O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI
QISHLOQ XO‘JALIGI VAZIRLIGI HUZURIDAGI
VETERINARIYA VA CHORVACHILIKNI
RIVOJLANTIRISH QO‘MITASI

VETERINARIYA ILMIY-TADQIQOT INSTITUTI

“AGROSANOAT MAJMUINING DOLZARB MUAMMOLARINI HAL ETISHDA VETERINARIYA FANI VA BIOTEXNOLOGIYALARNING AHAMIYATI”

mavzusida

RESPUBLIKA ILMIY–AMALIY KONFERENSIYASI



To‘plam
21-sentabr 2023-yil
Samarqand

UDK: 614:637.5:615

“AKTIVIL-3” QO‘LLANGAN BROYLER JO‘JALAR GO‘SHTINI ORGANOLEPTIK USULDA SIFATINI BAHOLASH.

N.B.Boysinova - tayanch doktorant,
F.B.Ibragimov – v.f.n., dotsent, ilmiy rahbar.

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti nboysinova@mail.ru

Annotatsiya: Ozuqalar sifatining past bo‘lishi, parranda fiziologik holati bilan birga go‘shtining sifat ko‘rsatkichlarida ham o‘z aksini ko‘rsatadi. Hozirda ko‘pgina mamlakatlar antibiotiklardan foydalanishdan voz kechganligi tufayli, unga muqobil bo‘luvchi preparatlarni ko‘proq ishlab chiqish va amaliyotga joriy qilish zarur bo‘lib qolmoqda. Ichak biosintezining yangi regulyatorlari hisoblangan probiotiklarni qo‘llash esa bu vaziyatda muhim o‘rinni egallaydi. Olingan ilmiy tajriba natijalariga ko‘ra “Aktivil-3” probiotiki broyler jo‘jalar tana go‘shtining organoleptik ko‘rsatkichlariga ijobiy ta’sir ko‘rsatdi.

Аннотация: Низкое качество кормов отражается на качественных показателях мяса наряду с физиологическим состоянием птицы. В связи с тем, что многие страны отказались от использования антибиотиков, возникла необходимость в дальнейшей разработке и внедрении альтернативных препаратов. Важную роль в этой ситуации играет применение пробиотиков, считающихся новыми регуляторами биосинтеза кишечника. По результатам научного эксперимента пробиотик «Активил-3» оказал положительное влияние на органолептические показатели тушек цыплят-бройлеров.

Abstract: Low quality feed affects the quality of meat along with the physiological state of the poultry. Due to the fact that many countries have abandoned the use of antibiotics, there is a need for further development and introduction of alternative drugs. An important role in this situation is played by the use of probiotics, which are considered new regulators of intestinal biosynthesis. According to the results of a scientific experiment, the probiotic “Activil-3” had a positive effect on the organoleptic characteristics of broiler chicken carcasses.

Kalit so‘zlar: *Probiotik, broyler jo‘jalar, sifat, organoleptik, davlat standarti, mushaklar.*

Kirish. Aholi jon boshining faol o‘sib borishi, o‘simlik va hayvonot manbalaridan olingan oziq-ovqat mahsulotlariga bo‘lgan talabni doimiy ravishda

ortib borayotganligini ko‘rsatmoqda. Shu munosabat bilan oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni intensivlashtirishning yangi usullarini topish bilan birgalikda yuqori sifat va xavfsizlikni (insonlar va atrof-muhit uchun) saqlab qolish masalasi dolzarbligicha qolmoqda [1]. Mutaxassislarning fikriga ko‘ra, chorvachilik sohasida bu masalaning yechimi, hayvonlarning sog‘lig‘iga ijobiy ta’sir ko‘rsatadigan va shu bilan birga ishlab chiqarilayotgan go‘sht, tuxum, sut va baliq hajmi hamda sifatini oshirish imkonini beradigan ozuqa qo‘shimchalaridan foydalanishdir [2].

FAO va JSST mutaxassislari tomonidan 2002 yilda ishlab chiqilgan ta’rifga ko‘ra, “probiotiklar” bu “mikroorganizmlarning jonli shtammlari bo‘lib, ular yetarli miqdorda qo‘llanilganda sog‘liq uchun foyda keltiradi”. Probiotik preparatlarining samaradorligi ko‘plab omillarga bog‘liq, shuning uchun ularni qo‘llashda bakterial shtammlarni tanlash va optimal dozalar muhimdir. Hozirgi vaqtda probiotiklar hayvonlar, ayniqsa parrandalar uchun ozuqasiga qo‘shimcha sifatida keng qo‘llanilmoqda [3]. Ular mikroorganizmlarning bir yoki bir nechta shtammlarini o‘z ichiga olishi mumkin va kukun, suspenziya, kapsula, granula va boshqa shakllarda (ma’lum vaqti oralig‘ida yoki muntazam ravishda, bevosita og‘iz orqali yoki ozuqa va premikslarga qo‘shimcha sifatida) qo‘llanilishi mumkin.

Tadqiqotning dolzarbligi. Parrandachilik qishloq xo‘jaligining istiqbolli yo‘nalishlaridan biridir. Yildan yilga tovuq go‘shtiga bo‘lgan talab ortib borayotganini hisobga olgan holda yo‘nalishning ahamiyati ham ortib bormoqda, sababi iste’mol xarajatlarining 30 foizi go‘sht, sut va tuxumga to‘g‘ri keladi [4].

Ma’lumki, ichaklarda mavjud mikroorganizmlarning aksariyati zararsiz va kasalliklar yuzaga keltirmaydi, ammo turli xil bakteriyalar o‘rtasida joy va ozuqa moddalari uchun doimiy raqobat davom etadi. Zararsiz va shartli patogen bakteriyalar bir-birining o‘sishi va ko‘payishiga to‘sqinlik qiladi. Biroq, harorat stress omillari, ratsionning o‘zgarishi, qayta guruhlash va emlash muqarrar ravishda oshqozon-ichak tizimining mikrobiologik muvozanatiga ta’sir ko‘rsatib, uni patogen yoki shartli patogen mikroflora tomonga o‘zgartiradi. Bunday buzilishlar kechganda, ozuqaga qo‘shimcha ravishda kiritilgan foydali bakteriyalar yordamida ichak muhiti muvozanati tiklanishi mumkin. Zararli bakteriyalarni foydalilari bilan almashtirish tamoyili probiyotiklar tamoyili sifatida tanilgan.

Material va metodlar. “Aktivil-3” probiotikining broyler jo‘jalar go‘shtining sifat ko‘rsatkichlariga ta’sirini aniqlash maqsadida, tajribalar "O‘zbekiston ilmiy-sinov va sifat nazorati markazi" Davlat muassasasi Samarqand filialining fizik-kimyo sinov laboratoriyasi va Samarqand Davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Veterinariya sanitariya ekspertizasi kafedrasi laboratoriyasida o‘tkazildi.

Tajribalarni olib borish maqsadida broyler jo‘jalar uchta guruhga bo‘lindi. Birinchi guruhdagi broyler jo‘jalari nazorat vazifasini bajarib, asosiy ratsion asosida oziqlantirildi. Ikkinchi va uchinchi guruhlar tajriba guruhi hisoblanib, 1-tajriba guruhiga asosiy ratsionga qo‘shimcha sifatida broyler jo‘jalar suviga “Aktivil-3” probiotikidan 10 l/ 1 gr, 2-tajriba guruhiga 10 l/ 1,5 gr dan berildi.

Broyler jo‘jalar tana go‘shtining sifat ko‘rsatkichlarini aniqlash ГОСТ 31470-2012 va O‘zDSt 3308-2018 asosida amalga oshirildi.

Natijalar va ularning tahlili. Go‘shtning iste’mol xususiyatlarini baholash asosan organoleptik usulda bajarilishi maqsadga muvofiqdir. Organoleptik baholash - o‘rganilayotgan ob'ekt sifatida mahsulot xususiyatlariga inson sezgilarining javobini baholash. Biroq, tekshirish o‘tkazish jarayonida uning to‘g‘ri amalga oshirilishi va sinovchining qobiliyatlarini hisobga olish zarur. Aksariyat hollarda organoleptik baholash natijalari go‘sht sifatini aniqlashda hal qiluvchi va yakuniy hisoblanadi. Bunday baholashning asosiy afzalligi mahsulotning organoleptik ko‘rsatkichlar majmuasini (rangi, ta’mi, xushbo‘yligi, shiraliligi, mayinligi) tez va bir vaqtning o‘zida aniqlash imkoni hisoblanadi. [5].

Shu sababdan broyler jo‘jalar sho‘rvasi va qaynatilgan go‘shti (ko‘krak mushaklari) besh balli tizim asosida organoleptik usulda tekshirilib baholandi. Baholash natijalari quyidagi jadvalda keltirilgan.

1-jadval

Broyler jo‘jalar sho‘rvasi sifatini baholash, ball

Ko‘rsatkichlar	Guruhlar		
	Nazorat	1-tajriba	2-tajriba
Xushbo‘yligi (hidi)	3,84±0,58	3,96±0,71	3,99±0,54
Ta’mi	3,79±0,43	3,98±0,62	4,21±0,37
Rangi va shaffofligi	3,54±0,60	3,83±0,34	3,94±0,61
Quyuqligi	3,68±0,32	3,94±0,57	4,03±0,59
Jami sifat bahosi	3,71	3,92	4,04

Tadqiqotlar shuni ko‘rsatdiki, broyler jo‘jalar sho‘rvasining sifat ko‘rsatkichlari nazorat guruhida 3,71 ballni tashkil qilgan bo‘lsa, 1-tajriba guruhida 3,92 ball va 2-tajriba guruhida 4,04 ball, ya’ni nazorat guruhiga nisbatan 0,21 va 0,33 ga yuqori ekanligi aniqlandi.

2-jadval

Broyler jo‘jalarning qaynatilgan go‘shti sifatini baholash

Ko‘rsatkichlar	Guruhlar		
	Nazorat	1-tajriba	2-tajriba
Mayinligi	3,61±0,45	3,85±0,31	3,97±0,27
Shiraliligi	3,73±0,28	3,89±0,34	3,99±0,46
Xushbo‘yligi (hidi)	3,60±0,37	3,73±0,52	3,86±0,39
Ta’mi	3,52±0,43	3,64±0,26	3,79±0,61
Jami sifat bahosi	3,61	3,77	3,90

Broyler jo‘jalarning qaynatilgan go‘shti sifatini baholashdan olingan ma’lumotlarni tahlil qilar ekanmiz, nazorat guruhida 3,61 ballni, 1-tajriba guruhida 3,77 ball va 2-tajriba guruhida 3,90 ball, ya’ni nazorat guruhiga nisbatan 0,16 va 0,29 ga yuqori bo‘lganligini ko‘rishimiz mumkin.

ГОСТ 31470-2012 va O‘zDSt 3308-2018 talablariga javob berishi uchun broyler jo‘jalar tana go‘shtining sifat ko‘rsatkichlari quyidagicha bo‘lishi lozim: yaxshi qonsizlantirilgan, yuzasi toza, pat va parlardan tozalangan, tashqi mexanik ifloslanishlarsiz (shisha, metall, qum, mayda tosh bo‘laklari va b.), begona hidlarsiz, qon quyilishlarsiz, kuyish va urilishlar natijasida hosil bo‘ladigan dog‘larsiz, ichki organlardan qoldiqlaridan xoli bo‘lishi lozim. Mushaklari yaxshi va bir xilda rivojlangan. Shu turga xos bo‘lgan hidga ega va begona hidlarsiz. Mushaklar rangi och pushti va teri och sariq rangga ega. Teri osti va ichki yog‘lar sariq rangda. Teri yuzasi dog‘lar, urilish, chuqur kesilishlar va qon quyilishlarisiz. Suyaklar shakli o‘zgarmagan va sinmagan. Go‘shtning konsistensiyasi elastik va barmoq bilan bosilganda hosil bo‘lgan chuqurcha tezlikda oldingi holatiga qaytadi.

Nazorat va tajriba guruhlaridagi barcha broyler jo‘jalar tana go‘shtining sifat ko‘rsatkichlari, yuqorida keltirilgan davlat standart talablariga mos keldi, hamda iste’mol qilishga yaroqli va sifatli ekanligi aniqlandi.

Xulosalar. “Aktivil-3” probiotiki broyler jo‘jalar tana go‘shtining organoleptik ko‘rsatkichlariga ijobiy ta’sir ko‘rsatdi, ya’ni eng yuqori ko‘rsatkichlar 2-tajriba guruhida bo‘lib, broyler jo‘jalar sho‘rvasi sifati 4,04 ball hamda broyler jo‘jalarning qaynatilgan go‘shti sifati 3,90 ball bilan baholandi.

O‘zbekiston davlat standart talablari asosida tekshirilganda nazorat va tajriba guruhlaridagi barcha broyler jo‘jalar tana go‘shti iste’mol qilishga yaroqli va sifatli deb topildi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati:

1. Markowiak P., Śliżewska K. The role of probiotics, prebiotics and synbiotics in animal nutrition. Gut Pathog. 2018. – V. 10. Art. 21, P. 1-20.

2. Maqsudov I., Jo‘rayev J. Ya., Amirov Sh.Q. Chorvachilik asoslari. Samarqand. 2013-yil. 253-275 b.

3. FAO. Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. Report of a Joint FAO/WHO Working Group on Drafting Guidelines for the Evaluation of Probiotics in Food. London, Ontario, Canada, 2002. – 11 P.

4. https://yuz.uz/ru/news/ptitsevodstvo-obespechenie-prodovolstvennoy-bezopasnosti-i-zanyatosti-naseleniya

5. Лихачева Е.И., Юсова О.В. Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие. М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011 г. 26-

123 c.

6. Boysinovna B. N., Burievich I. F., Shuxratovna A. N. The effect of probiotics on veterinary and sanitary assessment of broiler chikens meat //ACADEMICIA: An International Multidisciplinary Research Journal. – 2021. – T. 11. – №. 10. – C. 845-849.

7. Boysinova N. B., Ibragimov F. B. AHOLINI GO ‘SHT BILAN TA’MINLASHDA PARRANDACHILIKNING AHAMIYATI // AGROBIOTEXNOLOGIYA VA VETERINARIYA TIBBIYOTI ILMIY JURNALI. – 2022. – C. 703-705.