

OZIQ-OVQAT MAHSULOTLARIDAGI KIMYOVIY MODDALARNING ORGANIZMGA TA'SIRI

F. Murodilova

2-Marg'ilon JST Kimyo fani o'qituvchisi

M. Ma'mirjonova

2-Marg'ilon JST 3-bosqich talabasi

X. Mirzayusupova

2-Marg'ilon JST 3-bosqich talabasi

Annotatsiya:

Oziq-ovqat mahsulotlari – odam tomonidan iste'mol qilinadigan natural yoki qayta ishlov berilgan ko'rinishdagi mahsulotlar (shu jumladan, parhez ovqatlanish mahsulotlari va boshqa ixtisoslashtirilgan mahsulotlar), idishlarga qadoqlangan ichimlik suvi (butilkaga solingan ichimlik suvi), alkogol mahsulot (shu jumladan, pivo), alkogolsiz ichimliklar, saqich, shuningdek, oziq-ovqat xomashyosi, oziq-ovqat qo'shimchalari hamda oziq-ovqat biologik faol qo'shimchalari. Bolalar ovqatlanishi uchun oziq-ovqat mahsulotlari, idishlarga qadoqlangan ichimlik suvi (butilkaga solingan ichimlik suvi)ga qo'yiladigan talablar boshqa sanitariya qoidalari va me'yorlari bilan belgilanadi.

Kalit so'zlar: organoleptic ko'rsatkich, fizik ko'rsatkich kimyoviy ko'rsatkich, konserogenlar, lipis, uglevod, BFQ, mikotoksin, kontsentratsion oziq ovqat

Oziq-ovqat mahsuloti xavfsizligi

oziq-ovqat mahsulotining odamga hamda kelgusi avlodlarga zararli ta'sir ko'rsatishi bilan bog'liq ruxsat etilmaydigan xavf-xatarning yo'qligidan dalolat beruvchi holati. Oziq-ovqat mahsulotlari organoleptik va fizikaviy-kimyoviy ko'rsatkichlar bo'yicha oziq-ovqat mahsulotlariga qo'yiladigan talablarga javob berishi hamda hozirgi va kelgusi avlodlar salomatligi uchun xavf soluvchi kimyoviy, radioaktiv, biologik faol moddalar va ularning birikmalari, mikroorganizmlar va boshqa biologik organizmlarning yo'l qo'yilgan miqdoriga qo'yiladigan normativ



hujjatlar bilan belgilangan talablarga to'liq javob berishi lozim Yangi oziq-ovqat mahsulotini ishlab chiqish va ishlab chiqarishda yoki uni takomillashtirishda, shuningdek, ishlab chiqarish texnologiyasini ishlab chiqishda yuridik va jismoniy shaxslar oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi, yaroqlilik muddati, sifat ko'rsatkichlari hamda nazorat uslublarini asoslab berishlari shart (O'zbekiston Respublikasining “Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risida”gi Qonunining 10-moddasi).

Oziq-ovqat mahsulotlari mahsulot ayniganligidan dalolat beruvchi begona hidlar, ta'mlar, qo'shimchalar, rang, hid va konsistentsiya o'zgarishlariga ega bo'lmasligi lozim.

Oziq-ovqat mahsulotlari, shu jumladan, oziq-ovqat biologik faol qo'shimchalari, aralash tarkib xavfsizligi ko'rsatkichlarini aniqlash xomashyo asosiy tur(lari)ni bo'yicha ham massa ulushiga qarab, ham me'yorga solinadigan kontaminantlarning yo'l qo'yiladigan darajasiga qarab amalga oshiriladi.

Quruq, konsentratlangan yoki eritilgan oziq-ovqat mahsulotlari xavfsizligi ko'rsatkichlarini aniqlash xomashyodagi va yakuniy mahsulotdagi quruq moddalar tarkibini hisobga olgan holda boshlang'ich mahsulotga qayta hisob-kitob qilish orqali amalga oshiriladi.

Gigienik normativlar xavfli bo'lishi mumkin bo'lgan kimyoviy birikmalar va biologik ob'ektlar (GMO, mikroorganizmlar va ularning toksinlari, parazitlar, sodda jonivorlar)ga tatbiq etiladi, oziq-ovqat mahsulotlarida ularning mavjud bo'lishi tadqiq etilayotgan mahsulotning belgilangan massasi (hajmi)da ularning yo'l qo'yiladigan darajadan oshib ketmasligi lozim.

Zaharli elementlar tarkibining yo'l qo'yiladigan darajasi gigienik talablar oziq-ovqat xomashyosi va oziq-ovqat mahsulotlari barcha turlariga tatbiq etiladi.

Mikotoksin – aflatoksin V1, dezoksinivalenol (vomitoksin), zearalenon, fumonizin, T-2 toksin, patulin tarkibi – o'simliklardan kelib chiqqan oziq-ovqat xomashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarida, aflatoksin M1 esa sut va sut mahsulotlarida nazorat qilinadi. Ustuvor ifloslantiruvchilar quyidagilar hisoblanadi: g'alla mahsulotlari uchun -dezoksinivalenol; yong'oqlar va moyli o'simliklar urug'lari uchun – aflatoksin V1; meva va sabzavotlarning qayta ishlash mahsulotlari uchun – patulin. Oxratoksin A tarkibi oziq-ovqat g'allasi va un-yorma mahsulotlarda, fumonizinlar – makkajo'xori va uning qayta ishlash mahsulotlarida nazorat qilinadi.



Bolalar va parhez ovqatlanish mahsulotlarida mikotoksinlar mavjud bo'lishiga ruxsat etilmaydi.

O'simliklar va jonivorlardan kelib chiqqan oziq-ovqat xomashyosi va oziq-ovqat mahsulotlarining barcha turlarida pestisidlar – global ifloslantiruvchilar: geksaxlortsiklogeksan (alfa, beta, gamma-izomerlar), DDT va uning metabolitlari nazorat qilinadi. G'alla va qayta ishlash mahsulotlarida, shuningdek, simob-organik pestisidlar, 2,4-D kislotasi, uning tuzlari va efirlari nazorat qilinadi. Baliq va qayta ishlash mahsulotlarida, shuningdek, 2,4-D kislotasi, uning tuzlari va efirlari nazorat qilinadi.

Global ifloslantiruvchilardan tashqari pestisidlar qoldiq miqdorlarini aniqlash

O'zbekiston Respublikasi hududiga ular olib keltirilganda yoki Qonunchilik bilan belgilangan tartibda qayta ishlashga etkazib berilganda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqaruvchisi (etkazib beruvchisi) tomonidan taqdim etiladigan qo'llash haqida axborotga asosan amalga oshiriladi.

Qishloq xo'jaligida qo'llaniladigan pestisidlar qoldiq miqdorlari tarkibi darajalarini baholash atrof muhit ob'ektlaridagi pestisidlar tarkibi gigienik normativlariga muvofiq amalga oshiriladi.

Oziq-ovqat mahsulotlari barcha guruhlarida dioksinlar me'yorga solinadi. Dioksinlar tarkibini nazorat qilish faqatgina ekologik vaziyat yomonlashuvi, atrof muhitda dioksinlar hosil bo'lishi va kelib tushishiga sabab bo'ladigan halokatlar, texnogen va tabiiy ofatlar yuz bergan taqdirda hamda oziq-ovqat xomashyosida ularning ehtimoliy mavjudligi haqida asoslangan taxmin bo'lgan taqdirda tayyorlovchi (etkazib beruvchi, importchi) va (yoki) vakolatli nazorat organi tomonidan amalga oshiriladi.

Jonivorlardan kelib chiqqan mahsulotlarda jonivorlar o'sishini kuchaytiruvchi veterinar preparatlar (shu jumladan, gormonal preparatlar), qoramol hamda parranda, havza va sadokda boqiladigan baliqlar hamda asalari oilalarini boqish maqsadlarida qo'llaniladigan dori vositalari (shu jumladan, antibiotiklar) qoldiq miqdorlari nazorat qilinadi.

Go'sht, go'sht mahsulotlari, so'yilgan qoramol va parranda qo'shimcha mahsulotlari, havza va sadokda boqilgan baliqda, asalarichilik mahsulotlarida chorvachilik hamda veterinariyada ko'pincha qo'llaniladigan quyidagi boqish va davolash antibiotiklari



tarkibi nazorat qilinadi (ushbu Sanitariya talablari va gigienik normativlar I bobiga muvofiq):

- basitrasin (basitrasin A, V, S, tsinkbasitrasin);
- tetrasiklin guruhi (tetrasiklin, oksitetrasiklin, xlortetrasiklin – boshlang'ich moddalar va ularning 4-epimerlari yig'indisi);
- Penisillin guruhi (benzilpenitsillin, fenoksimetilpenisillin, ampisillin, amoksisillin, penetamat);
- streptomisin;
- levomisetin (Xloramfenikol).

Gilansin

Foydalanilgan adabiyotlar

1. <https://uz.wikipedia.org/wiki/Oziq-ovqat>
2. <http://portal.guldu.uz/download-edfiles-21917.pdf>
3. O'zbekiston Respublikasining “Oziq-ovqat mahsulotlari sifati va xavfsizligi to'g'risida”gi Qonuni.

