

MUZLATILGAN NON VA BO'LKA MAHSULOTLARIGA O'ZBEKISTON BOZORI TENDENSIYALARI

Ermat Shermatovich Sanayev

Toshkent kimyo texnologiya instituti, dots t.f.f.d.

Samandarova Intizor Samandarovna

Toshkent kimyo texnologiya instituti 1-kurs magistranti

Murzambetova Guljamol Begdullayevna

Toshkent kimyo texnologiya instituti 1-kurs magistranti

Tolibova Komilaxon Ziyoviddin qizi

Toshkent kimyo texnologiya instituti 1-kurs magistranti

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7049932>

***Annotatsiya.** Muzlatilgan non ishlab chiqarish qanday foyda keltiradi? Yevropa mamlakatlarida juda mashhur bo'lgan bunday biznes bizning mamlakatimizda trendga chiqa oladimi? Ko'pgina o'zbek tadbirkorlari xorijiy biznes g'oyalariga juda extiyotkorlik bilan qarashadi. Bunga haqlimi yo'qmi- istemolchilarning yangi maxsulotni qanday qabul qilishiga qarab, har xil afzalliklarini o'rganadilar. Shuning uchun, men muzlatilgan non ishlab chiqarish g'oyasi bilan tanishishingizni va bu biznesni jiddiy ko'rib chiqishga arziydimi yoki yo'qmi o'zingiz hal qilishingizni taklif qilaman.*

***Kalit so'zlar:** muzlatilgan non, eskirgan, suvsizlangan, trendga chiqish, iqtisodiy samarador yechim.*

ТЕНДЕНЦИИ РЫНКА УЗБЕКИСТАНА ДЛЯ ЗАМОРОЖЕННОГО ХЛЕБА И ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

***Аннотация.** Каковы преимущества производства замороженного хлеба? Может ли такой бизнес, который очень популярен в европейских странах, стать трендом в нашей стране? Многие узбекские предприниматели очень осторожно относятся к зарубежным бизнес-идеям. Независимо от того, имеют они на это право или нет, они изучают различные преимущества нового продукта в зависимости от того, как его воспринимают потребители. Поэтому предлагаю вам ознакомиться с идеей изготовления замороженного хлеба и решить для себя, стоит ли это дело серьезного рассмотрения или нет.*

***Ключевые слова:** замороженный хлеб, выдержка, обезвоживание, тенденция, экономическая эффективность.*

UZBEKISTAN MARKET TRENDS FOR FROZEN BREAD AND BAKED GOODS

***Abstract.** What are the advantages of frozen bread production? Can such a business, which is very popular in European countries, become a trend in our country? Many Uzbek entrepreneurs are very cautious about foreign business ideas. Whether they qualify or not, they explore the different benefits of a new product depending on how consumers perceive it. Therefore, I suggest you familiarize yourself with the idea of making frozen bread and decide for yourself whether this is worth serious consideration or not.*

***Key words:** frozen bread, aging, dehydration, trend, economic efficiency.*

KIRISH

O'zbek dasturxonini tandirdan yangi uzilgan nonsiz tasavvur qilib bo'lmaydi. Non ham palov singari xalqimizning nomoddiy madaniy merosi hisoblanadi, zero uning ham o'ziga xos

tarixi bor. O'zbekistonga tashrif buyuruvchi sayyohlar ham doim o'zbek noni ta'miga yuqori baho berib, hatto o'zlari bilan birga olib ketishadi[1].

Muzlatilgan yarim tayyor non, bo'lka mahsulotlari oddiy xamirturushli, xamirturushsiz xamirdan tayyorlanadi va boshqa muzlatilgan O'zbek milliy mahsulotlari do'konlarda sotilishi mumkin. O'zbek taomnomasida bunday turdagi mahsulotlar trend darajasiga chiqmagan.



Muzlatilgan non, bo'lka mahsulotlarining avfzalliklaridan biri bu mahsulotning o'z ta'mini uzoqroq saqlashi va muzlatgichda 5-6 oygacha saqlanishidir.

Biroq, so'nggi 5 yil ichida qolipli non bozorida rivojlanayotgan vaziyat ko'plab investorlarni biznesni rivojlantirishning kelajakdagi istiqbollari haqida o'ylashga majbur qildi. Gap shundaki, mamlakatimizda non va non mahsulotlariga bo'lgan extiyojni kamayishi kuzatilmoqda, ayniqsa qandolat mahsulotlari va tez-tayyorlanadigan yevropa taomlari (pitsa, gamburger, lavash, xot-dog va xokozo...) assortimintini oshishi shuningdek diyitologlarning nonni kam istemol qilishga bo'lgan ijtimoiy tarmoqlardagi tavsiyalari xam, ishlab chiqarish hajmini kamayishiga olib keldi[2]. Bu vaziyatlarda qolipli nonlar bozorida eskirgan, suvsizlangan nonlarni sotilishi xolatlarini yoki qayta ishlash uchun korxonaga qaytarilishini keltirib chiqaradi. Demak qolipli non bozoridagi noqulay vaziyatlarni bartaraf etishda muzlatilgan non, bulka mahsulotlari zamonaviy va iqtisodiy samarador yechim diyishimizni asoslashga urinib ko'raylik[3].

Umuman muzlatilgan non ishlab chiqarishning ma'nosi nima?



Javob oddiy-transport logistika xarajatlarini kamaytirish va mahsulotning yaroqlilik muddati tugaganligi sababli iste'mol xususiyatlarini yo'qotish natijasida yo'qotishlarni kamaytirish. Shuningdek, muzlatilgan non mahsulotlarini istalgan joyga - hatto mamlakatning boshqa chekkasiga olib borish mumkin va talab paydo bo'lguncha muzlatgichda uzoq vaqt saqlanishi mumkin.

TADQIQOT MATERIALLARI VA METODOLOGIYASI

Ushbu non, bo'lka biznesini rivojlantirishning eng oson yo'li mavjud. Savdo tarmoqlariga yangi mahsulotni joriy qilish bo'yicha tajribalar o'tkazish va muzlatilgan non, bo'lka mahsulotlarini doimiy ulgurji xaridorlarga, shu jumladan umumiy ovqatlanish tarmoqlariga yetkazib berish uchun ular uchun qiyinchilik tug'dirmaydi. Ana'naviy non tayyorlash texnologiyasi kabi muzlatilgan non, bo'lka tayyorlashda xam dastlabki jarayon xom-ashyoni ishlab chiqarish, undan so'ng xamir qorish bilan boshlanadi. Ushbu yangi non tayyorlash texnologiyasining ko'pgina bosqichlarida xam eski ya'ni an'anaviy usullar saqlanib qolgan. Muzlatilgan non, bo'lka uchun xamir retsepti an'anaviysi bilan bir xil. Shunga qaramay, bu jarayon asosiy hisoblanadi[4]. Kutilayotgan mahsulotlarning sifati xamir qanday qorishtirilganiga bog'liq. Muzlatilgan non va bo'lka mahsulotlari xam bundan mustasno emas. Keyingi bosqichlarda - xamir maxsus qurilmalarda bo'laklarga bo'linadi. Ba'zi retseptlarga ko'ra, xamir bir necha daqiqa tinishi kerak. Va shundan keyingina chuqur muzlatish jarayoni boshlanadi.

TADQIQOT NATIJALARI

Keling, ushbu tushunchadagi chuqur so'ziga darhol aniqlik kiritaylik. Bu shuni anglatadiki, mahsulot pechda usti oqarib suv sepish bosqichiga kelgandan bir muncha vaqt o'tgach emas, balki o'sha zaxotiyuq tezkor(shokoviy) muzlatish bosqichiga o'tkazish va chuqur

muzlatishni amalga oshirish usuli mahsulotning barcha ta'mi va ozuqaviy xususiyatlarini saqlab qolishga imkon beradi.

Non va bo'lka mahsulotlari 80% tayyorlik darajasiga qadar pishiriladi, shundan so'ng ular -35° S haroratda muzlatiladi va qadoqlanadi -18° C da saqlanadi. Bunday non va bo'lka mahsulotlarini sotib olgan xaridor uni xona haroratida 10 -15 daqiqa yoki bug'li pechda (rastoykada), ushlab turishi kerak, undan so'ng an'anaviy gazli va elektr pechlarda pishirilishi kerak.

MUHOKAMA

Ushbu texnologiya yordamida non, bulka mahsulotlaridan tashqari, muzlatilgan pishiriqlar kruvasan, chezkeyik, kek va boshqa qandolat mahsulotlar xam ishlab chiqarish mumkun[5]. Bunday mahsulotni sotib olgan xaridorlar manzilga yetib yetib borishi bilan uni bir muddat tindirish shkafiga qo'yishi kerak va shundan keyin uni pishirishi mumkun. Bu usul muzlatilgan non ishlab chiqarishda eng arzon usul hisoblanadi.

XULOSA

Muzlatilgan non, bo'lka va qandolat mahsulotlarini O'zbekiston bozoriga kiritish, ehtimol, qiyinchilik tug'dirar. Ehtimol, siz darhol mahsulotingizning oxirgi iste'molchisi - chakana xaridor yoki ulgurji xaridor (restoranlar, kafelar va boshqalar) haqida qaror qabul qilishingiz kerak. Agar birinchi toifa juda injiq bo'lsa, doimiy ravishda o'zgarib turadigan, ko'pincha kuzatib borish juda qiyin bo'lgan ehtiyojlarga ega bo'lsa, unda ulgurji sotuvchilar, ishonchim komilki, sizning taklifingizning afzalliklarini darhol qadrlashadi.

REFERENCES

1. Российский рынок замороженных хлебобулочных и кондитерских изделий. Никитина Н.В, Афанасьев М.С. ст 3-6.
2. Azimovna M. S., Shokhrukhovich U. F., Sodirovich U. B. Problems in the Implementation of Quality Management Systems in Small Business Enterprises //Eurasian Research Bulletin. – 2022. – Т. 7. – С. 54-57.
3. Azimovna M. S., Ilkhomovna U. D. Problems of Marketing in the System of Higher Education //Academic Journal of Digital Economics and Stability. – 2022. – Т. 13. – С. 71-75.
4. Санаев, Э. Ш., Болтабоев, У. Н., Касимов, Б. А., & Тохиров, К. М. Ў. (2022). донни майдалаш жараёнида ҳосил бўлган оралик маҳсулотларнинг физик-кимёвий ва озикавий хавфсизлик хусусиятларини ўрганиш. Science and innovation, 1(D2), 101-105.
5. Azimovna M. S., Shokhrukhovich U. F. Development Prospects of Business Subjects in the Republic of Uzbekistan //Web of Scholars: Multidimensional Research Journal. – 2022. – Т. 1. – №. 4. – С. 13-19.
6. Azimovna M. S., Ilkhomovna U. D., Shokhrukhovich U. F. The Concept of Marketing Policy in Trade and Service Enterprises //CENTRAL ASIAN JOURNAL OF INNOVATIONS ON TOURISM MANAGEMENT AND FINANCE. – 2022. – Т. 3. – №. 8. – С. 1-5.
7. Эрмат, С. Ш., Сарболаев, Ф. Н., Рамазонов, Р. Р., & Вайдуллаева, Л. А. (2022). макарон ишлаб чиқиш технологиясида ноанаънавий хом ашёлардан фойдаланиш. Science and innovation, 1(A2), 33-38.
8. Azimovna M. S. IMPROVING THE STUDY OF CONSUMER BEHAVIOR //Gospodarka i Innowacje. – 2022. – С. 109-112.

9. Azimovna M. S. THE MAIN DIRECTIONS OF THE MARKETING COMPLEX TO INCREASE THE EXPORT POTENTIAL OF PRODUCTS //FORMATION OF PSYCHOLOGY AND PEDAGOGY AS INTERDISCIPLINARY SCIENCES. – 2022. – Т. 1. – №. 9. – С. 20-23.
10. Санаев, Э. Ш., Рахимов, Д. П., & Мардонов, Н. Р. (2022). како ўрнини босувчи хомашёларга бозор тенденциялари. Science and innovation, 1(A3), 354-359
11. Azimovna M. S., Pkhomovna U. D., Shokhrukhovich U. F. WAYS TO USE MARKETING INFORMATION IN THE PROCESS OF EVALUATING THE ENTERPRISE //World Economics and Finance Bulletin. – 2022. – Т. 10. – С. 9-12.
12. Azimovna M. S., Shokhrukhovich U. F., Rofejon o'g'li R. S. THE PROCEDURE FOR ORGANIZING MARKETING RESEARCH AT INDUSTRIAL ENTERPRISES IN THE CONTEXT OF MODERNIZATION IN UZBEKISTAN //BARQARORLIK VA YETAKCHI TADQIQOTLAR ONLAYN ILMIY JURNALI. – 2022. – С. 392-399.
13. Романов А. Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент, 451-459с.