

UDK:656.25.5

BROYLER JO‘JALARI RATSIONIDA OZUQALARNI HAZMLANISHIGA MAHALLIY LAKTOBATSILLA BAKTERIYA SHTAMMLARINI TA‘SIRI

Xolbo‘tayev Ilyosjon Rustam o‘g‘li

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va botexnologiyalar universiteti Toshkent filiali
“Zooinjeneriya va ipakchilik” kafedrasida assistenti

ANNOTATSIYA

Probiotik bakteriyalar shtammlarining ozuqa qo‘shimchasi sifatida broyler jo‘jalarining ratsionida qo‘llash va ozuqalarining hazmlanishiga ta‘sirini o‘rganish. Tadqiqot maqsadiga erishish uchun quyidagi vazifalar belgilab olindi. Mahalliy laktobatsilla shtammlarni ajratish va xususiyatlarini o‘rganish; Probiotiklarni qo‘llash davomida broyler jo‘jalarning tirik vazni, o‘shish darajasini o‘rganish; Probiotiklarning broyler jo‘jalar hazm tizimiga ta‘sirini o‘rganish; Probiotik bakteriyalarni broyler jo‘jalarda sinaganda, ulardagi moddalar almashinuvi, qonning morfologik va biokimyoviy ko‘rsatkichlaridagi o‘zgarishlarni o‘rganish; Lactobacillus va Bifidobacterium avlodlariga mansub bakteriyalardan tarkib topgan mahalliy probiotik ozuqaviy qo‘shimchasi. Ilmiy tadqiqot natijasida parrandachilik xo‘jaliklarda probiotiklardan foydalanish ko‘paysa, xorijdan keltiriladigan veterinariya dori moddalari va keyinchalik antibiotiklarni qo‘llashni kamaytirish va o‘rnini bosish imkoniyatini yaratadi va parrandalarni nisbatan tez suratda yetilishiga erishiladi.

Kalit so‘zlar: probiotik, jo‘ja, lactobacillus, bifidobacterium, parranda, antibiotic, namlik, hazmlanish, harorat, oqsil, premiks.

“ВЛИЯНИЕ МЕСТНЫХ ШТАММОВ БАКТЕРИЙ ЛАКТОБАЦИЛЛ НА ПЕРЕВАРИВАНИЕ КОРМОВ В РАЦИОНЕ ЦЫПЛЯТ БРОЙЛЕРОВ”

Холбўтаев Илёсжон Рустамович ассистент кафедры

“ЗООИНЖЕНЕРИЯ И ШЕЛКОВОДСТВО” ТАШКЕНТСКОГО ФИЛИАЛА САМАРКАНДСКОГО
ГОСУДАРСТВЕННОГО УНИВЕРСИТЕТА ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ,
ЖИВОТНОВОДСТВА И БОТТЕХНОЛОГИЙ

Изучение применения штаммов пробиотических бактерий в рационе цыплят бройлеров в качестве кормовой добавки и влияния их кормов на

пищеварение. Для достижения цели исследования были поставлены следующие задачи. Локальные лактобациллы изучение выделения и свойств штаммов; изучение живой массы, темпов роста цыплят-бройлеров при применении пробиотиков; изучение влияния пробиотиков на пищеварительную систему цыплят-бройлеров; При тестировании пробиотических бактерий на цыплятах-бройлерах изучить изменения обмена веществ у них, морфологических и биохимических показателей крови; Lactobacillus и местная пробиотическая пищевая добавка, состоящая из бактерий, принадлежащих к роду Bifidobacterium. Научное исследование показало, что использование пробиотиков на птицеводческих фермах увеличивается, в то время как использование импортных ветеринарных препаратов и последующее использование антибиотиков сокращается и создает возможность замены, и достигается относительно быстрое созревание птицы.

Ключевые слова: пробиотик, цыпленок, лактобациллы, бифидобактерии, птица, антибиотик, влажность, пищеварение, температура, белок, премикс.

“THE EFFECT OF LOCAL LACTOBACILLI BACTERIAL STRAINS ON THE DIGESTION OF NUTRIENTS IN THE DIET OF BROILER CHICKS”

Kholbutayev Piyasjon Rustam Oglu

Samarkand State Veterinary Medicine, assistant of the Department “Zooenjery and silkwork” Tashkent branch of the University of livestock and botechnology

ABSTRACT

Application of probiotic bacteria strains as a feed additive in the diet of broiler chicks and study the effect of their nutrients on digestion. To achieve the goal of the study, the tasks below were determined. Study of the separation and characteristics of local lactobacilli strains; study of the living weight, growth rate of broiler chicks during the use of probiotics; study of the effect of probiotics on the digestive system of broiler chicks; When probiotic bacteria are tested on broiler chicks, the exchange of substances in them, the study of changes in the morphological and biochemical indicators of blood; Lactobacillus and a local probiotic nutritional supplement composed of bacteria belonging to Bifidobacterium generations. In the event of an increase in the use of probiotics in poultry farms as a result of a scientific study, reducing the use of veterinary medicinal substances imported from abroad and later antibiotics and makes it possible to replace, and the relatively fast photo of poultry is achieved.

Keywords: probiotic, Chick, lactobacillus, bifidobacterium, poultry, antibiotic, moisture, digestion, temperature, protein, premix.

Respublikamizda oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlash, shuningdek, parrandachilikni rivojlantirish va tarmoq ozuqa bazasini yanada mustahkamlash hamda parrandachilik yo'nalishidagi tadbirkorlik subyektlarini qo'llab-quvvatlash maqsadida:

Investitsiyalar va tashqi savdo vazirligi Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish davlat qo'mitasi hamda "Parrandasanoat" uyushmasi bir oy muddatda parrandachilik tarmog'iga xorijiy investitsiyalarni jalb qilish bo'yicha loyiha takliflarini ishlab chiqilsin va 2022-yil 1-yanvarga qadar rivojlangan xorijiy davlatlardagi tadbirkorlik subyektlari bilan hamkorlikda respublikada naslchilik va omuxta yem yo'nalishida loyihalar amalga oshirilishini ta'minlasin. Mamlakatimizda parrandachilik sohasini rivojlantirish va eksportga mo'ljallangan tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish hajmini oshirish va turlarini kengaytirish, shuningdek aholini mahalliy ishlab chiqarilgan sifatli va arzon parrandachilik mahsulotlari bilan ta'minlash bo'yicha izchil chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda.

Shu bilan birga, sohani yanada jadal rivojlantirishga, jumladan zamonaviy texnologiyalarni joriy etish, ishlab chiqarish jarayonini modernizatsiya qilish va tayyor parrandachilik mahsulotlari eksportini kengaytirishga to'sqinlik qilayotgan qator muammolar mavjud. Xususan:

birinchidan, parrandachilik mahsulotlarini qayta ishlash darajasi past, tarmoq mahsulotlarini ishlab chiqarish va eksport qilishda yarim tayyor mahsulotlar ulushi yuqoriligicha qolmoqda, shuningdek parranda chiqindilarini chuqur qayta ishlash tizimi yo'lga qo'yilmayapti;

ikkinchidan, parrandachilik sohasida, asosan, tovuq etishtirish bilan cheklanib qolinmoqda, boshqa parranda turlari (kurka, bedana, g'oz, o'rdak, tuyaqush, kaklik va boshqalar) etishtirishni ommalashtirish choralari ko'rilmayapti;

uchinchidan, parranda kasalliklarini o'z vaqtida aniqlash va ularning oldini olish bo'yicha zamonaviy biolaboratoriyalar tashkil etilmaganligi oqibatida parrandalar orasida yuqumli kasalliklar tarqalib bormoqda;

Yildan yilga yer yuzida aholi sonining ko'payib borishi, tabiiyki oziq-ovqat mahsulotlarga bo'lgan talab ham oshib bormoqda. Hozirgi kunda oziq-ovqat xavfsizligiga juda katta e'tibor qaratilib, eng avvalo, aholi ehtiyojini fiziologik me'yorlarga mos ravishda biologik sof, toza iste'mol tovarlari bilan ta'minlash amalga oshirilmoqda. Biroq keyingi yillarda qishloq xo'jaligi hayvonlar va ulardan olinadigan mahsulotlar ishlab chiqarish hajmini oshirish, tez va ko'proq maxsulot olish uchun hilma-xil vitaminlar, gormonlar, antibiotiklardan foydalanishi oqibatda, qishloq xo'jaligi hayvonlar maxsulotlari o'zining tabiiy biologik sof holatini yo'qotib borayotgani tashvishlanarlidir. Jahonda go'sht maxsulotlari orasida etishtirish va iste'moli bo'yicha parranda go'shti ikkinchi o'rinda turadi. Iste'mol qilinayotgan

go'shtning 34 foizi parranda go'shti hissasiga to'g'ri keladi. AQShda esa parranda go'shti iste'moli o'tgan asrning 70 yillaridan boshlab birinchi o'ringa chiqib oldi. Shu sababli ham parranda go'shtining xavfsizligi va samaradorligini ta'minlashga katta e'tibor qaratilmoqda. Parrandachilik ho'jaliklarda probiotiklarni muntazam ravishda ularning ozuqasiga qo'shib berilsa broyler jo'jalarining immun tizimi yaxshilanadi, oshqozon ichak tizimi kasalliklari oldi olinadi, stresslarga tushishi kamayadi, oshqozon-ichak tizimi mikroflorasi va ovqat hazmini yaxshilashda samara beradi. Qolaversa ko'pgina kasalliklar oldi olinadi.

Broyler go'shti dietik go'sht hisoblanadi va shuning uchun bu go'sht bolalar, keksalar va kasallar uchun keng qo'llaniladi. Broylerlarni olish uchun maxsus go'shtdor zotlardan foydalaniladi. Ular o'zlarining hayotchanligi, tanada ko'p miqdorda go'sht to'plash xususiyatlari bilan ajralib turadi va tez o'sish xususiyatiga ega.

Ukrainada deyarli AQShda yaratilgan oq plemutrok va oq kornish tovuqlaridan foydalanadilar. Oq kornish sof go'shtdor zot bo'lib uning xo'rozi bilan oq plemutrok makiyonlari chatishtirilsa ajoyib broylerbop duragaylar olinadi. Broylerlar uchun to'shamaning qalinligi yozda 5-7 sm, qishda 10-12 sm. Har bosh jo'ja uchun 1 - 1,5 kg to'shama ishlatiladi. Ifloslangan sari uning yuza qismini olib ustiga yangi to'shama sepiladi.

"Shaxterskiy" naslli parrandachilik sohasida quyidagi tartibda ozuqa aralashmasidan foydalaniladi: 1 kg aralashmadi. 400 g makkajo'xori yormasi, 200 g bug'doy, 150 g arpa va 100 g suli yormasi hamda 150 g kungabaqar kunjarasini aralashtirib unga 50 – 60 g baliq yoki go'sht suyak uni yoki 150 – 200 tvorog qo'shib yog'i olingan sutda qorib (1 jo'jaga 1 kunda 10 – 30 g) va 1 – 2 g kuniga nonvoyxona achitqisi berib boqqanda jo'jalar yaxshi o'sganlar. Mordova agrosanoat xoldingi direktori A.Mirkushinning yozishicha "Новомайская" parrandachilik fabrikasini rivojlantirish uchun yaqin 3 – yilda 2 mlrd rubl ajratiladi va tirik vazndagi parranda go'shti ishlab chiqarish 60 % ga oshib 8,8 ming tonnani tashkil qiladi. Rekonstruksiya ishlari tugugandan keyin har yili ushbu fabrika 45 ming tonna tirik vaznda go'sht ishlab chiqaradigan bo'ladi. "Ulyanovskaya" parrandachilik fabrikasida agar hozir 145 kishi ishlab 101 ming tovuq parvarishlansa 2008 yil 1 yanvarda tuxumdor tovuqlar soni 200 ming boshga yetib tuxum ishlab chiqarish 1 yilda 60 mln donaga yetadi. Broylerlar uchun yorug'likning ahamiyati, yorug'lik – eng muhim ekzogen faktor bo'lib har qanday tirik organizm uchun ayniqsa parrandalar uchun uning ta'siri juda sezilarli bo'lib bu faktorni aniq ravishda boshqarish va qo'llash go'sht va tuxum yo'nalishidagi parrandachilikning rentabelligini oshirishda muhim rol o'ynaydi. Yorug'lik naslli tovuqlarda ularning fizikaviy va fiziologik yetilishini boshqaradi va ularning jahldorligini va kannibolizm hodisasini oldini oladi. Broylerlarda yorug'lik dastavval

ularni faolligini oshiruvchi “instrument” dir, bu esa ularning o‘shish va rivojlanishini boshqarishda juda qo‘l keladi.

1-jadval

Tajriba tasviri

T/r №	Guruhlar	Bosh soni	Parvarishlantirilayotgan va oziqlantirish sharoiti	O‘rganiladigan omillar
1	Nazorat	100	Qalin to‘shamali polda. Standart ratsion+premixs “Imkon plyus”	1.Asrash va oziqlantirish sharoiti. Ozuqani qoplash; 2.O‘shish dinamikasi, yosh jo‘jalarni saqlanishi; 3.Go‘shntning biyokimyoviy tarkibi. go‘shntning mineral tarkibi.
2	1-tajriba	100	Qalin to‘shamali polda. Standart ratsion+“Imkon plyus” + Mahalliy probiotik bakteriyalar (0.2%)	1.Asrash va oziqlantirish sharoiti. Ozuqani qoplash; 2.O‘shish dinamikasi, yosh jo‘jalarni saqlanishi; 3.Go‘shntning biyokimyoviy tarkibi. go‘shntning mineral tarkibi
3	2-tajriba	100	Qalin to‘shamali polda. Standart ratsion+ “Imkon plyus”+Mahalliy probiotik bakteriyalar (0.5%)	1.Asrash va oziqlantirish sharoiti. Ozuqani qoplash; 2.O‘shish dinamikasi, yosh jo‘jalarni saqlanishi; 3.Go‘shntning biyokimyoviy tarkibi. go‘shntning mineral tarkibi //--

Broyler jo‘jaxonaning mikroklimalati

Havo harorati.

Parrandalarda tana harorati me‘yori tananing pat va par bilan qoplanmagan qismi, tojisi, sirg‘asi va nafas olish organlari orqali boshqariladi. Yuqori havo harorati tepleregulyatsiya me‘yorida bo‘lganda ham parrandalar tanasini ortiqcha qizib ketishiga (gipertermiya) olib kelishi mumkin. Bu o‘z navbatida me‘da faoliyatini, me‘da osti bezini, ichak va jigarning normal funksiyasini izdan chiqaradi. Gipertermiya bundan tashqari organizmning himoya funksiyasini izdan chiqaradi. Jo‘jaxona harorati 40-42°S dan ortib ketishi parrandalar uchun ayniqsa jo‘jalar uchun havflidir. I.S.Zagaevskiyning ta’kidlashicha 14-10 kunlik jo‘jalarda haroratning 38-42°S gacha ko‘tarilishi ularning himoya qobiliyatini pasaytirib paratif kasalligiga chalinishini kuchaytirgan.

K.F.Rojdestvenskiyning ma’lumoti bo‘yicha havo haroratining 1 S° ga ko‘tarilishi ozuqa iste’mol qilishni 1.1-1.2 % ga kamaytiradi.

Tashqi muhitning sovib ketishi parrandalarga ayrim organlarini va umumiy organizmning faoliyatiga salbiy ta’sir etadi. Ayrim organlari deganda masalan, teri

yuzasidagi arteriyalarni spazma holiga, toj, zirak va barmoqlarini muzlab qolishiga olib keladi. Parranda tanasini umumiy sovib ketishi terida anemiya holatini, ichki organlar giperemiyasini, qon bosimini ko'tarilishini keltirib chiqaradi. Bundan tashqari, ichki organlar harorati pasayishiga va muhofaza qobiliyatini pasayishiga olib keladi. Agar bu muddat cho'zilib ketsa tovuqlar ozib ketadi. Agar haroratning pasayishi havonamligini ortishi va shamol bilan kuzatilsa organizmga kompleks salbiy ta'sir etadi.

Shuning uchun jo'jaxonaning harorati eski standart bo'yicha quyidagicha bo'lishi kerak.

3-jadval

Broyler jo'jaxonasining harorati

Jo'jalarning yoshi, kun hisobida	Jo'jaxona harorati, t° S
1-7 kun	35°-32 ⁱ
8-20 kun	29°-24°
21 kundan katta	24°-20°

XULOSA

Shunday qilib, tajribalarimiz broyler jo'jalar yetishtirishda ularning ratsionida probiotik ozuqaviy qo'shimchani jo'jalardagi turli kasalliklarning oldini olish maqsadida foydalanish maqsadga muvofiq ekanligini ko'rsatmoqda. Probiotik ozuqaviy qo'shimchaga sarflanadigan xarajatlar jo'jalar orasida o'lim xolatlari kamayishi va maxsulot tannarxi kamayishi xisobiga iqtisod qilingan mablag'lar orqali to'liq qoplanishi kutilmoqda. Dastlabki gistologik tekshiruvlar natijasiga ko'ra shunday xulosa qilish mumkinki, probiotik ozuqaviy qo'shimchadan parrandachilikda foydalanish O'zbekiston axolisini ekologik toza va bezarar go'sht maxsulotlari bilan ta'minlash imkoniyatini yaratadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI: (REFERENCES)

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh. Mirziyoyev 2018-yil 13-noyabrdagi PQ-4015-sonli [qarori](#)
2. O‘zbekiston Respublikasi *Prezidenti* Sh. Mirziyoyev. 2021-yil 14-iyundagi PQ-5146-son [qarori](#)
3. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining qarori “Shaxsiy yordamchi, dehqon va fermer xo‘jaliklarida chorva mollarini ko‘paytirish hamda chorvachilik mahsulotlari ishlab chiqarishni kengaytirish borasidagi qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”. Toshkent 2008 y. 21 aprel.
4. Abdullaev F.I. «Успех i совremennыу biology.» 1989 g. st. 279-288.
5. Божко Е.П «Производство яис и мясо птицы на промышленной основе». Москва Колос 1984 г
6. Бурмистрова О.М. «Характеристика технологических и физико- химических свойств мясо кроликов при применении в ратсионе крапивоу двуходной» Автореферат 2004 г.
7. Вороков В; Абдухаликов Б. «Результаты откорма крупных сыплят в клетках» Журнал Питтсеводство 2005 г. №8. ст. 6.
8. Георгиевский В.И., Анненков Б.Н., Самохин В.Т. «Минеральные питание животных». Москва. Колос 1979 г. стр.470.