

## **BROYLER JO'JA ZOTLARI UCHUN MO'LJALLANGAN DON MAHSULOTLARI SIFATINI BIOTEXNOLOGIK USULLAR BILAN OSHIRISH.**

***Tilloyeva Zarrina Faxriddinovna***

*2-bosqich magistranti, Samarqand davlat universiteti,  
Biologiya va kimyo fakulteti, Biotexnologiya yo'nalishi  
O'zbekiston Respublikasi, Samarqand viloyati.*

***Djabbarov Ibrohim Shodmonovich***

*Ilmiy rahbar, dotsent, Samarqand davlat universiteti,  
Biologiya va kimyo fakulteti  
O'zbekiston Respublikasi, Samarqand viloyati.*

Jahon chorvachilik sohasining rivojlanishi shuni ko'rsatadiki, chorvachilikda go'sht ishlab chiqarish bo'yicha boshqa hayvonlar turiga qaraganda, parranda go'shtini ishlab chiqarish jadallik bilan rivojlanmoqda. Xususan, go'shti uchun yetishtiriladigan broyler jo'jalarining jadal o'sishi va sarflangan ozuqalarga nisbatan yuqori sifatli arzon go'sht yetishtirish, qisqa vaqt ichida qilingan xarajatlarning qoplanishi hamda aholining parhez va to'yimli parranda go'shtiga bo'lgan talabining oshishi sababli parrandachilik bo'lgan talab tobora ortib bormoqda.

O'zbekiston sharoitida go'sht yetishtirish broyler jo'ja zotlarining zamonaviy yetakchi krosslaridan – Ross-302, Ross-308 (Angliya), Xabbard-215 (Fransiya), Kobb (AQSH), Braun Xayn Layn (Germaniya) keng foydalanilmoqda. Odatda bunday jo'jalarning tirik vazni 38-42 kunda o'rtacha 2,4-2,7 kg ga yetadi [3, c. 12].

Parrandachilik sanoatida parrandaning mahsuldorligini oshirishda to'yimli, ekologik jihatdan toza don ozuqalari bilan boqish katta ahamiyat kasb etadi. Bu o'rinda sifatli va iqtisodiy jihatdan arzon don mahsulotlariga bo'lgan talab yanada kuchayadi. So'nggi yillarda parrandachilik sohasida yuzaga kelayotgan don mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojlarni qondirish maqsadida biotexnologik usullardan keng foydalanilmoqda. Xususan yog'-moy ekstraksiyalash zavodlarida hosil bo'lgan sanoat chiqindilarini benzin, dixlor etan kabi organik erituvchilar bilan qayta ishlov berish natijasida broyler jo'jalari uchun to'yimli ozuqa hisoblangan shrotlar olinadi.

Mazkur usulda qayta ishlab chiqarilgan shrot tarkibida 37-40% gacha protein, 7% gacha yog'lar bo'lishi aniqlangan [4, c. 64].

Shuningdek, biotexnologik usullar yordamida hayvonlarning go'shti va ichki a'zolarining iste'molga yaroqsiz qismiga bug' bilan qayta ishlov berib, quritish natijasida oqsilga boy go'sht-suyak uni tayyorlanadi. Iqtisodiy jihatdan ancha arzon hisoblangan bu un tarkibida 30-50% gacha oqsil, 11-18% gacha yog'lar, 25-40% gacha mineral moddalar bo'ladi. Ayniqsa o'lgan tovuqlarni butunlay maydalab, maxsus usullar bilan quritish orqali tayyorlanadigan go'sht-par uni tarkibida 63% gacha oqsil saqlaydi [2, c. 13].

Ma'lumki, broyler jo'jalari orgnizmida energiya va massaga bo'lgan ehtiyoj asosan, oqsil, yog'lar va shuningdek xom kletchatka hisobidan ta'minlanadi. Kletchatka asosan dag'al donlarning po'stloq qismini tashkil etib, broyler jo'jalari uchun kerakli massani berishda muhim rol o'ynaydi, hamda oshqozon-ichak faoliyatini yaxshilab, shira ajralishini kuchaytiradi. Biroq, kletchatkaning hazm bo'lishi qiyin bo'lganligi uchun oziqa ratsioniga nisbatan oz miqdorda qo'shiladi [2, c. 8].

Yuqorida berilgan ma'lumotlar asosida broyler jo'jalar ratsioniga qo'shiladigan dag'al donlarni kletchatka hisobidan boyitish va donga kavsh qaytaruvchi chorva mollari oshqozonining kata qorin qismidan ajratib olingan selluloza lignin (kletchatka) parchalovchi mikroorganizmlar yordamida biotexnologik usullar bilan qayta ishlov berish nafaqat don mahsuloti sifatini oshiradi, balkim turli xil gormonal preparatlar , antibiotik tabiatga ega premikslarsiz ham broyler jo'jalarini yetishtirish imkoniyatini beradi .

So'nggi yillarda biotexnologik usullarning takomillashuvi, mikroorganizmlar shtammlari asosida turli xil probiotiklar va prebiotiklarning parrandachilik sohasida keng qo'llanilishi oziqa sifatini oshirishda muhim rol o'ynaydi. Bu o'rinda laktulosaqlovchi mikroorganizmlar shtammlari asosida tayyorlangan prepaelar alohida ahamiyatga ega. Broyler jo'jalari oziqa ratsioni tarkibidagi prebiotiklar

odatda oshqozon-ichak faoliyatini yaxshilaydi hamda qisqa muddat ichida parranda tana massasini oshiradi [4, c. 65].

Xulosa qilib aytganda, broyler jo'jalari ratsioniga biotexnologik usullar yordamida qayta ishlov berilgan oziq-ovqat chiqindilari hamda mikroorganizmlar shtammlari asosida tayyorlangan preparatlarning kiritilishi ekologik toza donga bo'lgan talabni qondiradi va iqtisodiy jihatdan yuqori samaradorlikni ta'minlaydi.

#### **Adabiyotlar ro'yxati:**

1. Эрматов Ю.А, Давлатов Р.Б, Ибрагимов Д, Маматов Х, Шаропов У «Паррадачилик фермер, дехкон хужаликларида тухум ва парранда гушти ишлаб чиқаришни такомиллаштириш буйича кулланма» СамКХИ, Самарканд-2017.
2. Давлатов Р.Б, Эшбуриев Б.М «Паррандаларни асраш, озиклантириш ва уларнинг касалликларини олдини олиш ҳамда даволаш буйича тавсиялар» СамКХИ, Тошкент-2017.
3. Рузиев Р.И, Рахматуллаев П, Арифжанов З.К, Холматов А.А, Эшматов И. Я, Хидиров К.И, Арифходжаева Г. «Парранда бокиш буйича тавсиянома» Чорвачилик, паррандачилик ва баликчилик илмий-тадқиқот институти, Тошкент-2017.
4. Lenoir-Wijnkoop I., Sanders M.E., Cabana M.D., et al. Probiotic and prebiotic influence beyond the intestinal tract. Nutr Rev 2007.