = 227,83 \text{ kg}$$

Tekshiramiz:

$$\frac{K_{np} \cdot \mathcal{K}_{np}}{100} = \frac{K_m \cdot \mathcal{K}_m}{100} + \frac{K_o \cdot \mathcal{K}_o}{100}$$

$$\frac{2022 \cdot 3,2}{100} = \frac{1794,169 \cdot 3,6}{100} + \frac{227,83 \cdot 0,05}{100}$$

$$64,7 = 64,7$$

Demak: 1794,169 kg 3,6% yog'li sut va 227,83 kg yog'sizlantirilgan sut 2000 kg qatiq ishlab chiqarish uchun sarflanadi.

JIHOZ TANLASH
Pasterlangan sut uchun

№	Nomlanishi	Jixoz markasi	Soni
1.	Tank	V2-OMG-2	1
2.	Nasos	36-1TS2	3
3.	Filtr		1
4.	Pasterlash-sovutish uskunasi	A1-ONS-2	1
5.	Gomogenizator	OGM-1	1
6.	Rezervuarlar		2
7.	Sovutish kompressori		1
8.	Schyotchik		1
9.	Boshqarish pulti		1
10.	Qadoqlash avtomati		1

JIHOZ TANLASH

Nordon sut maxsuloti uchun

№	Nomlanishi	Jixoz markasi	Soni
1.	Tank	V2-OMG-2	1
2.	Nasos	36-1TS2	3
3.	Muvozanat baki	nost	1
4.	Plastinali pasterlash-sovutish uskunasi	A1-ONS-25	1
5.	Gomogenizator	OGM-1	1
6.	Separator-me'yorlagich	A1-OTSM -1	1
7.	Plastinali sovutish uskunasi	A1-OOL-1	1
8.	Tank	V2-OMV-2	1
9.	Qadoqlash mashinasi	M6-ORK	1
10.	Termostat kamerasi	nost	1
11.	Sovutish kamerasi	nost	1

TEXNIKAVIY JIXOZLAR STRUKTURASI VA SINFLANISHI

Har bir texnologik uskuna birligi qo'yidagi qismlardan iborat: staninalar (korpuslar, ramalar va b.x.k.), mahsulot soladigan (bo'shatiladigan) moslama yoki qism, ximoya (blokirovka), uzatish va ish mexanizmlar, ishchi bajaruvchi organ va nazorat – o'lchov asboblari. Uskuna texnik tasnifini belgilovchi asosiy qismlar uzatish qismi, ish mexanizm va ishchi organlarining o'zaro (bog'liqlikdagi) faoliyatidir.

Stanina uskunaning barcha qismlarini mahkamlash uchun, shu jumladan qushimcha moslamalarni (transportirovka qiluvchi, ko'taruvchi va x.k.) mo'ljallangan. Ba'zi bir uskuna turlarida (separatorlar va boshqalar) stanina asosiy vazifadan tashqari ishchi mexanizmni moylash uchun mo'ljallangan moy turadigan moslama (karter) vazifasini ham o'taydi.

Yuklash va bo'shatish moslamasi mahsulotni uskunaga davriy yoki uzluksiz ravishda solib turish, hamda texnologik jarayon talabidan kelib chiqib uni xajm yoki massasiga qarab dozirovka qilish imkonini beradi.

Himoya moslamasi (blokirovka) uskunaning ba'zi qismlarini noto'g'ri yoki bevaqt ishga tushib ketishi oldini olish yoki ularning avariya vaqtida buzilishidan saqlab qolish uchun xizmat qiladi.

Uzatish (privod) xarakatni ishchi mexanizm yoki ishchi organlar orqali uzatish uchun kerak. Uzatuvchi sifatida elektr, gidravlik va pnevmatik mexanizmlar qo'llaniladi.

Elektr uzatmalar eng keng tarqalgan mexanizmlardir. Uning asosiy qismi elektrodvigatel.

Elektr tokiga qarab elektrodvigatellar uch guruhga bo'linadi:

O'zgarmas tok o'zgarmas yoki boshqariladigan, kuchlanishli. Ularda val aylanish chastotasini keng miqiyosida silliq (plvnoe) o'zgartirish imkoni bor;

Uch fazali o'zgaruvchan tok (tryox faznye peremennogo toka) – nisbatan kam qo'llaniladigan sinxron va keng qo'llaniladigan asinxron. Sinxron elektrodvigatellar valning doimiy chastotasi bilan (perechuliruemoy)

nagruzkadan bog'liq bo'lmagan holda ishlaydi. Asinxronlarga qaraganda ular ancha yuqori foydali ish koeffitsientiga ega, yuqori yuklanishlarga chidamli. Asinxron elektrodvigatellar texnologik uskunalarni xarakatga keltirish uchun foydalaniladi, ular konstruktiv va xazmat ko'rsatish bo'yicha sodda, ularni setga bevosita, (preobrazovatellarsiz) tok o'zgartirgichlarsiz ulash mumkin;

Kam quvvatli bir fazali asinxron. Ularni (aksariyat) ko'pincha, yordamchi qurilmalarda qo'llaniladi.

Uch fazali asinxron elektrodvigatellar bir va ko'p tezlikka ega bo'lishi mumkin (tezlik soni – maksimal to'rtta). Katta tezlikka ega elektrodvigatellarning qulayligi shundan iboratki, ular o'zgaruvchan tezlik (stupenchato) bilan ishlashi mumkin.

Uch fazali asinxron elektrodvigatellar yopiq (suyuqlik tomchilari va changdan) holda yopiq va (shamollatish) yellatiladigan (obduvasmom) holda, yopiq va yellatiladigan yuqori ishga tushirish momentiga ega holda, yuqori sirpalishli (skoliseniem) yopiq va boshqa holda ishlab chiqariladi.

Tayanchga (opora) maxkamlash kontstruktsiyasi bo'yicha elektrodvigatellar flanetsli, chiqish qismi pastda joylashgan vertikal, siljiydigan (sirpaladigan) plitali va (vstraivaemye) o'rnatiladiganga ajratadilar. Elektr xarakatga keltiruvchi sifatida tizim elektrodvigatellari (lineynye elektrodvigatellari) va solenoidlar ham xizmat qilishlari mumkin.

Gidravlik xarakatga keltiruvchi ishchi suyuqlikni gidrosistemaga va undagi bosim va sarf me'yorini ta'minlab turuvchi nasosdan uzatuvchi (mineral va kastor yog'i, glitserin, suv va boshqalar) (xarakatni ishchi mexanizmga uzatuvchi) gidrodvigateldan, nasos va gidrodvigatelni bog'lovchi quvurlardan, ishchi suyuqliklarni saqlovchi idishlardan; ishchi suyuqliklarni tozalash (filtr) va sovutish qurilmalaridan tashkil topgan. Ishchi suyuqlikni uzatish uchun (lopastli) shestrerniyali, porshenli va boshqa turdagi nasoslar qo'llaniladi.

Gidrodvigatellar rotatsion, buriladigan (povorotnye) (servomotory) va porshenli (gidrotsilindrlar) bo'ladilar. Birinchilari ish mexanizmini aylanma,

ikkinchilari–burilish va uchinchilari–oldiga va orqaga (vozvratno-postupatelnoe) xarakatga keltiradilar.

Pnevmatik xarakatga keltirishda ishchi vosita sifatida qisilgan havodan foydalaniladi. Uzatgich tarkibiga sistemaga havo puflaydigan kompressor, havo zahirasini hosil qilish uchun resiver (germetik idish); filtr; quvurlar; pnevmodvigatellar; nazorat va avtomatika asboblari kiradi. Pnevmodvigatellar rotatsion, porshenli, membranali va boshqa turli bo‘ladi. Porshenli keng tarqalgan.

Ishchi(uzatish) mexanizmi.

Harakatni xarakatlantiruvchidan texnologik uskunaning ishchi organlariga uzatish uchun hizmat qiladi.

Bu mexanizm privod bilan bog‘langan yetaklovchi zvenodan va ishchi organlar bilan bo‘langan ergashuvchi zvenodan iborat. Ishchi mexanizm faoliyatini ba‘olaydigan asosiy ko‘rsatkich – uzatish (soni) nisbati.

U quyidagilar nisbati bilan ifodalanadi; tishli uzatkichlarda yetaklovchi va ergashuvchi tishlar sonining yetaklovchi va ergashuvchi shesternyalar diametriga; tishli va remenli uzatkichlarda ergashuvchi shesternya(shkiv) aylanish chastotasining yetaklovchi shesternya (shkiv) aylanish chastotasiga.

Uzatish mexanizmi ishchi organlar ishlash sharoiti bilan baholanadi.

Quyidagi uzatish mexanizmlari mavjud:

Uzluksiz ishlaydigan – ish organlari ishlov berilayotgan mahsulot bilan mexanizmlarning butun tsikli davrida doimiy kontaktda bo‘ladilar;

Davriy ishlaydigan – ish organlari ishlov berilayotgan mahsulot bilan uzatish mexanizmi harakatining bir qismi davomida kontaktda bo‘ladilar, qolgan vaqtda ishsiz holatda bo‘ladilar.

Uzatish mexanizmlari qattiq va yumshoq bo‘lishi mumkin. Tishli, chervyakli, richagli, krivoship-shatunli, sharnirli, krest ko‘rinishli, prujinali, planetar, fraktsion va differentsial turdagilar qattiq uzatish mexanizmlariga kiradi. Yumshoq uzatish mexanizmlari – remenli, zanjirli, tasmali va x.k.lar kichik uzatish nisbatida, hamda qattiq mexanizmlar bilan birga ishlatiladi.

Ishchi organlar ishlov berilayotgan mahsulotga bevosita enargetik (mexanik, issiqlik) ta'sir ko'rsatish yoki ishlov berilayotgan mahsulotning ishchi vosita yoki energetik maydon bilan o'zaro ta'sirda bo'ladigan sharoit yaratish uchun xizmat qiladi. Bu organlart mahsulot hossalari, ularga beriladigan ishlov usuli, rejimi va yo'nalishidan kelib chiqqan holda har-xil konstruksiyada bo'ladilar.

Ishchi organlar konstruksiyasi bo'yicha shnek va vintli, barabanli, valtsovnye, membranali va shlangli, tasmali, to'rli, fraktsion, tsilindr-porshen juftligida, soplali, forsunkali va diskli bo'lishi mumkin.

Ko'rsatadigan ta'sir bo'yicha ishchi organlarni tozalaydigan, maydalaydigan, aralashtiradigan va issiqlik beruvchi, uzatadigan bo'lishi mumkin.

Tasnif

Go'sht sanoati korxonalari texnologik uskunalari tuzilishi, ishlash printsiplari, bajaradigan texnologik operatsiyalari va ularni amalga oshirish usullariga qarab ajratiladi. Uskunalar o'zlariga tegishli bo'lgan umumiy xususiyatlariga qarab u yoki bu guruhga birlashtirilib tavsiflanishi mumkin: ish tsikli xarakteri bilan, ishlab chiqarish tizimiga mosligi bilan, mexanizmlanish va avtomatlashtirish darajasi bilan, funktsional vazifasi bilan va boshqalar.

Ish tsikli xarakteriga qarab uskunar davriy va uzluksiz bo'ladi. Davriy ishlaydigan uskunada mahsulotga ma'lum vaqt davomida ishlov beriladi, so'ng bo'shatiladi. Uzluksiz ishlaydigan uskunada mahsulotni yuklash(ortish), ishlov berish va bo'shatish bir vaqtda amalga oshiriladi.

Uskunaning mexanizatsiyalash va avtomatlashtirish darajasi u bajaradigan asosiy va yordamchi operatsiyalarning nisbati bilan belgilanadi. Bu nisbatdan yelib chiqqan holda uskunar avtomatlashtirilmagan, yarim avtomatlashtirilgan va avtomatlashtirilgan turlarga bo'linadi.

Avtomatlashtirilmagan uskunalarda yordamchi va asosiy operatsiyalarning bir qismi qo'l mehnati yordamida bajariladi. Yarimavtomat

uskunalarda asosiy operatsiyalarni uskuna, yordamchilarni esa odamlar bajaradi. tomatlarda hamma operatsiyalar uskunada bajariladi.

Texnologik uskunaning ishlab chiqarish tizimidagi tutgan o'rniga qarab alohida birliklari (bitta operatsiyani bajaradi), agregatlar (ketma-ket 2-ar-xil operatsiyani bajaradi), uskunalar kombinatsiyasi (yakunlangan operatsiyalar tsiklini bajaradi) va potokli texnologik liniyalar (hamma operatsiyalar uzluksiz potokda bajariladi)

Sut xom ashyosiga ishlov berish usuli va ta'sir ko'rsatish printsiplariga qarab uskunalar funktsiyasi belgilanadi. Funktsional belgisiga qarab uskunalar quyidagi umumiy guruhlariga bo'linadi: sutni qabul qilish, transportirovka qilish va saqlash uchun; sutga mexanik ishlov berish uchun; sutga issiqlik ishlovini berish uchun; quyultirish va quritish uchun; sut va sut mahsulotlarini quyish, qadoqlash va upakovka qilish uchun. Funktsional alomatlariga qarab tasniflash uskuna ish printsiplarini mexanika, gidromexanika, issiqlik fizikasi, fizikimyo, biokimyo va mikrobiologiya qonunlari bilan maxkamroq bog'lash imkonini beradi.

Bundan tashqari sut mahsulotlarining konkret turlarini ishlab chiqarish uchun qo'llaniladigan uskunalardan (sariyog' tayyorlovchi, sariyog' hosil qiluvchi, frizerlar, sir uchun presslar) ham foydalaniladi)

TEXNIKAVIY JIXOZLARGA QO'YILADIGAN TALABLAR

Sut sanoati korxonalari texnologik uskunalariga, hamma turdagi oziq-ovqat uskunalariga tegishli umumiy talablar bilan birga mahsus, ya'ni qayta ishlanadigan xom ashyoning xususiyatlariga qarab hamda havfsizlikni ta'minlovchi talablar qo'yiladi.

Go'sht korxonalari texnologik uskunalariga qo'yiladigan umumiy talablarga, kerak darajadagi quvvati, material va energiyaning minimal sarflanishi, mehnat hajmi va foydalanish havfsizligi, ishlab chiqariladigan mahsulot sifati, remont qilish imkonini, ishonchliligi, uzoq muddatlilik, ekologik havfsizligi kiradi.

Go'sht xom-ashyosini qayta ishlovchi texnologik uskunalarning o'ziga xosligi—bu uning konstruksiyasiga qo'yiladigan yuqori darajadagi sanitariya talablari. Texnologik uskunalarning ish organlari konstruksiyasi shunday bajarilgan bo'lishi kerakki, ekspluatatsiya sharoiti buzilgan noqulay sharoitda ham moylovchi yog'lar, zang yoki metall changlari va boshqa yot materiallar va predmetlar ish zonasiga tushib qolish ehtimoli bo'lmasin.

Texnologik uskunar konstruksion materiallari oziq-ovqat mahsulotlari bilan kontaktda bo'lganda, mahsulotni ifloslantirmaydigan va sifatini tushirmaydigan bo'lishi lozim. Ish zonasida qo'rg'oshindan, tsinkdan, misdan, ularning qotishmalaridan yasalgan detallardan foydalanish hamda kadmiy, nikel, xrom, emal, penoplastlar, formaldegid asosida tayyorlangan plastmassalar, takibida oyna tolasi (steklovolokno) bo'lgan materiallar, asbest keramikadan, shishadan yasalgan qismlar qoplanishlar yordamida qo'llanilishi man etiladi.

Foydalaniladigan materiallar uskunalarni surunkali yuvish, tozalash va dezinfektsiyalar jarayonlaridagi kimyoviy, issiqlik va mexanik ta'sirlarga bardosh bera oladigan bo'lishi lozim. Konstruksion materiallarning ish zonasidagi rangi oziq-ovqat mahsuloti sifatini aniqlashga va tozaligini nazorat qilib turishga halal bermasligi kerak.

Metallokonstruksiyalar (ramalar, stanina, bog'lovchi va boshqalar) yasash uchun qirqim bo'yicha yopiq shakldagi profillardan foydalanish lozim.

Uskunalar konstruksiyasi mahsulotni tashqi muhitdan ifloslanishdan himoya qila olishi kerak, mahsulotni yoki yordamchi materiallarni atrofga sochilish ehtimolini oldini olish, uskunaning to'la bo'shatilishi va sifatli tozalanishi, mahsulot qoldiqlari qolib chirishi jarayonini oldini olish imkonlarini berishi kerak. Hamma yog'i sanitar ishlovi berish va uni nazorat qilish uchun qulay bo'lishi shart.

Mahsulotga ishlov berish zonasi konstruksiyasida, agar texnologik talablarga asosan ko'zda tutilmagan bo'lsa, yuvilmaydigan joylar, tor cho'ntaksimom chuqurlar, yoriqlar, to'siqlar, zinachalar (stupenka), keskin toraygan kesimli joylar bo'lmasligi kerak. Jumladan vannalar, metall idishlar va

qismlar oson yuvib tozalanadigan silliq, tozalanishni qiyinlashtiradigan, halaqit beradigan do'nglik, tor oraliqlar, detallarsiz yuzaga ega bo'lishlari lozim.

Yopiq tizimda sanitar ishlovi (bezrazbornaya moyka) berishga mo'ljallangan mahsulot zonasida konstruksiyasi, vaqti – vaqtida yechilib qo'l bilan yuvib tozalash va nazorat qilish imkonini bera oladigan bo'lishi kerak. Yechiladigan va yig'iladigan qismlar va detallar oson bo'linadigan biriktiruvchilar bilan jihozlangan bo'lishi lozim.

Uskunaning mahsulot zonasida zaklepka, boltlar, nuqtali payvandlash, bir-biriga kiydirilib mahkamlangan bog'lanishlar qo'llanishi man etiladi. Yuzalar ulangan joyi va burchak qirralari 6 mm dan ko'proq radius bo'yicha, mexanik yuvish qo'llanilganda 50 mm dan kam bo'lmagan radiusda bajarilgan bo'lishi lozim. Uskunadan chiqqan oqava suvlar to'kiladigan quvurlar kanalizatsiya tizimiga sifonlar yordamida yopiq holda ulangan bo'lishi kerak. Vallarning zichlab mahkamlangan moslamalari xom-ashyo, yuvish vositalarining uzatish mexanizmlariga, moylovchi materiallarning esa, mahsulot zonasiga tushishi xollari oldini olish shart. Uskunaning joylashishi, uning quvurlar bilan ulanishi, kanalizatsiyaga bog'lanishi sanitar ishlov berish va nazorat qilishga to'sqinlik bermasligi lozim. Armaturalar joylashuvi va quvurlar ulangan yerlari mahsulotga boshqa narsalar (gidravlik yog', sovutish suyuqliklari va x.k) oqib tushib ifloslantirishi va uskunaga sanitar ishlov berishga xalaqit qilishi hollariga yo'l qo'ymaslik kerak.

Uskuna tashqarisi izolyatsiyasi atrof muhitni va mahsulotni ifloslantirmaydigan, haroratni o'tkazmaydigan materiallardan bajarilgan bo'lishi kerak. Jumladan, har qanday yuzani steklovolokno yoki shlakovata tarkibli materiallar qo'llab izolyatsiya qilish mumkin emas.

GOST 12.2.003 "Ishlab chiqarish uskunalari. Havfsizlik umumiy talablari" ishlab chiqarish uskunalari havfsizlik talablarini belgilaydi, jumladan konstruksiyalarga, ularni boshqaruv organlariga, himoya vositalariga, hamda montaj va ta'mirlash ishlari, ishlab chiqarish uskunalari transportirovka qilish va saqlash hususiyatlari bilan belgilanadigan havfsizlik talablarini.

Uskunalar montaj, ekspluatatsiya, ta'mirlash, transportirovka va saqlashda havfsiz bo'lishlari, tashqi muhitni o'rnatilgan me'yordan ortiq zaharli moddalar chiqarib ifloslantirmasligi kerak. Uskunalar havfsizligi faoliyat printsipini, konstruktiv sxemalarni, havfsiz konstruksion elementlarni tanlash va x.k., mexanizatsiyalar, avtomatlashtirish, distantSION boshqarish va himoya vositalarini qo'llash yordamida; ergonomika talablarini bajarish bilan; texnik xujjatlar tarkibiga montaj, ekspluatatsiya, ta'mirlash, transportirovka qilish va saqlash jarayonlaridagi havfsizlik talablarini kiritish bilan ta'minlanadi. Uskunalar yong'in va portlashdan havfsiz, yuqori namlikka, harorat va bosim hzgarishiga, agressiv moddalar ta'siriga, shamol kuchiga, muzlashga chidamli bo'lishi kerak.

Uskunaning xarakatlanuvchi qismlari – sidiruvchi, vallarning uchlari va ularning elementlari (vintlar, shponkalar), valiklar, roliklar, ochiq uzatkichlar, konveyer tasmasi qayrilgan yeridagi baraban yonlari, payvandlangan joylar, mahsulot solish bunkerlari(voronka) – to'siqlar yordamida o'ralgan bo'lishi lozim. Tishli uzatmalarning butunlay mahkamlab tashlanmagan to'siqlari (boltlar, vintlar va x.k.) mashina to'la to'xtagandan so'ng ochish imkonini beradigan yoki to'la yopilganda mashina ishga tusha oladigan moslama bilan jihozlangan bo'lishi kerak.

Ishchi xizmatchilar ish zonasi mexanizmlar, xom ashyo va tayyor mahsulotlar xarakterlanish zonasidan tashqarida bo'lishi kerak.

Uskunalar konstruksiyasida konveksion va nurli issiqlik (luchostogo tepla) ajralib chiqishini chegaralash choralari ko'rish imkonini berishi lozim (teploizolyatsiya). Belgilangan joyni sovutadigan mashinalarda, sovutish agenti (xladonositel) yo'q bo'lganda mashinani ishga tushishini blokirovkalovchi moslama o'rnatilgan bo'lishi lozim.

Namlik, gazlar chang va yot xidlarni ajratib chiqaruvchi uskunalar maksimal ravishda germetik yopilgan bo'lishi kerak.

Germetik yetarlicha bo'lmasa, ventilyatsion tizim yordamida havoni xaydashni ta'minlash lozim.

Uskuna tashqi qismidagi boʻrtiq qismlari 5 mm dan katta radiusda yumaloqlangan boʻlishi kerak. Ishlab chiqarish uskunasi ishga tushirish knopkasi korobka korpusidan 3 – 5 mm chuqurlikda oʻrnatilgan boʻlishi kerak.

Doimiy ish joyidagi boshqaruv organlari (knopkalar, qoʻlshlagichlar, maxoviklar va x.k.) quyidagicha chegaralangan ish zonasida joylashgan boʻlishi kerak: uzunasiga 0,7 m gacha, 0,4 m gacha chuqurlikda, 0,6 m gacha balandlikda. Koʻrsatilgan boshqarish organlari pol yuzasidan (ploщadkadan) 0,9–1,5 m tik turib boshqarilganda va 0,6–1,2 oʻtirib boshqarilganda balandlikda boʻlishi kerak. Barcha qoʻlshlagichlar, knopkalar, maxoviklar va boshqa boshqarish organlari ularning funktsional vazifalarini bildiradigan belgilar yoki yozuvlarga ega boʻlishlari hamda mos ranglarga boʻyalgan boʻlishlari lozim:

Qizil – toʻxtash;

Axromatik (qora, kulrang yoki oq), baʼzida yashil – ishga tushirish;

Sariq – avvrriya xolatida ishga tushirish;

Axromatik yoki koʻk – maxsus ulanish.

Yuqorida joylashgan mashina va uskunalarga xizmat koʻrsatish maydonlari toʻsiqlar va zinalar (qoʻlshlagichlari bilan) bilan jixozlangan boʻlishi kerak, hamda 0,7 m dan kam boʻlmagan oʻtish yoʻlkachalariga ega boʻlishi lozim.

Maydonchalar yuzasi sirpanchiq boʻlmasligi va chekka qismlari 0,15 m balandlikda boʻlishi kerak. Toʻsiqlar va perilalar balandligi 1 m dan kam boʻlmasligi, maydonchasi (zina) yuzasidan 0,5–0,6 m balandlikda esa uzunastga qoʻshimcha toʻsiq va har 1,2 m dan uzoq boʻlmagan oraliqda vertikal ustunlar oʻrnatilmogʻi lozim. Zinalar 3–5 m balandlikda oʻtish maydonchalari bilan jixozlangan boʻlishi kerak; zina kengligi – 0,6 m dan kam boʻlmasligi; bosqichlar oraligʻi – 0,2 m, bosqich kengligi – 0,12 m dan kam boʻlmasligi kerak. 1,5 m dan baland zinalar 45 0 dan kam boʻlmagan qiyalikka, kam balandlikdagilar–gorizontga nisbatan 60 0 gacha qiyaliqka ega boʻlishi kerak.

Uskunalarining oyoq yordamida boshqarish (pedillari) moslamalari toʻsiqlar bilan jixozlangan yoki uskunaning bexosdan toʻxtab qolishi oldini

oladigan (bexos pedal bosilishi, biror narsa tushib ketishi), saqlagichlar (predoxranitel) bilan jixozlangan bo'lishi kerak.

Pedal to'sig'i mustaxkam bo'lishi, qirralari tekislangan va oyoq xarakatiga xalil qilmaydigan bo'lishi lozim. Pedal yuzasi to'g'ri g'adur– budur yuzali va boshi yumaloqlangan va oyoqni tirash uchun to'siqli bo'lishi kerak. Pedal kengligi 80 mm dan kam bo'lmasligi tirash to'sig'igacha uzunlik esa – 110 – 130 mm kerak.

Pedal maydon (pol) yuzasidan 120 mm gacha balandlikda (ishga tushmasdan), bosilishi 60 mm (ishga tushgach) ni tashkil qilishi; o'tirib boshqarganda pedalga tushgan kuchlanish – 24,5 N, tik turganda – 34,5 N ni tashkil qilishi lozim.

Poldan 2 m balandlikda yoki chuqurlikda joylashgan zadvijkalar, ventillar va kranlar ish joyidan turib ochish va yopish imkonini beradigan moslamalarga ega bo'lishi kerak.

Ish joylariga o'rnatilgan statsionar nazorat o'lchash apparaturalari poldan 2 m gacha balandlikda bo'lishi kerak.

Uskunalarining tok o'tkazuvchi qismlari ishonchli qilib elektroizolyatsiyalangan, to'silgan yoki odamlar tega olmaydigan joylarga bo'lishi kerak.

Texnologik uskunalariga o'rnatilgan elektr apparatlari, hada ularning yerga ulangan simlari elektruskunalari qurilmalari qoidalari talablariga javob berishi lozim.

Uskunalar yuzasining ish joylaridagi to'siq va quvurlarning qizish darajasi 45 OS dan oshmasligi lozim. Vanna, baklar va boshqa ishchi idishlar kanalizatsiya tizimi bilan yopiq usulda bog'langan to'kish, toshib quyilish moslamalari va yopib qo'yish moslamalari bilan jixozlangan bo'lishi kerak.

Bosim ostida ishlaydigan uskunalar (avtoklavlar, sterilizatorlar va b.) bosim ostida ishlaydigan idishlarni ekspluatitsiya qilish xavfsizligi va tuzilish qonunlariga asosan loyixalanadi va ekspluatatsiya qilinadi.

Bu qoidalar 0,07 MPa dan ortiq bosimda ishlaydigan metall idishlarga tegishli.

Idishlar konstruksiyasi ishonchli, ekspluatatsiya qilishda xavfsiz, ko'zdan kechirish, sanitar ishlovchi va ta'mirlash imkonini beradigan bo'lishi lozim. Ich qismini ko'zdan kechirishga xalaqit qiladigan hamma narsa olinadigan bo'lishi kerak. Ichki diametri 800 mm katta bo'lgan idishlar soni yetarlicha bo'lgan ta'mirlash va ko'zdan kechirish teshiklariga (tuynuk) ega bo'lishlari kerakki, ular xizmat ko'rsatish uchun qulay yerlarda joylashgan bo'lsin. Tuynuklar yumaloq va oval shaklda bo'ladi. aylana shakldagi tuynuklar diametri 400 mm dan kam bo'lmasligi, oval shakldagilar kichik o'qi kamida 325 mm, kattasi – 400 mm bo'lishi kerak. Quvursimon issiqlik almashtirgichlar ko'rinishidagi idishlar lyuk va tuynuklarsiz yasalgan bo'lishi mumkin. To'ntariladigan idishlar o'z-o'zidan to'ntarilib ketish oldini oladigan moslamalarga ega bo'lishi kerak. Idishlar tagi odatda eliptik shaklda bo'ladi, lekin shar yoki shar segmenti ko'rinishida ham yasalgan bo'lishi mumkin. Idishlarning payvandlangan yerlari faqat bir – biriga nisbatan bir tekislikda bajarilgan bo'lishi kerak. Har xil qalinlikdagi elementlar payvandlanganda bir elementdan ikkinchi elementga qirralarsiz, bir maromda o'tishi kerak. O'tish yuzasi qiyaligi 15 0 oshmasligi lozim.

Payvandlanadigan elementlar qalinligi nisbati 30% dan ko'p bo'lmasa va yupqa element qalinligi 5 mm dan ortiq bo'lmasa, qalin elementlarni yupqalamasdan payvandlashga ruxsat etiladi.

Pastki qismi ko'zdan kechirish uchun noqulay bo'lgan gorizontal idishlarda bo'yicha payvandlangan yo'l 140 0 ga teng pastki qismidagi markaziy burchakka to'g'ri kelmasligi lozim.

Tuynuk va lyuklar teshiklari payvandlash choklariga to'g'ri kelmaydigan (joylarda) yerlarda qurilishi joylashgan bo'lishi kerak.

Idishlarni (sosudlarni) tayyorlash va ta'mirlash uchun bosim ostida ishlaydigan sosudlar tarkibi va xavfsizlik qonun va qoidalarida keltirilgan materiallardan foydalanish lozim.

MAHSULOT EKSPERTIZASI VA XAVFSIZLIGI

Majburiy sertifikatlashtiriladigan oziq-ovqat mahsulotlari KOD TIF bo'yicha (Tashqi iqtisodiy faoliyatlar kodi) turlari

Sertifikatlashtirish ikki xil yahni, majburiy va ixtiyoriy xarakterga ega bo'ladi. Majburiy sertifikatlash qonunlar va qonuniy aktlar asosida amalga oshiriladi va tovar (jarayo'nlar, xizmatlarning), texnik reglamentlar talablariga va standartlarning majburiy talablariga mosligini isbotlashni tayominlaydi.

Ushbu normativ xujjatlarning majburiy talablari xavfsizlik insonlarning sogligini ximoya qilish va atrof - muxitni muxofaza qilishga qaratilganligi sababli majburiy sertifikatlashning asosiy yunalishi bulib xavfsizlik va ekologiklik xisoblanadi.

Maxsulotni u yeki bu sertifikatlashtirishga oidligi, uni tashki muxitga, inson salomatligiga ta'siri asosiy mezon xisoblanadi. Ana shuning uchun tashki muxitga, inson salomatligiga tahsir kursatuvchi maxsulotlar albatta majburiy sertifikatlashtirishga mansub buladi, kolgan maxsulotlar esa sertifikatlashtirilishi ixtiyoriydir,

Majburiy sertifikatlashtirish deganda sertifikatlashtirish xukukiga ega bulgan idora tomonidan maxsulot jaraen xizmatining standartlaridagi majburiy talablariga muvofiqligini tasdiklash tushuniladi.

Ixtiyoriy sertifikatlashtirish deganda ishlab chiqaruvchi (bajaruvchi), sotuvchi (ta'minlovchi) yoki iste'molchi tashabbusi bilan ixtitoriy ravishda utkaziladigan sertifikatlashtirish tushuniladi.

Xozirgi sharoitda tashki mamlakatlar bilan savdoni, mamlakatlararo iqtisodiy aloqalarni, fan va texnikani rivojlanishi uchun xamda chiqarilayotgan maxsulotlarni sifatini yaxshilash, ularni raqobatbardoshlik qobiliyatini oshirish uchun muntazam ravishda sinovlardan o'tkazish extiyoji ortib bormoqda. Sinovlarni ko'incha uchinchi tomon deb ataluvchi shaxs yoki tashkilot amalga oshiradi. U ko'riladigan masalada qatnashayotgan tomonlar odatda tag'minlovchining (birinchi tomon) va xaridorning (ikkinchi tomon)

manfaatlarini ximoya qilib, mutlako mustakil ravishda ish ko'radilar. Uchinchi tomon tarafidan qilinadigan sertifikatlashtirish ishlab chiqaruvchilarining ishonchiga sazovor bo'lmoqda va shu sababli bunday yo'l keng qo'llanilib, salmoqli ravishda tarkalmoqda. Turli mamlakatlarda uchinchi tomon tarafidan bajarilayotgan sertifikatlashtirish tizimini tashkil etish amalda shuni ko'rsatmokdaki, uni turlicha tashkil kilish mumkin ekan: ishlab chiqaruvchi assotsiatsiyalar, yirik iste'molchilar, standartlashtirish milliy tashkilotlari tomonidan, masalan, Franiya va Angliyada 60-yillar boshida iste'molchilar tomonidan xarbiy maqsadlar uchun elektronika maxsulotlarini sertifikatlashtirish tizimi yaratildi.

Ayrim olingan mamlakat mikiesida yaratilgan milliy tizimlar majburiy bulgan standartlar doirasini qamrab oladi. Masalan: birinchilar qatorida milliy miqyosida qimmatbaxo toshlarni sertifikatlashtirish tizimlari qo'llanilgan.

Sertifikatlashtirish tushunchasi keng ma'noda uchinchi tomon tarafidan o'tkaziladigan texnikaviy mehyoriga, ish uslubiga, qoidaga muvofiqligini qamrab olgan xar qanday tekshiruvdir. Shuning uchun sertifikatlashtirishni tekshiruv deb xisoblab, bosim ostidagi idishlarni 'ortlash xavfidan ximoyalangan kurilmalarning, atom reaktorlarining va tog texnikasining ishlatishdagi xavsizligini ta'minlash uchun texnikaviy nazorat urgatuvchi idoralar shartli tekshiruvni amalga oshiradi.

Vazirlar Mahkamasining 2011 yil 28 a'reldagi 122-qarori 1-ilovasiga asosan, 77 turdagi mahsulot majburiy sertifikatlanishi belgilab berilgan. Unga ko'ra mahsulotlar KOD TIF 2007 versiyasiga asosan belgilab berilgan. Ushbu mahsulotlar ichiga oziq-ovqat mahsulotlari, qurilish mahsulotlari, yengil sanoat mahsulotlari, mashinasozlik jixozlari, yog'ochsozlik buyumlari, dori va dori vositalari kiradi. Har bir mahsulotning turi bo'yicha TIF KODlar belgilangan va ular asosida mahsulotlar klassifikatsiyalanadi. Umumjaxon klassifikatoriga asosan har bir mahsulot turi uchun kodlar beriladi. Ana shu kodlar asosida mahsulotlar im'ort va eks'ort qilishda identifikatsiyalanadi. Shu jumladan O'zbekiston Res'ublikasida ham TIF KODlari bo'yicha bojxonadan mahsulotlar

o'tkazish ishlari, ekspertiza ishlari hamda deklaratsiya ishlari olib boriladi. Quyida O'zbekiston Res'ublikasi sertifikatini e'tirof etuvchi (ta'n oluvchi) davlatlar ro'yhati keltirilgan.

1-jadval

№	Davlatlar nomi	№	Davlatlar nomi
1	Avstriya	26	Niderlandiya
2	Azerbaydjan	27	Yangi Zelandiya
3	Avstraliya	28	Norvegiya
4	Argentina	29	OAE
5	Belg'giya	30	'olg'sha
6	Belarus	31	'ortugaliya
7	Braziliya	32	Rossiyskaya Federatsiya
8	Velikobritaniya	33	Ruminiya
9	Vengriya	34	Singapur
10	Vg'etnam	35	Slovakiya
11	Germaniya	36	Sloveniya
12	Gonkong	37	AQSH
13	Gretsiya	38	Tayvan
14	Daniya	39	Turtsiya
15	Izrail	40	Ukraina
16	Indiya	41	Finlyandiya
17	Indoneziya	42	Frantsiya
18	Irlandiya	43	Xorvatiya
19	Ispaniya	44	Chexiya
20	Italiya	45	Chili
21	Kanada	46	Shveytsariya
22	Xitoy	47	Shvetsiya
23	Lyuksemburg	48	JAR
24	Malayziya	49	Janubiy Koreya
25	Meksika	50	Yaponiya

Sertifikatlashtirish tizmalari (sxemalari)

Sertifikatlashtirish bo'yicha ISO tarkibidagi kumita tomonidan tayyorlangan xujjatda uchinchi tomon taraftga oshiriladigan

sertifikatlashtirishning to'qqizta sxemasi berilgan bulib, res'ublikamizda xam aynan shu 8 ta sxema tadbiiq etilgan:

Birinchi sxema. Bu sxema bilan faqat maxsulot namunalari turlarini standartlar talablariga muvofiqligini maxsus tasdiqlangan sinov tashkilotlarida sinovdan o'tkaziladi. Bu xildagi sertifikatlashtirishda sinovga taqdim etilgan namunani belgilangan talablarga muvofiqligi tasdiqlanadi, xalos. Bu yil uzining soddaligi va unga ko'p xarajat talab qilmasligi tufayli milliy va xalqaro savdo munosabatlarida muayyan darajada tarqalgan.

Ikkinchi sxema. Bu sxemada maxsulotning namuna turlarini maxsus tasdiqlangan sinov tashkilotlarida sinovdan utkazilib, sungra uning sifatini savdo shaxobchalaridan vaqti-vaqti bilan olinadigan namunalar asosida nazorat qilib boriladi. Bu usul taqdim etilgan namunalar sifatini baxolash bilan seriyali chiqayotgan maxsulotning sifatini xam baxolash imkonini beradi. Usulning afzalligi uning soddaligidadir. Uning kamchiligiga esa nazorat sinovlar natijasiga qarab, agar maxsulot standart talablariga nomuvofiqligi aniqlanilsa, baribir uni savdo shaxobchalaridan chiqarib tashlash mumkin bo'lmaydi yoki uni chiqarib tashlash uchun birmuncha qiyinchiliklar tug'iladi.

Uchinchi sxema. Maxsulot namunalarining turlarini maxsus tasdiqlangan sinov tashkilotlarida o'tkazish, so'ngra sotuvchi yoki iste'molchiga yubormasdan turib vaqti-vaqti bilan namunalarining tekshiruvini nazorat qilishga asoslanadi. Ikkinchi sxemadan farqlanuvchi tomoni shuki maxsulot savdo shaxobchalariga tushmasdan turib, sinov nazorati o'tkaziladi va standartga muvofiqligi aniqlansa, maxsulotning iste'molchiga junatilishi to'xtatiladi.

To'rtinchi sxema. Maxsulot namunalarining turlarini xuddi 1-3-sxemalardek sinovdan o'tkazishga assoslangan bo'lib, sungra savdo shaxobchasidagi xamda ishlab chiqarishdan olingan namunalarining tekshirish nazorati vaqti-vaqti bilan o'tkazish orkali maxsulotning sifati xisobga olinadi. Bu xolda maxsulot ishlab chiqarilgan bulib, uning chiqarilishiga mahlum xarajatlar bo'lgandan keyin standart talablariga nomuvofiqligi aniqlanadi.

Beshinchi sxema. Bu sxema maxsulot namuna turlarini tasdiqlangan sinov tashkilotlarida utkazishga va maxsulot ishlab chiqarishning sifatini baxolashga asoslangan bulib, so'ngra savdo shaxobchasida va ishlab chiqarishda namunalar sifatini nazorat qilib boriladi. Bu sertifikatlashtirish usuli faqat maxsulotning sifatini nazorat qilibgina kolmay, balki korxonada chiqariladigan maxsulotning sifatini kerakli darajada bo'lishini xam nazorat qiladi. Tabiiyki, korxonada maxsulot sifatini ta'minlashda, tizimni baxolanishida va uning mezonini aniqlash muxim axamiyatga ega. Ushbu usul sanoati rivojlangan mamlakatlarida xamda xalqaro sertifikatlashtirish tizimlarida eng ko'p tarqalgan sxemadir. Birinchi-turtinchi sxemalariga qaraganda bu sxema eng murakkab va nisbatan qimmatroq turadigan sxema bo'lib, uning afzalligi iste'molchi maxsulot sifat darajasini yuqori ekanligiga ishonch xosil qiladi, bu esa asosiy mezon xisoblanadi.

Oltinchi sxema. Faqat korxonadagi maxsulotning sifatini tahminlash bilan tizimini baxolashini o'tkazishga mo'ljallangan. Bu usul ayrim vaqtda korxona-tayyorlovchini attestatlash deb xam yuritiladi. Bu xil sertifikatlashtirishda faqat korxonaning belgilangan sifat darajadagi maxsulotni chiqarish qobiliyati baxolanadi.

Ettinchi sxema. Maxsulotning xar bir tayyorlangan to'dasidan sinovlarga tanlab olishga assoslangan. Tanlab olish sinovlarning natijalariga qarab tudani ortish uchun qaror qabul qilinishi aniqlanadi. Bu xildagi sertifikatlashtirish uchun tanlanmaning xajmi aniqlanishi lozim, bu esa tayyorlangan to'daning katta-kichikligiga maqbul bo'ladigan sifat darajasiga bog'liq. Qabul qilingan qoidaga asosan tanlanmani to'plash vakolatlangan sinov tashkilotlari tomonidan amalga oshiriladi. Bu xil sertifikatlashtirish qo'llanilishi statistik usulni qo'llash bilan bogliqdir.

Sakkizinchi sxema. Xar bir tayyorlangan, ayrim buyumning standartlar talabiga muvofiqligi sinovlar o'tkazib aniqlashga assoslangan. Bu sertifikatlashtirish usulida yuqorida sxemalarga qaraganda ta'minlovchining masuliyati ancha yuqori. Tabiiyki muvaffaqiyatli sinovlardan o'tgan

buyumlarga sertifikat yoki muvofiqlik belgisini oladi. 8-sxema maxsulotga nisbatan yuqori va qat'iyroq talablar qo'yilganda ishlatilishga asoslangan yoki maxsulotning ishlatilishi natijasida standart talablarga mos kelmasligi iste'molchiga katta iqtisodiy zarar yetkazganida qo'llaniladi. Bu xil sertifikatlashtirish qimmatbaxo metallardan va qotishmalardan tayyorlanadigan buyumlarda ko'proq qo'llaniladi. Bundan asosiy maqsad qimmatbaxo metallarning belgilangan miqdorini, tarkibini va buyumning tozaligini tekshirishdir.

Buyuk Britaniya instituti tomonidan sertifikatlashtirishning yangi xili yaratilib, bu usul bilan faqat ishlab chiqarishdagi texnologik jarayonlarini tasdiqlanishi (attestatlanishi)ga asoslangan.

To'qqizinchi sxema. Bu sxema maxsulotni sertifikatlashtirishda qo'llaniladi va maxsulotning xavfsizlik talablariga muvofiqligini deklaratsiya qilishni nazarda tutadi. Mazkur sxemada, ishlab chiqaruvchining xoxishiga ko'ra, muvofiqlik belgisi qo'llanilishi mumkin.

Majburiy tartibda sertifikatlashtiriladigan, shuningdek ularning muvofiqligi muvofiqlik deklaratsiyasi bilan tasdiqlanishi mumkin bo'lgan maxsulotlar ro'yxati O'zbekiston Res'ublikasi Vazirlar Maxkamasi tomonidan belgilanadi.

Hozirgi zamon adabiyotida har bir sertifikatlashtirish sxemasining afzalligi va kamchiliklari tahlil etilgan. Bularning ichida eng mukammal va murakkabi beshinchi sxemadir. Bu sxema to'liq bo'lganligi uchun uni asos qilib olib, hozirgi zamon xalqaro sertifikatlashtirish tizimi yaratilmoqda.

3; 4; 5; 7; 8; 9; sxemalar bo'yicha sertifikatlashtirilgan maxsulot muvofiqlik belgisi bilan tamg'alanishi (markirovka qilinishi) mumkin.

Xozirgi zamon adabiyotida xar bir sertifikatlashtirish sxemasining afzalligi va kamchiliklari taxlil etilgan. Bularning ichida eng mukammal va murakkabi beshinchi sxemadir. Bu sxema to'liq bo'lganligi uchun uni asos qilib olib, xozirgi zamon xalqaro sertifikatlashtirish tizimini yaratilmoqda.

Sertifikatlashtirish tizimlarini boshqaruvchi idora muayyan turdagi maxsulot sifatining nazoratini tashkil etish, standartlarga rioya qilishni majburiy talab etishini, iste'molchi va savdo talablarini e'tiborga olib, mamlakatdagi amalda bo'lgan qonunlar va me'yoriy xujjatlar asosida o'z ishini tashkil etadi.

Sertifikatlashtirish idorasi sinovlarni o'tkazish, korxonadagi va savdo shaxobchasidagi maxsulotning sifatini nazorat qilish xamda nazoratni tashkil qilish va shunga o'xshashlarni bajarib uchinchi tomon vazifasini bajaradi.

Ishlab chiqarishda aniqlangan kamchiliklarni baxolash va sertifikatni bekor qilish tartibotlari

Maxsulot yoki buyum ma'lum tekshiruvdan o'tganligini, tekshiruvning xaqqoniyligini yoki sertifikatlashtirish idorasi tomonidan tekshirilganligini isbotlaydigan dalil – tamg'a, etiketka, sertifikat, ilova qilib yuboriladigan ro'yxat, sertifikatlashtirilgan maxsulotlar ro'yxati yoki korxona tayyorlovchilarning ro'yxati xisoblanadi.

Muvofiqlik sertifikatini sertifikatlashtirish idorasi yoki uning nomidan akkreditlangan idora tomonidan berilishi mumkin. ISO tahrifiga binoan:

Muvofiqlik sertifikati - "Tegishlicha belgilangan maxsulot, jarayon yoki xizmatlarning mahlum standartga yoki boshqa me'yoriy xujjatga mos kelishiga ishontiradigan va sertifikatlashtirish tizimi qoidalari asosida tashkil etilgan xujjat"dir.

Muvofiqlik belgisi deganda ushbu maxsulot, jarayon yoki xizmat ma'lum standartga yoki boshqa me'yoriy xujjatga mos kelishini kafolatlovchi sertifikatlashtirish tizimi qoidalari asosida berilgan yoki ishlatiladigan va ma'lum tartibda ximoya qilinadigan belgi tushuniladi.

Muvofiqlik belgisini faqat maxsulotning xamma tavsiflarini belgilangan standart bo'yicha qamrab olgan bo'lgan xollardagina ishlatish tavsiya etiladi.

Sertifikatni, xam maxsulot standartlarining to'liq texnikaviy talablariga, xam aloxida talablarni belgilovchi standartlar asosida berilishi mumkin.

Sertifikat berish tartibi va (yoki) muvofiqlik belgisini qo'yish, xamda uni amalda to'xtatish yoki bekor qilish, standart shakli va muvofiqlik belgisining

ramzi, sertifikatlashtiriluvchi xujjatlarda belgilanadi va maxsulotning ushbu turini sertifikatlashtirish qoidasida ko'rsatiladi.

Sertifikatda qayd etiladigan ma'lumotlar quyidagilardan iborat:

- sertifikatlashtirish idorasining nomi va manzili;
- tayyorlovchining nomi va manzili;
- maxsulotni va uning to'ldasini belgilanishi, seriya raqami, sertifikatlashtirishga tegishli bo'lgan model yoki maxsulot turi;
- tegishli standartga xavola;
- vakil-shaxsning imzosi va vazifasi.

Quyidagi keltirilgan xollarda sertifikat bekor qilinishi mumkin:

- agar maxsulot (buyum, mol)ning tarkibiga yoki uni ishlab chiqarish texnologiyasiga o'zgartirishlar kiritilsa, bu esa o'z navbatida sertifikatlashtirish bo'yicha qilinayotgan tekshiruvda uning tavsiflariga o'zgarishlar olib kelsa, xamda shu maxsulot namunalari sinovlari qo'shimcha bayonnomadagi standart talablariga mosligi tasdiqlanmasa;
- ishlab chiqarish texnologiyasining buzilishi va korxona-tayyorlovchi maxsulotining sifati 'asaysa yoki material bilan ta'minlovchi tomonidan kom'lektlash detallari, yig'ish kismi tegishli standartlar talablarini buzilishiga olib kelsa.

Sertifikatlashtirish natijalarini, Tizim idorasi tomonidan sertifikatlashtirish ishlari to'grisidagi ma'lumotlarni xar doim chop etilishi lozim. Bu ma'lumotlar quyidagilarni o'z ichiga oladi:

- sertifikatlashtirilgan maxsulot ro'yxati;
- akkreditlangan sinov tashkilotlarining ro'yxati;
- attestatlangan korxonalardagi sertifikatlashtirilgan maxsulot ro'yxati;
- sertifikatlashtirish xujjatlarining ro'yxati.

Bu ro'yxatlarni sertifikatlashtirish milliy idorasi bo'yicha qilinadigan ishlarda qatnashuvchi vazirliklarga yuboriladi.

Sertifikatlashtirilgan mahsulotni davlat ro'yxatiga olish

Iste'molchilarni muayyan maxsulot sertifikatlashtirilganli to'grisida, uni ishlatilishida sertifikat yoki uning nusxasi xamda muvofiqlik belgisi bilan xabardor qilishni amalga oshiriladi.

Muvofiqlik sertifikati – bu kerakli ishonchlilik bilan maxsulot yoki xizmat, identifikatsiyalangan shaklda muayyan standart yoki boshqa me'yoriy xujjatlarga muvofiqligini bildirishini, ta'minlovchi sertifikatlashtirish milliy tizimi qoidalari bo'yicha berilgan xujjat. Sertifikat standartning barcha talablariga, xamda aloxida bo'limi yoki xujjatning o'zida aniq bayon qilingan maxsulotning muayyan tavsifiga, aloqador bo'lishi mumkin. Sertifikatda taqdim qilayotgan ma'lumot, sinov, ishlab chiqarishni baxolash va boshka tekshiruv natijalari bilan uni solishtirish imkoniyatini ta'minlab, u nima asosida berilganligini ma'lum qiladi.

XX. XXX. XX. XXX. XXXXX

					Ro'yxatga olingan ob'ektni tartib raqami
					Akkreditlashtirish idorasi yoki sertifikatlashtirish
					idorasi kodi
					Ro'yxatga olingan ob'ekt kodi
					Muvofiqlikni baxolash tizimini xarfli belgilanishi
					O'zbekiston Res'ublikasiining belgisi

1 - rasm. Davlat reestrda ro'yxatga olish raqamining umumiy tuzilishi.

Xar bir sertifikat davlat reestrda rasmiy ro'yxatga olinishi shart. Sertifikatlashtirish bo'yicha idora dastlabki ro'yxatga olinishini individual indentifikatsion raqami bo'lmish va qat'iy xisobot xujjatlari bo'lib xisoblangan, sertifikat blankasini to'ldirish vaqtida o'tkazadi. Sertifikatlarni yakuniy ro'yxatga olishni, sertifikatlashtirish bo'yicha idora kundalik taqdim qilayotgan xujjatlar asosida sertifikatlashtirish milliy idorasi o'tkazadi. Sertifikatda davlat reestri bo'yicha tarkib to'gan ro'yxat raqami sertifikatlashtirish bo'yicha idora

va arizachi xaqidagi ko'shimcha mahlumotlarni beradi. Ob'ektlarni baxolash va muvofiqlikni tasdiqlashni ro'yxatga olish umumiy tartibi O'z RH 51-021:2004 da belgilangan. Davlat reestri bo'yicha baxolangan ob'ektlarni ro'yxat rakami tuzilmasi 1 - rasmda keltirilgan.

Shuningdek, ob'ektlarni ro'yxatga olish kodlari ro'yxati O'z RH 51-021:2004 belgilangan va 3-jadvalda keltirilgan.

Muvofiqlik sertifikatlarining ro'yxat raqamidan sertifikatlashtirish bo'yicha idora kodi sifatida, sertifikatlashtirishni o'tkazgan, sertifikatlashtirish bo'yicha idoraning akkreditlash xaqidagi shaxodatnoma tartib raqami qo'llaniladi.

Milliy akkreditlashtirish bo'yicha idora kodida **MAI** davlat tilida akkreditlashtirish milliy idora bosh xarflari bo'yicha belgisi mavjud.

Shunga o'xshash sertifikatlashtirish bo'yicha milliy idora **SMI**, milliy sertifikatlashtirish tizimi **SMT**, akkreditlashtirish milliy tizimi **AMT** belgilanadi.

3 - jadval

Ob'ektlarni ro'yxatga olish kodlari ro'yxati

№ t/r	Ruyxatga olinadigan ob'ektni nomlanishi	Kod
1	Maxsulotlarga sertifikat	01
2	Xizmatlarga sertifikat	02
3	Xorijiy sertifikatlar	03
4	Menejment tizimiga sertifikat	04
5	Menejment tizimlarini sertifikatlashtirish idoralarining akkreditlanganligi tugrisidagi guvoxnoma	05
6	Maxsulotlarni sertifikatlashtirish idoralarining akkreditlanganligi tugrisidagi guvoxnoma	06
7	Laboratoriyalarni (markaz) akkreditlanganligi tugrisidagi guvoxnoma	07
8	Sifat buyicha eks'erta-auditorlarni attestatlash	08

9	Trans'ort vositalarining turini makullash	09
10	Xorijiy davlatlardi attestanlangan sifat buyicha ekspert-auditorlarning attestati	10
11	Nazorat (ins'ektsiya) idoralarini akkreditlanganligi tugrisida guvoxnoma	11
12	Bir turdagi maxsulotlarni sertifikatlashtirish tizimini ro'yxatga olish guvoxnomasi	12
13	Xodimlarning layoqatliligi sertifikati	13
14	Muvofiqlik to'grisidagi deklaratsiya	14
15	Ekspert-metrologlar attestati	15
16	Putur yetkazmasdan nazorat soxasidagi xodimlarning layoqatliligi sertifikati	16

Quyida sertifikatlashtirilgan maxsulotlar, sifat tizimi va xizmatlarga sertifikatlarni ro'yxatga olingan raqamlari xamda akkreditatsiya guvoxnomalar ro'yxat raqamlariga misollar keltirilgan.

UZ. SMT. 01. 129. 00022 (sertifikatlashtirish idorasi maxsulotga bergan muvofiqlik sertifikati ro'yxat raqami)

UZ. SMT. 04. 001. 00011 (sertifikatlashtirish idorasi menejment tizimiga bergan muvofiqlik sertifikati ro'yxat raqami)

UZ. SMT. 02. SMI. 00011 (Sertifikatlashtirish milliy idorasi xizmatga bergan muvofiqlik sertifikati ro'yxat raqami)

UZ. AMT. 07. MAI. 043 (Akkreditlashtirish milliy idorasi laboratoriyani, akkreditlashtirish xaqidagi bergan guvoxnomani ro'yxat raqami).

Sertifikatlashtirish idoralari berilgan, bekor qilingan sertifikatlar xisobi tugrisida va sertifikatlashtirish faoliyati xaqidagi, mahlumotlarni sertifikatlashitirish milliy idorasiga taqdim qiladi. Ular uzining faoliyati va berilgan sertifikatlar xaqida qiziquvchi tashkilotlarni xabardor qilishi mumkin.

Xar bir ob'ektni ro'yxatga olish vaqtida 4 - jadvalda keltirilgan ma'lumot kartasini to'ldirish tavsiya etiladi.

Ruyxatga olingan obyektlar tugrisida ma'lumotlarni qayd qilish
kartochkasida yozish misoli misoli

№	Yozuvlarning nomlanishi	Misol
1	Davlat reestri buyicha ro'yxatga olish raqami	UZ.AMT.06.MAI.055
2	Blankani qayd qilish raqami	—
3	Ro'yxatga olingan sanasi	21.11.2007
4	Amal qilish muddati	3 yil
5	Tashkilotning nomlanishi (to'liq)	«Uzbek – turk test markazi» Sertifikatlashtirish idorasi uzbekiston-turkiya qo'shma korxonasi
6	Tashkilotning nomlanishi (qisqacha)	«Uzbek – Turk test markazi» SI
7	Maxkamaga qarashliligi (mavjud bo'lganda)	—
8	Manzil	Toshkent, Cho'onota ko'chasi, 9V
9	Telefon	50-01-01
10	Elektron manzil	uzttm@yandex.ru
11	Raxbar F.I.SH. (arizachi)	SHukurlaev SH.M
12	Ob'ektning nomlanishi (SI, SL, menejment tizimi, xodim, maxsulot, ...)	Sertifikatlashtirish buyicha idora
13	Qo'llanish soxasi/akkreditatsiya	To'qimachilik, poyafzal va mebel maxsulotlari
14	Sertifikatlash/akkreditlash o'tkazishda, me'yoriy xujjatlarga muvofiqligi to'g'risida ma'lumot	O'z DSt 5.2
15	IN o'tkazishning davriyligi	12 oyda 1 marta
16	Akkreditlashtirish (sertifikatlashtirish) idorasining qarori sanasi	17.07.2000 yildagi akkreditlash to'grisida qaror.
17	Akkreditlash, sertifikat tugrisidagi guvoxnomani tasdiqlash, faoliyatni to'xtatish yoki bekor qilish xaqida ma'lumotlar	Akkreditatsiya Kengashi nazorat dalolatnomasiga asosan 20.07.2006 yildagi № 35 qarori bilan tasdiqlagan
18	Davlat reestrndan chikarish	

O'zstandart Agentligi sertifikatlashtirilgan maxsulotlarni reestrini boshqa ob'ektlarni ro'yxatga olish, bekor qilingan sertifikatlar to'g'risida ma'lumotlar bo'yicha umumiy ro'yxatga olishni ishlarini olib boradi. Masalan, akkreditlangan sertifikatlashtirish idoralar va laboratoriyalar sifat bo'yicha ekspert-auditorlarni attestatlanganligi Uzstandart Agentligining rasmiy saytida chop etiladi.

Arizachi maxsulotini reklama qilishda, mavjud muvofiqlik sertifikati va muvofiqlik belgisini, xamda sertifikatlashtirilgan sifat menejmenti tizimini yoki ishlab chiqarishni reklama qilish xuquqiga ega.

Majburiy sertifikatlashtirishda turgan maxsulotni, lekin, u muvofiqlik sertifikatiga ega bo'lmasa, reklama qilish qat'iy taqiqlanadi.

Texnik – kimyoviy nazorat

Go'sht ishlab chiqarish o'ziga xos spesifik xususiyatlarga ega soha bo'lganligi uchun unga qat'iy talablar qo'yiladi. Bunday xususiyatlardan biri xom-ashyoning turli – tumanligidandir. Qoramol yoki boshqa turdagi hayvonlarni so'yish va ularni ozuqaviy yaroqliligini faqat veterinar nazorat orqali aniqlab olinadi. Shuning uchun veterinar nazorat go'sht ishlab chiqarish korxonalaridagi asosiy bo'limlardan biri ekanligi ma'lum.

Bundan tashqari xom-ashyoning tashqi muhit ta'siri ostida, birinchi navbatda mikroorganizmlar va havo harorati oshishi bilan ularning sifatini o'zgarishi muhim ahamiyatga ega.

Bu erda korxonalarda qat'iy sanitar nazoratini olib borish muhim ahamiyat kasb etadi. Yana bir muhim omillardan biri ishlab chiqarilayotgan xom-ashyo va tayyor mahsulotlar kimyoviy tarkibi murakkab bo'lganligi, shu bilan birga ularning assortimentlari turli tuman bo'lganligi sababli ular ko'p turdagi nazariy metodlar bilan aniqlanadi.

Go'sht ishlab chiqarish korxonalarida ishlab chiqarish nazorati quyidagilarni o'z ichiga oladi; Veterinar ekspertiza – uning asosiy vazifalaridan biri ishlab chiqarishga yaroqli bo'lgan xom-ashyoni ajratib olish va kasallik bilan zararlangan, inson hayoti uchun havfli bo'lgan xom-ashyo turlarini qayta

ishlashga yo'l qo'ymaslikdan iborat. Bu holat ishlab chiqarishga keltirilayotgan turli hayvonlarning holatini va ularning sanitar ko'rinishini nazorat qilishdan iborat.

Sanitar nazorat—korxonalarda aniq sanitar va gigienik rejimlarga rioya qilishni talab etadi.

Sanitar nazorat funksiyalariga quyidagilar kiradi:

a) Xom ashyo, yarim tayyor mahsulot, tayyor mahsulotlar, uskunalar va ishlab chiqarish xonalarining sanitar nazorati.

b) Ishlab chiqarishdagi ishchi va hizmatchi xodimlarning sanitar talablariga rioya qilishlarini nazorat qilish.

Ishlab chiqarishda texnik nazorat: Bu ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarning standart talablariga javob beradigan, texnologik ko'rsatmalarga rioya qiladigan xom-ashyo, tayyor mahsulotga qo'yilgan texnik sharoitlarni bajarilishini ta'minlovchi nazorat turi hisoblanadi.

Ishlab chiqarish texnik nazorat metodlari tayyor mahsulot turlariga va hususiyatlariga qarab bir necha hildan iborat.

Bulardan biri: texnik-kimyoviy nazorat yoki kimyoviy, fizik-kimyoviy analiz usullari bilan nazorat qilish. Bu metod orqali ishlab chiqarilayotgan xom-ashyo tayyor mahsulotlarining sifat ko'rsatkichlari aniqlab boriladi va standart normalariga va texnologik jarayonlar ishi to'g'ri olib borilganini tekshirib boriladi..

Organoleptik ko'rsatkichlar yordamida mahsulot sifatiga baho berish, degustasiya – tayyor mahsulotning tashqi ko'rinishi, hidi va mazasini aniqlash demakdir. Ba'zi bir hollarda organoleptik ko'rsatkichlar bilan mahsulot sifatiga baho berish kifoya qiladi. Brakeraj yoki xom-ashyo va tayyor mahsulot sifatini baholash, shuningdek mahsulotning tashqi ko'rinishiga qarab uni sortirovkalash, navlarga ajratish va braklarga ajratish.

Ishlab chiqarishda nazoratni tashkil etish asoslari: Go'shtni qayta ishlab chiqarish korxonalarida butun nazorat funksiyalarini, ishlab chiqarishni veterinar nazorat qilish bo'limi zimmasiga yuklatiladi. Korxonalarda bunday bo'limlar

o'z faoliyatlari davomida korxonada ishlab chiqarilayotgan xom ashyo va tayyor mahsulot standart talablariga javob berishini ta'minlanishini nazorat qilib boradi.

Ishlab chiqarish jarayonini nazorat qilish sxemasi

Tuzlash sexida nazorat quyidagicha amalga oshiriladi:

- a) Korxonaga keltirilgan xom-ashyo va materiallar nazorati.
- b) Texnologik jarayonlar paytida xom ashyo sifati buzilishining oldini olish.
- v) Texnologik jarayonlarning aniq bajarilishi va ularning optimal sharoitda olib borilishini ta'minlash.
- g) Ishlab chiqarishdagi yuqori sanitar gigienik holat nazorati.

Xom ashyoni qabul qilish. Xom-ashyoni qabul qilishda uni standart talablariga javob berishini tekshiriladi. Organoleptik aniqlash yo'li bilan ishlab chiqarishga keltirilgan go'sht sifati nazoratdan o'tkaziladi. Agarda xom-ashyo shubha uyg'otsa, u holda uni laboratoriya tekshiruvidan o'tkaziladi. Qabul qilishda uning xujjatlarini, og'irligini va boshqa texnik sharoitlarini ko'zdan kechiriladi. Korxonadagi nazoratchi vet-san eksperti, xom-ashyoning yaroqsiz ekanligini va uni ishlab chiqarishga yubormaslik haqida xulosa berishi mumkin.

Bo'laklarga bo'lish. Bunda mol go'shti, qo'y go'shti va cho'chqa go'shti tanasining to'g'ri sxemada bo'laklarga bo'linishi nazorat qilinadi. SHuningdek bo'laklarning toza holda navlarga qarab ajratilishi kuzatiladi.

Tuzli eritma va aralashmalarni tayyorlash: Tuzli eritma va aralashmalarning resepturalari nazorat qilinadi. Bunda avvalo nitrat va nitritlarning dozirovkalari, quruq tuzli aralashmalarda tuzning bir me'yorda aralashuvi to'g'riligi kuzatiladi. Xom ashyoni mahsus tayyorlangan idishlarga solishdan oldin areometr bilan tuzli eritmaning quvvati aniqlanadi. Eskirgan eritmalarda vaqti-vaqti bilan nitrit miqdori aniqlab boriladi. Shuningdek xom-ashyoning bir-biriga taxlanishi, ularning sanitar-gigienik holatlarda saqlanishiga e'tibor beriladi.

Tuzlash. Xona temperaturasining harorati va tuzlash vaqti nazorat qilinadi. O'z vaqtida xom-ashyo bir joydan ikkinchi joyga o'rnini o'zgartirib turiladi. O'zgartirish vaqtida organoleptik sifat ko'rsatkichlariga e'tibor qaratiladi. Tuzlashdan so'ng ballar bo'yicha baholash o'tkaziladi. Har bir idishlardan tuzlovchi eritmalar tekshirilib turiladi.

Qo'y va echki go'shti sifatini baholash hamda nimtasini muhrlash

Qo'y va echki go'shti ham standart talabga ko'ra semizligi va go'shtdorligiga ko'ra ikkita kategoriyaga bo'linadi.

1-kategoriya talabi: muskulaturasi qoniqarli darajada rivojlangan. Umurtqa pog'onasi o'simtalari qisman bo'lsada sezilib turadi. Elka va tanasini yuza qismi teri osti moy qavati bilan qoplangan bo'ladi.

2-kategoriya talablari: muskulaturasi tuban rivojlangan bo'lsa. Umurtqa pog'onasi, qovurg'alari bo'rtib turadi. Tanada moy bo'lmaydi yoki nihoyatda oz miqdorda bo'lishi mumkin.

Yuqoridagi ikki kategoriya talabiga to'g'ri kelmagan qo'y va echki go'shti standart talabiga binoan ozg'in go'sht hisoblanadi.

Sanoat korxonalarida qayta ishlash maqsadida yuboriladigan to'shlar ichadan buyrak va yog'i olinadi. Agar istemol uchun bo'lsa u qoldiriladi.

1-kategoriyali qo'y va echki go'shtiga 1-raqami; 2-kategoriyali bo'lsa 2-raqami va oriq bo'lsa 3-raqami bosiladi. 1-kategoriyali to'shga yumaloq muhr bosiladi. 2-kategoriyali bo'lsa to'rt burchak va oriq to'shga uchburchak muhr bosiladi.

1-kategoriyali qo'y to'shini 5 ta eri (bittadan ko'rak qismiga, bir marta ko'krak qismi)ga muhr bosiladi. 2-kategoriyali bo'lsa 4-ta muhr bosiladi. Oriq to'shga bir marta muhr bosiladi.

Echki go'shtiga ham qo'yniki kabi muhr bosib kolbasa va konserva tayyorlash uchun jo'natiladi va ayrim hollarda qadoqlangan holda tayyorlanib sotuv korxonalariga jo'natiladi.

Sut va sut mahsulotlarining ozuqaviy, biologik qiymati va xavfsizligi

Sut yuqori biologik qiymatga ega va barcha yoshdagi aholi uchun ovqatlanilishda foydalaniladi. Uning tarkibidagi asosiy modda oqsil bo'lib, o'rtacha hisobda 3,2 % ni tashkil etadi (2,7% kazein va 0,5% albumin va globulin).

Yarim litr sut inson organizmining hayvon oqsiliga bo'lgan kundalik ehtiyojining 1/3 kismini qondiradi. Sut oqsili aminokislotalari balansi va singishi bo'yicha biologik qiymatga ega xisoblanadi. Tugri, oltingugurt tarkibli aminokislotalar kazeinda etishmaydi (asosan tsistin), lekin zardob oksillari tarkibi ularga boy, ular tarkibida boshqa kamyob – lizin va triptofan aminokislotalari yukori miqdordadir. Sut oksillarining xazm bulish darajasi 96 – 98% ni tashkiletadi.

Sut yogi tarkibidagi almashtirilmaydigan poli tuyintirilmagan yog kislotalari kamrok, lekin 0,5 litr sut iste'mol kilinganda inson kundalik unga bo'lgan ehtiyojining 20% koplanadi.

Sut yogi tarkibidagi kamyob arixidon kislotasi kiska zanjirli yog' kislotalari, xamda kup miqdorda fosfolipidlar va A,E,D vitaminlarning bo'lishi uning biologik kiymatini oshiradi. Bundan tashkari sutdagi yog' va oksil nisbati 1:1, optimalga yakin.

Sut tarkibidagi uglevodlar asosan laktozadan iborat bulib, o'rtacha 4,5-5,0% ni tashkil etadi. Boshqa qandlardan farqli o'laroq u suvda nisbatan yomon eriydi, ichakka sekin so'riladi. Undagi sut kislotali tayoqchalar rivojlanishini jadallashtiradi. Buning natijasida sut kislotasi xosil bo'lib, chirituvchi mikroflora faoliyatini to'xtatadi va kaltsiy, fosfor yaxshi so'rilishini ta'minlaydi. Laktoza shirinligi saxarozaga nisbatan 5-6 marotaba kam bo'lganligi sababli sutdagi shirin ta'm sezilirlimas. Oshkozon va ichak fermentlari ta'sirida laktoza, glyukoza va galaktozaga parchalanadi, ular qonga so'rilib, energiya manbai sifatida xizmat qiladi.

Sut va sut mahsulotlari tarkibidagi kaltsiy va fosfor miqdori yuqoridir. Ularning o'zaro nisbati shu darajada yaxshiki, organizm ularni to'la

singdira oladi. Kaltsiy va fosfor nisbati sutda 1:1-1,4:1 (tvorog va sirda 1:1,5-1:2) bo'lsa, go'sht va baliqda 1:13 va 1:11 ni tashkil etadi.

Inson organizmining kaltsiyga bo'lgan ehtiyojining 80% sut va sut maxsulotlari qondiradi. Shu bilan birga sutda ba'zi mikroelementlar: temir, mis, marganets, yod, ftor nisbatan ko'pdir.

Sut va sut maxsulotlari deyarli barcha vitaminlar manbai xisoblanadi. Ayniqsa ular tarkibi nisbatan kamyob hisoblangan riboflavinga boy bo'lib, inson kundalik ehtiyojining 50% ini qondiradi.

Sutning epidemiologik, radiatsion hamda kimyoviy zaharli moddalar bilan belgilanadigan xavfsizligi sanPIN talablariga mos kelishi lozim. Unga binoana sutdagi xavfsizlik mezonlari quyidagilar:

1. Mikrobiologik ko'rsatkichlar: KMAFAnM, ichak tayoqchvsi guruhi bakteriyalari (BGKP), sulfitedutsirlanuvchi klostridlar, S.aureus, patogen mikroorganizmlar, shu jumladan salmonellar va Listeria monocytogenes, mog'orlar va drojalar.
2. Toksik elementlar (qo'rg'oshin, margumush, kadmiy, simob, qalay, xrom)
3. Pestitsidlar – geksaxlortsiklogeksan (α, β, γ - izomerlari), DDT va uning metabolitlari.
4. mikotoksinlar (aflotoksin M_1).
5. Antibiotiklar (levomiyitin, tetratsiklin guruhi, streptomitsin, penitsilin).
6. Radionuklidlar (tseziy – 137 va strontsiy - 90).
7. Ingibirlovchi moddalar (ruxsat etilmaydi).

Quyida keltirilgan jadvalda insonga sut va sut mahsulotlarini iste'mol qilish orqali yuqishi mumkin bo'lgan kasalliklar ro'yxati keltirilgan.

Kasallik nomi	Infektsion kasalliklarning asosiy manbai		
	inson	xayvon	tashqi muhit
Ichterlama (tif)	+		
Paratiflar A va V	+	+	
YUrakburug'	+		
Xolera	+		

Kolli infeksiyasi	+	+	
Virusli gepatit A	+		
Brutsellez		+	
Leptospirozlar		+	
Tuberkulyoz (sil)	+	+	
Kuydirgi (sibirskaya yazva)		+	+
Botulizm			+
Stafilokokk infeksiyasi	+	+	
Shartli patogen mikroflora sababli kasalliklar			+
Listerioz		+	
Yashur		+	

Oziq-ovqat mahsulotlari sifatini tekshirish

Har bir mahsulot ma'lum bir sifatga ega. Mahsulot sifatiga baho berishda uning ko'rsatkichlari hisobga olinadi. Mahsulotning asosiy ko'rsatkichlariga uning energetik va biologik qimmati, organoleptik ko'rsatkichi kiradi. Umuman olganda mahsulotning sifati kompleks baholanadi.

Mahsulot sifati, odatda o'rtacha namuna tanlab olish yo'li bilan aniqlanadi. Mahsulot sifati organoleptik va tajriba usullari yordamida aniqlanadi.

Organoleptik usul mahsulot sifatini aniqlashda asosiy usul hisoblanadi. Organoleptik tekshirish kishining sezgi organlari vositalari yordamida olib boriladi. Bu usul bilan mahsulotlarning hidi, ta'mi, rangi, shakli, o'lchami, tashqi ko'rinishi, konsistentsiyasi aniqlanadi.

Ta'm. Har bir oziq-ovqat mahsulotining ta'mi o'ziga xos bo'ladi. Ba'zi bir mahsulotning ta'mi o'tkir, o'rtacha, kuchsiz va butunlay bo'lmasligi mumkin. Oziq-ovqat mahsulotlarining ta'mi qanchalik o'tkir bo'lsa, ular organizmda shunchalik yaxshi hazm bo'ladi. Ta'm bo'lishi mumkin shirin, achchiq, nordon va sho'r.

Hid. Hid oziq-ovqat mahsulotlarida bo'ladigan va asta-sekin atrof-muhitga tarqaluvchi hidli moddalardan kelib chiqadi. Hid turli xilda bo'ladi. Xushbo'y, meva va rezavor mevalar hidi, gul hidi, badbo'y hid, kuygan hid va h. q. Har bir oziq-ovqat mahsuloti o'ziga xos hidga ega bo'ladi.

Rang. Mahsulot rangi ularda rang beruvchi moddaga bog'liq. Masalan, meva, sabzavot, barg va o'simliklarga yashil rangni xlorofil bersa; savzi, o'rik, behi kabi mahsulotlarga sariq rangni karotin moddasi beradi. Rang xilma-xil bo'ladi. Har bir mahsulot o'z rangiga ega. Oziq-ovqat mahsulotlarining rangi ularni saqlash vaqtida o'zgaradi, xiralashadi, o'zining tiniqligini yo'qotadi.

Shakl. Oziq-ovqat mahsulotlarining shakli boshqa ko'rsatkichlar singari har xil bo'ladi. Ular yumaloq, yapaloq, aylana, konussimon, cho'ziqroq, tsilindirsimon shakllarga egadir.

Tashqi ko'rinishi. Bu ko'rsatkich mahsulot sifatini baholashda katta rol o'ynaydi. U mahsulotning sifatini belgilaydi. Tashqi ko'rinishii jihatidan mahsulot to'g'ri, silliq, tekis, qiyshiq, g'adir-budur va h. q. bo'ladi.

Tajriba usul olib borilayotgan analizga qarab kimyoviy, fizikaviy, optik, mikrobiologik va biologik turlarga bo'linadi.

Kimyoviy usul bilan mahsulot va xom ashyoning sifati va miqdori analiz qilinadi. Ular tarkibidagi qand, kraxmal, kletchatka, oqsil, yog', kislotalar, mineral moddalar, suv, tuzlar va boshqa moddalarning bor-yo'qligi aniqlanadi.

Fizikaviy usul mahsulotning zichligi, erish, qaynash va sovish harorati, gigroskopikligi, konsistentsiyasi, yopishqoqligi, chidamliligi va boshqalarni aniqlashga xizmat qiladi.

Optik usul - mahsulotlarning kimyoviy tarkibi, tuzilishi va turli xossalarni mikroskop, refraktometr, polyarimetr, kalorimetr singari asboblar bilan tekshirishda qo'llaniladi.

Mikrobiologik usul - mahsulotlarning mikroorganizmlar bilan urug'lanish darajasini aniqlashda foydalaniladi.

Biologik usul mahsulot namunasini tajriba uchun boqiladigan hayvonlarga edirib qo'rib sinashdan iborat.

**SUT VA SUT MAHSULOTLARI XAVFSIZLIGIGA QO'YILADIGAN
SANITAR-EPIDEMIOLOGIK TALABLAR**

Indeks, mahsulotlar guruhi	Ko'rsatkichlar	Ruxsat etiladigan daraja, mg/kg(l), ortiq emas	Eslatma
Sut, xom va termik ishlangan qaymoq, qaymoq, ardob, sut zardobi, suyuq nordon sut mahsuloti, jumladan yogurt, smetana, ayron va sut asosidagi boshqa ichimliklar	Toksik elementlar:		
	Qo'rg'oshin	0,1	
	Mshyak	0,05	
	Kadmiy	0,03	
	Rtut	0,005	
	Rux	5,0	
	Simob	1,0	
	Melamin***	ruxsat etilmaydi	
	Mikotoksinlar: aflatoksin M ₁	0,0005	
	Antibiotiki*:		
	Levomitsetin	ruxsat etilmaydi	<0,01
	tetratsiklinovaya grupp	ruxsat etilmaydi	<0,01 birlik/g
	Streptomitsin	ruxsat etilmaydi	<0,5 birlik /g
	Penitsillin	ruxsat etilmaydi	<0,01 birlik /g
	Ingibirlovchi moddalar:	ruxsat etilmaydi	Sut va xom qaymoq
	Kislotalilik , ortiq emas	21 ^o T	
	Pestitsidlar **: 		
	geksaxlortsiklogeksan (α,β,γ-izomer)	0,05	Sut, ardob, sut zardobi, suyuq nordon sut mahsulotlari, sut asosidagi boshqa ichimliklar
		1,25	qaymok, smetana, yog' hisobida
	DDT va uning metabolitlar	0,05	Sut, ardob, sut zardobi, suyuq nordon sut mahsulotlari, sut asosidagi boshqa ichimliklar
		1,0	qaymok, smetana, yog' hisobida
	Radionuklidlar:		
	tseziy-137	100	Bk/kg
	strontsiy-90	25	Bk/kg

Mikrobiologik ko'rsatkichlar

Indeks, mahsulotlar guruhi	Sut kislotali mikroorgan izmlar miqdori, KOE/sm ³ (g)	Mahsulot massasi (g, sm ³), ruxsat etilmaydi			Achitqilar, mog'orlar, KOE/sm ³ (g), ortiq emas	Eslatma
		BGKP (koli-shakllar)	S. aureus	Patogen, jumladan salmonellalar		
Sut						
- oliy nav	3·10 ⁵	-	-	25	-	Somatik hujayralar, 1 sm ³ dagi miqdori 5·10 ⁵
- birinchi nav	5·10 ⁵	-	-	25	-	Somatik hujayralar, 1 sm ³ dagi miqdori 5·10 ⁶
- ikkinchi nav	4·10 ⁶	-	-	25	-	to je
Suyuq nordon sut mahsulotlari, jumladan yaroqlilik muddati 72 soat ortiq bo'lmagan yogurt	-	0,01	1,0	25	-	
Suyuq nordon sut mahsulotlari, jumladan yaroqlilik muddati 72 soat ortiq bo'lgan yogurt	1·10 ⁷ **ka m emas	0,1	1,0	25	achitqilar - 50* mog'orlar - 50	* achitqilari mavjud tomizg'ilardan foydalanib tayyorlanadigan ichimliklardan tashqari ** termik ishlov berilgan mahsulotlar uchun me'yorlanmagan

Eslatma:

* Grizin, batsitratsin va antibiotiklarni aniqlashda tetraksiklin guruhini haqiqiy (fakticheskiy) miqdorini birlik/g-da hisoblashda standartning faolligi bo'yicha amalga oshiriladi.

** Tanlangan hududda qo'llaniladigan pestitsidlar va iste'mol xom ashyosi ishlab chiqarishda ishlatilgan pestitsidlar va ularning ortiqcha miqdorini nazorat qilish kerak.

*** Sut va sut mahsulotlaridagi melamin miqdorini nazorat qilish iste'mol xom ashyosidagi uni miqdori borligi taxmin qilingan holatda amalga oshiriladi.

IQTISODIY QISM

Loyihaning iqtisodiy qismi yakunlovchi hisoblanib, loyihalashtirilgan ishlab chiqarishning sarf harajatlari, ya'ni mahsulot tannarxining va ishlab chiqarishning samaradorligini belgilovchi asosiy texnik-iqtisodiy ko'rsatkichlar hisobidan iboratdir.

Iqtisodiy qismi qo'yidagilardan iborat:

1. Ishlab chiqarish dasturi - loyiha bo'yicha ishlab chiqarilgan mahsulotning yillik hajmi (natural ifodada va qiymati bo'yicha, 1-jadval).

2. Mahsulot ishlab chiqarish tannarxidagi to'g'ri moddiy sarflarni ochish - xom ashyo va asosiy materiallar, quvvatlar va yoqilg'ilar sarflari (qayta ishlanadigan chiqindi ayrilgan holda). Bu sarflar texnologik reglament bo'yicha korxona ma'lumotlarga asoslangandir (2-jadval).

3. Mahsulot tannarxining kaTkulyatsiyasi - 1 o'lcham va yillik mahsulotning ishlab chiqarish tannarxi, foyda, rentabellik ko'rsatkichlari, mahsulotning ulgurji (QQS-siz) va erkin sotish (kelishilgan bahosi).

4. Ishlab chiqarishning asosiy texnik-iqtisodiy ko'rsatkichlari - mahsulotning yillik hajmi (natural ifodada va qiymat bo'yicha) 1 o'lcham va yillik mahsulotning ishlab chiqarish tannarxi, foyda, rentabellik ko'rsatkichlari, oyligi, moddiy sarflarning tannarxidagi ulushi.

1. Ishlab chiqarish dasturi - mahsulotning ishlab chiqarish hajmi (natural va qiymat ifodasi)

1 -jadval

№	Mahsulot nomi	O'lcham	Bir o'lcham mahsulotning bahosi, so'm	Yillik ishlab chiqarish	
				Natural ifodasi	Qiymat ifodasi, mln so'm
1	Qatiq	tonna	2967120	600	1780272

$$2000 \text{ kg} * 300 = 600000 \text{ kg} = 600 \text{ t}$$

Mahsulot ishlab chiqarish tannarxining kalkulyatsiyasi

Qatiq

Yillik mahsulot hajmi – 600 t (mahsulotning o'lchami)

2-jadval

№	Sarf moddalari	Sarf hisobi	
		1 o'lcham mahsulot uchun, so'm	Yillik hajm uchun, ming so'm
1.	Materiallarga sarflangan to'g'ri harajatlar	1720000	1032000
2.	Mehnatga doir to'g'ri harajatlar, shu jumladan	135000	81000
a	Asosiy ishchilarni ish haqi	108000	64800
b	Ijtimoiy sug'urta ajratmasi	27000	16200
3.	Qo'shimcha (yondosh) moddiy sarflar	54000	32400
4.	Mehnatga doir yondosh sarflar	48000	28800
5.	Asosiy fondlar amortizatsiyasi	60500	36300
6.	Boshqa sarflar	43000	25800
7.	Ishlab chiqarish tannarxi (1+2+3+4+5 +6)	2060500	1236300
8.	Me'yoriy foyda	412100	247260
9.	Mahsulot rentabelligi	20	20
10.	Korxonaning ulgurji bahosi	2472600	1483560
11.	Kelishilgan (erkin sotish) bahosi (QQS bilan)	2967120	1780272

Asosiy iqtisodiy ko'rsatkichlar hisobi

Qatiq

3-jadval

№	Ko'rsatkichlar	O'lcham	Loyiha bo'yicha
1.	Yillik mahsulot ishlab chiqarish hajmi:		
	A) natural ifodada	t	600
	B) tovar mahsulotning Qiymati	m. so'm	1780272
2.	1 (bir) o'lcham mahsulotning tannarxi (ishlab chiqarish sarflari)	so'm	2060500
3.	Yillik mahsulot tannarxi	m. so'm	1236300
4.	Mahsulotning ulgurji sotish bahosi	m. so'm	1780272
5.	Yillik foyda	m. so'm	247260
6.	Mahsulot rentabelligi	%	20
7.	1 ishlovchining o'rtacha oylik ish haqi	m. so'm	1360
8.	1 ishchining o'rtacha oylik ish haqi	m. so'm	1100
9.	Moddiy sarflarning ishlab chiqarish tannarxidagi ulushi	%	84

TEXNOLOGIK JARAYONLARNI AVTOMATLASHTIRISH

ATROF-MUHIT MUHOFAZASI

O'zbekiston Respublikasi ekologik muammolar ekologik xavfsizlik asosiy o'rinlardan birinchini egallaydi. Ekologik muammolar ichida dolzarb tus oldi. Albatta kelajak ham asosiy ekologiya tayanadi. Kelajak avlod uchun biz ortimizdan musaffo osmon va toza (xavo) xayot qoldiramiz kerak. Zamonaviy rivojlanish bosqichida ma'lum bo'ldiki O'rta Osiyo mintaqasida izchil muammolarni bir necha quyidagi fraktsiyalarga bo'lishi mumkin.

Birinchidan, er muammosi – bu shunday ko'rinadiki chegaralanganligi va uning bir oz sifatga egaligi. Erning (chegaralanganligi va uning) ko'p maydoni cho'l zonalari egallaydi va yarim (cho'l) gul erdan iborat. Ekologiya xavf soluvchiomillardan yana biri tabiiy muxitning yomonlashuv jarayoni bo'lib, unda tuproq eroziyasi, erning sho'rlanishi va er suvlarining ifloslanishidir. SHu bilan birga saqlash tamoyillarining buzilishidir.

Transportlash mexanizitsiya va turli kimyoviy moddalarni erga ishlatish zararli o'g'itlar, sanoat va qurilish materiallarining oqibatida erning zararlantirsizlashiga olib kelmoqda.

Ikkinchidan, suvning sifati va miqdoriy resurs muammolari mavjud bo'lib etishmovchilik xollari xam sezilmoqda. Bunda er ustki va osti suvlari xam nazarda tutilmoqda. Xozirgi kunda ichimlik suvi xam asosiy muammo bo'lib xisoblanadi. Shuning uchun ichimlik suvidan xam tejamkorlik bilan joylanishi kerak.

Uchinchidan, ob – xavoni ifloslanishi muammosidir. Atmosfera tashlanayotgan zaxarli gazlar xavoning ifloslanishiga katta ta'sir ko'rsatmoqda. Xakr yili Respublika xavosi to'rt ming tonna turli zarali moddalar bilan zaxarlanadi. Ulardan yarmisini uglerod oksidlar tashkil qiladi.

15 % ni uglevodorodlarni chiqindilari,

14 % ni oltingugurt oksidlari,

8 % ni qattiq moddalar va yuqori toksin zararli moddalar tashkil qiladi. Bu moddalar atmosferaga salbiy ta'sir ko'rsatadi.

Ekologik muammolardan yana biri bu orol muammosidir. Orol suvining qurib tuz miqdori ko'payib erlarni sho'rlanishi kundan kunga kuchayib bormoqda. Orol muammosi xozirgi kunda nafaqat O'zbekistonning qolaversa butun O'rta Osiyo ekologik muammosiga aylanib bormoqda.

Ekologik muammolarni echish uchun Respublikada atrof muxitni saqlash undan oqilona foydalanish va tabiiy resurslardan foydalanib kelinmoqda.

Ishlab chiqarishda sut korxonalarida va oziq-ovqat zavodlaridan chiqayotgan chang gaz va oqova suvlar suv xavzalarigaga tushishi korxona oldi tuproqlarni yomonlashuviga olib keladi. Sutni qayta ishlash korxonalarida suv, par kameralari borligi sababli ko'mir, mazut ya'ni tabiiy gazda ishlovchi maxsus yoqilg'ilardan foydalaniladi.

Agarda o'choqxonada ko'mirdan foydalanilsa unda atmosferaga uglerod oksidi, oltingugurt oksidi ajralib chiqadi. Mazut ishlatilganda yuqorida sanab o'tilganlarga yana valodiy oksidi qo'shiladi.

Qolgan qattiq qismlari esa zang va kukunlardan iborat bo'ladi. Tabiiy gazni yoqilishida atmosferaga faqatgina uglevod bilan zararlanadi.

Suv bilan ta'minlash manbai	Suvdan foydalanish me'yori, m ³ / soat		Aylana xarakatdagi suvning xajmi	Toza suvni tejash
SHaxar suv ta'minoti	Loyixa bo'yicha	Aslida	0,25	77
	0,8	0,6		

Sut maxsulotlarini tayyorlashda unchalik gaz, chang, tutun chiqmaydi, faqat zardob va qayta ishlangan oqova suv xosil bo'ladi. Sutni qayta ishlash korxonalaridagi xususan kefir ishlab chiqarishda ishlatiladigan suvlarga

bo'linadi. Sutni qayta ishlash korxonalaridagi xususan kefir qoldiqlarini, fieta va vanna – tanklarni rezervuarni yuvganda xosil bo'ladigan oqova suvlardir. Yog'lanmagan oqova suvlarga va apparatlarni yuvganda va tsexni ichini yuvganda xosil bo'ladigan oqova suvlar.

Oqova suvlarni bunday bo'lishida tsex klassifikatsiyasiga xam bog'liq.

Kefir ishlab chiqarish tsexidvgi ishlatiladigan suv quyidagiga sarflanadi. Uskunalarini yuvishda 40-60 sm³ suvni qayta ishlab sarflansa qolgan 30-40 m³ suv toza suvni oqizib va asosiy apparatlarni tovishda maiishiy xizmat ko'rsatish jarayonlrida ishlab sarflanadi.

Ushbu oqova suvlarni mexanik aralashmalardan va yog' moddalardan (sarflash) tozalash usuli yog' tutgichlardan tozalanib, so'ng oqsil va qolgan boshqa aralashmalardan biologik usul bilan tozalanadi.

Tozalangan suvni qaytadan tsexga foydalanish uchun teriladi. Oqova suvlarining turlari	Oqova suvlarning hajmi m ³ / soat 0,05 m ³ / soat		Iflosliklarni tortish	Tozalash usullari	Tozalagich uskunalar va moslamalar	Tozalangan suv yo'llari
	tozalana yotgan	Tashlab yuborilayotgan				
Jixozlar yuvish	0,3	0,2	Yog' xar xil oqsillar	Mexanik biologik	Yog' tutish biologik xavo	Qaytadi tsiklga beradi

Sutni qayta ishlovchi korxonalarda qattiq chiqindi xosil bo'lmaydi.

MEHNAT MUHOFAZASI

Mexnat muxofazasini yaxshilash davlatning muhim vazifalaridan biridir. Buning uchun fan va texnik yutuqlarni tadbir etishga katta e'tibor berildi. Natijada korxonalarda yilning madaniy va moddiy turmushi yaxshilanib bormoqda. Bundan tashqari sanoat oziq-ovqat korxonalarida normal sanitariya-gigiena sharoitlarini yaratish ishi bajariladi.

Mexnatni oshirish, sanoatda xarakatlana olish natijasida mexnat qilish fanini asosiy vazifasidir. Inson mexnatini muxofaza qilishni yaxshilash davlatimiz amalga oshirilayotgan oliy va muxim ommaviy vazifalardan biridir. Oziq-ovqat maxsulotlari ishlab chiqarishni kolxonalarida shroitni yaxshilash Respublikamizning asosiy maqsadlaridan biridir. Bizning sutni qayta ishlash zavodimiz sanitariya bo'yicha 5-chi sinfga kiradi. Chunki oziq-ovqat ishlab chiqarish korxonasi bo'lgani sababli fizikaviy faktor bu xarakatlanuvchi mashina va mexanizmlar yuqori changlanish va ishchi zona havosini gazlanish kabilar kiradi. Korxonani sanitar himoya zapasi deganda joylanish tartibga ko'ra unga qarab, undan chiqayotgan chang zararli moddalar aholi salomatligi uchun ta'sir bo'lmaydigan joyga joylashgan. Sut korxona ximoya zonasi 50 metrdan kam bo'lmasligi kerak, ya'ni SN- 245 – 71 SNIP – 201 – 02 – 96 amal qilinadi. Kasallik zaxarlanishi sodir bo'lmasligi uchun soniyani normasida belgilangan yo'l qo'yilishi muhim bo'lgan net kerak. «Toshkent sifat sut» zavodida ishlab chiqarilayotgan mahsulotlarni ishlab chiqarishda sutni axamiyati katta. Shuning uchun zararli moddalardan va issiqlik ta'siridan achib buzilgan bo'lishi mumkin emas. Asosan sutni laboratoriyada yog'liligini tekshirishda (H_2SO_4) suyultirilgan sul'fat – kislota foydalaniladi. Bu modda maxsulotga qo'shilib ketishi kerak emas. Buni ishlatish faqat laboratoriya xonasida olib borilishi kerak. Shu kabi zaxarli inson organizmiga salbiy ta'sir ko'rsatadigan moddalar qo'shilmasligi kerak. «Toshkent sifat sut» zavodi tog'li rayonda joylashganligi sababli bo'layotgan shamol korxonadan chiqayotgan gaz, changlarni axolidan zararsiz tomonga olib tashlaydi. Korxonaning bosh loyixasini qurishda qurish

norma va qoidalariga asosan korxona joylashgan joyda shamol yunalishi yoni P – 2 – 09 – 02 – 85 ga asosan xisobga olishgan. Korxonani bosh loyixasida shamolni yonaltirishi hisobga olingan. Korxonada davriy usulda ikki ish tashkil etiladi.

Birinchi smenada sutni qabul qilish ikkinchi smenada esa mahsulot ishlab chiqarish korxonadagi ko'pgina uskunalari avtomatlashtirilgan. Bu esa insonni og'ir mexnatdan charchashdan zararli moddalar bilan to'qnashishdan halos etadi. Ishchilarni mexnatini engillashtirish maqchadida uzoqdan turib boshqariladigan elakris va kompleks uskunalari qo'llanilgan. Korxonada yangi zamonaviy texnologiyalar qo'llanilgan, bu texnologik jarayonni normal holatini ushlab turadigan parametrlar yordamida aniqlanadi. Zamonaviy texnologiyalar ish rejimini bir joyda turib komp'yuterlashtirilgan. Boshqarish pul'tida nazoratdan o'tkazib boriladi. Korxonada qo'llanilayotgan uskunalarni bosim ostida ishlaydigan kompressor, separator va pasterizatorlarni xavfsizligini ta'minlash maqsadida ularni avtomatlashtirilgan. Buni ostida ishlovchi kompressor qadoqlovchi uskunalarni kichikroq xajmdagi separatorlarni turib boshqariladi, uskunalarni krextililigini ta'minlangan apparatlar qizigan sog'liqlarni sovituvchi suv qabul bilan ta'minlangan. Korxonada apparat uskuna qurilmalarini tuzatish, sozlash uchun narvon maxsus maydonga ko'tarish krani va boshqa zarur bo'lgan ta'minlash vositalari bilan ta'minlangan.

Korxona ichida ishlayotgan separatorlar kompressor va nasoslar o'zidan sho'vqin va te'ranish hosil bo'ladi. Kamaytirish maqsadida kompressorlar va shovqin, tebranish ham qilinadigan uskunalar alohida xonalarga joylashgan. Tsex ichidagilari esa shovqinni kamaytiradigan Eplofgor bilan o'ralgan. Tebranishdan ximoya qilish uchun esa uskunalarni separat va pasterizatorlash tagiga rezina asos yuzasini tebranishini sotuvchi rezina xisoblanadi. Korxonadagi tsex ichida shovqin 100g bo'lishi kerak.

«Toshkent sifat sut» zavodida korxona ichidagi tsexlarni yorishish juda yaxshi yolga vo'yilgan. Bunda asosan tabiiy va sun'iy yoritish tizimlaridan foydalanilgan korxonani asosiy tsexlardan bu laboratoriya va zapovina

tayyorlovchi tsexlaridan bo'lib, bu tsexlar sun'iy yoritishi lampalar bilan jixozlangan. Bu erda xar xil zamburug'lar achitqilar tayyorlanadi va mahsulot ishlab chiqariladi va ishlatiladi. Asosiy tsex sun'iy tsexlar va katta – katta oynali derazalar bilan jixozlangan. Bu erda yorug'lik juda etarli va qurilish qoida va normalarga asosan SNiP – 2.06.05.08 qabul qilingan. Korxonada mehnat sharoitini yaxshilash maqsadida korxonada shamollatish va kesish moslamalari qo'llaniladi. Korxonadan ish boshlashdan oldin ishlatish qurilmalar ishga eushiriladi. Bu esa tsex ichidagi havoni tozalashda va sanitariya – gigiena talablariga ko'ra to'liq rioya qilishda muhim ahamiyat kasb etadi. Korxona ichida xizmatchilar doimo bo'ladigan ishlab chiqarish binolarini ma'lum haroratda ushlab tkrish uchun isitish qurilmalari o'rnatilgan. Bu isitish qurilmalari malkazlashgan holda bo'lib, par va issiq suv bilan amalga oshiriladi. Korxonani ishlatish sapin – 00 58 – 96 ga asosan olib borilgan va loyixalashtirilgan. Korxonalarda ishchilarni elektr tokidan shikastlanishning oldini olish ximoyalash maqsadida vositaxonalarda himoya vositalaridan foydalaniladi.

Ishchilar esa maxsus vositalar va anjomlar bilan ta'minlangan elektr toshdan shikastlanishning oldini olish va ogohlantirishda tsexda erga ulovchi ximoya simlari joylashtirilgan. Bu simlar erga yakka holda metri 8-10 mm bo'lgan yangi ushov meshni orqali zax va pastroq joyga qoqilgan, diametri 50mm bo'lgan quvur uzunligi 3-metr bo'lgan burchakli po'lat vosita bilan bog'langan.

Ishchilarni elektr toki yordamida shikastlanishdan himoya qilish uchun ishlab chiqarish sharoitida xavfsiz hisoblanadi. Bu esa ishchilarni yanada ish suratini oshirishda yordam beradi. Oziq-ovqat ishlab chiqarish sanoati korxonalarida asosiy va qo'shimcha texnologik jarayonlari amalga oshiruvchi (texnologik) barcha ishyurar shaxsiy xamma vositalaridagi foydalaniladilar.

Sut va sut mahsulotlarini qayta ishlovchi davrda ham ishlab chiqarish jarayonida qatnashuvchi ishchilar oq xalat rezina qalin qo'lqop va qalpoq kiyadilar. Korxonada yana bajariladigan ishning tezligiga qarab maxsus kastyum

va qolqoplar dimetrik poyonoz ko'pincha mis etarli ishlatiladi. Korxonada nam va zaxdan himoyalaniadi. Har bir sanoat korxonada dam olish ovqatlanish, ust va ish kiyimlarini yuvish va boshqa ma'daniy sanatoriya xizmatlariga mo'ljallangan qo'shimcha binolar bo'lishi kerak. «Toshkent sifat sut» sutini qayta ishlash korxonasida ham sanitar maishiy xizmat ko'rsatish mavjud.

Bu maishiy xizmat ko'rsatish xonalari SNI P – 2 04 – 04 – 87 va SNIP – 2. 04. 02 – 85 ga asosan loyixalashtirib qurilgan SNI P – 2.01.02 – 85 ga asosan qo'llaniladigan modda va materiallarning yong'in portlash havfsizligi ko'rsatkichlari bo'yicha bizning korxonamiz “V” kategoriyadagi binoan yonadigan, qiyin yonadigan suyuqliklarni, qattiq yonadigan xavo aralashmalari taralar qiyin yonadigan materiallar va moddalar ishlatiladigan korxona va xonalar kiradi. Bu korxona xonalari yong'in portlash V – 1a – sinfga kiradi. V – 1a sinfga normal ish jarayonida portlaydigan aralashmalar xosil bo'lmaydigan faqat avariya yoki nosozlik sabablari portlash bo'yicha binolar zapasi ta'mirlanadi. Bino inshootlarining o'tgan va xavfsizligi ularni o'ta chidamliligi – darajasi bilan aniqlanadi. O'tga chidamli bino dimiklarligi yopuvchanlik xususiyatiga bog'liq. Korxonadagi qurilish – materiallari va konstruksiyalari yopuvchanlik bo'yicha er guruxga bo'lingan, ya'ni yonmaydigan, kiyim yonadigan xillari mavjud. Bu korxona materiallari temir – beton, eshik, shifor va kafellar bilan quriladigan tsexni ichi asosan marmar va yaxlit kafel' bo'lganligi bilan jixozlangan. O'tga jidamli bo'yicha, yuqori harorat yoki un manbasi ishtirokida yonadigan, teriladigan qiyin yonadigan materiallardir. Har bir ishlab chiqarish korxonasiga bo'lgani kabi yong'indan, portlashdan sodir bo'ladigan avariyalardagi sezonlarni boshqa xavfsiz joyga chiqarish uchun chiqish evakuatsiya yo'llari bo'ladi. Bu evakuatsiya yo'llari eshik yo'laklar bo'ladi. Bizning korxonamiz xonalari 60 ming kub metrdan iborat, ko'proq bo'lgani uchun va V – 1a yonida o'tga chidamliligi darajasi bo'yicha V natijasiga tegishli bo'lgani uchun korxona evakuatsiya yo'li azam oqimiga ko'ra 2000 m³ qilib belgilangan. Korxona yong'inga qarshi suv bilan ta'minlangan. Korxona xovlisida xajmi 20 tonnaga mo'ljallangan xovuz joylashgan. Korxona ichidagi

va yong'inga qarshi birinchi o't o'chirish moslamalari bilan jixozlangan. Korxona ichidagi va yonginga qarshi birinchi o't o'chirish moslamalari bilan jixozlangan. Bu ishonchli uzunligi 25 sm dan iborat.

Xovuzdan suv nasoslar orqali korxonaga avtomatik ravishda uzatib boriladi. Korxonada sodir bo'lgan yong'inni cheklash, bartaraf etish, uni oldini olish, yong'inni to'xtatish kerak. Buning uchun birlamchi o't o'chirgich vositalaridan foydalaniladi. Korxona o't o'chirish vositalari, qo'lda ishlatiladigan o't o'chirgichlar OXII-10, OP-5, OP-1a per, gidroturlar, chelok suvni bochka, belkurak, qumni yashik, yonmaydigan va boshqalar bilan jixozlangan. Yong'in fraktsiyalari va aloqa har bir korxonadagi SN i P– 2.04. – 84 ga asosan yong'in haqida tezda xabar berish uchun o'rnatiladi. Yong'in darajalari yong'in sodir bo'lgan joyni aniqlab o't o'chirib bo'limini chiqaradi. Shuningdek, yong'inni o'chirish vaqtida boshqarish aniq raxbarlikni uyushtirib xodim soni bartaraf etishda katta ahamiyatga egadir. Bu aloqa vositalari hisobga olish va ma'lumot berish turiga qarab tutun issiqlik poklanish turi ta'sirida ishlaydigan darakchilarga bo'linadi. Bu darakchilar kerakli joylarga o'rnatiladi. «Toshkent sifat sut» korxonasida ishchilarni xavfsizligini ta'minlash, yong'in haqida o'z vaqtida xabar berish va yong'inni oldini olish maqsadida sanoat korxonalarida birinchi va ikkinchi ta'siri natijasida sodir bo'ladigan yong'in portlash buzilish kabi hodisalarining oldini olish maqsadida SNiP - 2 – 01 – 02 85 ga asosan muhim tadbir choralar ko'rilgan.

FUQARO MUHOFAZASI

Respublikamiz Prezidenti Islom Karimov «O'zbekiston XXI asr bo'sag'asida: xavfsizlikka taxdid, barqarorlik shartlari va taraqqiyot kafolatlari» asarida umumiy xavfsizlikni va barqaror rivojlanishni ta'minlash muammolarini batafsil ochib berib, tabiat va jamiyat o'rtasidagi muvozanatni saqlash va uni boshqarishda amalga oshirilishi lozim bo'ladigan ishlarga oqilona yondoshishni qayta-qayta ta'kidlab o'tgan.

Shuning uchun fuqaro muhofazasi va uni boshqarishga alohida e'tibor berish muhim ahamiyat kasb etadi.

Fuqaro muhofazasiga Vazirlar Maxkamasi umumiy rahbarlik qiladi. U Fuqaro muhofazasiga oid vazifalarni bajarilishini ta'minlovchi tadbirlar hajmini va o'tkazilish muddatini belgilab beradi. Raxbarlik funksiyasini xukumat Favqulodda Vaziyatlar Vazirligi (FVV) orqali amalga oshiradi.

Fuqaro muhofazasiga favqulodda vaziyatlar (FV) dan muhofaza qilish bo'yicha maxsus vakolatli organ Favqulodda vaziyatlar vazirligi (FVV) bevosita rahbarlik qiladi.

Ob'ektdagi fuqaro muxofazasi bo'yicha qilinadigan ishlar (VMning 143 farmoni 11.04.96y. bo'yicha)

aloqa va xabardor qilish; jamoatchilik tartibi qo'riqchilari; panalanish va bekinish joylari; radiatsiya va kimyoviy zaxarlanishga qarshi himoya; yong'inga qarshi; avariya texnik; tibbiy; avtomobil xizmati; moddiy texnik ta'minot; elektr ta'minoti va yorug'lik niqobi;

Bundan tashqari joylarda boshqa xizmat turlari, masalan, oziq – ovqat va suvni, hayvonlar va o'simliklarni himoya qilish. Xizmat turlari sonini joylarda Fuqaro muhofazasi boshlig'i aniqlaydi.

Korxonda mavjud bo'lgan zaxarli moddalar uining miqdori, saqlash xolati, sanitar zonaning o'lchami

Davlat standarti buyicha sanoat korxona chikindilari zaxarliligi va tashki

muxitga xavfliligi bilan turt guruxga bulinadi;

1) favkulodda xavfli; 2) juda xavfli; 3) urtacha xavfli; 4) kam xavfli;

Masalan, chikindilar tarkibida simob, margimush, xrom kurgoshinli azot, tuz va boshkalar uzining xavfliligi bilan 2 guruxga to'g'ri keladi.

Korxonada chikindi axlatlarida mis sul'fati, misning shavel kislotasi tuzlari, nikelning xlorli tuzi, kurgoshin oksidi va boshkalar uzining kishi sogligiga zarari buyicha 3-guruxga tug'ri keladi.

Chikindilarda fosfatlarni, marganets, ruxning sul'fat tuzlari va boshkalar xam xavfli zararli moddalarga, ya'ni 4-guruxga tegishlidir.

Korxona chikindilari ugit, kurilish materiallari va ba'zi bir maxsulotlarni tayyorlashda xom ashyo sifatida ishlatiladi. Sanoat chikindi suvlarini ma'lum normada kishlok xujaligi ekinlarini sugorish uchun ishlatga xam buladi. Xulosa kilib aytganda, sanoat korxonalaridan chikadigan chikindilarni xalk xujaligining turli tarmoklarida ishlatish mumkin, bu gigienik va iktisodiy jixatdan katta axamiyatga egadir.

Poligonga olib kelinadigan xar bir chikindining pasporti, texnik xarakteristikasi, mikdori, tarkibi va ular bilan ishlash texnika xavfsizligini bajarish yuriklari kursatilishi kerak.

Poligonlarni loyixalash davrida uning pasporti tuziladi, unda tuprokning kimyoviy tarkibi, er osti suvlari, atmosfera xavosi va chikindilarning tarkibiy kismi, mikdori aks ettiriladi. Poligon ishga tushgach vakti-vaktida 3000 metr masofa radiusida uning atmosfera xavosiga, er osti suvlari, usimliklar tarkibi, poligon yaknidagi tuprok tarkibi tekshirib turiladi.

Uta zaxarli chikindilar - tarkibida simob, margimush, sinil' kislotasi, sarik fosfor va boshkalar betonli yoki metall konteynerlarda chukur uralarda kumiladi, bunda 2-5 metrli kalinlikda loy tuldiriladi, keyin usimlik ustirish uchun tortiladi.

Bo'lishi mumkin bo'lgan favqulotda vaziyatlar xaqida

Yong'in xavfi tug'ilganda va sodir bo'lganda

-oqilona va o'ylab tez harakat qilishlari;

- o't o'chirish xizmatiga xabar berishlari;
- mavjud vositalar yordamida yong'inni o'chirishga harakat qilish;
- odamlarni qutqarishga harakat qilishlari;
- yonayotgan odamga alangani ustiga qalin mato tashlab o'chirishlari;
- tutunli xonada erga egilib harakat qilishlari;
- yong'in kuchayib ketmasligi uchun eshik va derazalarni ochmasliklari;
- yonayotgan binodan tezlikda chiqib, ustiga namlangan choyshab tashlab olishlari;
- elektr asboblariidan chiqqan yong'inni o'chirishda, avval uni tok manbaidan uzib quyishlari lozim:

Radiaktiv zararalanish...

- xabar berish signalini eshitgach, xonadan tashqariga chiqmay, berilgan axborotni tinglashlari;
 - shaxsiy ximoya vositalari va badanni butkul yopuvchi kiyimlarni kiyishlari;
 - eshik, deraza, teshiklarni yopishlari, sovutish va isitish tarmoqlarini o'chirishlari;
 - davlat organlari ruxsatisiz xavfsiz joydan chiqmasliklari;
 - binodan tashqarida bo'lgan xolda, nafas olish organlarini namlangan ro'molcha bilan yopishlari, yaqin erdagi binoga kirib radiatsiyaga qarshi pana joy yoki erto'laga joylashishlari;
 - avtomobilda bo'lgan xolda, oynalarni yopib, vintelyatsiyani o'chirishlari;
 - Yod preparatlari yoki yodni 5 %li eritmasini qabul qilishlari;
 - Davlat organlari qutqaruvchilari ko'rsatmaliga amal qilishlari;
- Binodan chiqishga ruxsat berilgan bo'lsa buyumlar, ovqat va suvga qo'llarini tekkazmasliklari;
- Tekshirilgan manbalar ochiq suv xavzalaridagi suvlarni ichmasliklari;

- qo'llarini sovunlab yuvishlari va og'iz bo'shliqlarini chayqashlari;
- binodan chiqishdan avval kiyimlarni almashtirish «iflos» larini tashqarida qoldirish;
- evakuatsiyaga tayyor turishlari;
- buyumlarni dizaktivatsiya qilishlari va sanitariya ko'rigidan o'tishlari shart.

Kimyoviy zararlanishda...

- Diqqat barchaga! Signalini eshitgach, sarosimaga tushmay, oqilona va tez xarakat qilishlari. Televizor, radio, priyomniklarni yopishlari hamda kimyoviy zararlanish va aholi xarakati to'g'risidagi axborotni eshitishlari;
- Zudlik bilan shaxsiy himoya vositalarni kiyishlari va pana joyga berkinishlari;
- Panajoy mavjud bo'lmagan xollarda olgan xabarga ko'ra xarakat qilishlari;
- Eshik deraza darchalarini yopishlari, elektr asboblari va gazni o'chirishlari;
- Binodan chiqishda ko'rsatilgan yo'nalish bo'yicha yoki shamol yo'nalishiga ko'ndalang xarakat qilishlari;
- Uydan chiqib ketishning iloji bo'lmasa, xonani havo kirmaydigan qilib, deraza, darcha, eshik, teshik tirqishlari dud buronini leykoplaster, salafanlar bilan zich yopishlari;
- Ko'chada bo'lgan hollarda og'iz burin bo'shliqlarini ro'molcha bilan yopib yaqin erdagi binoga kirishlari;
- Evakuatsiya tadbirlari o'tkaziladigan bo'lsa eng zarur buyum va xujjatlarni olib yig'ilish punktlariga borishlari;
- Kimyoviy zaharlanish maydonidan chiqilgandan so'ng ustki kiyimlarni echib tashqarida qoldirishlari, badanni yaxshilab oqar suv ostida sovunlab yuvishlari, og'iz bo'shliqlarini chayishlari;
- Kimyoviy zararlanish xavfini bartaraf etish to'g'risidagi axborotdan xabardor bo'lishlari lozim bo'ladi;

Shaxsiy himoya vositalari.

Shaxsiy himoya vositalari fil'trovchi va ajratuvchi protivogazlar (gazniqoblar), respiratorlar va terini himoyalovchi vositalar (himoyalovchi kompleks kiyimlar, kostyumlar, kombizonlar va boshqalar) ga bo'linadi. Bularning barchasi nafas a'zolarini, ko'z va teri qavatlarini radiaktiv, zaharlovchi moddalar va bakterialogik vositalar ta'siridan saqlaydi. Ularning hammasi o'zining himoyalash xususiyatiga ko'ra fil'trovchi va ajratuvchilarga bo'linadi. Fil'trovchi vositalarning ximoyalash xususiyati havoni ximoyalovchi materiallar orqali o'tkazishga asoslangan bo'lib, unda havo radiaktiv zaharlovchi moddalar va bakterialogik vositalardan tozalanadi. Ajratuvchi vositalarning ximoyalash xususiyati odam organizmini tashqi muxitdan to'liq ajratishga qaratilgan bo'ladi. Nafas olish uchun kerak bo'lgan havo pnevmategon yoki pnevmatafor usulda ishlaydigan kislorod apparatlari yordamida olingan bo'ladi. Umumharbiy ximoya vositalari bilan butun harbiy qismlarning harbiy xizmatchilari ta'minlanadi.

Nafas a'zolarini himoyalovchi vositalarga fil'trovchi (umumharbiy, PMG, PMG-2, SHR, GP-5, DP-6, DP-6M), ajratuvchi (IP-4, IP-5) protivogazlar (gazniqoblar), respiratorlar (R-2, SHB-1) va qo'l ostida bo'lgan vositalar kiradi. RSH-4 markali umumharbiy fil'trovchi protivogaz (gazniqob). Bu protivogazlar nafas a'zolari, ko'z va yuzini zaharlovchi, radiaktiv moddalar va bakterial vositalardan himoya qilishning asosiy vositasi bo'lib hisoblanadi. Bu protivogazlar bilan harbiy qo'shnlarning harbiy xizmatlari ta'minlanadi. Protivogazlar (gazniqob) fil'trovchi-yutuvchi korobka, yuz qismi va xaltachadan iborat. Ajratuvchi protivogazlar. Ajratuvchi protivogazlar nafas a'zolarini tashqi havodan to'liq izalizatsiya qiladi. Ajratuvchi protivogazlarning xususiyati zaharlovchi moddalarning turiga, radiaktiv va bakterial vositalarning havodagi kontsentratsiyasiga bog'liq emas. Bunday protivogazlar havo tarkibidagi har qanday zaharlovchi modda va ularning yuqori kontsentratsiyasidan himoyalaydi va quyidagi hollarda ishlatiladi:

- havo tarkibida zaharlovchi va zararli moddalarning juda yuqori kontsentratsiyasi paydo bo'lganda;
- havo tarkibida kislorod qisman yoki to'liq bo'lmaganda;
- suv to'siqlaridan o'tishda yoki suv ostida ish bajarishda.

Ajratuvchi protivogazlar kishi nafas a'zolarini tashqi muxitdan to'liq ajratishga asoslangan bo'ladi, nafas olish uchun kerak bo'lgan havo pnevmatogen yoki pnematofor usulda ishlaydigan apparatlar yordamida olingan bo'ladi. Pnevmatofor ajratuvchi protivogazlarda, nafas uchun olingan kislorod balonlarida siqilgan bosimda bo'ladi, bunday apparatlarga KIP-5 kiradi. Pnevmatogen ajratuvchi protivogazlarga hozirgi vaqtda IP-4, IP-5lar kiradi, bunda kislorod kimyoviy yo'l bilan olinadi. Ajratuvchi IP-4 protivogazi quruqliqda ishlash uchun mo'ljallangan. Bu apparat yuz qismidan, regenerativ patronidan, nafas xaltasi va ortiqcha bosimni chiqaruvchi klapandan iborat. Ajratuvchi IP-5 provogazi yuz qismi, regenerativ patron, nafas xaltasi (qopi), ko'krak fartugi va ortiqcha bosimni chiqaruvchi klapandan iborat.

Shlem-niqob (SHIM-M) korpus, ko'zoynaklar uzeli, obtyurator bog'lash moslamalari va shlem-niqobga maxkam qilib o'rnatilgan gofrlangan biriktiruvchi naychadan iborat. Biriktiruvchi naychaning ikkinchi uchida esa ko'chma gayka bo'lib, uning yordamida naycha nafas xaltasiga maxkam qilib ulanadi.

Regenerativ patron (RP-5) parallelepiped shaklida qilib tayyorlangan. Patronning yuqori qismida ikkita nippel uyasi bor, bular yordamida ular nafas xaltasiga ulanadi. Nippel uyasi o'rtasiga dastak shaklida tayyorlangan ishga soluvchi moslama o'rnatilgan, ishlatilmagan patronda ishga soluvchi moslama plonbalar qo'yilgan bo'ladi.

O'zining xuquqi doirasida tashkillash:

- Fuqaro muhofazasi bo'yicha tadbirlarni o'tkazishni tashkil etish va rejalash;
- harbiy davrda o'zining barqarorlik shakllarini qo'llash bo'yicha tadbirlaro'tkazish;

- harbiy harakatlar yoki shu harakatlar oqibatida yuzaga keluvchi xavflardan yoki avariya bo'lganda, falokat va tabiiy ofatlardan o'zining ishchilarini himoya qilish yo'llarini o'rgatishni amalga oshirish;
- mahalliy xabarlash tizimini qo'llashni doimiy tayyorligi holatini qo'llash va barpo etish;
- ishchilarning majburiyatlarini Fuqaro muhofazasi doirasida zarur shart - sharoitlarni barpo etish;
- moddiy - texnik, tibiiy va boshqa vositalar zahirasini barpo etish.

Favqulodda vaziyatlar vaqtida qutqaruv ishlari

Evakuatsiya tadbirlarni o'tkazish xususiyatlari quyidagilarga qarab belgilanadi.

- favqulodda vaziyat manbaining tavsifi (tusi).
- favqulodda vaziyat manbaining ta'sir ko'rsatish doirasi, vaqti (tavsiflari).
- Transportda va piyoda olib chiqiladigan aholining soni va qamrab olishi;
- Transport vositalarining mavjudligi va ularning imkoniyatlari.
- Evakuatsiya (aholini ko'chirish) tadbirlarining o'tkazish vaqti va shoshilinchligi.

Evakuatsiya tadbirlarni o'tkazish vaqti va muddatiga qarab evakuatsiyaning 2 turga ajratsa bo'ladi. 1.Oldindan o'tkaziladigan evakuatsiyalar. 2.Shoshilinch evakuatsiyalar.

Favqulodda vaziyat rivojlana borishi va harbiy xarakatlarning tavsifiga qarab, favqulodda vaziyat yuzaga kelgan xududdan olib chiqiladigan, aholi soniga qarab, evakuatsiya 3 xilda bo'ladi: 1. Cheklangan evakuatsiyalar. 2. Maxalliy evakuatsiyalar. 3. Mintaqaviy evakuatsiyalar.

Er qimirlaganda (zilzila). Aholini evakuatsiya qilish mahalliy yoxud mintakaviy tusda bo'lishi mumkin. Evakuatsiyani o'tkazish muddatlari yo'l transport imkoniyatlariga qarab belgilanadi. Shikastlangan joylardan aholni

evakuatsiya qilish evakuatsiya qilingan aholini yig'ilish joyi yo'lga qo'yib, bir bosqichda, ishlab chiqarish xududiy printsip asosida amalga oshiriladi.

Radiaktiv zaharlanishda: Bunday favqulodda vaziyat aholini evakuatsiya qilish mahalliy, yoxud mintaqaviy bo'lib, alohida bolalar uyi psixonervologik tibbiyot muassasalari, bolalar va nogironlar uylaridan (internatlardan) tashqari ob'ektlarda xududiy printsipga asosan amalga oshiriladi. Aholini moddiy va madaniy boyliklarni evakuatsiya qilish 2 bosqichda o'tkaziladi.

Kimyoviy zaharlanish: Bevosita kimyoviy xavfli ob'ektlar (KXO) yaqinida yashab turgan aholi vaqt etmasligi sababli, odatda, xavfli xududdan olib chiqilmay balki jips yopiladigan panajoy va xonalarga joylashtiriladilar va nafas olish yo'llarini shaxsiy muhofaza vositalari bilan himoya qilish choralari ko'riladi. Aholining qolgan qismi amalda yuzaga kelayotgan sharoitga qarab, eng qisqa muddatlarda, asosan aralash tartibda ko'chiriladi.

Xalokatli yong'in sodir bo'lganda. Aholni evakuatsiya qilishni uyushqoqlik bilan o'tkazish maqsadida ta'limotning quyidagi turlari rejalashtiriladi va amalga oshiriladi: tibbiyot; jamoat tartibini saqlash; transport; yo'l xarakati xavfsizligi ta'minlash; muxandislik; moddiy texnikaviy; aloqa va xabar berish; kuzatuv ta'minotlari.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YHATI

1. Г.В.Твердохлеб и др. «Технология молоко и молочных продуктов» Москва ВО «Агропромиздат» 1991 г.
2. В.П.Притыко и др. «Машины и аппараты молочной промышленности». Москва «Пищевая промышленность» 1979 г.
3. П.В.Кученев «Молоко и молочные продукты». Москва «Россельхозиздат», 1985 г.
4. Г.Н. Крусъ, В.Г. Храмцов, З.В. Волокитина, С.В. Карпычев. Технология молока и молочных продуктов. Москва «КолосС» 2007.
5. Z.M. Amonova. «Sut va sut mahsulotlari texnologiyasi asoslari». OO'Yu bakalavriatura talabalari uchun darslik. –Toshkent: 2004, -440 b.
6. T.A. Ismoilov. «Sut va sut mahsulotlari ishlab chiqarish korxonalari jihozlari». КНК o'quvchilari uchun o'quv qo'llanma. –T.:2012. -260 b.
7. T.A. Ismoilov. «Sut va sut mahsulotlari texnologiya va texnikasi». OO'Yu bakalavriatura talabalari uchun o'quv qo'llanma. –T.:2013. -300 b.
8. Полоцкий Л.М., Лапшенков Г.М. Автоматизация химических производств; Учебное пособие для Вузов.-М.: Химия, 1985.
9. Yusupbekov N.R., Muxamedov B.I., G'ulomov Sh.M. Texnologik jarayonlarni boshqarish tizimlari. Darslik, -T.:O'qituvchi, 1997.
10. Ortiqov A., Musayev A.K., Yunusov I.I. Texnologik jarayonlarni nazorat qilish va avtomatlashtirish. Uslubiy ko'rsatma. Toshkent. TKTI, 2004.
11. Банников А. Г., Вакулин Л. А., Рустамов А. К. Основы экологии и охраны окружающей среды. М.: Колос. 1999. 304 с.
12. Никитин В.С., Бурашников Ю.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности. -М.: Агропромиздат, 2009.
13. Белов С.В. Безопасность жизнедеятельности. -М.: «Высшая школа», 2007-485 с.
14. Гончаров Ю.М. Основы строительного дела / КрасГАУ. - Красноярск, 2008.