

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



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



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



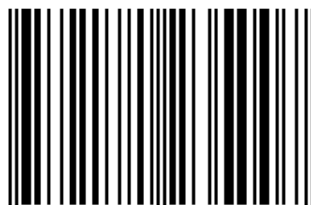
License type supported CC: Attribution 4.0 International (CC BY 4.0).

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



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

- Advertisement* 184
Our publications 191

QR CODE of this issue of the magazine

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





International journal of
theoretical and practical
research

Scientific Journal

Year: 2022 Issue: 10

Volume: 2

Published:

31.10.2022

<http://alferganus.uz>

QR-Article



Citation:

Sattorova, B., Ismoilova, F. (2022). Comparison of different types of ice cream and their chemical composition. *SJ International journal of theoretical and practical research*, 2 (10), 160-166.

Sattorova, B., Ismoilova, F. (2022). Comparison of different types of ice cream and their chemical composition. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2 (10), 160-166.

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

Sattorova, Barnokhon
*Associate professor of the
„Food technology” Department,
Ferghana Polytechnic Institute*

Ismoilova, Farangiz
*Master student
Ferghana Polytechnic Institute*

UDC 664.682.4

COMPARISON OF DIFFERENT TYPES OF ICE CREAM AND THEIR CHEMICAL COMPOSITION

Abstract. *Ice cream is a cool dessert loved by everyone. Its composition is getting richer day by day depending on the type of ice cream. The chemical composition of ice cream contains elements that are very useful for the human body. Because the main raw material for making ice cream is dairy products. This article also talks about the types of ice cream, differences in their chemical composition, and methods of enriching its composition.*

Keywords: *Kit-Kat with cream, filler, waffle, fruit, chocolate, emulsifiers, stabilizers, chronic diseases, gastritis, atherosclerosis and caries.*

Sattarova Barnoxon Nabiyevna
*«Oziq-ovqat texnologiyasi» kafedrası dotsenti,
Farg‘ona politexnika instituti*

Ismoilova Farangiz Erkinovna
*Magistrant
Farg‘ona politexnika instituti*

MUZQAYMOQNING TURLARI VA ULARNING KIMYOVIIY TARKIBIDAGI XILMA-XILLIKNI TAQQOSLASH





Аннотация. *Muzqaymoq barchaning sevib iste'mol qiladigan salqin shirinligidir. Uning tarkibi ham muzqaymoqning turiga qarab kundan kunga boyib bormoqda. Muzqaymoqning kimyoviy tarkibida inson organizmi uchun juda foydali hisoblanadigan elementlar mavjud. Chunki muzqaymoq tayyorlashda asosiy xomashyo sut mahsulotidir. Ushbu maqolada ham muzqaymoqning turlari, ularning kimyoviy tarkibidagi farqlar va uning tarkibini boyitish usullari haqida so'z boradi.*

Калит so'zlar: *qaymoqli, plombir, vaflili Kit-Kat, mevali, shokaladli, emulsifikatorlar, stabilizatorlar, surunkali kasalliklar, gastrit, ateroskleroz va kariyes*

Саттарова Барнохан Набиевна

Доцент

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

Исмоилова Фарангиз Эркиновна

Магистрант

Ферганский политехнический институт

СРАВНЕНИЕ РАЗНЫХ ВИДОВ МОРОЖЕНОГО И ИХ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА

Аннотация. *Мороженое – это крутой десерт, любимый всеми. Его состав становится богаче день ото дня в зависимости от вида мороженого. Химический состав мороженого содержит очень полезные для организма человека элементы. Потому что основным сырьем для приготовления мороженого являются молочные продукты. В этой статье также рассказывается о видах мороженого, различиях в их химическом составе и способах обогащения его состава.*

Ключевые слова: *Kit-Kat со сливками, наполнитель, вафли, фрукты, шоколад, эмульгаторы, стабилизаторы, хронические заболевания, гастрит, атеросклероз и кариес.*

Введение

Мороженое – продукт, богатый молоком, а значит, содержащий лактоферрин и цитокины. Эти вещества положительно влияют на наше здоровье, улучшая иммунную систему. Мороженое содержит около сотни ценных для организма веществ: более 20 белковых аминокислот, около 25 различных жирных кислот, около 30 минеральных солей, важные для обмена веществ ферменты, а также более 20 различных витаминов, фосфор для роста костей, магний. . , содержит калий и железо. Основным сырьем для всех производителей мороженого является молоко. В зависимости от вида приготавливаемого мороженого молочные продукты могут быть разными. Это обезжиренное или подслащенное молоко, масло, сливки, сыворотка и сухие молочные продукты. Затем в ход идут растительные масла, сахар, стабилизаторы, эмульгаторы, ароматические вещества, глазурь какао-масло, какао-порошок, растительное масло, сахар и сухое молоко и различные добавки.





Не все такое сырье полезно для организма. Мороженое, обогащенное вышеперечисленными ароматизаторами, красителями, стабилизаторами, ингредиентами и ароматическими веществами, создает негативные ситуации. Потому что такие добавки улучшают качество продукта и обогащают организм ненатуральными продуктами. В результате это вызывает развитие в организме уже имеющихся хронических заболеваний и появление симптомов новых болезней. Безусловно, желательно использовать для производства мороженого натуральные продукты. Приготовление мороженого в домашних условиях из натуральных продуктов дает положительные результаты для нашего организма. Упаковка и хранение мороженого также требует особого внимания.

Анализ и результаты

Оборудование, оборудование и упаковочные материалы для производства мороженого в Узбекистане оставались проблемой. Но сейчас такие проблемы решаются и производство мороженого становится популярным в наши дни. Увеличение потребности в потреблении мороженого является причиной обогащения его качества, видов, состава и появления различных нововведений. Это толчок к производству продукции по современным технологиям. Существуют разные уровни воздействия мороженого на организм, и они заключаются в следующем.

- Мороженое способствует выработке серотонина, известного как «гормон счастья». Поэтому небольшая порция сладостей дарит людям прекрасное настроение.

- Продукт хорошо влияет на перистальтику кишечника и микрофлору. Он очень полезен при запорах, диарее, улучшает работу желудка.

- Некоторые врачи советуют частое употребление мороженого тем, кто постоянно болеет простудными заболеваниями. Польза холодного десерта в том, что он укрепляет слабое горло.

В каких случаях стоит отказаться от мороженого?

Запрещено есть мороженое при язве желудка и хроническом гастрите. Если человек часто болеет респираторными заболеваниями, не рекомендуется есть мороженое.

Факторы, запрещающие мороженое:

1. В мороженом может быть много сахара, поэтому оно запрещено людям с диабетом.

2. Если у человека повышен уровень холестерина, продукты на основе животных жиров запрещены. Некоторые замороженные продукты, включая мороженое.

3. Не рекомендуется употреблять мороженое со вкусом лимона, клубники и другими ароматическими добавками. Они содержат много искусственных веществ.

4. Мороженое может вызвать кратковременную головную боль. Если мы обратимся к статистике, то узнаем, что при употреблении мороженого у 1/3 людей возникают головные боли. Это связано с очень быстрым снижением температуры





тела: сосуды сужаются, тем самым ограничивается приток крови к мозгу, что вызывает головную боль.

Если на мороженом наблюдается холодный лед, значит, не были приняты необходимые меры по хранению продукта. Глазурь на мороженом — это сигнал не покупать и не потреблять продукт.

Какое мороженое лучше?

Большинство диетологов не рекомендуют есть мороженое с такими вкусами, как лимон, клубника и т.д. Эти ароматические добавки не являются натуральными, они очень вредны для организма, поэтому белое или просто шоколадное мороженое полезнее.

Инструкция против мороженого

Людам с нарушением функции почек не рекомендуется употребление замороженных сладких продуктов и холодных блюд и напитков. Мороженое может вызвать головную боль, что связано с сужением мозговых сосудов из-за очень резкого падения температуры тела, за счет чего уменьшается приток крови к мозгу, что приводит к возникновению боли.

Людам с ишемической болезнью сердца, атеросклерозом и кариесом следует очень редко есть мороженое или вообще отказаться от него.

Чтобы устранить эти и подобные проблемы, мне нужно обратить особое внимание на состав мороженого. Обогащение состава мороженого различными витаминами, минералами, полезными и натуральными фруктовыми соками и рядом качественных продуктов обязательно положительно скажется на здоровье человека.

Обсуждения

По данным Госкомстата, в январе-июне 2022 года Узбекистан получит от зарубежных стран 3,2 миллиона долларов США. Импортировано 747 тонн мороженого и продуктов из мороженого на сумму USD. Импорт мороженого и продуктов из мороженого увеличился на 254 тонны по сравнению с соответствующим периодом прошлого года. Страны с наибольшей долей импорта мороженого и продуктов из мороженого за последние 6 месяцев:

Россия - 475 тонн

Казахстан - 203 тонны

Кыргызская Республика - 18 тонн

Литва - 18 тонн

Беларусь - 17,4 тонны

Франция - 14,2 тонны

В 2021 году в Узбекистане произведено 10,9 (2441) тыс. тонн мороженого.

В недавнем исследовании случай-контроль, опубликованном в 2020 году, исследователи из китайского Университета Сунь Ятсена оценили влияние потребления витамина D, кальция и молочного мороженого на риск колоректального рака в провинции Гуандун, Китай. Данные для анализа были получены от 2380 пациентов с колоректальным раком и 2389 человек из контрольной группы того же пола и возраста, включенных в исследование в период с июля 2010 года по декабрь 2018 года.





Исследование показало, что более высокое потребление витамина D и кальция с пищей снижает риск колоректального рака на 52–43% соответственно. Исследователи обнаружили, что у людей, которые ели много молочных продуктов и мороженого, риск колоректального рака был на 61% ниже, чем у тех, кто редко ел молочные продукты и мороженое. Кроме того, у тех, кто пил молоко и ел мороженое, риск колоректального рака снижался на 48 процентов по сравнению с теми, кто его не употреблял.

Виды мороженого

В мире насчитывается более 700 видов мороженого, и у каждого из них есть своя история. На сегодняшний день существует множество видов мороженого, отличающихся по составу, технологии приготовления и вкусу. Способ приготовления мороженого со сливками появился в 16 веке. Его изобрели во Флоренции во дворце правивших в то время городом Медичи, а секрет приготовления сливочного мороженого долгое время держался в секрете. В те времена приготовление этого замечательного десерта требовало много времени и кропотливого труда. Спустя 100 лет Нэнси Джонсон создала первую мороженицу, а в 1851 году Джейкоб Фассел создал первую машину для взбивания и замораживания сливок. Палочка от эскимо была изобретена в 1905 году Фрэнком Эпперсоном.

Водопровод был изобретен во Франции во второй половине 19 века. Основные продукты для изготовления начинок следующие. Молоко, сливочное масло, сахар, сухое обезжиренное молоко, вода, какао-порошок, обработанный эмульгаторами и стабилизаторами (моно- и диглицериды, гуаровая камедь, камедь рожкового дерева, каррагинан), натуральный ароматизатор ванили, вафли: пшеничная мука, кукурузный крахмал, рапсовое масло, сахар, соевый лецитин, пищевая сода, пшеничная клетчатка, соль. Я также использовал следующие продукты, чтобы сделать мороженое водопроводчика в домашних условиях.

1 стакан жирного молока,

5 столовых ложек сахара (75 г),

1 столовая ложка ванильного сахара,

1 стакан свежих сливок 9%, (200 мл 2 стакана жирных сливок 35%, 4 яичных желтка. Все эти продукты я перемешивала 30 минут до появления однородной массы и выдерживала в холодильнике 65 минут. Вкусное и сладкое мороженое появилось. Воздух – основной компонент приготовления мороженого, именно воздух придает мороженому мягкость и вкус, иначе мороженое будет твердым как камень.

Вафельное мороженое стало традицией в начале прошлого века. Идея продавать мороженое в рожках из вафель была представлена в кулинарной книге Агнес Маршалл, изданной в 1888 году. Необходимые продукты для приготовления КитКат с вафлями следующие. Для вафель: вода, мука, сахар, картофельный крахмал, сухое молоко, соль для выпечки, пальмовое масло и для мороженого: сыворотка, заменитель сухого молока для молочного жира, глюкоза, кокосовое масло, сахар, кукурузный крахмал, стабилизатор, эмульгатор, ароматизатор, патока, какао, лактоза и яйца необходимы.





Ответить на вопрос, сколько калорий в шоколадном мороженом, сложно – многое зависит от состава. Средний вариант приравнивается к сливочному мороженому и отличается только наличием какао, поэтому они имеют небольшую разницу в калорийности. Вышеуказанные виды мороженого отличаются способами приготовления и продуктами, используемыми для их приготовления. Вот почему их химический состав и энергия, которую они генерируют, отличаются друг от друга. Давайте посмотрим на это в таблице ниже.

Таблица 1 Химический состав мороженого

Тип мороженого	Белки	Масла	Углеводы	Кк калорий в 100 граммах
1. Сливочное клубничное мороженое	3,8 %	8 %	20,9%	165 кк
2. Вафельное мороженое Kit-Kat	3,2%	3,5%	21,3%	126 кк
3. Наполнитель для мороженого	5,2%	18%	19,9%	259 кк
4. Фруктовое мороженое	3,8%	2,8%	22,2%	128 кк

Значение и проблемы некоторых продуктов в химическом составе мороженого.

Молоко и сливки, составляющие основу мороженого, содержат L-триптофан, полезное и успокаивающее вещество, успокаивающее нервы, помогающее успокоить нервную систему, побороть бессонницу и улучшить настроение. Мороженое обеспечивает организм калием, магнием, железом, фосфором и кальцием.

Заключение

Мы всегда должны помнить о важности умеренного употребления мороженого, кроме того, ученые разработали такой безвредный и даже лечебный вид лечения, как мороженое, полезное для тех, кто хочет похудеть.

Есть категория людей, которые убеждены, что мороженое полезно и едят его в больших количествах, а другие, наоборот, считают, что продукт вреден для организма, так как содержит много сахара и калорий, но они до сих пор устоять перед деликатесом не могут. Исследования показали, что мороженое, как и большинство продуктов, имеет одновременно и пользу, и вред. Мороженое можно есть и диабетикам, потому что жиры в продукте замедляют скорость всасывания глюкозы в кровь.

Подсластитель на основе фруктозы — отличный вариант для диабетиков. Диабетикам лучше есть мороженое со сливками, так как в нем больше жира,





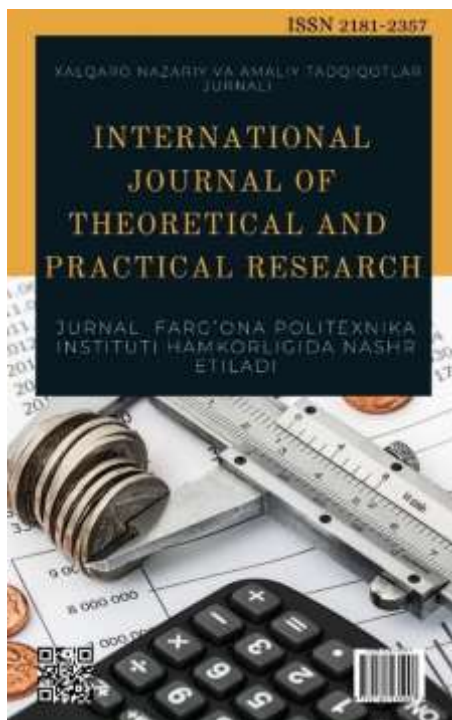
который не дает сахару быстро всасываться в кровь. Замороженный фруктовый сок полезен только тем, у кого гипогликемия.

В заключение надо сказать, что при употреблении мороженого необходимо особое внимание обращать на его норму и вид мороженого. Особенно для пищевых продуктов, потребляемых маленькими детьми. Основываясь на знаниях и навыках, которые я приобрел при написании этой статьи, я попробовал способы приготовления мороженого в домашних условиях. Я обогатил свои будущие цели другим направлением и поставил перед собой цель наладить технологию производства мороженого.

Список использованной литературы:

1. Singo, T. M., & Beswa, D. (2019). Effect of roselle extracts on the selected quality characteristics of ice cream. *International Journal of Food Properties*, 22(1), 42-53.
2. Pankiewicz, U., Góral, M., Kozłowicz, K., & Góral, D. (2020). Application of pulsed electric field in production of ice cream enriched with probiotic bacteria (*L. rhamnosus* B 442) containing intracellular calcium ions. *Journal of Food Engineering*, 275, 109876.
3. Kurpayanidi, K. I. Management of innovative activities of business entities in industry / K. I. Kurpayanidi, D. E. Mamurov : AL-FERGANUS, 2022. – 200 p. – ISBN 978-9943-7707-3-7. – DOI 10.5281/zenodo.6475830. – EDN LFTZCB.
4. Королев, И. А., Творогова, А. А., & Ситникова, П. Б. (2021). Совершенствование расчетного метода определения криоскопической температуры смесей для мороженого функциональной направленности. *Пищевые системы*, 4(3), 164-171.
5. Курпаяниди, К. И. (2022). Вопросы разработки стратегии инвестиционной политики в условиях институциональной трансформации. *Nazariy va amaliy tadqiqotlar xalqaro jurnali*, 2(3), 7-23.
6. Машникова, У. Я., & Тарабанова, Е. В. (2019). Исследование влияния фракций фульвогумата на качественные показатели мороженого. In *Проблемы биологии, зоотехнии и биотехнологии* (pp. 55-59).
7. Самофалова, Л. А., & Симоненкова, А. П. (2004). Эмульсии растительного молока для производства мороженого. *Пищевая промышленность*, (6), 88-89.
8. Тарабанова, Е. В., Гаптар, С. Л., & Ворожейкина, Н. Г. (2017). Исследование влияния биоактивных растительных компонентов на качественные показатели мороженого. In *Роль аграрной науки в устойчивом развитии сельских территорий* (pp. 308-313).
9. Удалова, Л. П., & Понамарева, В. Е. (2013). Методические подходы к разработке новых продуктов питания. *Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов*, (4), 53-59.
10. Фролова, М. А. (2020). Сравнительная характеристика мороженого из натуральных сливок и мороженого с растительными жирами. *Молодежь и наука*, (12).



**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 рисолаларга ISBN, Doi ҳалқаро 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

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^{IJA}



IJA.ZONE/16456457645

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH^{IJA}

INTERNATIONAL ARTICLE ADDRESS^{IAA}



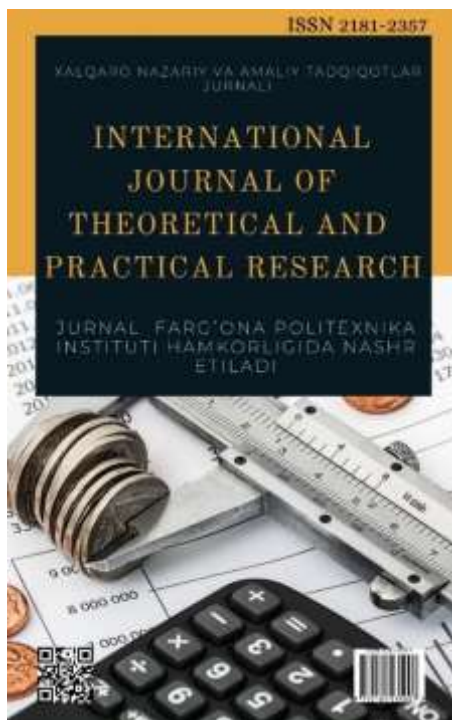
IJA.ZONE/1264564543

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH^{IAA}





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

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^{IJA}



IJA.ZONE/16456457645

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH^{IJA}

INTERNATIONAL ARTICLE ADDRESS^{IAA}



IJA.ZONE/1264564543

INTERNATIONAL JOURNAL OF THEORETICAL AND PRACTICAL RESEARCH^{IAA}



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 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>





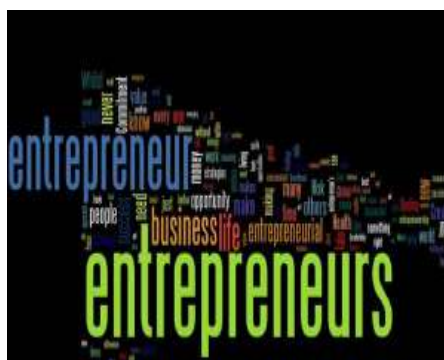
Ashurov, M. S. Sanoat korxonalarida risklarni boshqarish mexanizmini takomillashtirish strategiyalari. Monografiya. Farg'ona: Al-Ferganus, 2022.- 120 b.

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>





M.S. Ashurov,
K.I. Kurpayanidi

RAQOBATBARDOSH MILLIY INNOVATSIYA
TIZIMINI SHAKLLANTIRISH
MUAMMOLARI VA YECHIMLARI

Monografiya



Farg'ona - AL - FERGANUS - 2021

**Ashurov, M.S.,
Kurpayanidi, K.I.**
Problems and solutions for
the formation of a
competitive national
innovation system.
Monograph. Edited by
Doctor of Economics,
Professor Ikramov M.A.,
Fergana: Al-Ferganus,
2021.- 102 p.
ISBN: 978-9943-7706-0-7



DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5676027>



ASHUROV M.S., SHAKIROVA Yu. S.

EKOLOGIK MUAMMOLAR VA ULARNI HAL
QILISHDA EKOLOGIK MENEJMENTNING
STRATEGIK YO'NALISHLARI

Monografiya



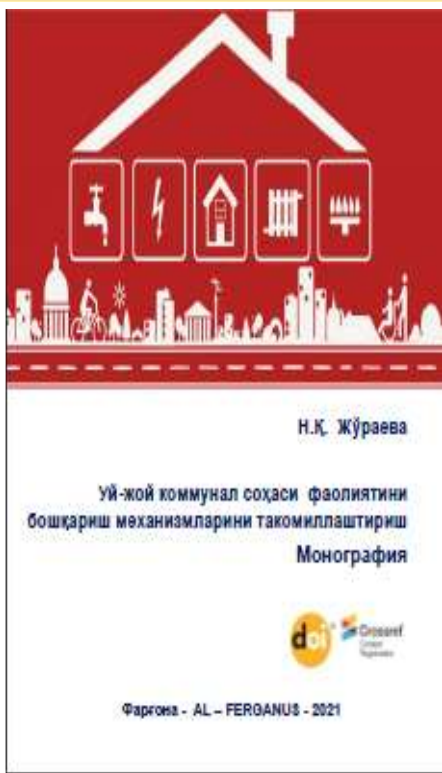
Farg'ona - AL - FERGANUS - 2021

**Ashurov M.S., Shakirova
Yu.S.**
Environmental
problems and strategic
directions of environmental
management in their
solution. Monograph. Edited
by Doctor of Economics,
Professor Ikramov M.A.,
Fergana: Al-Ferganus,
2021.- 160 p.
ISBN: 978-9943-7706-4-5



DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.5722678>





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

ТУҚИМАЧИЛИК 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>



