

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.Turabdjano, 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>



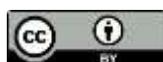
TOGETHER WE REACH THE GOAL  
SJIF 2022: 5,962

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

***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>**





QR-Article

*Citation:*

Sattarova, B. N., Maxmudova, A.A. (2022). Classification of confectionery products based on the commodity nomenclature of foreign economic activity. *SJ International journal of theoretical and practical research*, 2 (10), 152-159.

Sattarova, B. N., Maxmudova, A.A. (2022). Classification of confectionery products based on the commodity nomenclature of foreign economic activity. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2 (10), 152-159.

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

**Sattarova, Barnoxon**  
*Associate Professor of the "Food  
Technology" Department,  
Ferghana Polytechnic Institute*

**Maxmudova, Aziza**  
*Master student  
Fergana Polytechnic Institute*

UDC 664.682.4

## CLASSIFICATION OF CONFECTIONERY PRODUCTS BASED ON THE COMMODITY NOMENCLATURE OF FOREIGN ECONOMIC ACTIVITY

**Abstract.** *This article talks about the classification, assortment, quality indicators of confectionery products, requirements for their storage and marking.*

**Keywords:** *confectionery products, marshmallows, candies, chocolate, honey, starch, halva, caramel.*

**Саттарова Барнохан Набиевна**

*Доцент,  
Кафедра «Технологии пищевых продуктов»,  
Ферганский политехнический институт*

**Махмудова Азиза Алишер кизи**

*Магистрант  
Ферганский политехнический институт*

## КЛАССИФИКАЦИЯ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ ТОВАРНОЙ НОМЕНКЛАТУРЫ ВНЕШНЕЭКОНОМИЧЕСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

**Аннотация.** *В данной статье говорится о классификации, ассортименте, показателях качества кондитерских изделий, требованиях к их хранению и маркировке.*





**Ключевые слова:** кондитерские изделия, ТИФ ТН, зефир, конфеты, шоколад, мед, крахмал, халва, карамель.

**Sattarova Barnoxon Nabiyevna**

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

**Maxmudova Aziza Alisher qizi**

*Magistrant  
Farg'ona politexnika instituti*

## QANDOLAT MAHSULOTLARINING TIF TN ASOSIDA TASNIFLANISHI

**Annotatsiya.** Ushbu maqolada qandolat mahsulotlarining tasniflanishi, assortimenti, sifat ko'rsatkichlari, ularni saqlash va markirovkalashga qo'yiladigan talablar to'g'risida so'z boradi.

**Kalit so'zlar:** qandolat mahsulotlari, TIF TN, zefir, konfetlar, shokolad, asal, krahmал, holva, karamel.

### Введение

В соответствии с письмом Высшей аттестационной комиссии при Кабинете Министров Республики Узбекистан от 9 июля 1997 года № 01-84/0917, решением Комитета науки и техники Республики Узбекистан № № 14 от 15 июля 1997 г. в области химико-технических наук данная специальность включена в «Номенклатуру специальностей научных работников» «Классификация товаров по химическому составу и Тема «аттестации» введена с кодом 02.00.22 (сейчас 02.00.09). 02.00.09 - Специальность «Классификация и сертификация товаров по химическому составу» является новой наукой в области химии, входит в систему химических наук и предназначена для присуждения ученых степеней и ученых званий в области химии, техники и фармацевтические науки.

По данной специальности планируется проведение химико-технологических исследований, а также экономических исследований, таких как исследование состава, экстракции, происхождения, структуры, органолептических и физико-химических показателей веществ в связи с классификацией и сертификацией товаров. по ТИФ ТН. 02.00.09 - «Классификация и сертификация товаров по химическому составу» исследует проблемы присвоения кодовых номеров и выдачи сертификатов в международном ТН ВЭД на основании химического состава, химико-физических и других свойств товаров.

### Анализ и результаты

Кондитерские изделия – калорийный пищевой продукт, содержащий сахар, ароматный, вкусный и приятный на вид.

Помимо сахара, в качестве сырья для производства кондитерских изделий используют крахмальную патоку, мед, сырье из различных плодов и ягод (мезга,





пюре, припасы, подварки и др.), различную муку, крахмал, молоко и молочные продукты, яйца, масла, какао-продукты, ядра орехов, кофе, пищевые кислоты, ароматизаторы, желе, пенообразователи и др.

Кондитерские изделия принято делить на 2 класса:

**А.** Сахаристые кондитерские изделия. Имеют следующие ассортиментные группы: карамель, конфеты, шоколад и какао-продукты, фруктово-ягодные кондитерские изделия, мармелад, пастила, зефир, холва, ирис, восточные сладости и др.;

**Б.** Кондитерские изделия на мучной основе. Ассортиментные группы этих изделий включают: печенье, торты, пироги, кексы, рулеты, вафли и др.

Рассмотрим описание некоторых видов кондитерских изделий на сахарной основе.

*Карамель* содержит 76-90% углеводов, 01-10% жиров, 0,1-1,8% белков, это кондитерский продукт, состоящий из различных минеральных веществ. Показатели качества карамели определяются ее пищевой и биологической ценностью, органолептическими, физико-химическими свойствами и безопасностью. Карамельки расфасованы в декоративные этикетки и помещены в коробки или целлофановые коробки разного размера. Срок годности карамелек от 6 месяцев до 1 года. Конфеты более мягкие по сравнению с карамелью по структуре, изготавливаются путем добавления белковых продуктов, фруктово-ягодных полуфабрикатов, витаминов с целью повышения ее биологической силы. Конфеты делятся на различные ассортиментные группы по виду производства: насыпные, фруктово-ягодные, ликерные, грильяжные, сливочные, сухофруктовые и другие разновидности. Конфеты упаковывают в художественно оформленные бумажные этикетки и укладывают на картонные или деревянные подносы разного размера. Конфеты при комнатной температуре в чистых, сухих, хорошо проветриваемых помещениях.

Хранить при температуре 18°C, относительной влажности 75% до 4 месяцев.

*Ирис* разновидность молочных конфет. По рецептуре производства ирис имеет молочный, ореховый и желатиновый ассортимент. Ирисы заворачивают в бумажные этикетки и укладывают в картонные или деревянные ящики, как карамельки и конфеты. Срок хранения ирисов от 2 до 6 месяцев.

*Шоколад* в настоящее время производится на основе какао-продуктов и сахарной пудры. Для придания ему другого вкуса добавляют молочные продукты, орехи, кофе, вафли, виноград, ванилин и другие вкусовые продукты. Ассортимент шоколада определяется видом компонентов в его составе, массой, формой и другими параметрами шоколада. Какао-продукты, составляющие основную часть шоколада, получают из какао-бобов, представляющих собой семена какао-дерева, произрастающего в жарком и влажном климате. Шоколад классифицируется двумя способами: по форме и размеру, а также по составу и способу обработки. В ассортименте шоколад в виде простого, десертного, взбитого (пориша), нежного, белого, диабетического, пастообразного. Фольга и бумажные этикетки используются для упаковки шоколадных конфет. Условия их хранения должны





быть такими же, как у карамели и леденцов. Шоколад имеет срок годности от 1 до 6 месяцев.

*Холва* — слоеное тесто, приготовленное путем смешивания обжаренных семян грецкого ореха с карамельной массой. По составу различают следующие виды халвы: кунжутная, арахисовая, ореховая, фисташковая, смешанная. В продаже халву можно купить расфасованной, иногда отмеренной разным весом.

Имеются различные виды фруктово-ягодных кондитерских изделий, в том числе мармелад, пастила, варенье, повидло, повидло. Так как основными компонентами этих продуктов являются фрукты и ягоды и сахар, ярко проявляются натуральные аромато-вкусовые характеристики.

В маркировку упаковок всех видов кондитерских изделий на сахарной основе, рассмотренных выше, должна быть включена следующая информация:

- Название и адрес производителя;
- Наименование кондитерского изделия;
- товарный знак производителя;
- Вес нетто;
- Сроки изготовления;
- Стандартный символ;
- Энергетическая и пищевая ценность продукта;

Наименование, адрес и товарный знак производителя на лотках, на которые укладываются данные кондитерские изделия; название продукта; масса нетто и брутто; время изготовления; Употребить до; должен быть стандартный знак.

Он является основным компонентом мучных кондитерских изделий, и такие изделия обладают высокой пищевой ценностью. Технологические процессы изготовления мучных кондитерских изделий осуществляются в результате приготовления теста, формования, выпечки, охлаждения, упаковки. Различают следующие ассортиментные группы данного вида кондитерских изделий: печенье, галеты, блины, вафли, торты, пирожные, кексы и др. В качестве основных показателей качества мучных кондитерских изделий важными описательными признаками служат такие показатели, как их пищевая ценность, форма, художественное оформление. Упаковка такой продукции обычно осуществляется с использованием бумажных или картонных коробок. Например, печенье, галеты и вафли заворачивают в художественно оформленную бумагу, а торты, пироги и кексы помещают в отдельные картонные коробки. Требования к их маркировке такие же, как и к маркировке кондитерских изделий на сахарной основе. А вот при хранении мучных кондитерских изделий сроки меньше. Например, печенье, пряники и вафли хранятся от 15 дней до 3 месяцев, а торты и пироги хранятся в холодильниках от 6 до 120 часов при температуре воздуха 0-6°C.

Согласно ТН ВЭД, изделия кондитерские на сахарной основе классифицируются в 17 группе 1704 товарной позиции IV раздела, 18 группе в 1801-1806 товарных позициях, 20 группе в 2007 товарной позиции, муке кондитерские изделия на основе 19 группы товарной позиции 1905.

***Сахар, его ассортимент, показатели качества и требования к его упаковке, хранению и маркировке.***





Сахар загружается продуктами, которые легко усваиваются организмом. Сахар представляет собой сахарозу в виде чистой воды. Это еда, приготовленная из сахарной свеклы или сахарного тростника. Производство сахара в двух формах, то есть сахарной пудры и белого сахара. Сахарная свекла обрабатывается горячей водой в диффузионном барабане для получения сахарной пудры. Содержание сахарозы 16-18%. Полученный порошок охлаждают, снимают с сит, разделяют на сорта по кристаллам и упаковывают в мешки.

Белый сахар – продукт, полученный путем дальнейшей переработки сахара с целью увеличения содержания сахарозы до 99,9%. В повседневном потреблении белый сахар обычно используется в прессованном (рафинированном) виде. Доступен следующий ассортимент белого сахара:

- Сахар прессованный твердый белый, расфасованный в картонные коробки;
- Сахар белый прессованный быстрорастворимый, расфасованный в бумажные коробки;
- Сахарная пудра, расфасованная в мешки и пакеты;
- Сахароза, приготовленная для шампанских вин;
- Сахарная пудра рафинированного очень тонкого помола.

Уровень качества сахарной пудры и белого сахара определяют по таким показателям, как их цвет, запах, вкус, дисперсность, влажность. Цвет сахарной пудры и белого сахара белый, желтоватый, без пятен, без посторонних примесей, запах и вкус сладкие, без посторонних запахов, сухие, кристаллы не соединяются в крупные камни, влажность 0,14%. в сахарной пудре, в белом сахаре должно быть 0,1-0,3%. Сахарная пудра перед поступлением в продажу упаковывается в бумажные или полиэтиленовые пакеты или пакеты со специальной маркировкой. Белый сахар фасуют в ящики и пачки массой 1-1,5 кг. Тара и упаковка должны быть маркированы и на ней должна быть указана следующая информация:

- Название продукта;
- Название и адрес производителя, упаковщика, экспортера и импортера;
- Название страны изготовления и происхождения;
- Вес нетто продукта;
- товарный знак производителя;
- Пищевая ценность продукта;
- Условия и время хранения;
- Информация о сертификации.

Эта же информация написана на этикетках, прикрепленных к мешкам с сахаром. Также будет снят манипулятивный знак «Беречь от влаги». Фасованный сахар и белый сахар хранят в складских помещениях, свободных от других материалов, при температуре воздуха не выше 40°C и относительной влажности не более 70%.

Сахар, полученный из сахарной свеклы и сахарного тростника, классифицируется по товарным позициям 1701-1703 в группе 17 раздела IV согласно ТИФ ТН УзР.

***Виды меда и требования к его упаковке, хранению и маркировке.***





Мед – продукт цветочного нектара, сброженного с помощью пчел, обладает лечебно-профилактическими и бактерицидными свойствами, а также высокой энергетической ценностью. Мед представляет собой бело-желтую, коричневую, сладкую и ароматную массу с различной консистенцией и размером кристаллов. Натуральный мед бывает трех видов: цветочный, капельный и смешанный. Мед из цветов производится пчелами из цветочного нектара. Такой мед делится на монофлорный, т. е. из нектара одного цветка, и полифлорный, т. е. из нектара нескольких цветков. Капельный мёд – продукт, собираемый пчёлами с листьев и стеблей растений. Капающий мед — сладкий густой продукт, выделяемый различными насекомыми, питающимися соком растений. Этот вид меда падает на листья и стебли растений.

Купажированный мед изготавливается из цветов и капельного меда. В состав меда входят глюкоза и фруктоза, их количество составляет 65-80%. Кроме того, мед содержит 15-25% воды, органические кислоты, небольшое количество белка, витамины, ароматизаторы и красители. Обычно также употребляют искусственный мед. Искусственный мёд производится из сахара и очень похож на натуральный мёд. Для его приготовления в сахарный сироп добавляют лимон или молочную кислоту, смесь нагревают и сгущают. Искусственный мед можно использовать как основное сырье при приготовлении различных кондитерских изделий. Для хранения меда обычно используют деревянные бочки, стальные емкости, железные банки, покрытые пищевым лаком, стеклянные, керамические емкости, ящики из полимерных материалов. Этикетки, наклеиваемые на поверхность или крышку тары для упаковки меда, содержат следующую информацию:

- Название продукта и товарный знак;
- Адрес предприятия производителя, упаковщика, экспортера, импортера;
- Место происхождения и название страны;
- натуральный или искусственный характер продукта;
- Год сбора меда;
- Вес нетто;
- Пищевая ценность, условия хранения;
- Информация о сертификации.

Мед, расфасованный в тару, хранят в закрытых помещениях при температуре не выше 20°C и относительной влажности 75%. Срок годности натурального меда – 2 года, искусственного – 3 месяца со дня изготовления.

Согласно ТН ВЭД мед натуральный классифицируется в 4 группу I раздела по товарной позиции 0409, а мед искусственный - в 17 группу IV раздела по коду 1702 90 600 0.

### ***Крахмал и крахмалопродукты, требования к их упаковке, хранению и маркировке.***

Крахмал широко используется в кондитерской, пищевой промышленности (при производстве мороженого, хлебобулочных изделий, колбасных изделий), а также в медицине и парфюмерной промышленности. Из него изготавливают различные крахмальные продукты – патоку, глюкозу, декстрин, кухонные сиропы. Крахмал содержится в больших количествах в корнях зерновых продуктов и





продуктах растительного происхождения. По химическому составу крахмал представляет собой сложный углевод. По производству существует следующий ассортимент крахмала:

1. Картофельный крахмал;
2. Кукурузный крахмал;
3. Крахмал пшеничный;
4. Рисовый крахмал;
5. Крахмал амилопектиновый;
6. Модифицированный крахмал.

Как было сказано выше, в результате переработки крахмала получают различные продукты из крахмала - искусственное саго, модифицированный крахмал, патоку, глюкозу, мальтодекстрины.

Саго представляет собой крупу в форме круглой бутылки, которая при нагревании расширяется и не теряет своей формы. В тропических странах натуральный саго получают из саговых пальм. Искусственное саго производится из кукурузного и картофельного крахмала.

Модифицированный крахмал представляет собой продукт, полученный путем обработки крахмала для придания желаемых свойств.

Патока представляет собой разновидность необработанного крахмала, состоящего из смеси глюкозы, малитозы и декстринов. Этот продукт представляет собой сладкий, бесцветный или желтоватый жидкий сироп.

Качество крахмала и крахмалопродуктов определяют по таким признакам, как их цвет, внешний вид, влажность, отсутствие посторонних примесей. Крахмал и крахмалопродукты фасуют в тканевые, бумажные, полиэтиленовые пакеты. Бумажные этикетки и бирки используются для маркировки расфасованного крахмала и крахмалопродуктов. Они должны включать следующую информацию:

- Название производителя, адрес и товарный знак;
- Название продукта;
- Тип, масса нетто;
- Сроки изготовления;
- Стандартный символ;
- Информация о сертификации.

Крахмал и крахмалопродукты хранят в чистых, хорошо проветриваемых, не содержащих вредителей складских помещениях при температуре воздуха 10°C и относительной влажности не более 75%. Срок годности крахмала и крахмалопродуктов составляет 2 года для картофельного и кукурузного крахмала, 1 год для пшеничного крахмала. Все виды крахмала классифицируются по ТН ВЭД в 11 группу II раздела, 1108 товарной позиции, а крахмальные продукты классифицируются в 1903 товарной позиции 19 группы IV раздела.

### **Заключение**

При осуществлении внешнеэкономических связей, то есть в процессе экспорта и импорта товаров, каждый товар систематически классифицируется по международным кодовым номерам на основе номенклатуры внешнеэкономической деятельности на основе согласованной системы.



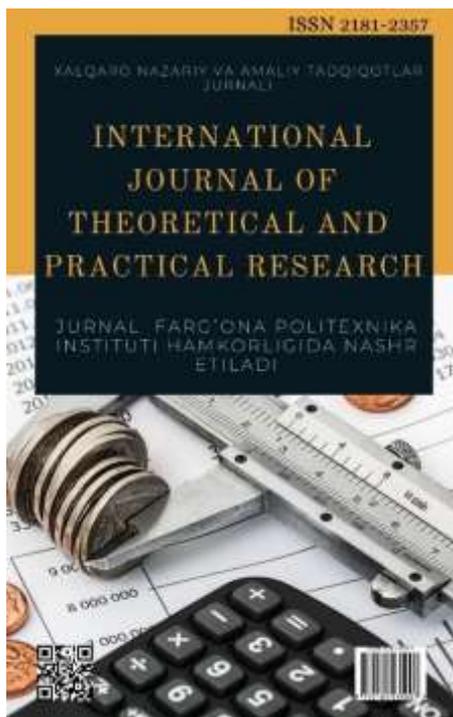


Заслуживают внимания научные работы, проводимые учеными нашей республики в этой области. Наука о классификации и сертификации товаров по их химическому составу зародилась в Узбекистане изобретателем и рационализатором, доктором химических и юридических наук, профессором И.Р.Аскарковым и академиком Т.Т.Ризкиевым. Благодаря практическому внедрению новой науки правильное присвоение товарам международных кодовых номеров на основании их химического состава дает большие экономические выгоды.

### Список использованной литературы:

1. Kurpayanidi, K.I. (2018). The typology of factors of increasing the innovative activity of enterprise entrepreneurs in the industry. ISJ Theoretical & Applied Science, 10 (66), 1-11. SoI: <http://s-o-i.org/1.1/TAS-10-66-1> Doi: <https://dx.doi.org/10.15863/TAS.2018.10.66.1>
2. Зеленев, Д. С. (2021). *Классификация товаров по Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Евразийского экономического союза*. ООО ДиректМедиа.
3. Иванова, Ю. Ю. (2019). Особенности классификации кондитерских изделий по ТН ВЭД ЕАЭС. In *Актуальные проблемы таможенного дела: идентификация, классификация и безопасность товаров* (pp. 138-142).
4. Каримкулов, К. М., & Рустамович, Х. У. (2020). Вопросы оптимизации характеристики автотранспортных средств по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности. *Universum: технические науки*, (6-2 (75)), 16-23.
5. Каримкулов, К. М., Узоков, И. Э., & Абдурахманова, А. Д. (2020). Классификация и исследование пищевых продуктов методом газожидкостной хроматографии. *Universum: технические науки*, (11-1 (80)), 13-20.
6. Качанова, Л. С., & Ананьева, А. К. (2022). Методы анализа и оценки рисков таможенной логистики. *Столыпинский вестник*, 4(2), 917-929.
7. Криштафович, Д. В., & Бронникова, А. Р. (2021). Проблемы классификации многокомпонентных пищевых продуктов в таможенных целях. *Вестник Российской таможенной академии*, (1 (54)), 62-70.
8. Курпаяниди, К.И. (2022). Божхона иши. Дарслик. Фарғона, Al-Ferganus.
9. Курпаяниди, К. И. (2022). Активизация региональной инновационной деятельности. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2(6-8), 32-42.
10. Непарко, М. В., Маркова, В. В., & Ворначева, М. С. (2018). Особенности классификации готовых пищевых продуктов в ТН ВЭД. *Современные научные исследования и разработки*, 3(4), 108-111.
11. Содикова, М. Р., Мурзаев, Р. К., Мирсагатова, М. А., Абдумавлянова, М. К., & Таджиходжаев, З. А. (2021). Совершенствование классификационной группировки исследуемых химических продуктов по товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности. *Universum: технические науки*, (12-5 (93)), 56-59.



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

**Хурматли ҳамкасабалар “Al-Ferganus” нашриёти ва “Xalqaro nazariy va amaliy tadqiqotlar jurnali” электрон журнали 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 журнали 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>



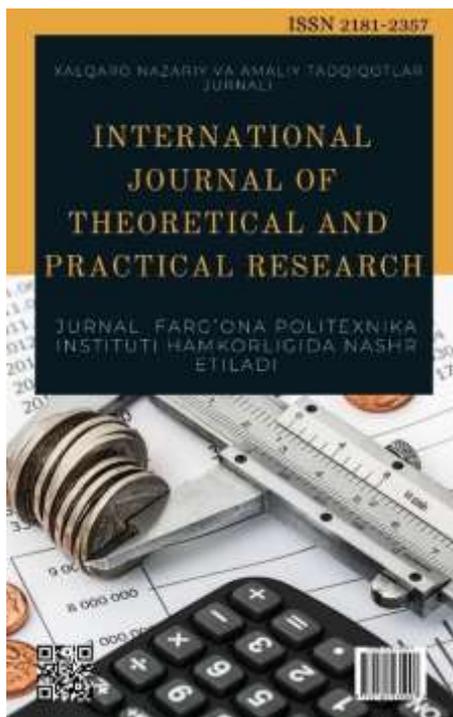
IJA.ZONE/1264564543

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>





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>



**Курпаяниди К. И., Илёсов А.А.** Саноат маҳсулотлари 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 TIZIMLARIDA  
LOYIXALASH ASOSLARI

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>





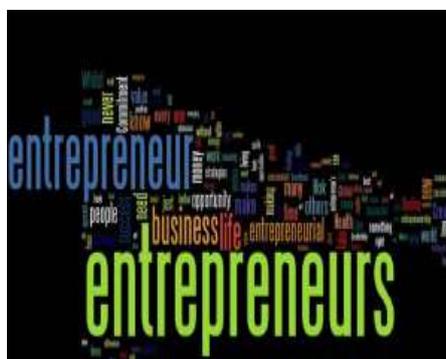
**Ashurov, M. S.** Sanoat korxonalarida risklarni boshqarish mexanizmini takomillashtirish strategiyalari. Monografiya. Farg'ona: Al-Ferganus, 2022.- 120 b.

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



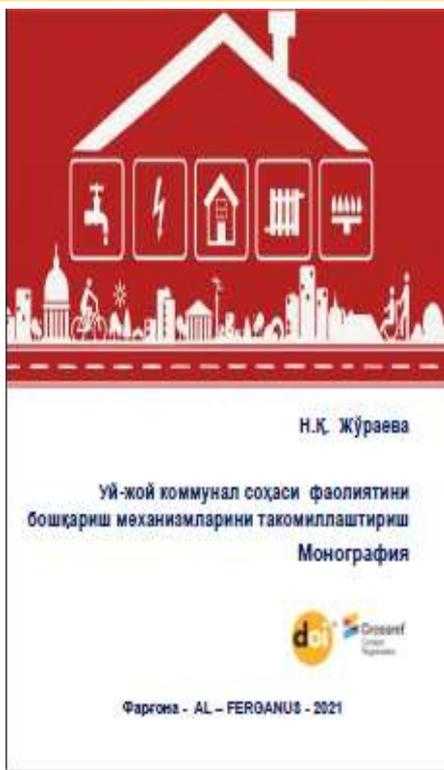
Fergana - AL - FERGANUS - 2021

ISBN: 978-9943-7189-9-9

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





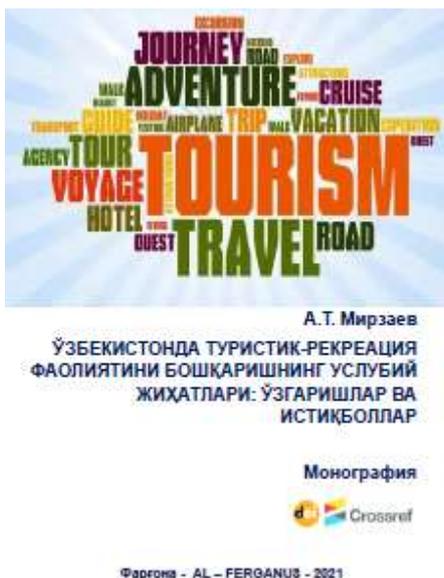


**Жўраева, Н.Қ.** Уй-жой коммунал соҳаси фаолиятини бошқариш механизмларини такомиллаштириш. Монография. - Фарғона: Al-Ferganus, 2021.- 140 б.



**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 /Muminova E.A.; 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>



