



ISSN 2091-5187

СЕРВИС

№4

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ
ЖУРНАЛ

2025



СЕРВИС

ИЛМИЙ-АМАЛИЙ ЖУРНАЛ 2025 йил, 4-сони

Муассис: Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти

Ўзбекистон Матбуот ва ахборот агентлиги томонидан 2008 йил 31 декабрда
0561-рақам билан рўйхатга олинган.

ЎзР ОАК Риёсатининг 19.03.2017 й., 239/5-сонли қарори билан эътироф этилган

**Тахририят ижодий
жамоаси:**

Бош муҳаррир:

и.ф.д., проф. М.Э.Пўлатов

Бош муҳаррир

ўринбосари:

и.ф.н., проф. Д.Х.Асланова

Масъул котиб:

и.ф.д., проф. М.Қ.Пардаев

Муҳаррирлар:

и.ф.д., доцент Ф.А.Сафаров

PhD, доцент И.М.Пардаева

PhD, И.Ш.Эрназарова

Техник муҳаррир:

и.ф.н., проф. А.Н.Холиқулов

Корректор:

PhD, доц. С.А.Бабаназарова

Саҳифаловчи:

PhD Х.Н.Очилова

1 йилда 4 маротаба

чоп этилади.

Ўзбекистон худудида

тарқатилади.

Тахририят манзили:

140100, Самарқанд шаҳар,

Амир Темур кўчаси, 9-уй,

тел.: +998(66)233-28-38,

+998(97)913-74-40

факс: +998(366)231-12-53

эл.почта:

samisiservis@mail.ru

Тахририят кенгаши раиси:

М.Э.Пўлатов – Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти ректори, и.ф.д., профессор

Тахририят кенгаши раиси ўринбосари:

Д.Х.Асланова – СамИСИ илмий ишлар ва инновациялар бўйича проректори, и.ф.н., профессор

Тахрир кенгаши аъзолари:

Б.А.Бегалов – Ўзбекистон Республикаси Президенти ҳузуридаги Статистика агентлиги директори, и.ф.д., профессор

М.Қ.Пардаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.К.Ғоибназаров – и.ф.д., профессор.

М.М.Мухаммедов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Д.Р.Зайналов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

О.М.Муртазаев – ТДИУ СФ директори, и.ф.д., проф.

М.Р.Болтабаев – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Р.Х.Эргашев – ҚарМИИ профессори, и.ф.д.

И.С.Тўхлиев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

К.Б.Уразов – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Қ.Ж.Мирзаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.И.Исроилов – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Г.М.Шодиева – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Б.Абдукаримов – СамИСИ профессори, и.ф.н.

Р.Қобилов – Самарқанд вилояти ҳокими ўринбосари

С.Н.Тошназаров – СамИСИ профессори, и.ф.д.

Р.Н.Нормахматов – СамИСИ профессори, т.ф.д.

А.Бектемиров – СамИСИ профессори, и.ф.д.

О.М.Пардаев – СамИСИ профессори, и.ф.д.

М.Т.Алимова – СамИСИ профессори, и.ф.д.

З.Дж. Адилова – ТДИУ профессори, и.ф.д.

Ш.О.Қувондиқов – СамИСИ профессори в.б., иқтисод фанлари доктори

Л.Н.Халикова – СамИСИ профессори, DSc

Ф.А.Сафаров – СамИСИ доценти, DSc

А.М.Каримова – СамИСИ профессори в.б., DSc

И.Б.Маттиев – СамИСИ профессори, DSc

МУНДАРИЖА:

НАЗАРИЯ ВА МЕТОДОЛОГИЯ	
Саидахроп Саидахмедович Фуломов, Мамаюнус Қаршибоевич Пардаев, Мунаввархон Хаётовна Мухитдинова, Дилшод Субонкулович Пардаев Таълим сифати ва самарадорлигини оширишга қаратилган сунъий интеллектдан Янги Ўзбекистонни шакллантиришда фойдаланиш имкониятлари	5
Умар Худайбердиев Ўзаро манфаатли ҳамкорлик – иқтисодий ривожланишнинг муҳим омили	11
Соҳибназар Каримов “Авесто” жамият тараққиётининг иқтисодий мезонлари ҳақида	14
РАҚАМЛИ ВА ИННОВАЦИОН ИҚТИСОДИЁТ	
Abdumalik Bektemirov Яшил иқтисодиёт шароитида инсон капиталини ривожлантириш: стратегик ёндашувлар ва барқарор ўсиш омиллари	19
Fazilat Esirgarpovna Jomonqulova, Nodir Rasulovich Zaynalov, Shohrux Djurabekovich Abdurasulov Korxonaning ERP axborot tizimini yaratishda xavfsizlik elementlari haqida	22
Мохигул Эркиновна Ахтамова Управление информационно-экономических систем цифровизации бизнеса и перспективы её развития в Республике Узбекистан	26
Abdumalik Bektemirov, Bekzod Muxiddin o‘g‘li Abduvaliyev Qurilishda investitsion va innovatsion faollikni oshirishning dolzarb masalalari	31
Қаюм Ҳамраевич Собиров Табиий қор-ёмғир суви ресурсидан оқилона фойдаланиш орқали мамлакатни сув танқислигидан сақлаб қолиш омиллари	34
Ashur Ali Rustam o‘g‘li Latipov, Abdulxofiz Jamshid o‘g‘li Hamrayev Sun‘iy intellekt yordamida xodimlarning mehnat samaradorligini monitoring qilish	42
Дилрабо Шермоновна Тухтамишева Рақамли технологиялар ёрдамида таълим муассасаларида ўқув сифатини юксалтириш йўналишлари	46
САНОАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ	
Рузибой Нормакматов, Уктам Абдуғани ўғли Абдурайимов Озиқ-овқат маҳсулотларида кофеин миқдори, аҳамияти ҳамда хусусиятлари	51
Фарида Абдухалимовна Ахмеджанова Структурные особенности тканей как фактор формирования потребительских свойств текстильных изделий	54
Jamshidjon Sadullaevich Urazov Improving economic partnerships in the dairy value chain	59
Ruziboy Normaxmatov, Akram Gafurov, Oqila Satimbayeva, Xurmo – makro va mikroelementlarga boy mujizaviy mevadir	62
ТАДБИРКОРЛИК, МЕХНАТ, БАНДЛИК ВА КАМБАҒАЛЛИКНИ ҚИСҚАРТИРИШ	
Rustam Tohir o‘g‘li Murodov, Pхom Achilovich Usmonov Qurilish obyektlarini loyihalashtirish jarayonining xususiyatlari	65
ХИЗМАТ КўРСАТИШ ВА СЕРВИС	
Обид Мамаюнусович Пардаев Коммунал хизматлар самарадорлигини оширишга таъсир этувчи омиллар ва уларни аниқлаш йўллари	69

САНОАТ ВА ҚИШЛОҚ ХЎЖАЛИГИ

Рузибой Нормухоматов – СамИСИ профессори, т.ф.д.

Уктам Абдуғани ўғли Абдурайимов – СамИСИ катта ўқитувчиси

ОЗИҚ-ОВҚАТ МАҲСУЛОТЛАРИДА КОФЕИН МИҚДОРИ, АҲАМИЯТИ ҲАМДА ХУСУСИЯТЛАРИ

Аннотация. Мазкур мақолада озиқ-овқат маҳсулотлари таркибида кофеин моддасининг миқдори, унинг инсон организми учун қандай фойда келтириши, шунингдек уни керагидан ортиқча истеъмол қилиш қандай хавфлар туғдириши мумкинлиги ҳақида атрофлича маълумотлар келтирилади. Шунингдек, кофеин истеъмоли бўйича тавсиялар ҳам берилган.

Калит сўзлар: озиқ-овқат, қаҳва, шоколад, чой, какао-кукуни, кола ичимлиги, кофеин.

Кириш. Сўнгги йилларда дунё бўйича ёшлар орасида таркибида кофеин бўлган ичимликларни доимий равишда истеъмол қилиш ошиб бораётганлиги кузатилмоқда. 1977 йилдан бошлаб ёш болалар ва ўсмирлар орасида кофеин истеъмол қилувчилар сони 70% га кўпайган(1).

Кофеин озиқ-овқат маҳсулотларининг энг кўп тарқалган фармокологик фаол компонент ҳисобланиб, биринчи навбатда ҳар хил ичимликлар таркибида кенг кенг истеъмол қилинади. Шу сабабли биз мазкур мақолада кофеиннинг озиқ-овқат маҳсулотларидаги миқдори, унинг инсон организми учун қандай фойда келтириши, шунингдек кофеинни керагидан ортиқча истеъмол қилиш қандай хавф туғдириши мумкинлиги ҳақида фикр-мулоҳазаларимизни келтирамиз.

Мавзуга оид адабиётлар таҳлили. Кофеиннинг хоссаларини ўрганиш тарихи немис фармацевти Фридрих Франц билан боғлиқдир. Франц ўзининг тадқиқотлари асосида кофеиннинг структурасини аниқлади. Шунингдек Франц томонидан кофеиннинг бошқа шакли теофиллин ҳам очилди. Ундан бронхиал астма ва нафас йўллари касалликларини даволашда кенг қўлланилади.

Олимлар орасида эса биринчилардан бўлиб Френсис Айнен ва Льюис Робинсонлар кофеин бўйича тадқиқот ишларини олиб бордилар. Инглиз химиги Франсис Айкен 1821 йилда қаҳвадан кофеин ажратиш олишга муяссар бўлди. Шунингдек, Америка химиги Л.Робинсон ва британия химиги А.Энерсларнинг кофеинни ажратиш олиш усулларини ҳам бу соҳада муҳим аҳамият касб этди. Улар кофеинни иссиқ сув ёрдамида экстракция қилиш усулини ишлаб чиқдилар. Шу тарихи кофеиннинг тарихи қаҳва ўсимлигининг тарихий номи билан чамбарчарс боғлиқдир.

Бу борада Собик Иттифоқда илмий-тадқиқот ишларини олиб борган олимлар қаторига И.П.Павлов, И.Сеченов, С.Федеров, Н.Амосов сингари олимлар ҳисобланади. Бугунги кунда Россия Федерациясида кофеин ва унинг хоссалари бўйича иш олиб бораётган олимлар қаторига Т.Г.Иванова, В.А.Хандожко, С.Бесароб, Р.А.Зайнулин ва бошқаларни киритиш мумкин.

Тадқиқот методологияси. Мавзу юзасидан илмий-тадқиқот ишларини олиб боришда қиёсий таҳлил, иқтисодий-статистик таҳлил, тизимли ёндашув каби тадқиқот усуллардан фойдаланилди.

Таҳлил ва натижалар. Бизга маълумки, бугунги кунда биз истеъмол қилаётган озиқ-овқат маҳсулотлари таркибида инсон организми учун жуда зарур бўлган турли хил физиологик фаол моддалар учрайди. Уларсиз инсоннинг тўла қонли ҳаётини тасаввур қилиш қийин. Ана шундай физиологик фаол моддалар қаторига кофеин моддасини ҳам киритиш мумкин.

Лекин кофеинни ҳам керагидан ортиқча истеъмол қилиш инсон саломатлигига салбий таъсир кўрсатади. Шу сабабли ҳам соғлигига бефарқ бўлмаган ҳар бир киши кофеин қайси маҳсулотларда ва қанча миқдорда учраши ҳақида ҳам маълумотларга эга

бўлиши керак. Шу сабабли қуйидаги 1-жадвалда озик-овқат маҳсулотларининг таркибида кофеин миқдори бўйича маълумотларни келтирамиз(2).

1-жадвал

Озик-овқат маҳсулотлари таркибида кофеин миқдори

Т/р	Озик-овқат маҳсулотлари	Миқдори, мг/100 г
1.	Какао-кукуни	230
2.	Қора шоколад (60-69% какао)	80
3.	Қора шоколад (70-85% какао)	86
4.	Қора шоколад (45-55% какао)	43
5.	Сут ва шакар қўшиб тайёрланган қаҳва	28
6.	Сутли шоколад	20
7.	Кўк чойдан тайёрланган ичимлик	12
8.	Қора чойдан тайёрланган ичимлик	11
9.	Кола ичимлиги	9
10.	Шоколадли музқаймоқ	3

Ушбу 1-жадвалда келтирилган маълумотлар шундан далолат берадики, кофеиннинг асосий манбаалари – бу какао-кукуни, қаҳва, қора шоколад, сутли шоколад, кўк чой, қора чой, кола ичимлиги, шоколадли музқаймоқ сингари озик-овқат маҳсулотлари ҳисобланар экан. Айниқса какао-кукуни кофеинга бойлиги бўйича бошқа озик-овқат маҳсулотларидан алоҳида ажралиб турар экан.

Шуни алоҳида қайд этиш этиш лозимки, кофеиннинг тавсия этилган меъёри мавжуд бўлсада, унинг бир суткада ўртача истеъмоли мамлакатлар кесимида бир-биридан сезиларли даражада фарқ қилади(3). Қуйидаги 2-жадвалда турли мамлакатларда кофеиннинг бир суткада ўртача истеъмоли бўйича маълумот берилди.

2-жадвал

Кофеиннинг бир суткада ўртача истеъмоли

Т/р	Мамлакатлар	Катта ёшдагилар учун кофеиннинг истеъмоли, мг/сутка
1.	Хитой	16
2.	Жанубий Америка	40
3.	Кения	40
4.	Бразилия	40
5.	Канада	210
6.	Австрия	300
7.	Дания	390
8.	Финляндия	329
9.	Нидерландия	414
10.	Америка Қўшма Штатлари	168
11.	Россия Федерацияси	72-344,9

Бу жадвал маълумотларидан кўришиб турибдики, кофеиннинг бир суткалик ўртача истеъмоли Дания, Финляндия ва Австрияда энг кўп, яъни суткасига 300 мг ва ундан ортиқни ташкил қилар экан. Бу эса ушбу мамлакатларда аҳолининг кофеинга бой маҳсулотларнинг, хусусан какао, қаҳва ичимликлари ва бу хомашёлар қўшилган озик-овқат маҳсулотларини кўп истеъмом қилинишидан далолат беради.

Россия тадқиқотчиларининг маълумотларига кўра (4), ўсмирлар овқати рациониди кофеиннинг асосий манбаи чой (62%), қаҳва (25%), сўнгра алкоғолсиз таркибида қаҳва бўлган энергетик бўлмаган ичимликлар (7%), шоколад (3%) ва алкоғолсиз тетиклантирувчи ичимликлар (2%) ташкил этар экан.

Катта ёшдаги одамларнинг организмга кофеиннинг 54 фоизи чой орқали, қаҳва орқали 40%, таркибида кофеин тушувчи алкогольсиз энергетик бўлмаган ичимлик орқали 2%, шоколад, дорилар ва алкогольсиз тетиклантирувчи ичимликлар орқали 1 фоиз миқдордаги кофеин келиб тушар экан.

Энди эса кофеиннинг инсон организми учун ижобий ва салбий таъсирлари ҳақида баъзи маълумотларни келтирамиз.

Биринчи навбатда шунини алоҳида таъкидлаш жоизки, кофеин бутун дунёда марказий асаб тизимига кўзгатувчи таъсир кўрсатадиган стимулятор сифатида тан олинган. Демак, кофеин диққатни жамлашга ёрдам бериб, уйқуни қочириб ақлий меҳнат билан шуғулланиши ёрдам беради. Бошқача айтганда кофеин мия фаолиятини фаоллаштирадиган серотоник моддасини ишлаб чиқарилишини таъминлайди.

Сўнги йилларда ўтказилган тадқиқот ишлари натижасига биноан, қаҳва ичимлигини ичиш онкологик касалликларни ривожланишини олдини олар экан. Бундай ижобий таъсир қаҳва ичимлигида полифенол антиоксидантларининг ва шамоллашга қарши восита ҳисобланадиган кофеин, кафестол ва хлороген кислоталарининг борлиги билан изоҳланади (5,6). Бундан ташқари кофеиннинг ошқозон-ичак фаолиятига ижобий таъсир кўрсатиши, шунингдек Альцгеймер ва Паркинсон касалликлари хавфини камайтириши мумкинлиги ҳам аниқланган.

Шунга қарамасдан, кофеиннинг салбий таъсирлари ҳам мавжуд. Масалан, кофеиннинг тавсия этилган меъёридан кўп истеъмол қилиниши уйқусизлик, бош оғриғи, хаёжонланишни келтириб чиқаради. Шунингдек, унинг ортиқча истеъмоли юрак уриши ва артериал босимни кучайтириб, юрак касалликларининг ривожланишига ҳам сабаб бўлиши мумкин. Red Bull каби энергетик ичимликлар таркибида кофеиннинг юқори даражада бўлиши тутқаноқ хуружи каби жиддий касалликларни келтириб чиқариши мумкинлиги ҳақида ҳам маълумотлар бор. Шу сабабли кофеин истеъмоли билан боғлиқ салбий ҳолатларнинг олдини олиш учун кофеин ва кофе ичимликларини тавсия этилган миқдорда ва ақлий ёндашув асосида ичиш тавсия этилади.

Хулоса ва таклифлар. Юқорида келтирилган маълумотларни умумлаштриб қуйидаги хулоса ва таклифларни берамиз:

- 1) кофеин инсон организми учун фойдали стимулятор бўлсада, лекин уни меъёр даражасида истеъмол қилиш зарур (катталар учун тавсия этиладиган кунлик меъёр 300-400 мг);
- 2) кофеин таркибида бўладиган ичимликларни улар таркибидаги кофеин мия тизимига кўзгатувчи таъсир кўрсатишини ҳисобга олиб, уларни ухлашдан олдин ичмаслик тавсия этилади;
- 3) кофеинни овқатга қўшишга биологик фаол модда сифатида қўллаш учун, албатта врач билан маслаҳатлашиш талаб этилади;
- 4) кофеин истеъмоли билан боғлиқ салбий ҳолатларни олдини олиш учун кофеин ва қаҳва ичимликларини тавсия этилган миқдорда ва ақлан ёндашув асосида ичиш тавсия этилади.

Умуман олганда, ҳар бир инсон ўз истеъмол қилаётган озиқ-овқат маҳсулотларининг сифатига, таркибига, меъёрига ва хавфсизлигига бефарқ бўлмасдан, бу борада ўз билимларини ошириб бориши мустаҳкам соғлиққа эга бўлишининг муҳим қафолатидир.

Фойдаланилган адабиётлар рўйхати:

1. Бесанов В.В., Ханферьян Р.А. Кофеин в питании. Ж. Вопросы питания, 2015, №4, с. 119-127.
2. Содержание кофеина в продуктах. <https://sitandit.ru>
3. Статистика потребления кофе. <https://vawilon.ru>.
4. Калинин А.Я. Кофеин – друг или враг? Ж. Компетентность, 2014, №9-10 (120-121), с. 43-51.
5. Fredholm В.В., Battig К. Actions of caffeine in the brain with special to factors that contribute

- to its widespread use / pharmacol/. Rev, 1999, vol.5, №1, p. 83-133.
 6. Jones S.R., Fernyhoughs. Caffeine, stress and proneness to psychosislike experiences: a preliminary investigation/ pers.Individ. Dif, 2008, vol. 46, p.562-569.

<p style="text-align: center;">Р.Нормахматов, У.Абдурайимов</p> <p style="text-align: center;">Содержание кофеина в пищевых продуктах, его значение и особенности</p> <p>Аннотация. В данной статье представлена подробная информация о количестве кофеина в составе пищевых продуктов, о том, какую пользу он может приносить человеческому организму, а также какие риски могут возникнуть при его чрезмерном потреблении. Кроме того, приведены собственные рекомендации по употреблению кофеина.</p> <p>Ключевые слова: пищевые продукты, кофе, шоколад, чай, какао-порошок, напиток кола, кофеин.</p>	<p style="text-align: center;">R.Normakhmatov, U.Abdurayimov</p> <p style="text-align: center;">Caffeine content in food products, its significance and characteristics</p> <p>Abstract. This article provides detailed information about the amount of caffeine in foods, the benefits it may provide, and the risks of excessive consumption. It also provides recommendations for caffeine consumption.</p> <p>Keywords: food products, coffee, chocolate, tea, cocoa powder, cola drink, caffeine.</p>
--	--

Фарида Абдухалимовна Ахмеджанова – к.т.н., и.о. профессора Самаркандского института экономики и сервиса

СТРУКТУРНЫЕ ОСОБЕННОСТИ ТКАНЕЙ КАК ФАКТОР ФОРМИРОВАНИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ ТЕКСТИЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ

<p>Аннотация. В статье рассмотрено влияние строения тканей на их потребительские и эксплуатационные свойства. Проанализировано, как структура ткани и виды отделки воздействуют на прочность, драпируемость, воздухопроницаемость, комфорт и долговечность изделий. Показано, что оптимальный выбор структуры и отделки тканей позволяет создавать качественную текстильную продукцию, соответствующую требованиям потребителей и повышающую её конкурентоспособность.</p> <p>Ключевые слова: структура ткани, переплетение, поверхностная плотность, тип волокна, отделка ткани, потребительские свойства, эксплуатационные свойства, качество текстильной продукции.</p>
--

Введение. Текстильная промышленность Узбекистана является одной из ведущих и динамично развивающихся отраслей легкой промышленности. Она играет существенную роль в решении государственных задач и отвечает жизненно важным интересам многих регионов. Содействует гармоничному развитию регионов, обеспечению занятости населения и улучшению его благосостояния, оказывает помощь в становлении и развитии малого и частного бизнеса. Важнейшим направлением наших внутренних резервов и возможностей стало поэтапное увеличение глубины переработки отечественных сырьевых ресурсов, а также расширение объемов и номенклатуры производства конкурентоспособной продукции, отвечающей по всем параметрам спросу потребителя. Еще недавно наша страна экспортировала хлопок и шелк-сырец, постепенно, внедряя новые технологии и процессы, мы перешли на выпуск волокон и производство готовой текстильной продукции.

Обзор и анализ соответствующей литературы. В этой области выполнен ряд исследований как зарубежными, так и отечественными авторами.

В работе «Factors of Weave Estimation and the Effect of Weave Structure on Fabric Properties»¹ подчёркивается, что структура плетения (type of weave), плотность нитей, плотность основы, утка и другие параметры — «одни из главных» факторов,

¹ Setara Begum & Rimvydas Milašius (2022) — «Factors of Weave Estimation and the Effect of Weave Structure on Fabric Properties:» A Review, журнал Fibers, 2022, 10(9), article 74. DOI: 10.3390/fib10090074

ISSN 2091-5187

☞ “СЕРВИС” ☞

Журнал Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти таҳририят
бўлимида нашрга тайёрланди.

10.12.2025 йилда теришга берилди. 16.12.2025 йилда босишга рухсат этилди.
Офсет босма қоғози. Қоғоз бичими 60x84_{1/8}. “Times” гарнитураси. Офсет
босма усули. Шартли босма табоғи 14,6. Ҳисоб-нашриёт
табоғи 13,75. Адади 100 нусха. Буюртма № 0143А/25

Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институтининг
матбаа бўлимида чоп этилди.
Лицензия № 025316.
Реестр № Х-119112.

Манзил: Самарқанд шаҳри, Шохрух кўчаси, 60-уй.

© Самарқанд иқтисодиёт ва сервис институти, 2025.