

RAQAMLI TEXNOLOGIYALAR Ning
YANGI O'ZBEKISTON
RIVOJIGA TA'SIRI

Xalqaro ilmiy-amaliy
konferensiyasi to'plami

21 IYUN

2023





**RAQAMLI TEXNOLOGIYALARNING YANGI O'ZBEKISTON
RIVOJIGA TA'SIRI**

**ВЛИЯНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ НА РАЗВИТИЕ
НОВОГО УЗБЕКИСТАНА**

**IMPACT OF DIGITAL TECHNOLOGIES ON THE DEVELOPMENT
OF NEW UZBEKISTAN**

Xalqaro ilmiy-amaliy konferensiyasi maqolalar to'plami



JUNE 21, 2023
KOKAND UNIVERSITY

"O'zbekiston Respublikasi Oliy ta'lif tizimini 2030 yilgacha rivojlantirish konsepsiyasini tasdiqlash to'g'risida" O'zbekiston Respublika Prezidentining 5847-sonli Farmonida ko'zda tutilgan vazifalardan biri – ilmiy izlanish yutuklarini amaliyatga joriy etish yo'li bilan fan sohalarini rivojlantirish, ya'ni xalqaro ilmiy hamjamiyatda e'tirof etilishiga xizmat qilishdir. Shu va boshqa tegishli farmonlarda va qarorlarda belgilangan vazifalarini amalga oshirish maqsadida 2023 yil 21-iyun kuni Qo'qon universiteti "Raqamli texnologiyalar va matematika" kafedrasi "Raqamli texnologiyalarning Yangi O'zbekiston rivojiga ta'siri" mavzusidagi xalqaro miqyosida o'tkaziladigan ilmiy-amaliy konferensiyasi maqolalar to'plamini e'lon qiladi



MAS'UL MUHARRIR

Zahidov G'ofurjon Erkinovich – iqtisodiyot fanlari bo'yicha falsafa doktori, dotsent

TAHRIRIYAT HAY'ATI

G'ulomov Saidahrор Saidahmedovich – iqtisodiyot fanlari doktori, akademik;

Ahmedov Durbek Qudratillayevich - iqtisodiyot fanlari doktori, professor;

Mahmudov Nosir Mahmudovich – iqtisodiyot fanlari doktori, professor;

Butaboyev Muhammadjon - iqtisodiyot fanlari doktori, professor;

Islamov Anvar Ashirkulovich - iqtisodiyot fanlari bo'yicha falsafa doktori, dotsent;

Ruziev Shohruzbek Ravshan o'g'li - iqtisodiyot fanlari bo'yicha falsafa doktori, dotsent

Mulaydinov Farxod Murotovich – Qo'qon universiteti, Raqamli texnologiyalar va matematika kafedrasi mudiri

Texnik muharrir – Solidjonov Dilyorjon Zoirjon o'g'li



Ta'lif sifati yangi O'zbekiston taraqqiyotini yanada yuksaltirishning muhim omili / Raqamli texnologiyalarning Yangi O'zbekiston rivojiga ta'siri xalqaro ilmiy-amaliy konferensiyasi to'plami. Kokand university, 2023 yil 21 iyun, - «Innovatsion rivojlanish nashriyot-matbaa uyi» 2023.

© Matn. Mualliflar, 2023.

© Kokand university, 2023.

© «Innovatsion rivojlanish nashriyot-matbaa uyi», original maket, 2023.

55	ПРОБЛЕМЫ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СИСТЕМЫ ОПОВЕЩЕНИЯ НАСЕЛЕНИЯ В ЭКСТРЕМАЛЬНЫХ СИТУАЦИЯХ И ПУТИ ИХ РЕШЕНИЯ - Ходжакулов Мухторжон Назаркулович,	241-246
56	ФОРМАЛИЗАЦИЯ ПРОБЛЕМЫ СНИЖЕНИЯ РАЗМЕРНОСТИ ПРИЗНАКОВОГО ПРОСТРАНСТВА В ЗАДАЧАХ КЛАССИФИКАЦИИ - Х.Ш. Рашидов	247-254
57	YER OSTI KON ISHLARIDA FOYDALANILADIGAN TEHNIK ISHLANMALARNING INNOVATSIYON TEXNOLOGIYALARINI ISHLAB CHIQISH - U.M. Mamirov, U.T. Toshtemirov	255-256
58	RAQAMLI TEXNOLOGIYALARDAN FOYDALANISH ASOSIDA SMART SHAXTALARINI TASHKIL QILISH - O.SH. Yormatov, U.T. Toshtemirov	257-258
5-SHO'BA. QISHLOQ XO'JALIGIDA ZAMONAVIY TEXNOLOGIYALARINI QO'LLASH ORQALI YER UNUMDORLIGI, HOSILDORLIK VA NASLLI CHORVA MOLLARINI YETISHTIRISH		
59	PAXTA-TO'QIMACHILIK KLASTERLARINI TASHKIL ETISH ASOSLARI - Urishev Baxtiyor Abdusamatovich, Hojiyev Ixtiyor Bahodirjon o'g'li	260-262
60	BUGUNGI KUNDAGI OROL DENGIZI FOJIASI VA UNING OQIBATLARI - Abdullajonov Davronjon Shokirjon o'g'li, Esonaliyeva Madinabonu Shuxratjon qizi	263-264
61	SUG'ORILADIGAN TIPIK BO'Z TUPROQLARDA BIOMIKROELEMENTLAR MIQDORI VA RAQAMLI XARITALASH - Abduxakimova Xusnidaxon Abdullayevna, Abduvaxobova Ximoyatxon Ilxomjon qizi, Ma'rufjonov Javohir G'ayratjon o'g'li, Solijonova Dilafro'zxon Shuxratjon qizi	265-267
62	SHOHIMARDONSOY KONUS YOYILMA TUPROQLARIDA BIOMIKROELEMENTLAR BIOGEOKIMYOSI - Abduxakimova Xusnidaxon Abdullayevna, Abdulazizov Asilbek Abdulahad o'g'li, Toxirova Madinaxon Rasuljon qizi	268-270
63	ZAMONAVIY DEHQONCHILIKDA TOMCHILATIB SUG'ORISH - Yusupova Mohidil Abdumatalibovna, Abdullaaxatov Asadbek Ilhomjon o'g'li	271-274
64	QUMLI TUPROQLARNING EKOLOGIK-MELIORATIV HOLATI VA XOSSALARINING O'ZGARISHLARI - Yusupova Mohidil Abdumatalibovna, Ibroximov Shahroz Alisher o'g'li	275-277
65	MEVA VA SABZAVOTLI PASTILLALARINI QURITISH JARAYONLARINI TAKOMILLASHTIRISH SAMARADORLIGI - Xolikov M.M., Rahbar: Nasirova Sh.N.	278-280
66	QISHLOQ XO'JALIK MAHSULOTLARINI RIVOJLANISH OMILLARI - Xoliquov M.M.	281-282
67	ГЕОИНФОРМАЦИОННЫЕ МЕТОДЫ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПОДЗЕМНЫХ ВОД - Мадримов А.И.	283-291
68	SHOLINING UZROS-7-13 NAVI HOSILDORLIGIGA URUG' EKISH MUDDATLARINI TA'SIRI - M.A.Mirzayeva, M.I.Teshaboyeva	292-295
69	СУФОРИЛАДИГАН ТИПИК БЎЗ ТУПРОҚЛАР ШАРОИТИДА БАХОРГИ МУДДАТДА ЭКИЛГАН СОЯНИНГ 1000 ДОНА ДОН МАССАСИГА ТАСИРИ - Холиқов Аброр Тоҳимуродович, Қурбонкулова Умида Ҳусанқизи	296-298
70	QISHLOQ XO'JALIGINI RAQAMLASHTIRISHNING STRATEGIYASI VA RIVOJLANISH YO'NALISHLARI - Kenjayev Toshbolta Aminovich	299-303
6-SHO'BA. ZAMONAVIY AXBOROT-KOMMUNIKATSIYA TEXNOLOGIYALARI SOHALARINING MUAMMOLARI VA YECHIMLARI		
71	ZAMONAVIY AXBOROT-KOMMUNIKATSIYA TEXNOLOGIYALARI YORDAMIDA TURIZM SOHASIDAGI MUAMMOLARGA YECHIMLAR - Ro'ziyev Shohruzbek Ravshanjon o'g'li	305-308

**MEVA VA SABZAVOTLI PASTILLALARINI QURITISH JARAYONLARINI TAKOMILLASHTIRISH
SAMARADORLIGI****Xolikov M.M.** – tayanch doktorant, NDPI**Rahbar: Nasirova Sh.N.** – texnika fanlari doktori (DSc), NDPI

Annotatsiya: Ushbu maqolada meva va sabzavotli pastillalarni quritish jarayonlarini takomillashtirishning ahamiyati to'g'risida ma'lumotlar keltirilgan. Sifatli meva va sabzavot mahsulotlari olish uchun ularni tez va yaxshi quritishni ta'min etadigan sharoit yaratish lozim.

Kalit so'zlar: meva, sabzavot, mahsulot, quritish, oftob, sharoit, sifat, texnologiya, xomashyo, tayyorlash, usul.

Аннотация: В данной статье представлена информация о важности улучшения процессов сушки фруктовых и овощных леденцов. Для получения качественной плодово-овощной продукции необходимо создать условия, обеспечивающие их быструю и хорошую сушку.

Ключевые слова: плод, овощ, продукт, сушка, солнце, условия, качество, технология, сырье, подготовка, способ.

Abstract: This article provides information on the importance of improving the drying processes of fruit and vegetable lozenges. In order to obtain high-quality fruit and vegetable products, it is necessary to create conditions that ensure their quick and good drying.

Keywords: fruit, vegetable, product, drying, sun, conditions, quality, technology, raw materials, preparation, method.

Dunyo miqyosida meva-sabzavot mahsulotlarini tabiiy vitaminlarini, mikro- va makro elementlarini saqlagan holda aholiga yetkazib berish kundan kunga oshmoqda va umumiyligi yetishtirilayotgan mahsulotlarning 47% quritilgan holda tayyorlanmoqda. Shu bilan birga barcha meva-sabzavotlarni pastilla ko'rinishida quritish texnologiyalarini takomillashtirish va tizimli tahlillarini yaratish bo'yicha ilmiy tadqiqotlar olib borish muhim ahamiyatga ega. Bugungi kunda jahonda tabiiy vitaminlar, mikro- va makroelementlarga boy bo'lgan meva-sabzavotlarni zamonaviy texnologiyalar va uskunalar yordamida pastilla ko'rinishida ishlab chiqarish, bunda tabiiy komponentlarni maksimal saqlab qolish, shuningdek mahsulotlarning iste'molboplik sifatlarini yaxshilash, ularning oziqaviy xavfsizligi va biologik qiymatini oshirish, sifatli quritilgan pastilla olish texnologiyalarini ishlab chiqish yo'naliishlarida ilmiy-tadqiqotlar olib borishni taqozo etadi.

Meva va sabzavotlarning pastillalarini yangi usullardan foydalanib quritish apparatining energiya samaradorligini oshirish vazifalari ham dolzarb hisoblanadi.

Meva-sabzavotchilik quyi tarmog'i O'zbekiston qishloq xo'jaligining muhim tarmog'i hisoblanadi. Bu tarmoq mamlakat aholisining oziq-ovqat mahsulotlariga, qayta ishslash sanoati tarmoqlarining esa xomashyoga bo'lgan talabini qondiradi. Meva-sabzavotchilik O'zbekiston uchun jahon agrar va oziq-ovqat bozorlariga integratsiyalashuvni va valyuta tushumini ta'minlab beruvchi tarmoqlardan biri hisoblanadi.

O'zbekiston Respublikasi Vazirlar Mahkamasining 2014 yil 28 yanvardagi 03-13-1-sonli "Respublikadagi meva-sabzavotchilikka ixtisoslashgan tumanlarda 2014 yilda oziq-ovqat mahsulotlari ishlab chiqarishni ko'paytirish, ularni qayta ishslashni salmog'ini, eksport hajmini oshirish chora-tadbirlari to'g'risida"gi yig'ilishi qarori asosida aholini oziq-ovqat mahsulotlari bilan uzuksiz ta'minlash, qayta ishslash, eksport hajmlarini ko'paytirish, ichki bozordagi narx-navolar barqarorligini ta'minlash maqsadida respublikadagi meva-sabzavotchilikka ixtisoslashgan tumanlarda meva-sabzavot, uzum, poliz va kartoshka mahsulotlarni ishlab chiqarish ko'paytirishni, yangi intensiv mevali bog'lar barpo loyihalarini amalga oshirish ko'zda tutilgan.

Respublikamizning iqlim sharoitining harorati yuqori, havo namligi past bo'lishi mevalarni oftobda quritish uchun juda qulay bo'lib hisoblanadi. Oftobda quritilgan mahsulot, sun'iy quritilganiga nisbatan sifati bo'yicha juda yuqori baholanadi.

Respublikamizda tabiiy sharoitning qulayligi meva va sabzavotlarni shamollatib va oftobda quritish imkonini beradi. Meva-sabzavotni quritishdan maqsad ularning namin qochirib, mikroorganizmlar rivojiana olmaydigan hamda har xil biologik jarayonlar ro'y bermaydigan holga keltirishdir. Quritishning shunday bir meyori borki, namlik miqdori o'sha darajadan pasaysa mikroorganizmlar rivojiana olmaydi. Bu minimal daraja bakteriyalar uchun 30 % ni, achitqi bakteriyalari uchun 15-20 % ni tashkil qiladi. Shu sababli quritishdan keyin sabzavotlarning namligi 15-25 % bo'lsa, ularni chiritmay sifatl saqlash mumkin.

Sifatl meva va sabzavot mahsulotlari olish uchun ularni tez va yaxshi quritishni ta'min etadigan sharoit yaratish lozim. O'rta Osiyoda sabzavotlar asosan oftobga yoyib quritiladi. Bu sharoitda arzon va sifatl mahsulot olish uchun quritish punktlarini to'g'ri tanlash va tashkil etish, belgilangan texnologiyaga amal qilish, xom ashyoni tayyorlashda ilg'or usullarni qo'llash lozim.

Meva va sabzavotlarni quritishning ahamiyati juda ham yuqori hisoblanadi.

Birinchidan meva va sabzavotlarni sifatl quritishni tashkil qilish bilan bog'dorchilik va sabzavotchilikka ixtisoslashgan fermer xo'jaliklarining ishlab chiqarish rentabelligini oshirishga, ularning raqobatbardoshligini oshirishga va yanada iqtisodiy jihatdan taraqqiy etishiga erishiladi.

Chunki meva va sabzavotlarni quritishni tashkil qilish qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash sohasining eng tannarxi arzon, sodda va hammabop yo'nalishlaridan biridir.

Ikkinchidan, quritilgan mevalar va sabzavotlar ularning yangi holidagiga nisbatan ichki bozorda ham, eksport qilishda ham ancha yuqori narxlarda realizatsiya qilinadi.

Uchinchidan, meva va sabzavotlarni sifatli quritishni tashkil qilish bilan bog'dorchilik va sabzavotchilikka ixtisoslashgan fermer xo'jaliklarining ishlab chiqarish rentabelligini oshirishga, ularning raqobatbardoshligini oshirishga va yanada iqtisodiy jihatdan taraqqiy etishiga erishiladi. Chunki meva va sabzavotlarni quritishni tashkil qilish qishloq xo'jalik mahsulotlarini qayta ishlash sohasining eng tannarxi arzon, sodda va hammabop yo'nalishlaridan biridir.

To`rtinchidan, mamlakatimizda yozgi davrda ko'pgina mevalar ko'plab to'kilib ketib, nes nobud bo'ladi (masalan, o'rik, olxo'ri va hokazo). Quritishni tashkil qilish esa ushbu mahsulotlarni tezkor quritish hisobiga to'kilib nobud bo'lib ketishini oldini olishga imkon beradi.

Demak meva va sabzavotlarni quritish fermer xo'jaliklari uchun istiqbolli yo'nalishdir.

Meva va sabzavotlar pastilasini noananaviy usulda quritishning maqbul parametrlarini asoslash, namlik darajasi yuqori bo'lgan meva va sabzavotlar asosida tarkibi turlicha bo'lgan quritilgan pastila olishning yuqori samarali, energiya tejamkor quritish jarayoni va qurilmaning prinsipial sxemasini takomillashtirish, texnik-iqtisodiy ko'rsatkichlarini aniqlashga, qayta ishlash jarayonida xom ashyonи yo'qotilishini kamaytirishga xizmat qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Shaumarov X.B. Islamov S.Y. Qishloq xo'jaligi mahsulotlarini saqlash va birlamchi qayta ishlash texnologiyasi. – Toshkent, 2011.
2. Nasirova Sh.N., Artikov A.A., Isakov A.F., Mirzakulov X.Ch. Reasoning System in Analysis of Bubbling Zone of Flotation, On the Example Of Potash Ore Enrichment. Jour of adv research in dynamical & control systems, vol. 12, special issue-06, 2020, DOI: 10.5373/JARDCS/V12SP6/SP20201063, 558-565 p.
3. Nasirova Sh.N., Kholikov M.M., Methods of Control of Student Knowledge in Computer Sciences. Journal of advanced research and stability (jars), Volume: 01 Issue: 06 | 2021 ISSN: 2181-2608, 730-734 p.
4. Джураев Х.Ф., Гафуров К.Х., Сайдмуратов У.А. Системный анализ процесса термообработки ядер плодовых косточек. VIII Международная научно-техническая конференция Тезисы докладов «Техника и технология пищевых производств», 2011