

SUTNI QAYTA ISHLASH KORXONALARIDA KOMPLEKS XARAJATLARINI HISOBI

Daniyarov Abduvali Mamasafarovich
PUREMILKY WORKS MChJ, Bosh Hisobchisi

Annotatsiya. Bu maqolada bozor iqtisodiyoti sharoitida faoliyat yuritayotgan sutni qayta ishlash korxonalarida ishlab chiqarish xarajatlarini hisobga olishni isloh qilishning ahamiyati va mazmuni o'rganildi. Foydalanish kerak bo'lgan iqtisodiy vositalar aniqlandi. Ishlab chiqarishda xarajatlarni hisobga olish kontseptsiyasining hozirgi holati, etakchi olimlarning fikr-mulohazalari va xarajatlarni joylashtirish nuqtai nazaridan foydalaniladigan terminologiyada ziddiyatlar, sutni qayta ishlash korxonalarining tarkibi, tasnifi va guruhlanishi, ularning faoliyatining o'ziga xos xususiyatlarini hisobga olgan holda o'rganildi.

Kalit so'zlar: sut yetishtirish, sutni qayta ishlash korxonalari, ishlab chiqarish xarajatlari, sut mahsulotlarining tannarxi.

Qishloq xo'jaligi iqtisodiyotning muhim tarmog'i hisoblanib. Agrosanoat siyosati bugungi kunda uni yuqori samarali, raqobatbardosh qilish, mamlakatni qishloq xo'jaligi mahsulotlari bilan ta'minlashning ishonchliligini sezilarli darajada oshirish, sifatini yaxshilashga qaratilgan.

Sariyog', pishloq, tvorog ishlab chiqarishda yog'siz sut, ayron va sut zardobi kabi qo'shimcha mahsulotlar hosil bo'ladi. Ular hozirgi paytda «yog'siz sut xom ashyosi» degan shartli nom bilan ataladi. O'zini biologik xususiyatlariga ko'ra yog'siz sut xom ashyosi yog'li sutdan qolishmaydi.

Yog'li va yog'siz sutda shuningdek, ayronida bir xil miqdorda oqsillar (3,2 %), laktoza (4,7%), mineral moddalar (0,7 %) mavjud. Sut zardobida esa bu komponentlar tegishli 0,8; 4,8 va 0,5 %ni tashkil qiladi. Yog'siz sut xom ashyosini eng muhim qismlari oqsillar, uglevodlar va mineral moddalar hisoblanadi. Unda shuningdek sutdan o'tadigan vitaminlar, fermentlar, organik kislotalar va boshqa organizm uchun muhim bo'lgan foydali moddalar mavjud. Diyetolog mutaxassislarni fikricha yog'siz sut xom ashyosi yuqori biologik va hatto, davolash qiymatiga ega.

Yog'siz sut xom ashyosini mavjud katta zahiralari, oziqaviy va biologik qiymati uni to'plashni va oqilona qayta ishlashni taqozo qiladi. Ilmiy tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, yog'siz sut xom ashyosidan to'liq foydalanish uchun u faqat sanoat miqyosida oziq-ovqat va texnikaviy, yarim tayyor mahsulotlar va yem konsentratlariga qayta ishlanishi lozim.

Xom ashyoni eng to'liq va oqilona qayta ishlash muammosi barcha sarflarni asosiy qismi xom ashyo harajatlariga to'g'ri keladigan (sut sanoatida 75-95 %) tarmoqlar uchun (jumladan sut sanoati uchun ham) muhim ahamiyatga ega.

Xom ashyoni kompleks qayta ishlash yo'li bilan ishlab chiqarishning iqtisodiy samaradorligini oshishi 1 tn sutdan olinadigan tovar mahsuloti hajmini oshishi hisobiga amalga oshadi. Ayni paytda amaldagi ishlab chiqarishlarni kengaytirish yoki yangilarini yaratish hisobiga sutni barcha komponentlarini ajratib olish va sanoatda foydalanilishi qo'shimcha kapital qo'yilmalarni, ishchilar sonini ko'paytirishni va 1 tn sutni qayta ishlash bo'yicha harajatlarni oshirishni talab qiladi. Yog'siz sut xom ashyosidan mahsulotlar ishlab chiqarish faqatgina tovar mahsulotini o'sishi ishlab chiqarishni to'liq harajatlari (joriy moddiy harajatlar, amortizatsiya, mehnatni to'lash fondi, bir yo'la harajatlardan hisoblangan foyda) o'sishidan katta bo'lgandagina iqtisodiy samarador bo'lishi mumkin.

1 tn qayta ishlanayotgan xom ashyo(sut)dan mahsulot ishlab chiqarish ko'rsatkichi uni to'liq harajatlar ko'rsatkichi bilan to'ldirilganida ishlab chiqarish samaradorligini hal qiluvchi ko'rsatkichiga aylanadi, chunki 1tn qayta ishlanayotgan xom ashyodan mahsulot ishlab chiqarishni oshishi xoxlagan yo'l bilan emas, balkim iqtisodiy adabiyotda keltirilgan harajatlar deb nomlanadigan mehnat, moddiy va boshqa ishlab chiqarish harajatlarini ongli o'stirish sharti bilan erishilgan bo'lishi lozim.

O'zbekiston Respublikasi axolisini to'g'ri ovqatlanishini tashkil etishda yuqori biologik qiymatga ega bo'lgan sut mahsulotlarini ahamiyati juda katta.

Sut mahsulotlari ishlab chiqarishda boshlang'ich xom ashyo – sutni o'zi kelib chiqishi biologik bo'lgan qimmatli oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. Sutda odam organizmini normal rivojlanishi uchun zarur bo'lgan barcha xayotiy muhim moddalar mavjud: oqsillar, yog'lar, sut qandi, mineral tuzlar va suv, organik kislotalar, vitaminlar, fermentlar, gormonlar, immun tanalari, gazlar, pigmentlar va boshqalar. Komponentlarni optimal birgaligi sutni barcha yoshdagi odamlar uchun qimmatli, almashtirilmaydigan ovqatlanish mahsulotiga aylantiradi.

Sut boshqa fiziologik suyuqliklar kabi ham ichki (fermentlar va boshqalar) va ham tashqi omillar ta'sirida doimiy o'zgarishlarga moyil bo'ladi. Bunda mikrobiologik jarayonlar juda muxim rol o'ynaydi, chunki sut bir vaqtni o'zida ham saprofit va ham kasallik tug'diruvchi bakteriyalarni rivojlanishi uchun o'ta qulay muhit hisoblanadi.

Yuqoridagi muloxazalarni hisobga olgan holda eng asosiy vazifa avvalo xom ashyoni barcha qimmatli tabiiy xususiyatlarini uni sut fermalarida olinishidan boshlab savdo tarmog'iga berilgunicha qadar vaqt mobaynida saqlab qolish

hisoblanadi. Ushbu vazifani muvaffaqiyatli hal etilishiga sutni qishloq xo‘jaligida ishlab chiqarilishi, ishlov berilishi, sanoatda uni sut mahsulotlariga qayta ishlanishi texnologik jarayonlarini yaxlit, uzluksiz zanjirini yaratish yo‘li bilan erishiladi.

Sut mahsulotlarini sanoat miqyosida ishlab chiqarilishi sut xom ashyosiga kimyoviy, fizikaviy, mikrobiologik va boshqa ta’sir usullariga yoki ularni kombinatsiyasiga asoslangan aloxida texnologik jarayonlardan iborat bo‘ladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. Кудбиев, Д. (2022). МЕТОДОЛОГИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ АРЕНДЫ ОСНОВНЫХ СРЕДСТВ И ИХ УЧЕТ. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2(1), 57-62.
2. Adilov, B., Xamroyev, Y., & Oblomurodov, E. (2023). YENSEN TENGSIZLIGI VA UNING TENGSIZLIKLARNI ISBOTLASHGA TATBIQLARI. *Theoretical aspects in the formation of pedagogical sciences*, 2(4), 183-186.
3. Abduxalimovna, A. Z., & Nabiyevich, I. I. (2021). Organization of Long-Term Asset Accounting on the Basis of International Standards. *CENTRAL ASIAN JOURNAL OF INNOVATIONS ON TOURISM MANAGEMENT AND FINANCE*, 2(11), 86-92.
4. Oblomurodov, E., & Xamroyev, Y. (2023). HOZIRGI ZAMONAVIY IQTISODIYOTDA RAQAMLI TEXNOLOGIYALARIDAN FOYDALANISH ORQALI BOSHQARUV JARAYONINI RAQAMLASHTIRISH. *Theoretical aspects in the formation of pedagogical sciences*, 2(4), 172-175.
5. Husan O‘zbekxonovich Akbarov, & Yoqubjon Xayitboyevich Xamroyev (2023). RAQAMLI CHORVACHILIK: RIVOJLANISH ISTIQBOLLARI. *Academic research in educational sciences*, 4 (SamTSAU Conference 1), 325-330.
6. Nurmanova, I., & Mahammadiyev, J. (2023). APPLICATION OF MICROENCAPSULATION TECHNOLOGY IN THE FIELD OF TEXTILES. *International Bulletin of Applied Science and Technology*, 3(6), 712-715.
7. Остонакулов, Т. Э., Тилавов, Х. М., & Махмудов, Р. З. (2021). ТУРЛИ ЎЎГИТЛАР ШАРОИТЛАРИДА ҚОВУН ЁЗГИ НАВЛАРИНИ ЎСТИРИШНИНГ ИҚТИСОДИЙ САМАРАДОРЛИГИ. *Инновацион технологиялар*, (3 (43)), 65-67.
8. O‘G‘Li, M. N. J., & Mahammadiyev, J. N. O. G. L. (2022). QISHLOQ XO‘JALIK MAHSULOTLARINI SAQLASHNING XALQ XO‘JALIGIDAGI ANAMIYATI. *Academic research in educational sciences*, (Conference), 485-488.