

MAHALLIY PROBIOTIK BAKTERIYALAR BROYLER JO‘JALARI GO‘SHTINING KIMYOVIY TARKIBIGA TA‘SIRI

Alisher Ergashev Anvarjonovich

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universitetining Toshkent filiali mustaqil izlanuvchisi

ANNOTATSIYA

Parranda go‘shining vaznini aniqlashning eng ob‘ektiv ko‘rsatkichlaridan biri uning ishlab chiqarish tarkibi hisoblanadi. Go‘shning kirish parametrlarining uning tarkibiga tegishli nisbati bilan. Agar go‘sh to‘g‘ridan-to‘g‘ri katta kuchga ega bo‘lsa, hajmi uni ushlab turish uchun etarlicha baland bo‘lsa.

Kalit so‘zlar: broyler go‘sh, oqsil, yog‘, kul, probiotik, son go‘sh, ko‘krak go‘sh, muskul va quruq modda

ABSTRACT

One of the most objective indicators for determining the weight of poultry meat is its production composition. With an appropriate ratio of the input parameters of meat to its composition. If the meat directly has great strength, if the size is high enough to hold it.

АННОТАЦИЯ

Одним из наиболее объективных показателей для определения веса мяса птицы является его производственный состав. При соответствующем соотношении входных показателей мяса к его составу. Если мясо напрямую обладает большой силой, если размер достаточно высок, чтобы его удерживать.

KIRISH

Respublikada parrandachilikni yanada rivojlantirish va har tomonlama qo‘llab-quvvatlash, sohaga ilg‘or texnologiyalar va innovatsion ishlanmalarni joriy etish, parranda mahsulotlarini qayta ishlashni chuqurlashtirish, ularning turlari va eksport ko‘lamini kengaytirish maqsadida:

Quyidagilar parrandachilik sohasini rivojlantirish bo‘yicha ustuvor vazifalar etib belgilandi:

raqobatbardosh parranda mahsulotlari ishlab chiqarish orqali aholini etarli miqdorda parranda mahsulotlari bilan barqaror va maqbul narxlarda ta‘minlash, eksport salohiyatini oshirish;

ilg'or xorijiy davlatlar tajribasidan foydalangan holda parrandachilik klasterlarini tashkil qilish, bunda innovatsion texnologiyalarni keng tatbiq etish;

sohaga faol investitsiya jalb etish orqali parranda mahsulotlarini, shu jumladan parranda chiqindilarini chuqur qayta ishlash, yuqori qo'shilgan qiymatli parranda mahsulotlarini ishlab chiqarish;

ilmiy-diagnostika laboratoriyalar tashkil qilish orqali parrandalar orasida kasalliklarni barvaqt aniqlash va oldini olish choralarini ko'rish;

ozuqa bazasini kengaytirish, import o'rnini bosuvchi ozuqa va vitaminlarni ishlab chiqarish;

parrandachilik sohasida yuqori malakali mutaxassislariga bo'lgan joriy va istiqboldagi ehtiyojlarni hisobga olgan holda kadrlar tayyorlash, qayta tayyorlash va ularning malakasini oshirishni ta'minlash.

Parrandalarda amaliy faoliyat natijalari zootexniya fanining yutuqlari bilan belgilanadi. Seleksiya ishlari yuqori mahsuldor, raqobatbardosh mahsulotlarni yaratishni ta'minlashi va bugungi kunda ishlab chiqarishning amaliy masalalarini hal qilishi kerak. Parrandalar xususan "Broyler go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish samaradorligining asosiy omili hayvonlarni biologik jihatdan to'liq oziqlantirishdir. Oziqlantirish darajasini va sifatini tartibga solish, zotning belgilarini sezilarli darajada yaxshilash mumkin

Broyler jo'jalari go'shtining kimyoviy tarkibi. Biz nazorat so'yim paytida shu 12 bosh jo'jalar son go'shtidan namuna olib uni laboratoriyasida tahlil qildirdik. Olingan ma'lumotlar 1-jadvalda keltirilgan.

1-jadval

Tajribalardagi broyler jo'jalari go'shtining kimyoviy tarkibi (34 kunligida), % n=3

O'rganilgan ko'rsatkichlar	Nazorat guruhi M±m	1-tajriba guruhi M±m	2-tajriba guruhi M±m
Suv	75,24±0,033	74,68±0,086	73,82±0,091
Quruq modda	24,76±0,16	25,32±0,19	26,18±0,21
Oqsil	20,5±0,40	21,2±0,45	22,1±0,47
Yog'	2,05±0,44	1,90±0,09	1,84±0,08
Kul	2,21±0,14	2,22±0,21	2,23±0,25
	P≤0,001	P≤0,001	P≤0,001

Olingan ma'lumotlardan ko'rinishicha jo'jalar go'shtidagi suv, quruq modda miqdori bo'yicha deyarli guruhlar orasida farq yo'q.

Go'sht tarkibidagi oqsil miqdori bo'yicha sezilarli farq bor. Agar nazorat guruhida quruq moddada oqsil miqdori 20,5% bo'lgan bo'lsa, 1-tajriba guruhida 21,2 % ni va 2-tajriba guruhida 22,1 % ni tashkil qilgan.

Yog' miqdori bo'yicha nazorat guruhida 2,05%, 1-tajriba guruhida mos ravishda 1,90 % ni va 2-tajriba guruhida 1,84 % ni tashkil qilgan.

Xulosa qilib aytish mumkinki, ratsionida 5 ml probiotik qo'shilgan jo'jalar tanasida kamroq yog' to'plab ko'proq oqsil to'plaganlar.

2-jadval

1-tajriba bo'yicha 34 kunlik nazorat guruh jo'jalari go'shtdagi suv miqdori bo'yicha biometrik ishlov berish

Tajriba guruhi, n=3

1 tajriba guruhi	Suv miqdori, % V_2	V_2-M_2	$(V_2-M_2)^2$
1	74,51	-0,17	0,0289
2	74,77	-0,09	0,0081
3	74,76	+0,08	0,0064
N=3 Σ	$\Sigma V_2=224,04$	$\Sigma V_2-M_2=0,00$	$\Sigma (V_2-M_2)^2=0,0434$

3-jadval

2-tajriba bo'yicha 34 kunlik nazorat guruh jo'jalari go'shtdagi suv miqdori bo'yicha biometrik ishlov berish

Tajriba guruhi, n=3

2 tajriba guruhi	Suv miqdori, % V_1	V_1-M_1	$(V_1-M_1)^2$
1	75,28	+0,04	0,0016
2	75,26	+0,02	0,0004
3	75,18	-0,06	0,0036
n=3 Σ	$\Sigma V_1=225,72$	$\Sigma (V_1-M_1)=0$	$\Sigma (V_1-M_1)^2=0,0066$

Parranda go'shtining ozuqaviy qiymatining eng ob'ektiv ko'rsatkichlaridan biri bu uning kimyoviy tarkibidir. Yog' to'qimasi faqat mushaklarga tegishli nisbati bilan yoqimli omil hisoblanadi. Yog' to'qimalarining ko'pligi bilan oqsillarning nisbiy miqdori kamayadi va go'shtning hazm bo'lishi kamayadi. Past oqsillarni o'z ichiga olgan biriktiruvchi to'qima ko'payishi bilan go'shtning sifati pasayadi, uning nozikligi pasayadi va ta'mi yomonlashadi. Suyaklar go'shtning ozuqaviy qiymatini ham pasaytiradi.

Kimyoviy tarkibi to'g'risidagi ma'lumotlar sinov tovuqlarining pektoral va femoral mushaklari

4-jadval

Broyler tovuq go'shtining kimyoviy tarkibi.

Ko'rsatkichlar	Nazorat	1-tajriba	2-tajriba
Ko'krak mushaklari			
Quruq modda, %	25,84+0,99	27,3+0,44	26,57+0,38
Yog', %	5,99+0,51	7,69+1,06	5,10+0,52
Protein, %	19,06+0,99	19,2+0,72	20,53+0,28
Kul, %	1,01+0,05	0,98+0,02	0,96+0,02
K= Nisbat yog' uchun oqsil	3,18	2,5	4,0
Femoral mushak			
Quruq modda, %	25,06+0,57	30,0+1,0	27,63+1,5
Yog', %	8,67+0,82	4,35+0,96	14,97+1,56
Protein, %	15,46+0,48	14,2+0,4	12,17+0,72
Kul, %	0,86+0,03	0,77+0,030	0,69+0,06
K= Nisbat yog' uchun oqsil	1,78	0,98	0,81

Ikkinchi tajriba guruhida probiotikning 5 ml bir boshga kiritilishi ko'krak mushaklaridagi oqsilni nazorat qilish bilan solishtirganda 1,47% ga ko'payishiga yordam berdi. Natijada oqsilning yog'ga nisbati nisbati 4 birlikka ko'tarildi, nazorat guruhida esa femur mushaklaridagi yog' miqdorining pasayishiga ijobiy ta'sir ko'rsatmadi. ikkinchi tajriba guruhlarida yog' miqdori 15,43 va 14,97% ni tashkil etdi, nazoratdagi 8,67% ehtimol, oqsil va yog' miqdori pektoral mushaklar foydasiga qayta taqsimlangan va shu bilan kestirib, mushaklarning sifat ko'rsatkichlari pasaygan. Bunday natijani inson ovqatlanishida broyler tovuqlarining pektoral mushaklari go'shtining katta biologik qiymati tashkil etadi.

XULOSA

Broiler jo'jalar go'shtining kimyoviy tarkibi tekshiruvlari natijasida probiotik ozuqaviy qo'shimchadan parrandachilikda foydalanish O'zbekistan axolisini ekologik toza va bezarar go'sht maxsulotlari bilan ta'minlash imkoniyati yaratadi.

Ko'krak mushaklaridagi oqsilni nazorat qilish bilan birgalikda oqsilning yog'ga nisbati 4 birlikka ko'tarishga erishish mumkin. Bunday natijani inson ovqatlanishida broyler tovuqlarining pektoral mushaklari go'shtining katta biologik qiymati tashkil etishi bilan xarakterlanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO‘YXATI: (REFERENCES)

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh.Mirziyoevning 2018 yil 13 noyabrdagi “Parrandachilikni yanada rivojlantirish bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”PQ-4015-sonli Qarori www.lex.uz
2. Yitbarek, A.; Echeverry, H.; Munyaka, P.; Rodriguez-Lecompte, J.C. Innate immune response of pullets fed diets supplemented with prebiotics and synbiotics. *Poult. Sci.* 2015, 94, 1802–1811.
3. G.G.Sokolenko “Probiotiki v rasionalnom kormlenii jivotnix” Voronej. gos. agrar. universitet im. imperatora Petra I, 2015. 105-110st.
4. Xess, D. B. selen parranda go‘shiti ratsionida va sifati/ D. B. Xess, K. M. Downe, F. bilgili // zootexnika.- 2006.- № 1. 20-sahifa.
5. Yakubenko, E. V. "Bazell" - jo‘janing qarshiligi va mahsuldorligini oshirish vositasi / E. V. Yakubenko, A. G. Koschayev, A. I. Petenko, G. P. Gudz//veterinariya. - 2006.- № 3. 14-16 betlar.