

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
OLIV VA O‘RTA MAXSUS TA‘LIM VAZIRLIGI
TOSHKENT DAVLAT IQTISODIYOT UNIVERSITETI**

N. KADIRXODJAYEVA, G. DJURAYEVA

OZIQ-OVQAT SANOATI TEKNOLOGIYASI

*O‘zbekiston Respublikasi Oliy va o‘rta maxsus ta‘lim vazirligi huzuridagi
Muvofiqlashtiruvchi kengash tomonidan 5230200 – Menejment
(tarmoqlar va sohalar bo‘yicha) bakalavriat ta‘lim yo‘nalishida tahsil
olayotgan talabalar uchun o‘quv qo‘llanma sifatida tavsiya etilgan*

TOSHKENT – «IQTISODIYOT» – 2019

UO'K: 338.45:664 (02)

KBK: 65.304.25

Kadirxodjayeva N., Djurayeva G. Oziq-ovqat sanoati texnologiyasi. O'quv qo'llanma. - T.: IQTISODIYOT, 2019. -320 bet.

O'quv qo'llanmada don va donni qayta ishlash, non, makaron, qandolatchilik, moy-yog', qand, go'sht, sut va konservalangan mahsulotlarning ilmiy asoslari bayon etilgan hamda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan xomashyo va materiallarning tavsifi keltirilgan. Xomashyo sifatida qo'llaniladigan oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishda qo'llaniladigan solod, xamirni yetiltiruvchilar, kraxmal, asal, yangi meva-sabzavotlar va ularni qayta ishlash mahsulotlari, kakao dukkaklari, kofe, yong'oqlar, tuxum va tuxum mahsulotlari suv va osh tuzi, xushbo'y, bo'yovchi, jelelovchi va ko'pirtiruvchi moddalar, qadoqlovchi va joylash vositalari tavsifi keltirilgan.

O'quv qo'llanma 5230200 «Menejment» yo'nalishi bo'yicha ta'lim olayotgan talabalar uchun mo'ljallangan.

O'quv qo'llanmadan oziq-ovqat sohasida iqtisodiyot va menejment yo'nalishlari bo'yicha ta'lim olayotgan talabalar, muhandis-texnik va iqtisodiyot xodimlari ham foydalanishlari mumkin.

В учебной пособии описываются научные основы технологии переработки зерна, хлеба, макаронных изделий, кондитерских изделий, масел, сахара, мяса, молока и консервированных продуктов, а также поставки и переработки сырья и материалов, используемых в производстве продуктов питания. Также дано описание на продуктов как крахмал, мед, свежие фрукты и овощи, какао-порошок, кофе, орехи, яйца и яичные продукты как используемые при производстве сырья, а также даны технологии упаковки и расфасовки.

Данное учебное пособие предназначено для студентов, обучающихся бакалавриата по направлению 5230200- «Менеджмент».

Учебное пособие также может быть использовано студентами, инженерами, техниками и экономистами, прошедшими обучение в области экономики и менеджмента в пищевой промышленности.

The textbook describes the scientific basis for the processing of grain, bread, pasta, confectionery, oils, sugar, meat, milk and canned products, as well as the supply of raw materials and materials used in food production.

Also described on products like starch, honey, fresh fruits and vegetables, cocoa powder, coffee, nuts, eggs and egg products as used in the production of raw materials, as well as packaging and packaging technologies.

This tutorial is intended for students studying undergraduate in direction 5230200- "Management". The manual can also be used by students, engineers, technicians and economists trained in the field of economics and management in the food industry

Taqrizchilar: 1. F.T. Kasimova – TKTI, “Sanoat iqtisodiyiti va menejmenti” kafedrasida dots., PhD

2. D.T. Yusupova –TDIU, “Menejment” kafedrasida dots., i.f.n.

ISBN 978-9943-6060-1-2

UO'K: 338.45:664 (02)

KBK: 65.304.25

© «IQTISODIYOT», 2019.

© Kadirxodjayeva N., Djurayeva G., 2019.