

TOVUQ TUXUMNI EKSPERTIZASI VA ORGANOLEPTIK USULIDA TEKSHIRISH

Po‘latova Navbahor Muhammad qizi

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar
universiteti

S. F. Xolikov

O‘qituvchi: Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va
biotexnologiyalar universiteti

Annotatsiya: Tovuq tuxumini oziq-ovqat sifat ko‘rsatgichi, hamda tovarliligi aniqlanadi. Tuxumga veterinariya sanitariya jihatidan baho beriladi va undagi kamchiliklarni aniqlanadi. Ovoskop yordamida tuxumni oqsili va sarig‘idagi kamchiliklar, havo kamerasining kattakichikligi aniqlanadi va parhez hamda oshxona tuxumlari veterinariya sanitariya jihatdan baxolanadi.

Kalit so‘zlar: Ovoskop, tarozi, parhez (dietik) tuxum, yangi tuxum, yaxlatilgan tuxum, oxakli tuxum, krasyuk, kichik dog‘li tuxum.

KIRISH

Xozirgi kunda parrandachilik tarmog‘i eng rivojlanayotgan sohaning biriga aylandi desak mubolag‘a bo‘lmaydi shu jumladan tuxum yo‘nalishiga xam katta etibor qaratilmoqda. So‘ngi yillarda bu sohaga bo‘lgan e‘tibor va aholining keng qatlamlari qiziqishi oshib borayapdi. Oziq-ovqat uchun ishlatiladigan va sotilish ahamiyatiga ega bo‘lgan tuxum deganda tovuq, kurka, o‘rdak va g‘oz tuxumlari nazarda tutiladi. O‘rdak va g‘oz tuxumlari o‘zining to‘yimliligi jihatidan va ta‘mining yaxshiligi jihatidan tovuq tuxumidan qolishmaydi. Lekin shunga qaramasdan, ular faqatgina non tayyorlash

sanoatida ishlatiladi. Kurka va tovuqsimonlar tuxumi faqatgina jo‘ja ochirish uchun ishlatiladi.

MAVZUNING DOLZARBLIGI

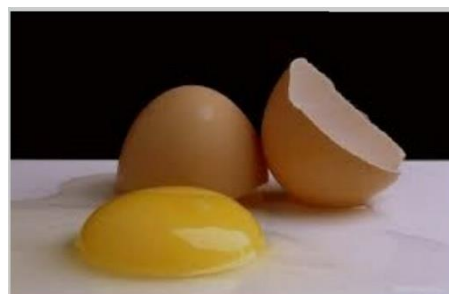
Mamlakatimizda tuxum yo‘nalishidagi parrandalardan olinayotgan tuxumlar hozirgi kunda barcha dexqon bozorlariga sotish uchun olib kelinadi va tuxumning sifatini, yangiligini aniqlash uchun «ovoskop» ishlatiladi. Tuxum jamg‘aradigan joylarda, qayta ishlash korxonalarida, saqlash xonalarida va bozordagi ekspertiza laboratoriyalarida har doim veterinariya-sanitariya ekspertiza qilinishi shart. Bunday qoidaga muvofiq, avvalo, tuxumga berilgan guvohnoma sinchiklab tekshiriladi, guvohnomada olib kelingan joyi va yuqumli parranda kasalliklarining bor-yo‘qligi yozilgan bo‘lishi kerak. Parranda tuxumini yetishtirish butun dunyodagi kabi Respublikamizda ham jadallik bilan rivojlanmoqda. Lekin dehqon bozorlarida va savdo yarmarkalarida sotilayotgan parrandalar tuxumining oziq-ovqatlik sifati va xavfsizligini ta‘minlash dolzarb muommolar qatorida turibdi.

TADQIQOT OB‘EKTI VA USLUBLARI

Tovuq tuxumi yangiligini aniqlashda orgonaleptik va ovoskop yordamida tekshirish usularidan foydalanildi. Tekshirishda tovuq tuxumini o‘rab turgan qobig‘i avolombor ko‘zdan kechiriladi. Tuxum tayyorlash bazalaridan va sovitgichlardan sotish uchun chiqarilayotgan tovuq tuxumlari quyidagi turlarga bo‘linadi parxez (dietik) tuxum, yangi tuxum, yaxlatilgan tuxum, oxakli tuxum, parxez (dietik) tuxum. Bu tuxumlarga tovuq tug‘gandan keyin 5 kungacha bo‘lgan yangi tuxumlar kiradi. Yangi tuxum 6unga ma‘lum sharoitda, haroratda va namlikda omborlarda yoki sovitgichlarda 30 sutkagacha saqlangan tuxumlar kiradi. Sovitgichlardagi harorat minus 2-2,5o va plyus 0,5-1,5o bo‘lib, saqlanishiga qarab shamollatib turilishi kerak. Yaxlatilgan tuxum. Parranda tuxumlari 30 sutkadan ortiqroq sovitgichlarda saqlansa, yaxlatilgan tuxum deb yuritiladi. Oxakli tuxum. Agar tuxumlar so‘ndirilgan ohakdan tayyorlangan eritmada konservatsiya qilingan bo‘lsa, ohakli tuxum deb ataladi

Tuxumning tuzilishi. Normal holatdagi uy parrandalaridan olingan tuxum asosan uchta qismdan iborat: sariq, oqsil va qobiq. Tovuq tuxumi uzunasiga

qir qilganda oval shaklda bo‘lib, bir tomoning oxiri o‘tkir, ikkinchi tomoning oxiri o‘tmas. Tovuq tuxumining minimal og‘irligi 40- 47 gr, parxez tuxumning og‘irligi 1-toifa bo‘lsa, 54 gr shundan oqsil 31 gr, sarig‘i – 16 gr, qoibig‘i – 6 grammni tashkil etadi. Oziq-ovqat uchun ishlatiladigan tuxumlarning mikroflorasi. Yangi tovuq tuxumi tarkibida mikroblar bo‘lmaydi. Lekin keyingi ko‘pgina yillab o‘tkazilgan tajribalardan shu narsa ma‘lumki, oziq-ovqat uchun ishlatiladigan tuxumlarga asosan ikki yo‘l bilan mikroblar tushadi. **Birinchisi** mikroblar endogen yo‘l bilan tuxum hosil bo‘layotganda tushadi. **Ikkinchisi**, ekzogen yo‘l, tuxumlarning qoibig‘idagi kichik teshiklar orqali kiradi. Endogen zararlanish natijasida tuxumga ko‘pgina yuqumli kasalliklarning qo‘zg‘atuvchi tushadi. Shular jumlasidan sil, o‘lat, puloroz, larengotroxeit, leykoz, salmonellyoz va h.k. Bunday zararlangan tuxumlar parrandalar o‘rtasida ko‘pgina yuqumli kasalliklarni tarqatadigan manba bo‘lib xizmat qilishi hamda odamlar iste‘mol qilganda zaharlanishini keltirib chiqarishi mumkin. Shuning uchun bunday tuxumlar odamlar iste‘moli uchun xavfli hisoblanadi.



13-rasm. Ovoskop yordamida tuxumni tekshirish.

«Ovoskop» yordamida oddiy ko‘z bilan ko‘rinmaydigan yoriqlar, havo kamerasing balandligi, oqsil va sarig‘ining holati va h.k. aniqlanadi. Olingan tuxumlar sifatiga ko‘ra oziq-ovqat va texnik brak tuxumlarga bo‘linadi. Oziq-ovqat uchun to‘la qimmatli sifatli tuxumlarga yangi, yaxshi sifatli, qoibig‘i butun, havo kamerasi 13 mm, oqsili zich yorug‘likni o‘tkazadigan holatni egallagan tuxumlar kiradi. Ko‘pgina tuxumlarni «ovoskop» bilan tenkshirganda yorug‘ dog‘lar «marmarid» ko‘rinadi. Uni kattaligi igna tugma boshidek yoki kattaroq ham bo‘lishi mumkin. Oziq-ovqat uchun sifatsiz tuxumlarga kamchiligi ko‘p tuxumlar kiradi. Qoibig‘i yorilib oqqan, kichik dog‘li, havo kamerasi kattalashgan.

XULOSA

1. Oziq-ovqat uchun sifatsiz tuxumlar sotilishi mumkin emas, lekin bunday tuxumlar non va boshqa turdagi non mahsulotlari tayyorlashda ishlatiladi, yoki yuqori harorat ta'sirida ishlov berilgandan keyin egasiga qaytariladi va xo'jalik ehtiyojlari uchun ishlatiladi. 2. Sotish uchun olib kelingan tovuq tuxumlari iste'molga yaroqli yoki yaroqsiz ekanligi organoleptik va laboratoriya tekshirishlari orqali ma'lum bo'ladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI: (REFERENCES)

1. S.M.Murodov. // Veterinariya-sanitariya ekspertizasi. Darslik. Samarqand 2006 y.
2. S.M.Murodov va boshqalar. // Veterinariya-sanitariya ekspertizasi. Uslubiy qo'llanma. Samarqand 2017 y
3. ДАВЛАТОВ, Р. Б., & ИБРАГИМОВ, Д. (2012). Сравнительная активность кокцидиостатиков при эймериозе птиц. Вестник ветеринарии, (4), 40-41.
4. Давлатов, Р. Б., Салимов, Х. С., & Худжамшукуров, А. Н. (2018). "Парранда касалликлари" ўқув қўлланма Самарқанд.
5. Давлатов, Р. Б., Насимов, Ш. Н., Ниёзов, Х. Б., Жабборов, Ш. А., Хўджамшукуров, Ш. А., & Сафаров, Х. А. (2019). Парранда касалликларини профилактикаси ва даволаш бўйича ТАВСИЯЛАР.
6. Летова, К. К., & Юнусов, Х. Б. (2015). Эколого-правовая культура.
7. Юнусов, Х. Б. (2015). Основы общей экологии. М.: МГОУ.
8. Ачилов, О. Э., Ибрагимов, Ф. Б., & Абдурахманова, Н. Ш. (2021). Качество мяса при эхинококкозе баранины.
9. Ачилов, О., & Гуиди, А. (2021). QUALITY AND SAFETY OF SHEEP MEAT INFECTED WITH ECHINOCOCCOSIS IN THE UZBEKISTAN. Вестник Ветеринарии и Животноводства, 1(1).
10. Achilov, O. E., & Ibragimov, F. B. (2020). Veterinary-sanitary examination of beef infected with echinococcosis. Veterinary medicine. Journal, 12, 27-28.
11. Бойсинова, Н. Б., Ачилов, О. Э., & Исхакова, М. (2021). Обеспечение безопасности говядины в условиях продовольственного рынка Самарканда.

Бойсинова, НБ Обеспечение безопасности говядины в условиях продовольственного рынка Самарканда/НБ Бойсинова

12. ОЭ Ачилов, М. Исхакова//Ветеринарная медицина в XXI веке: роль биотехнологий и цифровых технологий: материалы Международной научно-практической конференции студентов, магистрантов и молодых ученых (г. Витебск, г. Самарканд, 2 февраля 2021 г.)/Витебская государственная академия ветеринарной медицины, Самаркандский институт ветеринарной медицины.- Витебск: ВГАВМ, 2021.-С. 194-197..

13. Elmuradovich, A. O. (2022, January). BACTERIAL DAMAGE TO CARCASSES AND INTERNAL ORGANS IN CATTLE ECHINOCOCCOSIS. In Archive of Conferences (pp. 15-18).

14. Achilov, O., Hasanov, S., & Yulchiev, J. (2020). IMPROVING MEAT INSPECTION AND CONTROL ON THE SLAUGHTERHOUSE IN UZBEKISTAN. Financed by the Erasmus+ programme of the European Union The conclusions and view expressed herein are those of the authors and do not necessarily reflect an official view of the European Commission.

15. Ачилов, О. Э. (2018). ПАТОЛОГИЧЕСКИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ПРИ ЭХИНОКОККОЗЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА В САМАРКАНДЕ. ГЛОБАЛЬНАЯ НАУКА И ИННОВАЦИЯ 2021: ЦЕНТРАЛЬНАЯ АЗИЯ.