

ISSN 2181-2357

XALQARO NAZARIY VA AMALIY TADQIQOTLAR  
JURNALI

# INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH

JURNAL FARG'ONA POLITEXNIKA  
INSTITUTI HAMKORLIGIDA NASHR  
ETILADI

**VOLUME 2,**  
**Issue 10**  
**2022**





«Al-Ferganus» MChJ.

A. M. Abdullayev

«Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali»

Ilmiy jurnal.

2021 yil noyabrdan beri nashr etilmoqda.

Oyiga bir marta nashr etiladi. 16+

2-tom, 10 -son.

Oktyabr 2022 y.

**Tahririyat kengashi raisi Salomov O'ktam Raximovich, Rector of FerPI**

**Bosh muharrir K. I. Kurpayanidi**

**Tahririyat hay'ati:** A.M.Abdullaev, M.S.Ashurov, E.A.Mo'minova, K.X.Abduraxmonov, A.N.Asaul, A.V.Burkov, U.V.G'ofurov, M.A.Ikromov, D.Kudbiev, E.S.Margianiti, B.Obrenovich, L.NA Sultonov, L.NA. , A.Xasanov, Sh.T.Karimov, Sh.Sh.Salixanova, U.K.Alimov, S.M.Turabjanov, B.A.Alimatov, R.J.Tozhiyev, A.A.Risqulov, B.M.Tursunov, S. F. Ergashev, J.D.Axmedov, Kh.A. Akramov, M.X. Xakimov, Sh.M. Iskandarova, Z.M. Sobirova, A.M. Muxtarova, L.M. Babakhodjaeva..

*Tahririyat manzili:* 150107

Farg'ona shahri, Farg'ona ko'chasi, 86 -  
uy

Тел. +998971003888

<https://alferganus.uz/en/site/index>

E-mail: [alferganus.ltd@gmail.com](mailto:alferganus.ltd@gmail.com)



IF(Impact Factor) **8.7 / 2021**  
<http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2181-2357>



TOGETHER WE REACH THE GOAL

**SJIF 2022: 5,962**

<http://sjifactor.com/passport.php?id=21994>

O'zbekiston Respublikasi Prezidenti administratsiyasi huzuridagi axborot va ommaviy kommunikatsiyalar agentligida ro'yxatga olingan.

Ro'yxatga olish № 1189 Berilgan sanasi: 17-06-2021.

Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar jurnali Crossref, OpenAIRE, Google Scholar bazalariga kiritilgan.

*Impact-faktor 2021 Evaluation Pending*



CC litsenziyasi turi: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

Jurnal jahon va mintaqaviy darajada fan va amaliyotning rivojlanish masalalariga bag'ishlangan.

Jurnal olimlar, o'qituvchilar, doktorantlar, talabalar uchun mo'ljallangan.

Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali.

2022. T. 2. №10. <https://alferganus.uz>

ISSN 2181-2357



9 772181 235007 >

© «Al-Ferganus» MChJ,  
2022 Farg'ona, O'zbekiston



License type supported CC: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



«Al-Ferganus» LLC.  
A. M. Abdullaev  
“International journal of theoretical and practical research”  
Scientific Journal.  
Published since November 2021.  
Schedule: monthly. 16+

Volume 2, Issue 10

October, 2022.

**Chairman of the Editorial Board Salomov Uktam Rakhimovich, FarPI rektori**

**Editor-in-chief K. I. Kurpayanidi**

**Editorial Board:** A. M. Abdullaev, M. S. Ashurov, E. A. Muminova, K. Kh. Abdurakhmanov, A. N. Asaul, A. V. Burkov, U. V. Gafurov, M. A. Ikramov, D. Kudbiev, E. S. Margianiti, B. Obrenovich, L. Ivars, K. E. Onarkulov, N. A. Sultanov, A. Khasanov, Sh. T. Karimov, Sh. Sh. Khamdamova, D. S. Salikhanova, U.K. Alimov, S.M. Turabdzhanov, B.A.Alimatov, R.Zh. Tozhiev, A.A. Riskulov, B.M. Tursunov, A.A. Shermukhamedov, S. F. Ergashev, J.D.Akhmedov, Kh.A. Akramov, M.Kh. Khakimov, Sh.M. Iskandarova, Z.M. Sobirova, A.M. Mukhtarova, L.M. Babakhodzhaeva.

Address of the editorial office:

150107

Fergana city, Fergana str., 86.

Phone +998971003888

<https://alferganus.uz/en/site/index>

E-mail:

[alferganus.ltd@gmail.com](mailto:alferganus.ltd@gmail.com)



IF(Impact Factor) **8.7 / 2021**

<http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2181-2357>



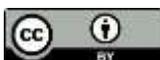
TOGETHER WE REACH THE GOAL  
SJIF 2022: 5,962

<http://sjifactor.com/passport.php?id=21994>

Registered with the Agency of Information and Mass Communications under the Administration of the President of the Republic of Uzbekistan.  
Registration No. 1189 dated 17-06-2021.

The journal "International Journal of Theoretical and Practical Research" is included Crossref, OpenAIRE, Google Scholar.

*Impact-factor 2021 Evaluation Pending*



License type supported CC: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

The Journal addresses issues of global and regional Science and Practice. For scientists, teachers, doctoral students, students.

(2022). International journal of theoretical and practical research, 2(10).

<https://alferganus.uz>

ISSN 2181-2357



9 772181 235007 >

© LLC «Al-Ferganus»,  
2022, Fergana, Uzbekistan



License type supported CC: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



«Al-Ferganus» ООО.

А. М. Абдуллаев

«Международный журнал теоретических и практических исследований»

Научный журнал.

Издается с ноября 2021 г.

Выходит один раз в месяц. 16+

Том 2, Номер 10.

Октябрь 2022 г.

**Председатель редакционного совета Саломов Уктам Рахимович, ректор ФерПИ**

**Главный редактор К. И. Курпаяниди**

**Редакционная коллегия:** А.М.Абдуллаев, М.С.Ашуров, Э.А.Муминова, К.Х.Абдурахманов, А.Н.Асаул, А.В.Бурков, У.В.Гафуров, М.А.Икрамов, Д.Кудбиев, Э.С.Маргианити, Б.Обренович, Л.Иварс, К.Э.Онаркулов, Н.А.Султанов, А.Хасанов, Ш.Т.Каримов, Ш.Ш.Хамдамова, Д.С.Салиханова, У.К.Алимов, С.М.Турабджанов, Б.А.Алиматов, Р.Ж.Тожиев, А.А.Рискулов, Б.М.Турсунов, А.А.Шермухамедов, С.Ф.Эргашев, Ж.Д.Ахмедов, Х.А.Акрамов, М.Х.Хахимов, Ш.М.Искандарова, З.М.Собирова, А.М.Мухтарова, Л.М.Бабаходжаева.

Адрес редакции: 150107

г. Фергана, ул. Ферганская, 86

Тел. +998971003888

<https://alferganus.uz/en/site/index>

E-mail: [alferganus.ltd@gmail.com](mailto:alferganus.ltd@gmail.com)



IF(Impact Factor) 8.7 / 2021

[http://journalseeker.research](http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2181-2357)

[bib.com/view/issn/2181-](http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2181-2357)

[2357](http://journalseeker.researchbib.com/view/issn/2181-2357)



TOGETHER WE REACH THE GOAL

SJIF 2022:5,962

[http://sjifactor.com/passp](http://sjifactor.com/passport.php?id=21994)

[ort.php?id=21994](http://sjifactor.com/passport.php?id=21994)

Зарегистрирован в Агентстве информации и массовых коммуникаций при Администрации

Президента Республики Узбекистан.

Регистрации № 1189 от 17-06-2021.

Журнал «Международный журнал теоретических и практических исследований» включен в Crossref, OpenAIRE, Google Scholar.

*Импакт-факторы журнала: 2021 Evaluation Pending*



Тип лицензии CC поддерживаемый журналом: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

В журнале рассматриваются вопросы развития мировой и региональной науки и практики. Для ученых, преподавателей, докторантов, студентов.

Международный журнал теоретических и практических исследований. 2022. Т. 2. №10.

<https://alferganus.uz>

ISSN 2181-2357



9 772181 235007 >

©ООО «Al-Ferganus»,  
2022, Фергана, Узбекистан



License type supported CC: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



## TABLE OF CONTENTS

*Texnik fanlar / Technical sciences / Технические науки*

1. **Goncharova Natalya Ivanovna, Mukhamedzyanov Alexander Ravilievich** 7  
*Development of various types of tourism in the Fergana region*
2. **Kimsanov Zakirjon Olimjon ogli** 16  
*Historical and style solutions and architectural elements of pilgrimage objects in Uchkoprik district*
3. **Qosimov Saidjon Rustamjonovich, Matkarimov Nuriddin Xusniddin ogli** 24  
*Location relief and its significance in designing landscape architecture objects*
4. **Tursunov Qobiljon, Shokirov Komronbek** 30  
*Reconstruction of architectural monuments in modern restoration practice on the example of the complex "Pir Siddik" in the city of Margilan*
5. **Tursunov Kobiljon Kudratovich, Shokirov Komronbek Bahodirjon ugli** 36  
*Architecture of new Samarkand*
6. **Zikirov Muhammadsolih Solievich, Zhuraboev Asilbek Tolibzhonovich** 43  
*Modern principles and methods of architectural planning of development of residential items*
7. **Zikirov Mukhammadsolikh, Matkarimov Nuriddin** 50  
*Future concepts of neighborhoods and their development in our republic*
8. **Jurayev Uktam Shavkatovich, Akhmedov Jamoldin Djhalolovich** 56  
*Estimation of the seismonegress state of underground structures by wave dynamics methods. Part 1*
9. **Rakhmanov Bakhodir, Razzakov Sobirzhon** 65  
*Non – metallic lifting slings in construction*
10. **Rahmanov Bakhodir, Rakhmonov Dilmurod, Isakov Sohijon, Zhurazhonova Sugdiena** 73  
*Pneumatic structures in modern architecture*

*Kimyoviy fanlar / Chemical Sciences / Химические науки*

11. **Alieva Farizakhan, Abdulloev Shakhobidin, Sattorova Barnakhon** 80  
*Does frequent consumption of sugary soft drinks increase the risk of premature death?*
12. **Atamuxamedova Masuda** 87  
*The study of the physical performance of swimmers*
13. **Buranova Dilfuza, Umurzakova Shokhsanam** 91  
*Modern methods of processing missella*





14.	<b>Ergashev Azizbek</b> <i>Compound fertilizer preparation methods</i>	100
15.	<b>Kadirova Nafisa, Xamrakulova Muborak</b> <i>Efficient use of secondary resources in the oil industry</i>	106
16.	<b>Mamatkulov Mamatqul, Usmanov Botirjon, Begaliyev Nurillo</b> <i>Extraction and classification of fish meat and oil</i>	113
17.	<b>Mamatkulov Mamatqul, Utanova Nazira</b> <i>Method of extraction of fish oil, determination of its chemical composition and classification of fish products according to the commodity nomenclature of foreign economic activity</i>	120
18.	<b>Medatov Rustamjon, Usmanov Botirjon</b> <i>Extraction of safflower oil and study of its chemical parameters on a scientific basis</i>	128
19.	<b>Saidova Aziza</b> <i>Influence of age characteristics of the organism on metabolism</i>	139
20.	<b>Sattarova Barnokhon, Utanova Nazira</b> <i>Chemical composition of bread products and enrichment of bread products based on world experience</i>	144
21.	<b>Sattarova Barnoxon, Maxmudova Aziza</b> <i>Classification of confectionery products based on the commodity nomenclature of foreign economic activity</i>	152
22.	<b>Sattorova Barnokhon, Ismoilova Farangiz</b> <i>Comparison of different types of ice cream and their chemical composition</i>	160
23.	<b>Uktamova Gulnara, Mamatkulov Mamatqul</b> <i>Preparation of animal feed from fish by-products</i>	167
24.	<b>Usmanov Botirjon, Amanbayeva Gulzoda</b> <i>Processing of phosphorites of the Central Kyzylkum for single and complex fertilizers</i>	175

***E'lon / Reklama / Advertisement***

<i>Advertisement</i>	184
<i>Our publications</i>	191

***QR CODE of this issue of the magazine***

<https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7243958>



*Citation:*

Sattarova, B., Utanova, N. (2022). Chemical composition of bread products and enrichment of bread products based on world experience. *SJ International journal of theoretical and practical research*, 2 (10), 144-151.

Sattarova, B., Utanova, N. (2022). Химический состав хлебопродуктов и обогащение хлебопродуктов на основе мирового опыта. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2 (10), 144-151.

Doi: <https://dx.doi.org/10.5281/zenodo.7243958>

Sattarova, Barnokhon

Associate Professor of the «Food  
Technology» Department,  
Ferghana Polytechnic Institute

Utanova, Nazira

Master student  
Ferghana Polytechnic Institute

UDC 644.6/.7:577.1(075.8)

## CHEMICAL COMPOSITION OF BREAD PRODUCTS AND ENRICHMENT OF BREAD PRODUCTS BASED ON WORLD EXPERIENCE

**Abstract.** Bread products are an important ready-to-eat food. The nutritional quality of these products is low because the nutritional content of the wheat grain is low. Fruits and vegetables rich in vitamins and minerals, rice bran flours and protein products can be effectively used as vegetable protein sources for nutritional enrichment of bakery products. This article examines the chemical composition of bread products, the research conducted in the territory of our country based on the world experience for the enrichment of bread products.

**Keywords:** maltodextrin, glucose, wheat flour, endosperm particles, ration, chemical, biochemical

Саттарова Барнохан Набиевна

Доцент кафедры «Технологии пищевых продуктов»,  
Ферганский политехнический институт

Утанова Назира Махмуджоновна

Магистрант  
Ферганский политехнический институт

## ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ХЛЕБОПРОДУКТОВ И ОБОГАЩЕНИЕ ХЛЕБОПРОДУКТОВ НА ОСНОВЕ МИРОВОГО ОПЫТА





**Аннотация.** Хлебные изделия являются важным готовым к употреблению пищевым продуктом. Пищевая ценность этих продуктов низкая, потому что содержание питательных веществ в зерне пшеницы низкое. Фрукты и овощи, богатые витаминами и минералами, мука из рисовых отрубей и белковые продукты могут эффективно использоваться в качестве источников растительного белка для обогащения пищевых продуктов хлебобулочных изделий. В данной статье рассматривается химический состав хлебных изделий, исследования, проведенные на территории нашей страны на основе мирового опыта по обогащению хлебных изделий.

**Ключевые слова:** мальтодекстрин, глюкоза, пшеничная мука, частицы эндосперма, рацион, химический, биохимический

**Sattarova Barnoxon Nabiyevna**

«Oziq-ovqat texnologiyasi» kafedrası dotsenti,  
Farg'ona politexnika instituti

**Utanova Nazira Maxmudjonovna**

Magistrant  
Farg'ona politexnika instituti

## NON MAHSULOTLARINING KIMYOVIY TARKIBI VA NON MAHSULOTLARINI DUNYO TAJRIBASI ASOSIDA BOYITISH

**Annotatsiya.** Non mahsulotlari iste'mol qilishga tayyor bo'lgan muhim oziq-ovqat hisoblanadi. Bu mahsulotlarning ozuqaviy sifati past, chunki bug'doy donining ozuqaviy tarkibi past. Vitamin va minerallarga boy bo'lgan meva va sabzavotlar, guruch kepagi unlari va oqsil mahsulotlari non mahsulotlarini ozuqaviy boyitish uchun o'simlik oqsili manbalari sifatida samarali ishlatilishi mumkin. Ushbu maqolada non mahsulotlarining kimyoviy tarkibi, non mahsulotni boyitish uchun dunyo tajribasi asosida mamlakatimiz hududida olib borilayotgan izlanishlar ko'rib chiqiladi.

**Kalit so'zlar:** maltodekstrin, glyukoza, bug'doy uni, endosperm zarralari, ratsion, kimyoviy, biokimyoviy

### Введение

Хлеб – это продукт, приготовленный из муки, прошедшей очень серьезную термическую обработку. По сути, это известный представитель углеводов и один из основных источников энергии в нашем организме. Главная особенность хлеба в том, что при переваривании он распадается не на глюкозу, а до нее на крахмал. Однако он легко подвергается механическим воздействиям (пережевыванию пищи), в результате чего крахмал легко превращается в мальтодекстрин (продукт с более высоким гликемическим индексом, чем глюкоза).

Хлеб – продукт повседневный. Его польза и вред зависят от организма каждого употребляющего его человека и состава хлебных изделий. Для многих семей во всех странах мира хлеб является самым популярным продуктом благодаря своим полезным и питательным свойствам.





По мнению ученых, хлеб появился 15 000 лет назад. Жители Древнего Египта, Греции и Рима умели его готовить. В России этот пищевой продукт всегда пользовался большим уважением, поэтому его качество строго контролируется. В настоящее время производители стремятся получить больше прибыли, чем производство, мука, входящая в состав хлеба, благодаря современной обработке зерна, витамины, которые прежде особенно ценились, в хлебобулочных изделиях практически отсутствуют.

Мука может быть пшеничной, ржаной, кукурузной, соевой, ячменной и др. Пшеничная мука является наиболее важной, на ее долю приходится 84% от общего объема производства муки. Вид муки различается внутри вида муки в зависимости от ее целевого назначения. Таким образом, пшеничная мука может быть хлебной, макаронной, кондитерской, готовой к употреблению (хлебопекарной) и др. При производстве определенного вида муки отбирается зерно с необходимыми физико-химическими и биохимическими свойствами. Например, для производства макаронной муки берут твердую или высокую стекловидную мягкую пшеницу и получают муку с относительно крупными однородными частицами эндосперма. При производстве хлебопекарной муки используют мягкую стекловидную или полустеклянную пшеницу и получают муку тонкого помола, из которой легко приготовить мягкое, умеренно эластичное тесто и получить высокий выход зеленого пористого хлеба. Ржаная мука производится только в одном виде – варочном. Уровень муки различается в пределах каждого вида. Деление на виды основано на количественном соотношении эндосперма и частиц оболочки. Мука высшего качества состоит только из частиц эндосперма. Низшие сорта содержат значительное количество частиц скорлупы. Виды отличаются химическим составом, цветом, технологическими достоинствами, калорийностью, усвояемостью, биологической ценностью.

### **Степень разработанности проблемы**

Считается, что международные усилия по обогащению муки начались в 1940-х годах как средство улучшения здоровья населения Великобритании и Соединенных Штатов военного времени в пищевых рационах и нехватки альтернативных источников питательных веществ. Выбор муки для обогащения основывался на общности рациона населения военного времени, от богатых до бедных. Основным фактором перехода на обогащенную муку в Соединенных Штатах было ограничение 1942 года, согласно которому армия США могла закупать только обогащенную муку. По этой причине была создана технология обогащения состава хлебных изделий.

Ниже мы кратко опишем химический состав хлебных изделий.

Химический состав хлеба во многом зависит от условий выращивания зерна и его сорта.

Кроме того, на химический состав муки могут существенно влиять технология и условия ее производства.

Хлеб обычно содержит следующие химические вещества:

Волокна или растительные волокна. Это один из самых полезных компонентов выпечки, так как положительно влияет на процесс пищеварения.





2. Органические растительные масла и белки.
3. Моно- и дисахариды - вещества из группы углеводов, крахмалов.
4. Витамины группы А, Е, В.
5. Макроэлементы – кальций, сера, фосфор, магний, натрий.
6. Микроэлементы - цинк, железо, селен, молибден, хлор, медь, кобальт.

Пищевая ценность и калорийность хлеба и выпечки в первую очередь определяются углеводами. Следует помнить, что хлеб очень калорийный и его нельзя есть при каждом приеме пищи.

Калорийность 100 г белого хлеба составляет 266 ккал или 113 кДж, в нем содержится 50,6 г углеводов, 7,64 г белка и 3,69 г жира.

Он содержит 680 миллиграммов натрия, 100 миллиграммов калия и 2,4 грамма клетчатки. Дополнительные ингредиенты, такие как панифарин, сухой глютен, растительные загустители, амилаза или амилазолитические ферменты, могут быть добавлены для улучшения качества муки и мягкости теста.

По составу муки хлеб бывает белый (только из пшеничной муки), черный (мука содержит ржаную муку), серый (из смеси белой и ржаной муки), цельнозерновой, отрубной (смесь муки и отрубей). ), в диетическом питании используют диабетический хлеб и пресные хлебобулочные изделия.

Все полезные свойства хлебных изделий зависят от их химического состава.

Кроме того, на эти свойства хлеба влияет технология приготовления продукта.

Изделия из ржаной и цельнозерновой муки самые полезные для организма человека.

Полезные свойства ржаного и цельнозернового хлеба:

- содержит важные аминокислоты, витамины и минералы;
- в состав входит большое количество клетчатки, стимулирующей пищеварение и перистальтику кишечника;
- помогает вывести из организма токсины и продукты распада, избавляет от запоров;
- предотвращает развитие дисбактериоза за счет состава дрожжей и ферментов;
- положительно влияет на обменные процессы в организме;
- используется для профилактики сердечно-сосудистых, онкологических, желудочно-кишечных заболеваний;
- является источником железа и может применяться больными анемией, беременными женщинами, детьми и подростками в качестве профилактики дефицита железа;
- позволяет снизить уровень общего холестерина, предотвращает атеросклеротические процессы;
- рекомендуется при сахарном диабете и как компонент диеты;
- дает чувство быстрого насыщения;
- ржаной хлеб можно использовать для приготовления кваса и других блюд, и напитков;





Кроме того, лучше есть подсушенный или черствый хлеб, чем свежий, потому что он содержит меньше глютена и крахмала, не вызывает вздутие живота и расстройство желудка.

### **Обсуждения и результаты**

Повышение качества продукции является одной из актуальных задач. Повышение эффективности использования зерна и повышение качества продукции также важно для мукомольной отрасли. Технология экстракции пшеничной муки имеет многолетнюю историю и постоянно развивается. Особенно значительные изменения произошли в последние годы. Новое весовое оборудование для муки обеспечивает высокую эффективность технологических процессов и режимов. Современные принципы организации и управления процессами зерноочистительного и дробильного отделения мельниц имеют свое научное обоснование. Для решения экономических задач в нашей республике, как и во всех областях, в зерноперерабатывающей отрасли важное значение имеют производство высококачественной зерновой продукции и эффективное использование современных технологий. Перед народным хозяйством стоит задача развития техники пищевой промышленности. Производство мукомольно-крупяных продуктов для удовлетворения потребности населения в этих продуктах, совершенствования техники и технологии производства, получения из зерна высококачественных мучных изделий и обеспечения здоровья населения является одним из актуальных вопросов современности.

Кочеткова А.А. В своем исследовании он отмечает, что: Человечество потребляет хлеб и обогащенные хлебопродукты с древних времен. При этом в свое время отруби образовывались при производстве муки и считались отходами. В настоящее время изделия из пшеничной муки эффективно используются на рынке современных хлебобулочных изделий Узбекистана.

В настоящее время производители сталкиваются со следующими важными проблемами при обогащении продуктов питания микронутриентами (витаминами и минералами):

- подбор обогащающих микроэлементов;
- выбор продуктов для обогащения;
- гарантированное количество микроэлементов в обогащенных пищевых продуктах;
- изучение физико-химических свойств микроэлементов;
- расчет количества добавляемых микроэлементов;
- оценить, действительно ли продукт, обогащенный микроэлементами, эффективен и полезен.

При обогащении продукта микроэлементами необходимо учитывать количество натуральных витаминов и минералов, содержащихся в сырье, используемом при приготовлении муки, а также учитывать их потери в процессе производства и хранения. При этом следует следить за тем, чтобы количество микронутриентов, вносимых для внешнего обогащения, не уменьшалось от установленной нормы в течение срока годности продукта.



**Витаминный состав изделий из пшеничной муки**

Таблица 1

Минеральные вещества	Рекомендуемое количество (RSP), мг/сут.	Хлеб, обогащенный местным сырьем (морковь, тыква, укроп, чесночный лук)		Простой хлеб		Хлеб из муки 2 типа		Формовой хлеб из муки 1 сорта	
		%	%	%	%	%	%	%	%
Натрий	2400	567	23,6	391	16,3	353	14,7	396	16
Калий	2000	227	11,4	180	9,0	208	10,4	120	66,0
Кальций	800	21	2,6	24	3,0	23	2,9	22	2,8
Магний	400	57	14,3	39	9,8	51	12,8	25	6,3
Фосфор	1200	174	14,5	141	11,8	131	10,9	108	9,0
Железо (м)	10-12	3,6	32,7	3,37	30,6	3,24	29,5	1,86	16,9
Железо (Дж)	18- 20	3,6	18,9	3,37	17,7	3,24	17,1	1,86	9,8

При введении микроэлементов в пищевые продукты технолог должен учитывать:

- обогащающие добавки должны быть равномерно распределены по всей массе продукта;
- способ введения обогащающих добавок должен быть простым и технологичным;
- этап введения добавок должен быть обеспечен таким образом, чтобы не было технологических эффектов, приводящих к распаду и порче микроэлементов.

В нашей стране большое внимание уделяется обогащению муки и хлеба железом, лекарственной фолиевой кислотой, различными микроэлементами, чтобы в конечном итоге избавить все население, а точнее, всех матерей и детей от анемии.

В настоящее время в нашей стране постоянно ведется работа по повышению качества муки и хлебобулочных изделий, обогащению их дополнительными полезными для человека микроэлементами. В частности, в целях обеспечения здоровья населения, профилактики дефицита железа и анемии у детей и женщин мука первого сорта, производимая на мукомольных предприятиях предприятий системы, обогащается полноценными минерально-витаминными смесями.

Инициатива по обогащению продуктов питания (FFI) представляет собой государственное, частное и гражданское партнерство, которое оказывает техническую помощь правительствам, региональным органам власти, производителям продуктов питания и исполнительным агентствам в планировании, реализации и мониторинге промышленного обогащения пшеничной и кукурузной муки. помощь. Это единственная глобальная группа,



занимающаяся этими тремя широко потребляемыми злаками как средством решения глобальной проблемы дефицита витаминов и минералов.

Коста-Рика и Соединенные Штаты являются мировыми лидерами в области обогащения зерна, поскольку они являются единственными странами с законодательными требованиями по обогащению пшеничной муки, кукурузной муки и риса.

Большинство американских стран начали обогащать пшеничную и кукурузную муку несколько десятилетий назад. Мы предлагаем этим странам пересмотреть свои стандарты. Может потребоваться пересмотреть уровни витаминов и минералов, изменить используемые обогащающие соединения или добавить дополнительные питательные вещества для достижения желаемого эффекта для здоровья.

Коста-Рика, Никарагуа, Панама и Соединенные Штаты имеют обязательное обогащение риса. Кроме того, в Бразилии и Венесуэле действуют стандарты, допускающие дополнительное обогащение риса.

Пшеничная мука является основным зерном, потребляемым в этом регионе. В 1978 году Саудовская Аравия стала одной из первых стран региона, где потребовалось обогащение пшеничной муки. В 1990-х годах несколько других стран региона начали обогащать пшеничную муку при поддержке международных организаций, таких как Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ), Детский фонд Организации Объединенных Наций (ЮНИСЕФ) и Nutrition International (ранее Инициатива по микроэлементам).

Oman Flour Mills начала обогащать муку железом и фолиевой кислотой на экспериментальной основе для регионального семинара в Омане в октябре 1996 года. К моменту проведения семинара мука была успешно обогащена, и Оман стал первой страной в мире, вышедшей на национальный уровень.

### **Заключение**

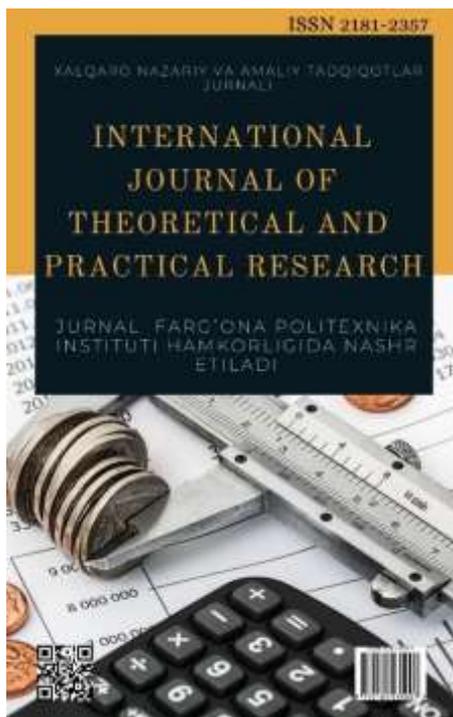
В результате данного исследования мы видим, что химический состав хлебобулочных изделий полностью изучен на территории Республики Узбекистан. В нашей стране при обогащении состава хлебобулочных изделий здоровью населения уделялось бы большое внимание, учитывая технологии и законодательство США и Омана и разрабатывая на их основе технологию обогащения. В наше время многие думают, что обогащенный хлеб полезнее, чем пшеничный. Многими учеными проводились научно-исследовательские работы по производству обогащенного хлеба, согласно проведенным исследованиям, он относится к пищевой промышленности и может быть использован в производстве обогащенных хлебобулочных изделий. В настоящее время в нашей стране постоянно ведется работа по повышению качества муки и хлебобулочных изделий, обогащению их дополнительными полезными для человека микроэлементами. В частности, в целях обеспечения здоровья населения, профилактики дефицита железа и анемии у детей и женщин мука первого сорта, производимая на мукомольных предприятиях предприятий системы, обогащается полноценными минерально-витаминными смесями.



**Список использованной литературы:**

1. Абдуллаев, Р. В. (2018). Оценка качества муки пшеничной. In *Вестник научных трудов молодых учёных, аспирантов, магистрантов и студентов ФГБОУ ВО "Горский государственный аграрный университет"* (pp. 311-314).
2. Джахангирова, Г. З., Махмудова, Д. Х., Сарболаев, Ф. Н., & Миралимова, А. И. (2021). Семена льна-перспективное сырье для повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий. *Universum: технические науки*, (5-3 (86)), 65-68.
3. Джахангирова, Г.З., Махмудова, Д.Х.(2019). Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий, — Монография, Ташкент: Ижод-принт.
4. Курпаяниди, К. И. (2022). Активизация региональной инновационной деятельности. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2(6-8), 32-42.
5. Романов, А. С., Давыденко, Н. И., Шатнюк, Л. Н., Матвеева, И. В., & Позняковский, В. М. (2005). Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность. Учеб. -справ, пособие; Новосибирск: Сиб. унив. изд-во.
6. Шелепина, Н. В. (2020). Особенности идентификации и экспертизы качества пищевых продуктов функционального назначения на основе продуктов переработки зерна бобовых культур. In *Современные аспекты изучения ассортимента, качества и безопасности товаров и услуг, представленных на потребительском рынке Орловской области* (pp. 159-180).
7. Экспертиза хлебных, макаронных и кондитерских изделий Джахангирова Г.З., Махмудова Д.Х., Гаффорханова М.А. — Ташкент: Издательско-полиграфическое объединение «Международная исламская академия Узбекистана». 2020.



**E'lon / Reklama / Advertisement****ЭЪЛОН**

**Хурматли ҳамкасабалар “Al-Ferganus” нашриёти ва “Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar jurnali” электрон журналі Ўзбекистон таълим хизматлари бозорида ўзининг фаолиятини бошлаганлигини маълум қиламиз.**

Ажойиб имкониятдан сиз биринчилар қаторида фойдаланиб илмий нашрларингизни чоп этишингиз мумкин.

“Al-Ferganus” нашриётимиз томонидан Сиз тақдим этган дарслик, ўқув қўлланма, монография ва илмий рисодаларга ISBN, Doi халқаро рақамли идентификаторларни бириктириш, уларнинг электрон замонавий андозадаги муқовалар ва ишланмаларнинг электрон макетини яратиш, нашриётда эълон қилинган ишларни электрон ахборот нашрларида жойлаштириш хизматлари кўрсатилади.

Бизнинг нашриётимизнинг бошқа нашриётлардан фарқи шундаки, тезкор ва сифатли хизмат кўрсатамиз ҳамда энг асосийси биз Сизнинг ишларингизни Алишер Навоий номидаги Ўзбекистон Миллий кутубхонаси ва Россия Миллий кутубхонаси фондларига бепул жойлашга шунингдек, Россия илмий иқтибослик индекси (РИНЦ ва E - library) платформасига, CrossRef базаларига шартнома асосида жойлаштиришга кўмаклашамиз.

“Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar jurnali” ISSN 2181-2357 электрон журналі ҳам ўз фаолиятини бошламоқда. Бизнинг журналда Ўзбекистон Республикаси Олий аттестация комиссиясининг куйидаги ихтисосликлари физика-математика, кимё, биология, геология-минералогия, техника, қишлоқ хўжалиги,





тарих, иқтисодиёт, фалсафа, филология, география, юридик, педагогика, тиббиёт санъатшунослик, архитектура, психология, социология фанлари бўйича миллий ва хорижий муаллифларнинг фанлардан эришган ютуқлари ва истиқболлари борасидаги илмий мақолалари, илмий тадқиқотлар олиб бораётган олимларнинг илмий изланишлари натижалари эълон қилинади. Электрон журнал ҳар ойда бир марта эълон қилинади.

Журналларда эълон қилинадиган ҳар бир мақолага шартнома асосида DOI (Crossref) рақами берилади.

Шунингдек, таҳририят томонидан:

- мақолаларни сифатли таржима қилиш;
- мақолаларни таҳрирлаш ва журналлар талабига мослаш;
- мақолаларга ишлов бериш;
- мақолаларни плагиатга текшириш;
- хориждаги нуфузли (Scopus, Web of sciences ва юқори импакт факторли) журналларда мақолларни сифатли ва ишончли чоп этишга кўмаклашиш хизматларини ҳам кўрсатади.

**Имкониятни бой бериб қўйманг!**

**Қуйидаги манзилларга мурожаат қилинг:**

**Электрон почта манзили: [Alferganus.ltd@gmail.com](mailto:Alferganus.ltd@gmail.com)**

**Телеграмм манзилимиз : @Alferganus\_ltd**

**Телефонлар: (97) 100-38-88**

**(91) 109-05-38**

**(97) 337-86-00**





PUBLIC IDENTIFIERS OF INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH

PUBLISHER: AL-FERGANUS LLC - UZBEKISTAN

INTERNATIONAL JOURNAL ADDRESS<sup>IJA</sup>



IJA.ZONE/16456457645

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH<sup>IJA</sup>

INTERNATIONAL ARTICLE ADDRESS<sup>IAA</sup>



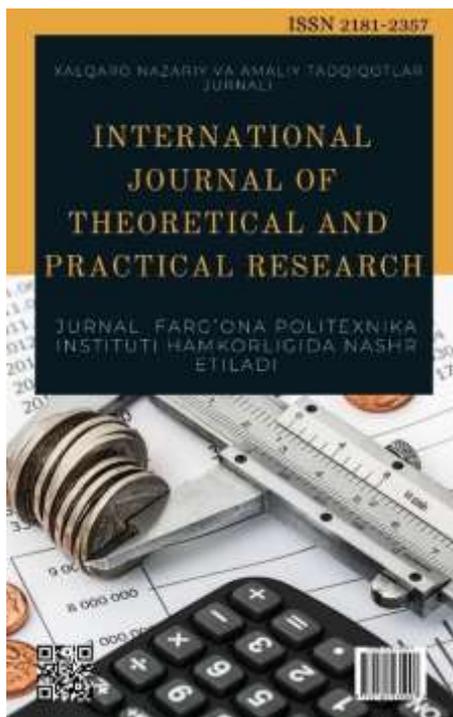
IJA.ZONE/1264564543

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH<sup>IAA</sup>





## ВНИМАНИЕ ОБЪЯВЛЕНИЕ!



Уважаемые коллеги! Сообщаем вам, что издательский дом «AL-FARGANUS» и «**Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar jurnali**»- «Международный журнал теоретических и прикладных исследований» начали свою деятельность на рынке образовательных услуг Узбекистана.

Это прекрасная возможность одним из первых опубликовать свои научные публикации. Наше издательство «AL-FARGANUS» предоставляет услуги по прикреплению международных цифровых идентификаторов ISBN, Doi к учебникам, учебным пособиям, монографиям и научным брошюрам, созданию электронных макетов их обложек и дизайнов в современной электронной форме, размещению опубликованных работ в электронные публикации.

Отличие нашего издательства от других издательств в том, что мы предоставляем быстрые и качественные услуги, а главное, бесплатно размещаем ваши работы в Национальной библиотеке Узбекистана им. Алишера Навои и оказываем помощь в размещении вашей работы в Российской национальной библиотеке, а также на платформе Российского индекса научного цитирования (РИНЦ, e-library) облегчить размещение.

Совместно с Ферганским политехническим институтом запущен проект электронного научного журнала «**Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar jurnali** - International Journal of Theoretical and Practical Research. Международный журнал теоретических и прикладных исследований».

Миссия научного электронного журнала направлена на развитие национальной и зарубежной науки, обеспечение общедоступности теоретических





позиций и практических результатов прикладных исследований. В журнале представлены следующие специальности Высшей аттестационной комиссии Республики Узбекистан по физике и математике, химии, биологии, геологии и минералогии, технике, сельскому хозяйству, истории, экономике, философии, филологии, географии, праву, педагогике, медицине, архитектуре, психологии, социологии. Журнал публикует научные статьи отечественных и зарубежных авторов о достижениях и перспективах науки, результатах научных исследований ученых, проводящих исследования. Электронный журнал издается один раз в месяц.

Каждой статье, опубликованной в журнале, на контрактной основе присваивается номер DOI (Crossref).

Также издательство оказывает услуги по:

- качественный перевод статей;
- редактирование статей и адаптация к требованиям журнала;
- обработка статей;
- проверка научных работ (статей, учебных пособий, монографий, диссертаций и др.) на плагиат статей;
- оказывает информационное обеспечение публикаций статей в престижных зарубежных журналах (Scopus, Web of Sciences и журналах с высоким импакт-фактором).

**Не упускайте возможность!**

**Пожалуйста, свяжитесь с нами:**

**Электронный адрес: [Alferganus.ltd@gmail.com](mailto:Alferganus.ltd@gmail.com)**

**Наш адрес в телеграмм: @Alferganus\_ltd**

**Телефоны: (97) 100-38-88**

**(91) 109-05-38**

**(97) 337-86-00**





PUBLIC IDENTIFIERS OF INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH

PUBLISHER: AL-FERGANUS LLC - UZBEKISTAN

INTERNATIONAL JOURNAL ADDRESS<sup>IJA</sup>



IJA.ZONE/16456457645

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH<sup>IJA</sup>

INTERNATIONAL ARTICLE ADDRESS<sup>IAA</sup>



IJA.ZONE/1264564543

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH<sup>IAA</sup>



License type supported CC: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0)



2021-06-22 00:02:38



O'zbekiston Respublikasi  
Prezidenti  
Administratsiyasi  
huzuridagi Axborot  
va ommaviy  
kommunikatsiyalar  
agentligi

№ 7430-3360-d0e2-4e5b-8cf1-9914-2923  
Hujjat yaratilgan sana: 2021-06-22  
Ariza raqami: 32087634

Hujjat berilgan: ОБЩЕСТВО С ОГРАНИЧЕННОЙ  
ОТВЕТСТВЕННОСТЬЮ "AL-FERGANUS"  
Qabul qiluvchining identifikatsiya raqami: 308291417

Ommaviy axborot vositasi davlat ro'yxatidan o'tkazilganligi to'g'risida  
**GUVOHNOMA**

№ 1189

**Nomi:** "Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar"

**Tarqatish shakli:** jurnal

**Til(lar)i:** o'zbek, rus, ingliz

**Muassis(lar)i:** "AL-FERGANUS" mas'uliyati cheklangan jamiyat

**Ixtisoslashuvi:** fan sohalaridagi ilmiy nashr

**Tahririyat manzili:** 150100, Farg'ona viloyati, Farg'ona shahar, Mustaqillik ko'chasi, 42-uy

**Tarqatish hududi:** O'zbekiston Respublikasi hamda belgilangan tartibda chet davlatlarga

**Berilgan sanasi:** 17-06-2021

**Ro'yxatdan o'tkazuvchi organ rahbari:** Xodjayev Asadjon Azatbekovich

Mazkur hujjat Vazirlar Mahkamasining 2017 yil 15 sentyabrdagi 728-son qarori bilan tasdiqlangan O'zbekiston Respublikasi Yagona interaktiv davlat xizmatlari portali to'g'risidagi nizomga muvofiq shakllantirilgan elektron hujjatning nusxasi hisoblanadi. Elektron hujjatning nusxasida ko'rsatilgan ma'lumotlar to'g'riligini tekshirish uchun [repo.gov.uz](http://repo.gov.uz) veb-saytiga o'ting va elektron hujjatning noyob raqamini kiriting yoki mobil telefon yordamida QR-kodni skaner qiling. Diqqat! Vazirlar Mahkamasining 2017 yil 15 sentyabrdagi 728-son qaroriga muvofiq elektron hujjatlardagi ma'lumotlar qonuniy hisoblanadi. Davlat organlariga Yagona portalda shakllantirilgan elektron hujjatlarning nusxalarini qabul qilishni rad etishlari qat'iy taqiqlangan.

9103





Our publications

Bizning nashrlarimiz

Наши издания



**Kurpayanidi K.I.,**

Issues of innovation and innovation management in the context of economic transformation: monograph / Kurpayanidi K.I., edited by M.A.Ikramov. - Fergana polytechnic institute. AL-FERGANUS, 2022. – 280 p.  
**ISBN 978-9943-8579-2-6**



DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7220693>



**Курпаяниди К.И.,  
Муминова Э.А.**

Основы экономических знаний. Учебное пособие. Для неэкономических направлений бакалавриата высших образовательных учреждений /К.И.Курпаяниди, Э.А.Муминова - Ферганский политехнический институт. Фергана: AL-FERGANUS, 2022.-280 с.



**ISBN: 978-9943-7707-9-9**

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6880920>





МАДАМИНОВ Ж.З.

Бўлажак муҳандисларнинг лойиҳалаш  
компетенцияларини компьютер графикаси  
воситасида ривожлантириш методикаси

Монография



Фарғона - AL - FERGANUS - 2022

**Мадаминов Ж.З.**

Бўлажак  
муҳандисларнинг  
лойиҳалаш  
компетенцияларини  
компьютер графикаси  
воситасида  
ривожлантириш  
методикаси: Монография /  
Мадаминов Ж.З. - Фарғона  
политехника институти.  
Фарғона, AL-FERGANUS,  
2022. – 150 б.

**ISBN: 978-9943-8579-0-2**

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7060384>



МОНОГРАФИЯ

САНОАТ МАХСУЛОТЛАРИ  
ЭКСПОРТИНИНГ ТАШКИЛИЙ-  
ИҚТИСОДИЙ МЕХАНИЗМЛАРИНИ  
ТАКОМИЛЛАШТИРИШ

ФАРҒОНА ВИЛОЯТИ САНОАТ ТАРМОҒИ МИСОЛИДА

К.И. Курпаяниди, А.А. Илёсов

Fergana - AL - FERGANUS - 2022

Курпаяниди К. И.,  
Илёсов А.А. Саноат  
махсулотлари  
экспортининг ташкилий-  
иқтисодий  
механизмларини  
такомиллаштириш  
(Фарғона вилояти саноат  
тармоғи мисолида):  
монография / Курпаяниди  
К. И., Илёсов А.А.; М. А.  
Икрамов тахрир остида. -  
Фарғона политехника  
институти. AL-  
FERGANUS, 2022. – 184 б.

**ISBN 978-9943-7707-5-1**

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6618980>





Э.Т.Мамуров, А.М.Гафуров

CAD/CAM/CAE ТИЗИМЛАРИДА  
ЛОЙИХАЛАШ АСОСЛАРИ

Дарслик

Фарғона - AL - FERGANUS - 2022

**Мамуров Э.Т., Гафуров А.М. CAD/CAM/CAE тизимларида лойиҳалаш асослари. Дарслик /Э.Т.Мамуров, А.М.Гафуров – Фарғона: AL-FERGANUS, 2022.- 200 б.**

**ISBN 978-9943-7706-9-0**

*Ўзбекистон Республикаси Олий ва ўрта махсус таълим вазирлиги ҳузуридаги Олий, ўрта махсус ва профессионал таълим йўналишлари бўйича ўқув-услубий бирлашмалар фаолиятини Мувофиқлаштирувчи кенгаш томонидан дарслик сифатида тавсия этилган. (2022 йил 9 сентябр №302-сонли буйруқ).*



E.T.Mamurov, Yu.Yu.Xusanov,  
S.M.Yusupov

**Mexatronika asoslari**

Дарслик

Фарғона - AL - FERGANUS - 2022

**Mamurov E.T., Xusanov Yu.Yu., Yusupov S.M. Mexatronika asoslari. Darslik/ - E.T.Mamurov, Yu.Yu.Xusanov, S.M.Yusupov - Farg'ona: AL-FERGANUS, 2022. 280 b.**

**ISBN 978-9943-7707-1-3**

*Ўзбекистон Республикаси Олий ва о'рта maxsus ta'lim vazirligi huzuridagi Oliy, o'rta maxsus va professional ta'lim yo'nalishlari bo'yicha o'quv-uslubiy birlashmalar faoliyatini Muvofiqlashtiruvchi kengash tomonidan darslik sifatida tavsiya etilgan. (2022 yil 9 sentyabr №302-sonli buyruq).*





E.T.Mamurov, S.M.Yusupov,  
Yu.Yu.Xusanov

**YO'NALISHGA KIRISH**

Darslik

Farg'ona - AL - FERGANUS - 2022

**Mamurov E.T., Yusupov S.M., Xusanov Yu.Yu.**

Yo'nalishga kirish. Darslik /  
E.T.Mamurov,  
S.M.Yusupov,  
Yu.Yu.Xusanov - Farg'ona:  
AL-FERGANUS, 2022.-  
150 b.

**ISBN 978-9943-7707-0-6**

*O'zbekiston Respublikasi Oliy va o'rta maxsus ta'lim vazirligi huzuridagi Oliy, o'rta maxsus va professional ta'lim yo'nalishlari bo'yicha o'quv-uslubiy birlashmalar faoliyatini Muvofiqlashtiruvchi kengash tomonidan darslik sifatida tavsiya etilgan. (2022 yil 9 sentyabr №302-sonli buyruq).*

**MANAGEMENT OF INNOVATIVE ACTIVITIES OF BUSINESS ENTITIES IN INDUSTRY**

MONOGRAPH



K.I. KURPAYANIDI D.E. MAMUROV



Fergana - AL - FERGANUS - 2022

**Kurpayanidi K.I., Mamurov D.E.**  
**Management of innovative activity of business entities in industry: monograph /**  
Kurpayanidi K.I., Mamurov D.E.; edited by M.A.Ikramov. - Fergana polytechnic institute. AL-FERGANUS, 2022. – 200 p.  
**ISBN: 978-9943-7707-3-7**



DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6475830>





Муминова Э.А.,  
Хонкелдиева К.Р.

Тўқимачилик саноати кластерлари  
фаолиятида бошқарув механизмларини  
такомиллаштириш

Монография



Фарғона - AL - FERGANUS - 2022

**Муминова Э.А.,  
Хонкелдиева К.Р.  
Тўқимачилик саноати  
кластерлари  
фаолиятида бошқарув  
механизмларини  
такомиллаштириш**

**[Матн]: монография  
/Э.А.Муминова,  
К.Р.Хонкелдиева.-**

**Фарғона политехника  
институти. Фарғона: AL-  
FERGANUS, 2022.-166 б.**

**ISBN: 978-9943-7707-7-5**



**DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6759902>**



РАХМОНАЗАРОВ П.Й.

Худудларнинг иқтисодий - экологик  
тизимларини бошқариш самарадорлигини  
ошириш

Монография



Фарғона - AL - FERGANUS - 2022

**Рахмоназаров П.Й.  
Худудларнинг  
иқтисодий - экологик  
тизимларини бошқариш  
самарадорлигини**

**ошириш: монография /  
Рахмоназаров П.Й. -  
Фарғона политехника  
институти. AL-  
FERGANUS, 2022. – 170 б.**

**ISBN 978-9943-7707-6-8**



**DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.6750455>**





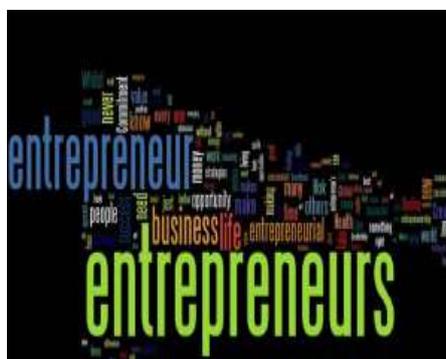
**Ashurov, M. S.** Sanoat korxonalarida risklarni boshqarish mexanizmini takomillashtirish strategiyalari. Monografiya. Farg'ona: Al-Ferganus, 2022.- 120 b.

Ashurov Maxammadjon Sotvoldievich

Sanoat korxonalarida risklarni boshqarish mexanizmini takomillashtirish strategiyalari  
Monografiya



Farg'ona - AL - FERGANUS - 2022



**Abdullaev A.M.,  
Kurpayanidi K. I.,  
Khudaykulov A. S.** Institutional transformation of the business sector. Monograph. Fergana "AL-FERGANUS", 2021. - 180 p.



A.M. Abdullaev, K.I. Kurpayanidi,  
A.Sh. Khudaykulov

INSTITUTIONAL TRANSFORMATION OF THE  
ENTREPRENEURIAL SECTOR

Monograph



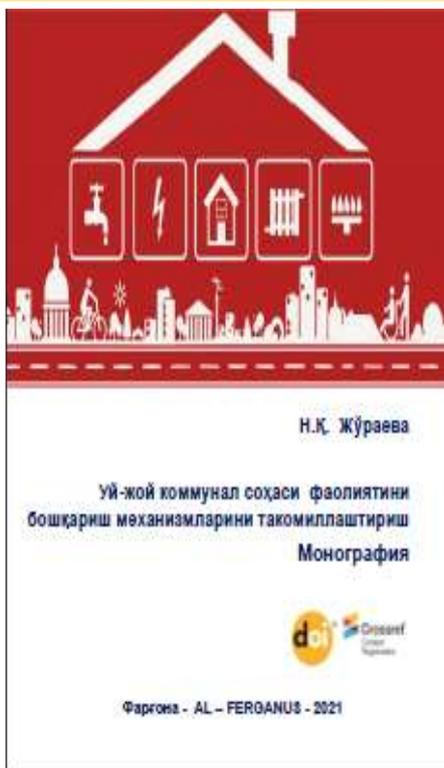
Fergana - AL - FERGANUS - 2021

ISBN: 978-9943-7189-9-9

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5457089>





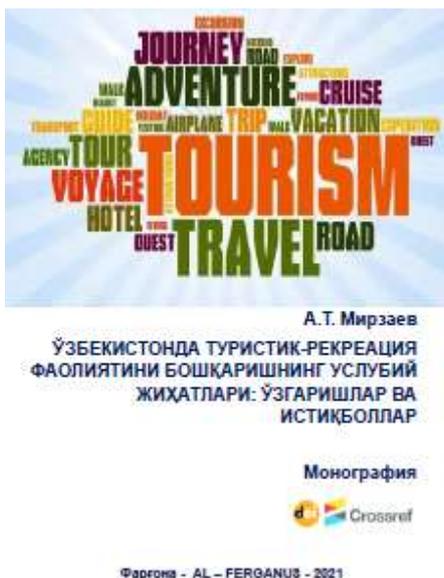


**Жўраева, Н.Қ.** Уй-жой коммунал соҳаси фаолиятини бошқариш механизмларини такомиллаштириш. Монография. - Фарғона: Al-Ferganus, 2021.- 140 б.



**ISBN: 978-9943-7189-8-2**

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5335878>



**Mirzaev, A.T.** Methodological aspects of tourism and recreational activity management in Uzbekistan: changes and prospects: Monograph /Mirzaev A.T.; ed G. Sh. Khankeldiyeva - Fergana: Al-Ferganus, 2021.- 174 p.



**ISBN: 978-9943-7706-3-8**

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5722700>





Э.А.Муминова

ТЎҚИМАЧИЛИК САНОАТИ КОРХОНАЛАРИДА  
КОРПОРАТИВ БОШҚАРУВНИ ИННОВАЦИОН  
ПАРАДИГМАСИ: МЕТОДОЛОГИЯ, ТАЖРИБА  
ВА РИВОЖЛАНИШ ИСТИҚБОЛЛАРИ

Монография



Фарғона - AL - FERGANUS - 2021

**Муминова, Е.А.**  
Innovative paradigm of corporate governance at textile enterprises: methodology, experience and development prospects: monograph /Муминова Е.А.; ed. G. Sh. Khankeldiyeva - Fergana: Al-Ferganus, 2021.- 160 p.

**ISBN: 978-9943-7706-1-4**



DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5676091>



Н.М. Набиева

Хизмат кўрсатиш корхоналарини ривожлантиришнинг маркетинг стратегиясини ишлаб чиқиш

Монография



Фарғона - AL - FERGANUS - 2021

**Набиева, Н.М.** Хизмат кўрсатиш корхоналарини ривожлантиришнинг маркетинг стратегиясини ишлаб чиқиш. Монография. - Фарғона: Al-Ferganus, 2021.- 162 б.

**ISBN: 978-9943-7189-7-5**





DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5230368>



О.С.Назарматов

ТЎҚИМАЧИЛИК САНОАТИ КОРХОНАЛАРИДА  
ИННОВАЦИОН ЖАРАЁНЛАРНИ БОШҚАРИШ  
УСЛУБИЁТИНИ ТАКОМИЛЛАШТИРИШ

Монография



Фарғона - AL - FERGANUS - 2021

**Nazarmatov, O.S.**  
Improving the methodology of management of innovative processes in the enterprises of the textile industry. Monograph. - Fergana: Al-Ferganus, 2021.- 200 p.



ISBN: 978-9943-7706-2-1

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5675967>



UBAYDULLAYEV M.M.

G'O'ZADA DEFOLIATSIYA O'TKAZISHNING  
MAQBUL ME'YOR VA MUDDATLARI

Monografiya



Фарғона - AL - FERGANUS - 2021

**Ubaydullayev M.M.**  
G'o'zada defoliatsiya o'tkazishning maqbul me'yor va muddatlari. Monografiya. /q.x.f.d., professor F.J. Teshayev muharrirligi ostida. Farg'ona: Al-Ferganus, 2021. – 160 b.



ISBN: 978-9943-7706-6-9

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5722721>



