

POMIDORNING OZIQ OVQAT SANOATIDA ISHLATILISHI.

*G.M Satipov-q.x.f.d prof Urganch Davlat Universiteti*

*G.Y Atamuratova - Urganch Davlat Universiteti*

*Biologiya yo 'nalishi magistranti*

**Annotatsiya:** pomidor (*solanum lycopersicum*) dunyo bo'ylab eng keng tarqalgan va sevimli sabzavotlardan biri hisoblanadi. oziq-ovqat sanoatida pomidorning roli juda katta bo'lib, u nafaqat yangi holatda, balki qayta ishlangan mahsulotlar sifatida ham keng qo'llaniladi. ushbu tezis pomidorning oziq-ovqat sanoatida ishlatilishi, uning iqtisodiy, ekologik va sog'liq uchun foydalari haqida keng qamrovli tahlilni taqdim etadi. pomidorning o'ziga xos xususiyatlari, turli ishlatilish shakllari va ishlab chiqarish jarayonlaridagi o'rni bu mahsulotni oziq-ovqat sanoatida eng muhim xom ashyolardan biriga aylantirgan.

**Kalit so'zlar:** Pomidor, iqtisodiy, marketing, agrotexnik, sous, ketchup, pyure, ingredient, pomidor kukuni, quritilgan pomidor.

**Аннотация:** Помидор (*Solanum lycopersicum*) – одно из самых распространенных и любимых мест в мире. Роль томатов в пищевой промышленности очень велика, и сейчас они широко используются в виде готового продукта. В этой диссертации представлен всесторонний анализ производства томатов в пищу и их экономических, экономических преимуществ и преимуществ для здоровья. Особые свойства томата, его роль в различных производствах и технологических процессах сделали его одним из важных видов сырья в пищевой промышленности.

**Ключевые слова:** Томат, экономический, маркетинговый, агротехнический, соус, кетчуп, пюре, ингредиент, томатный порошок, вареный помидор.

Ma'lumotlarga ko'ra, O'zbekiston pomidor etishtirish bo'yicha dunyoda 12 o'rinda turadi. Bugungi kunda yurtimizda 70 ming gektarga yaqin maydonda pomidor etishtirili gektaridan 35-40 tonna hosil olishga erishilmoqda. Umumiy hisobda 2 mln 648 ming tonnadan ortiq pomidor etishtirilmoqda. Bu degan yurtimiz aholising jon boshiga o'rtacha 80 kg atrofida to'g'ri keladi degani. Shuning uchun pomidor etishtirish mamlakat uchun katta milliy iqtisodiy ahamiyatga ega hisoblanadi. Pomidorning boshqa muhim jihatlaridan biri C vitaminiga boyligidir. Pomidor mevalari yuqori ozuqaviy, ta'm va parhez fazilatlarini bilan ajralib turadi. Pomidor mevalari C vitaminining ajoyib manbai (30-35 mg). Bundan tashqari, pomidor mevalarida B1 (anevrin), B2 (riboflavin), B3 (pantotenik kislota), foliy kislotasi, PP (nikotinik kislota,

provitamin A (karotin), kaliy, natriy, kaltsiy, magniy, fosfor tuzlari vitaminlari mavjud., temir, yod va boshqa foydali moddalar. Pomidor (*Solanum lycopersicum*) o'zining yuqori vitamin, minerallar va antioksidantlarga boyligi bilan tanilgan. U oziq-ovqat sanoatida pomidorning qadoqlashdan tortib, qayta ishlashgacha bo'lgan keng ko'lamdagi foydalanish sohalari mavjud.

Pomidor asosan oziq-ovqat sanoatida ishlatiladi. Pomidorning ko'plab turli xil mahsulotlarga ishlov berilishi, uning mustahkam iqtisodiy va sog'liq uchun foydali bo'lishi, oziq-ovqat sanoatining muhim tarmog'i sifatida ahamiyatini oshiradi. Bundan tashqari xomashyo sifatida ishlatiladi. Pomidorlar yangi holda sotiladigan mahsulot sifatida ishlatiladi. Ular salatlarida, sandwichlarda, garnirlarda, shuningdek, o'z-o'zidan iste'mol qilinadigan oziq-ovqat sifatida mashhur. Pomidorli souslar, ketchup, shirinliklar va boshqa tayyor mahsulotlar ishlab chiqarishda muhim xom ashyo hisoblanadi. Pomidorni sanoatda qayta ishlash yaxshilandi. Tomat pastasi oziq-ovqat mahsulotlarining keng tarqalgan tarkibiy qismi bo'lib, ketchup, sho'rvalar, soslar, sharbatlar va pyurelar kabi ko'plab oziq-ovqat mahsulotlarida asosiy xom ashyo hisoblanadi. Ultrasonik pomidorni qayta ishlash yumshoq, issiqliksiz ishlov berish bo'lib, yakuniy pomidor mahsulotiga yanada kuchli lazzat, yaxshilangan tuzilish va uzoqroq saqlash muddatini beradi.

Pomidorlar suv, tuz va ziravorlar bilan qaynatilib, souslar tayyorlanadi. Bu mahsulotlar pishirishda keng qo'llaniladi. Pomidorlarni pishirib, pyure holiga keltirib, konserva qilish yoki qadoqlash. Bu mahsulot sup, souslar va boshqa ko'plab taomlar uchun asosiy ingredient hisoblanadi. Pomidor sharbati ishlab chiqarish, pomidorlarning eng mashhur ishlatilish usullaridan biridir. Bu mahsulot energetik jihatdan to'yimli va ko'plab foydalanuvchilar tomonidan seviladi. Pomidorlarni quritib, ularni pomidor kukuni yoki quritilgan pomidor sifatida ishlatish mumkin. Ushbu mahsulotlar pishiriqlar, soslar, sho'rva va boshqa ko'plab taomlar uchun qo'shimcha sifatida ishlatiladi.

Pomidorning oziq-ovqat sanoatidagi iqtisodiy ahamiyatiga kelsak. Pomidor ishlab chiqarish va qayta ishlash, qishloq xo'jaligi va oziq-ovqat sanoati uchun katta iqtisodiy ahamiyatga ega. Pomidor eksporti va ichki bozorda talabning oshishi, mamlakatlar o'rtasidagi savdo aloqalarini kuchaytiradi. Pomidorni yetishtirish fermerlar uchun katta daromad manbai bo'lib, iqtisodiyotda o'z o'rnini egallaydi. Pomidor ko'pchilik mamlakatlarda asosiy sabzavotlardan biri bo'lib, ularni yetishtirish o'rtacha daromad keltiradi, shu bilan birga, bu ko'plab ish o'rinlarini yaratadi. Pomidorni ekish uchun zarur bo'lgan mehnat resurslari, yer maydoni va sug'orish tizimlari, shuningdek, yuqori sifatli urug'lar va agrotexnik xizmatlar pomidor ishlab chiqarishning iqtisodiy jihatlarini tashkil etadi. Pomidorning qayta ishlanishi ko'plab sanoat tarmoqlarini o'z ichiga oladi: qadoqlash, transport, distribyusiya, marketing va sotuvlar. Shu bilan birga ishlab chiqarish va ish o'rinlari yaratish ham iqtisodiy

ahamiyatlaridan biridir. Bu esa iqtisodiy o'sishga olib keladi. Pomidorning qayta ishlanishi ko'plab sanoat tarmoqlarini o'z ichiga oladi: qadoqlash, transport, distribyusiya, marketing va sotuvlar.

Pomidorning sog'liq uchun bir qancha foydalari bor. Vitamin va minerallar manbaidir. Pomidorlar C va A vitaminlari, kaliy, folat va boshqa zarur minerallar bilan boy. Bu moddalar immun tizimini mustahkamlashga, teri salomatligini yaxshilashga va ko'zlarning sog'lig'ini saqlashga yordam beradi. Antioksidantlar va xolesterin tushirish xususiyatiga ham ega. Pomidordagi mavjud bo'lgan lycopene, kuchli antioksidant bo'lib, tanadagi zararli erkin radikallarning miqdorini kamaytirishga yordam beradi. Lycopene yurak-qon tomir kasalliklari va saraton xastaligi xavfini kamaytirishda muhim rol o'ynaydi. Pomidorning ekologik ahamiyatiga e'tibor qaratsak. Pomidor yetishtirishda agrotexnik usullarni qo'llash va organik metodlarni tatbiq etish orqali, pomidor ishlab chiqarish jarayonida atrof-muhitga zarar yetkazishning oldini olish mumkin. Bu esa, ekologik barqarorlikni ta'minlashga yordam beradi.

**Xulosa.** Pomidorning oziq-ovqat sanoatidagi ishlatilishi nafaqat uning sog'liq uchun foydalari, balki iqtisodiy va ekologik jihatdan ham ahamiyatli ekanligini ko'rsatadi. Pomidorlar qator mahsulotlarni ishlab chiqarish uchun xom ashyo sifatida ishlatiladi, bu esa uning iqtisodiyotdagi o'rnini yanada mustahkamlaydi. Shuningdek, pomidorlar ekologik barqarorlikni ta'minlash va qishloq xo'jaligini rivojlantirishda muhim vosita bo'lib xizmat qiladi.

#### **Foydalanilgan adabiyotlar:**

1. G'.A Samatov, J.Y Yodgarov, Z.T Siddiqov: Issiqxona xo'jaliklarini tashkil qilish va yuritish. Toshkent 2007.
2. V.V Agiyev, Agrokimyo (Janubiy Rossiya aspekti): Universitet talabalari uchun darslik. Stavropol Davlat agrar universiteti, 2005.
3. Zuev Vladimer Ilich, Qodirxo'jayev Orif, Adilov Maxsud Mirvasitovich, Akromov Umidilla Ikramjanovich; Sabzavotchilik va polizchilik. Toshkent 2010.
4. [www.agro.uz](http://www.agro.uz).