

ветеринария назоратида бўлиши керак. Бизга маълумки сут маҳсулотларини сифат кўрсаткичларини яхшилаш учун энг аввало сут олиш гигиенасига эътибор қаратилиши керак. Агарда сут маҳсулотларини ишлаб чиқаришда сут хом-ашёсининг сифати паст бўлса, ундан тайёрланган сут маҳсулотларининг сифати ҳам яхши бўлмайди.

Хулосалар.

1. Фермер ва хусусий хўжаликларда сут ва сут маҳсулотларини ишлаб чиқариш учун энг аввало сут хом-ашёсининг сифат кўрсаткичлари органолептик ва лаборатория усуллари ёрдамида текширилиши лозим.

2. Сут ва сут маҳсулотлари ишлаб чиқаришда ҳозирги замон технологиялари жорий этилиши керак.

3. Фермер ва хусусий хўжаликларида сут ишлаб чиқаришда ўзига хос технологиялар қўлланилиши билан биргаликда уларнинг таркибига қўшиладиган компонентларни сифати текширилиши лозим.

ДЕХҚОН БОЗОРЛАРИ ВА САВДО РАСТАЛАРИДА СОТИЛАДИГАН ГЎШТЛАРНИ ЯНГИЛИГИНИ АНИҚЛАШ

**Ғ.Жўраев – магистратура талабаси, Ф.Ибрагимов – в.ф.н.,
О.Ачилов – ассистент**

Мавзунинг долзарблилиги. Ҳаммамизга яхши маълумки аҳолини озиқ-овқат маҳсулотлари ичида, гўшт ва гўшт маҳсулотлари юқори ўринни эгаллайди. Бунинг сабаби бежиз эмас албатта. Гўштни озиқ-овқат сифатида энг асосий қисми мускул тўқимаси бўлиб, кимёвий таркиби куйдагича; сув, оксил, азотли азотсиз экстрактив моддалар, ёғ, минерал моддалар, ферментлар, гармонлар ва витаминлардан иборат.

Инсон кунлик ҳаёти фаолияти давомида ҳаракатлари натижасида катта энергия сарфлайди. Сарфланган энергияни ўрнини қоплаш мақсадида ўсимлик ва гўшт маҳсулотини истеъмол қилади. Гўшт таркибида ўсимлик озиқ-овқат маҳсулотларига нисбатан кўп миқдорда оксил, минерал ва биологик актив моддалар мавжуд.

Масалан; 1-Оксил гўштда 18-21фоиз.

2-Буғдой унида 10-11фоиз.

3-Жавдар унида 6,5-9,5 фоизни ташкил этади.

Шу билан биргаликда гўшт таркибидаги оксилни, ўсимлик оксигенига нисбатан тез ва яхши ҳазм (97 фоиз гўштни, 75 фоиз буғдой, 68 фоиз жавдар уники) бўлиши ҳамда гўштни таркибига кирувчи бошқа моддалар инсон ҳаёт фаолияти учун жуда муҳимлиги, гўштни озиқ-овқат сифатида аҳамияти юқори эканлигини кўрсатади. Албатта биз, гўшт ва гўшт маҳсулотларини сифат даражаси қандайлигини, қандай шароитда сақланаётганлигини билишимиз керак. Ноқулай шароитда сақланган ва сифати бизилган гўшт ва гўшт маҳсулотлари инсонлар саломатлигига салбий таъсир кўрсатади. Бизлар гўшт ва гўшт маҳсулотларини сифатини, янги ёки эскилигини органолептик ва лаборатория текширишлар орқали билиб оламиз.

Татқиқот объектлари ва услублари. Танланган мавзу бўйича бажарилаётган амалий ва лаборатория усуллари Самарқанд қишлоқ хўжалик институти, Ветеринария факультети, “Ҳайвонларнинг юқумли ва инвазиён касалликлари” кафедрасида бевосита бажарилди.

Бизлар текшириш мақсадида куйдаги жойлардан гўшт намуналарини олдик.

1. Окдарё туман, Даҳбед шаҳарчаси гўшт дўконида осиб қўйилган тана гўштидан олинди.

2. Самарқанд шаҳар Темир йўл деҳқон бозоридан ойнали совуткичларда сақланаётган гўштан олинди.

Ҳар қайси намуна қорамол танасининг кўкрак ва сон қисмларидан 100 граммдан 200 гр, жами 400 гр гўшт намунаси олинди. Олиб келинган намуналарни таққослаш ишлари олиб борилди.

Гўштни янгилигини аниқлаш учун куйдаги текшириш ишлари, олиб келинган намуналарда ўтказилди. Намуналар органолептик, биохимик ва бактериоскопик усулларида текширилди.

Текшириш натижалари. *Органолептик текшириш.* Гўштнинг ташқи юзаси текширилаётганда аввало унинг рангига эътибор берилиб, юзаси кесиб кўрилади. Шу билан биргаликда намуна олиш вақтида, тана гўштини консистенцияси гўшт юзасини бармоқ билан босиб кўриш орқали аниқланди. Босилганда гўшт юзасида ҳосил бўлган чуқурча, қўлни олгандан кейин тезда ўз ҳолатига қайтса, бу гўштнинг янгилигидан далолат беради.

Лаборатория текшириш. Лаборатория текшириш орқали гўштнинг рН ни аниқлаш. Бунинг учун аввало гўшт экстракти тайёрлаш керак бўлади. Гўшт экстрактини тайёрлаш учун 25 грамм гўшт олиниб, у ёғдан, пайдан ва суякдан ажратилади. Кейин 40-50 бўлакка бўлиниб, 250 мл. ҳажмли колбага солинади. Бу колбага 100 мл. дистилланган сув қуйилиб яхшилаб аралаштирилади. Бу гўшт аралашмаси 15 дақиқа туради. Шу вақт оралиғида колбадаги аралашма 3 марта аралаштирилади. Кейин қоғоз филтрдан ўтказилиб, филтрланади. Бундан ташқари бизларга 1 мл. паранетрофенол индикатори, дистилланган сув, ҳар хил рН муҳитлар керак бўлади. Бу тажрибамиздан мақсад юқорида айтилганидек гўшт намуналарини рН муҳитини текшириш орқали уларни янгилигини аниқлаш.

Ишни олиб бориш. *Керакли жиҳозлар;* бунинг учун бизга 4 та тоза пробирка, Михайлис аппарати ва ҳар хил рН муҳитлар йиғиндиси керак бўлади.

Ишни бажарилиши. Ишни бажариш учун Михайловский аппаратидан компаратор олинади. Биз биламизки компараторда 6 та пробирка учун жой бўлиб, шундан 2-хоначасига қўйиладиган пробиркага олдиндан тайёрланган гўшт экстрактдан 2 мл. олинди устига 1 мл. паранетрофенол ва 4 мл. дистилланган сув қуйилди. Ундан кейин компараторнинг 1-ва 3-хоначаларига жойлаштириладиган пробиркаларга бир хилда 2 мл.дан гўшт экстракти ва 5 мл. дистилланган сув солинди. Компараторни 5-хоначасига қўйиладиган пробиркага эса фақат 7 мл. дистилланган сув солинди. Ундан сўнг компараторнинг бўш қолган 4 ва 6-хоначаларига рН муҳити йиғиндисидидаги мос келадиган муҳитларни танлаш орқали текширилаётган намунамизни рН муҳити аниқланди.

Бундан ташқари олиб келинган намуналар бактериоскопия усулида ҳам текширилди. Гўшт намунасидан буюм шишачасида 2 дона суртма тайёрланди. Бири гўштнинг юза қисмидан, иккинчиси гўштнинг чуқур қисмидан олинди. Буни тайёрлаш учун кичик гўшт бўлаги кесиб олиниб, кесилган томони буюм ойначасига бир марта тегизилди кейин ҳавода қуритилади. Қуритилган суртма ёниб турган аланга устидан ўтказилиб, фиксация қилинади сўнг Грам усулида бўялади. Тайёрланган 8 дона суртма препаратларимизни микроскоп остида кўриш натижасида куйдагилар аниқланди. Дахбед гўшт дўконидан келтирилган гўшт намуналаридан тайёрланган суртмаларни микроскоп остида кўрилганда гўштни юза қисмидан тайёрланган суртмаларда бир қанча микроорганизмлар топилди. Гўштнинг чуқур қисмидан тайёрланган суртмаларда микроорганизмлар топилмади.

Темир йўл деҳқон бозоридан олинган намуналаримиздан ҳам гўштнинг юза ва чуқур қисмларидан суртма препаратлар тайёрланиб кўриб чиқилди ва куйдагилар аниқланди. Бу намунамизнинг юза қисмидан тайёрланган суртма микроскоп остида текширилганда микроорганизмларнинг миқдори Дахбед гўшт дўконларидан олинган гўшт намуналарига нисбатан 2-3 баравар камлиги аниқланди. Юқорида кўрилган намуналарда аниқланган микроорганизмлар сонини ҳар хилда бўлишлиги гўштни сақлаш шароити билан боғлиқ эканлиги яна бир марта исботланди.

Олиб келинган гўшт намуналарини текшириш натижасида шу нарса маълум бўлдики, дастлаб органолептик текширганимизда 1-намунамиз 2-намунамизга қараганда сифат жиҳатидан қониқарсиз эканлиги маълум бўлди.

Биохимик усулида текширганимизда намуналарнинг рНни аниқладик. 1-намунамизнинг рН-6,2, 2-намунамизнинг рН-6,0 ни кўрсатди.

Хулоса.

1. Гўшт ва гўшт маҳсулотлари сотиладиган савдо дўконларида уларни вақтинча сақлаш учун гўштни ойнали совуткичларда сақлаш, гўштни сифат ва санитария жиҳатидан талаб даражасида сақланишини тaminлайди.

2. Гўшт ва гўшт маҳсулотларини истеъмол қилишдан олдин унинг янгилиги ва сифат даражасига эътибор бериш лозим.

САМАРҚАНД ВИЛОЯТИНИНГ АЙРИМ БАЛИҚЧИЛИК ФЕРМЕР ХЎЖАЛИКЛАРИДА БАЛИҚЛАРНИНГ БОТРИОЦЕФАЛЁЗ БИЛАН ЗАРАРЛАНИШИ

**Ғ.Музропов – талаба, Ф.И.Қурбонов – ассистент,
П.Хақбердиев – илмий раҳбар, доцент**

Мавзунинг долзарблиги. Халқимизни балиқ ва балиқ маҳсулотларига бўлган талабини ижобий ҳал этиш борасида Республикамиз Президенти раҳбарлигида амалий тадбирлар амалга оширилмоқда. Жумладан, 18 март 1998 йили Республика Президентининг ПФ № 1978 сонли фармони эълон қилинган бўлиб, ушбу фармонга биноан балиқ етиштиришни 2,9 маротаба кўпайтириш кўзга тутилгандир. Республикамизда балиқчилик тармоғини янада ривожлантириш мақсадида Вазирлар Маҳкамасининг 13 август 2003 йил № 350 – сонли қарори қабул қилинди. Ушбу қарорни ижросини амалда тезроқ бажариш юзасидан «2009-2011 йилларда Республикада балиқчилик тармоғини ривожлантириш бўйича амалга ошириладиган чора-тадбирлар Дастури» қабул қилинди.

Ҳозирги кунда ушбу фармон ва қарорларнинг ижроси юзасидан вилоятларда амалий тадбирлар ўтказилмоқда. Бироқ, балиқ ва балиқ маҳсулотларини кўпайтиришда балиқларда учрайдиган айрим касалликлар, жумладан, балиқларнинг гельминтоз касалликлари ҳам маълум даражада тўсқинлик қилаётир.

Шуларни инобатга олиб бизлар ўз олдимизга балиқларда учрайдиган цестодоз касалликларини тарқалишини Самарқанд вилоятидаги айрим балиқчилик фермер хўжаликларида аниқлаш ва ушбу касалликларни олдини олиш чораларини ишлаб чиқишни мақсад қилиб қўйдик.

Текшириш усуллари ва ҳажми. Тадқиқотларимиз Самарқанд вилояти Катта-қўрғон тумани сув омбори, Каттакўрғон тумани балиқчилик фермер хўжаликларида олиб борилди. Жами бўлиб ушбу хўжаликларда ўстирилаётган 2 турдаги балиқлар текширувдан ўтказилди. Бунда паразитологик ёриб кўриш усулидан фойдаланилди. Жами бўлиб 46 та балиқлар текширувдан ўтказилди.

Натижалар ва уларнинг таҳлили. Текшириш натижалари № 1 жадвалга келтирилган. Текширувдан ўтказилган 46 нусха балиқлардан 10 нусхасида *Bothriocephalus acheilognathi* топилди, яъни зарарланиш даражаси 21.7 % ни ташкил қилди. Жумладан, текширувдан ўтказилган 21 нусха карп турдаги балиқлардан 4 нусхаси, ёки 19.0 % *Bothriocephalus acheilognathi* билан зарарланганлиги аниқланди. Инвазиянинг интенсивлиги 1-7 нусхани ташкил қилди.

25 нусха сазан турдаги балиқларни текширувдан ўтказилганда уларнинг 6 нусхасида *Bothriocephalus acheilognathi* топилди. Инвазиянинг интенсивлиги эса 1-5, нусхани ташкил қилди.