

Oziq-ovqat tovarlarni identifikatsiyalashda yuzaga kelayotgan muammolar

Qurbonqul Mavlanqulovich Karimqulov

karimkulov@mail.ru

Azoda Jo'raevna Abduraxmanova

Bojxona qo'mitasining Bojxona instituti

Ikromjon Esanboyvich Uzaqov

Islom Karimov nomidagi Toshkent davlat texnika universiteti Olmaliq filiali

Annotatsiya: Maqolada oziq-ovqat mahsulotlarini ekspertiza qilish usullari tahlil etilgan hamda bojxona ekspertizasini amalga oshirishning sodda usullari yaratilgan. Orgonaleptika va fizik- kimyoviy usullar bilan oziq-ovqat mahsulotlarini bir-biridan farqlash usullari hamda TIF TN bo'yicha tasniflash me'zonlari ishlab chiqilgan va bojxona amaliyotiga tavsiya etilgan.

Kalit so'zlar: bojxona ekspertizasi, oziq-ovqat turlari, oziq-ovqat xavfsizligi, orgonaleptika va fizik-kimyoviy usullar, TIF TN, kod raqamlari

Problems arising in the identification of food products

Kurbankul Mavlankulovich Karimkulov

karimkulov@mail.ru

Azoda Juraevna Abdurakhmanova

Customs Institute of Customs Committee

Ikromjon Esanboyvich Uzakov

Almalik branch of Islam Karimov Tashkent State Technical University

Abstract: The article analyzes the methods of food product expertise and creates simple methods of customs expertise. Methods of distinguishing food products by organoleptic and physico-chemical methods and classification criteria according to TIF TN were developed and recommended for customs practice.

Keywords: customs expertise, types of food, food safety, organoleptic and physicochemical methods, TIF TN, code numbers

Mamlakatimiz hududiga Oziq-ovqat mahsulotlari importi hajmi ortib bormoqda. Import qilinayotgan tovarlar sifatini nazorat qilish, ularning bojxona rasmiylashtiruv jarayonlarini soddalashtirish bojxona organlariga alohida mas'uliyat yuklaydi. Chunki birinchi darajali oziq-ovqat tovarlari hisoblangan bu mahsulotlarning sifati

bevosita xalqimiz salomatligi bilan bog'liq. Shu sababli bu mavzuni juda dolzarbliligini belgilaydi.

O'zbekiston Respublikasi "Davlat bojxona xizmati to'g'risida"gi qonunining 3-moddasiga asosan bojxona organlari o'z vakolati doirasida O'zbekiston Respublikasining iqtisodiy manfaatlarini himoya qilish va uning iqtisodiy xavfsizligini ta'minlash kabi vazifalari belgilab berilgan. Oziq-ovqat xavfsizligi masalasi barcha davlatlar qatori O'zbekistonda ham iqtisodiy xavfsizlikni ta'minlash garovi hisoblanadi. Shu sababli, mamlakatimizga kirib kelayotgan oziq-ovqat mahsulotlarining sifati va xavfsizligini ta'minlash har bir bojxona xodimidan e'tiborli bo'lishni talab etadi. Zero, ayni paytda aholi soni o'sishi hisobiga jon boshiga iste'mol ko'payib, yildan-yilga oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talab oshib bormoqda.

Bugungi kunda palma yog'i dunyodagi eng ko'p iste'mol qilinadigan o'simlik yog'i bo'lib, ko'plab turdagi oziq-ovqat mahsulotlarining xomashyosi sifatida savdosi mavjud. Palma mevasi boshqa moyli o'simliklarning hosildorligidan to'rt baravar yuqori ekanligi, arzonligi va qo'llanilishining ko'p qirraliligi bilan izohlanadi. Dunyo bo'ylab palma yog'i ishlab chiqarish 1995-yildagi 15 million tonnadan 2017-yilda 66 million tonnaga ko'tarildi¹. Jahon ishlab chiqarishining qariyb 80% yog'li palma mevalari Indoneziya va Malayziyada uchraydi. Palma yog'ining oziq-ovqat sanoatida keng qo'llanilishi ko'pchilik o'simlik moylaridan farqli o'laroq, mahsulotning ta'mi va ko'rinishini yaxshilash va saqlash muddatini sezilarli darajada oshirish bilan bog'liq. Asosiy strukturaviy-mexanik xususiyatlari va tarkibiga ko'ra, palma yog'i modifikatsiyalangan yog'lar, shu jumladan vodorodlangan o'simlik moylaridan trans-yog'li kislotalarning yuqori ekanligi bilan ajralib turadi. Ammo, qator tadqiqotlarga ko'ra, to'yingan yog'li kislotalarni ko'p miqdorda iste'mol qilish yurak va qon tomirlari kasalliklarining namoyon bo'lishiga olib kelishi olimlar tomonidan isbotlangan.

Shuning uchun ham tahliliy ma'lumotimizning maqsadi - mamlakatimizga import qilinadigan palma yog'ining identifikatsion mezonlarini ishlab chiqishdan iborat. Palma yog'i o'simliklardan olinadigan boshqa turdagi yog'lar kabi iste'mol qilinadigan o'simlik moyi bo'lib, uning 72% oziq-ovqat sanoatida tarkibiy qo'shimcha sifatida qo'llaniladi. Raqamlarga murojaat qiladigan bo'lsak, oxirgi uch yil davomida mamlakatimizga 50 ming tonnadan ortiq palma yog'i olib kirilgan. O'tgan yillar davomida palma yog'i importi dahshatli darajada o'sgani mahalliy tadbirkorlarning palma yog'ini oziq-ovqat mahsulotlari tarkibiga yana ham ko'p miqdorda qo'shayotganini ko'rsatadi. Chunki, palma yog'i boshqa yog'lardan sezilarli darajada arzon.

¹ <https://russianmeal.ru/>

Palma yog'i palma mevasidan 40 darajagacha haroratda qayta ishlash jarayonida olinadi.² Bu yog' eritilganda ham 38-40 darajada parchalanadi. Inson tanasi harorati esa bor-yo'g'i 36,6 daraja. Demak, ovqat tarkibida organizmga kirgan palma yog'i hazm bo'lmay qolib ketadi. Bora-bora tomirlarga va a'zolarga yig'iladi. Qon tomirlar yo'lini to'sib, ateroskleroz, gipertoniya, insultga, va hatto saratonga olib keladi. Shu sababdan odam kam yesa ham, ko'p harakat qilsa ham semiraveradi. Olib borilgan tekshiruvlarda margarin va pishloq mahsulotlarida begona yog'larning miqdor ko'rsatkichi bo'yicha 4 foizgacha qo'shish belgilangan bo'lsa-da, tadqiq etilgan namunalarda ularning miqdori 8,8 foiz, ya'ni 2 barobardan ham ko'pligi qayd etilgan.³ Bu amaldagi O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2017-yil 7-iyuldagi 474-son qarori bilan tasdiqlangan "Sut va sut mahsulotlarining xavfsizligi to'g'risidagi umumiy texnik reglament" shartlariga zid demakdir.

Ushbu yo'nalishni chuqurroq tahlil qilish uchun 2017-2022-yillarda import qilingan palma yog'ining statistikasini keltirishning o'zi kifoyadir (1-jadval).

1-jadval⁴

2017-2022-yillarda import qilingan palma yog'i bo'yicha ma'lumot

Yillar	Qiymati (ming AQSh \$)	Netto og'irligi (tonna)
2017-yil	55	32
2018-yil	69 025	7 741
2019-yil	157 188	20 787
2020-yil	175 645	19 999
2021-yil	84 624	6 712
2022-yil	427 222	24 951

1-jadval ma'lumotlaridan ko'rinib turibdiki, 2017-yil bilan solishtirilganda, 2022-yilda palma moyi importi keskin ortishi kuzatilgan.

Butunjahon sog'liqni saqlash tashkiloti palma yog'ini import qiluvchi 23 ta mamlakatda o'tkazgan tahlillari shuni ko'rsatdiki, mazkur mamlakatlarda yurak-ishemik kasalliklari bilan bog'liq o'lim holatlari ko'rsatkichi juda yuqori darajada. Palma yog'i 45%gacha palmetin kislotasidan tarkib topgan. Ushbu moddadan ko'p miqdorda foydalanish aterosklerozning rivojlanishiga, tomirlarning yog' bilan qoplanishiga olib keladi. Ateroskleroz, o'z navbatida, yurak-qon tomir kasalliklarining rivojlanishida muhim omildir. "Daily Mail" xabariga ko'ra, O'zbekiston yiliga yurak-qon tomir kasalliklaridan vafot etganlar bo'yicha 1-o'rinni egallagan - 100 ming nafar odamga 394 o'lim holatlari to'g'ri keladi.⁵ Shunday ekan, mamlakatimizga olib kirilayotgan palma yog'ining hajmi yildan-yilga oshib borayotgani tashvish uyg'otadi, albatta. Ma'lumotlarga ko'ra, O'zbekistonga palma

² Uzoqov I., Lapasova Z., Jabborxonova G. Oziq-ovqat mahsulotining xavfsizligi: muammolar va yechimlar yechimlar. – "Science and Education" Scientific Journal. - July 2022 / Volume 3 Issue 7.

³ Karimkulov K.M., Uzohkov I.E., Sarikulov M.K. (2021). Studying the classification and quality of food. – The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering, 3(03), 32-38.

⁴ Bojxona Qo'mitasi ma'lumotlari asosida muallif ishlanmasi

⁵ "Palma yog'ining inson salomatligiga ta'siri" internet manba - <https://yumh.uz/news>

yog'ining olib kirilishi 2000-yillardan boshlangan va dastlabki import miqdori 5 ming tonna bo'lgan. Ma'lumki, dunyodagi ko'pgina rivojlangan davlatlar palma yog'ini mamlakat hududiga umuman kiritmaydi.

Xorijiy tajribaga nazar tashlaydigan bo'lsak Avstriya, Belgiya, Buyuk Britaniya, Vengriya, Germaniya, Gretsiya, Daniya, Irlandiya, Islandiya, Ispaniya, Italiya, Latviya, Litva, Luksemburg, Malta, Moldova, Niderlandiya, Norvegiya, Polsha, Portugaliya, Ruminiya, Makedoniya, Serbiya, Slovakiya, Sloveniya, Finlandiya, Fransiya, Xorvatiya, Chexiya, Shvetsariya, Shvetsiya kabi davlatlar palma yog'i importini taqiqlash ostonasida turibdi.⁶

Palma yog'ining gidrogenizatsiya jarayonida hosil qilinganligini e'tiborga olsak, mazkur jarayon natijasida uning transizomerlik xususiyatini yuzaga keltiradi. Uning inson sog'lig'iga ta'sir darajasini belgilash shuni ko'rsatadiki, natijada saraton kasalligini keltirib chiqarish xususiyatiga ega.

Yuqoridagi fikrlarga asoslangan holda, bugungi zamonaviy bojxona organlarining faoliyati iqtisodiy-ijtimoiy manfaatlardan kelib chiqib xavfsizlikni ta'minlash masalasini import qilinayotgan tovarlarni identifikatsiyalashda sifat va xavfsizlik tizimini takomillashtirish, mamlakatimiz aholisini sifatli va xavfsiz iste'mol tovarlari bilan ta'minlash maqsadida quyidagi takliflar kiritiladi:

1. O'zbekiston Respublikasi Tashqi iqtisodiy faoliyat tovarlar nomenklaturasi 2022-yil tahririga asosan, 1511 tovar pozitsiyasi "Palma moyi va uning fraksiyalari, rafinatsiya qilingan yoki qilinmagan, lekin kimyoviy tarkibi o'zgartirilmagan:" deb nomlanadi. Agar yuqorida ta'kidlanilgan palma yog'ining rafinatsiya qilingan va rafinatsiya qilinmagan turlari ahamiyatli ekan, u holda mos ravishda identifikatsion mezonlar o'zgaradi. Bunday holda ularni TIF TNga muvofiq boshqa kod bilan tasniflash maqsadga muvofiq. Ya'ni, 1511 90 subpozitsiyasida biz taklif qilayotgan tasniflash mezonlari asosida "boshqalar" podsubpozitsiyasi yangi podsubpozitsiya bilan to'ldirilishi lozim. Alohida kod bilan tasniflash orqali gidrogenizatsiyalangan palma yog'i importiga doir cheklov o'rnatish va natijada aholi salomatligiga xavf solayotgan transyog'larni kamaytirishga erishishimiz mumkin.

2. Oziq-ovqat mahsulotlari tarkibiga qo'shiladigan har bir xomashyo aniq texnik reglament asosida ishlab chiqarilishi shart. Shu bois, O'zbekistonda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash maqsadida palma yog'ining fuqarolar salomatligiga zarar yetkazilishini oldini olishga qaratilgan chora-tadbirlarni amalga oshirishni nazarda tutuvchi qonunchilikka tegishli o'zgartirish va qo'shimchalar kiritish lozim. Hozirda O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2020-yil 17-noyabrdagi 724-son qarori bilan "Yog'-moy mahsulotlari xavfsizligi to'g'risidagi umumiy texnik reglament" tasdiqlangan. Mazkur texnik reglamentga palma moylari turlari, tavsiflari

⁶ <https://russianmeal.ru/>

va xavfsizlik ko'rsatkichlari, shuningdek palma moylari tarkibidagi zaharli elementlarning ruxsat etilgan miqdori ko'rsatilishi maqsadga muvofiq.

3. O'zbekiston Respublikasining "2022 - 2026-yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi PF-60-son Farmoni bilan kiritilgan 12-maqсад⁷ - Ta'sirchan jamoatchilik nazoratini amalga oshirishning tashkiliy-huquqiy asoslarini takomillashtirish yo'nalishi belgilangan bo'lib, unga asosan jamoatchilik nazoratini amalga oshirishning zamonaviy shakllarini joriy etish, ayrim davlat funksiyalarini amalga oshirish jarayoniga jamoatchilik nazorati subyektlarini keng jalb qilish, jamoatchilik nazoratining qonuniy asoslarini yanada mustahkamlash kabi amalga oshirish mexanizmlari tasdiqlandi. Shu vazifadan kelib chiqib, har bir iste'molchi iste'mol qilayotgan oziq-ovqat tarkibi buzilganligiga shubha tug'ilganda, xohlagan paytda bepul tekshirishga imkoniyati bo'lishi lozim. Bundan tashqari, oziq-ovqat xavfsizligi nazorati uchun mas'ul davlat organlari orasida hamkorlikni yanada kuchaytirish maqsadga muvofiq. Shu sababli soliq.uz mobil platformasiga mamlakatimizga import qilinayotgan oziq-ovqat mahsulotlari to'g'risidagi ma'lumotlarni integratsiya qilish taklifi kiritiladi.

Import qilinayotgan Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini nazorat qilish maqsadida, amalga oshiriladigan bojxona ekspertizasini takomillashtirish bo'yicha taklif-tavsiyalar ishlab chiqildi.

Bojxona chegarasi orqali olib o'tiladigan Oziq-ovqat mahsulotlarining sifatini o'rganishda bojxona ekspertizasining ahamiyati va roli asoslab berildi va ekspertiza o'tkazishning asosiy m'ezonlari yaratildi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Karimkulov, K. M., Dzhuraeva, N., & Abdurakhmanova, A. D. Main Strategy and Prospects for Development of Environmental Policy in the Republic of Uzbekistan. *JournalNX*, 930-936.

2. Dzhuraev, A. D., Karimkulov, K. M., Makhsumov, A. G., Zakirov, U. B., Radzhabova, S. D., & Tsinzadze, N. K. (1990). Antiinflammatory activity of diphenyldi [aroyloxy] silanes. *Pharmaceutical Chemistry Journal*, 24(6), 422-424.

3. DZHURAYEV, A., MAKHSUMOV, A., ZAKIROV, U., NIKBAYEV, A., & KARIMKULOV, K. (1990). AMINOACETYLENIC ESTERS OF BENZOIC-ACIDS-SYNTHESIS AND ANTIINFLAMMATORY ACTIVITY. *KHIMIKO-FARMATSEVTICHESKII ZHURNAL*, 24(8), 30-31.

4. Karimkulov, K. M., Dzhurayev, A. D., Makhsumov, A. G., & Amanov, N. (1991). Some derivatives of 1, 2, 3-triazoles: Synthesis and study of antimicrobial activity. *KHIM.-FARM. ZH.*, 24(6), 40-42.

⁷ O'zbekiston Respublikasining 2022-yil 28-yanvardagi "2022 - 2026-yillarga mo'ljallangan yangi O'zbekistonning taraqqiyot strategiyasi to'g'risida"gi PF-60-son Farmoni. – www.lex.uz

5. Karimkulov, K. M., & Askarov, M. A. (2010). Investigation of cotton cellulose and its products using customs chemical appraisal. *International Polymer Science and Technology*, 37(9), 43-45.
6. Karimkulov, K. M., & Askarov, M. A. (2014). Investigation of cotton-lint cellulose using customs chemical examination. *International Polymer Science and Technology*, 41(9), 37-40.
7. Karimkulov, K., & Sodiqjonov, S. (2023). GOODS ACCORDING TO THE NOMENCLATURE OF GOODS EFFECT OF CLASSIFICATION ON CUSTOMS DUTIES. *Modern Scientific Research International Scientific Journal*, 1(2), 157-167.
8. Dzhuraev, A. D., Karimkulov, K. M., Makhsumov, A. G., & Amanov, N. (1993). Antimicrobial activity of novel thiophene derivatives. *Pharmaceutical Chemistry Journal*, 26(11-12), 882-884.
9. Dzhuraev, A. D., Makhsumov, A. G., Zakirov, U. B., Nikbaev, A. T., & Karimkulov, K. (1990). Synthesis and antiinflammatory activity of aminoacetylenic esters of benzoic acids. *Pharmaceutical Chemistry Journal*, 24(8), 560-562.
10. Karimkulov, K. M., Dzhuraev, A. D., Makhsumov, A. G., & Amanov, N. (1992). Synthesis and Study of the Antimicrobial Activity of Some 1, 2, 3-Triazole Derivatives. *ChemInform*, 23(35), no-no.
11. Karimkulov, K. M., Dzhuraev, A. D., Makhsumov, A. G., & Amanov, N. (1991). Synthesis and antimicrobial activity of a number of 1, 2, 3-triazole derivatives. *Pharmaceutical Chemistry Journal*, 25(6), 399-401.
12. Karimkulov, K. M., Uzohkov, I. E., & Sarikulov, M. K. (2020). Food security in Uzbekistan: Problems and solutions. *South Asian Journal of Marketing & Management Research*, 10(11), 115-123.
13. Karimkulov, K. M., Uzohkov, I. E., Sarikulov, M. K., & Khmanova, A. A. (2021). Methods for determining and classification of food quality. *ASIAN JOURNAL OF MULTIDIMENSIONAL RESEARCH*, 10(4), 206-211.
14. Karimkulov, K. M., Uzohkov, I. E., & Sarikulov, M. K. (2021). Studying The Classification And Quality Of Food. *The American Journal of Agriculture and Biomedical Engineering*, 3(03).
15. Dzhurayev, A. D., Karimkulov, K. M., Makhsumov, A. G., & Amanov, N. (1992). Antibacterial activity of new thiophene derivatives. *Khimiko-FarmatsevticheskiiZhurnal*, 26, 73-75.