

**UDK.: 637.5.04**

**INNOPROVET PROBIOTIGI BERILGAN TOVUQLAR GO'SHTINI  
VETERINARIYA SANITARIYA BAHOSI**

**Hojiyeva D.O'.** – talaba.

**Ilyosov Z.I.** – assistent.

**Ibragimov F.B.** – v.f.n., dotsent

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti

**Annotatsiya:** ushbu maqolada tajriba uchun olingan tovuqlarga PZ - 2020123121–raqamli innovatsion loyiha asosida ishlab chiqarilayotgan “Innoprovet” probiotigini tovuqlar ozuqa ratsioni tarkibiga qo'shib berish va nazorat guruhiga parrandachilik fermasida qabul qilingan ratsion asosida oziqlantirilganda tovuqlar go'shtini veterinariya sanitariya bahosini o'rganish natijalari keltirilgan.

**Аннотация:** в данной статье добавление в состав кормового рациона цыплят пробиотика «Иннопровет», произведенного на основе инновационного проекта ПЗ - 2020123121, цыплятам, взятым в эксперимент, и изучено ветеринарно-санитарная ценность куриного мяса при при скормливании контрольной группе исходя из рациона, принятого на птицефабрике, представлены результаты.

**Abstract:** this article presents the results of adding the probiotic "Innoprovet", produced on the basis of the innovative project PZ - 2020123121, to the feed ration of chickens taken into the experiment, and studying the veterinary and sanitary value of chicken meat when feeding the control group based on the diet adopted at the poultry farm.

**Kalit so'zlar:** probiotik, parranda, tovuq, oziqlantirish, so'yish mahsulotlarini tekshirish, organoleptik, fizik-kimyoviy va bakteriologik.

**Ключевые слова:** пробиотик, птица, куры, кормление, экспертиза продуктов убоя, органолептическая, физико-химическая и бактериологическая.

**Key words:** probiotic, poultry, chicken, feeding, inspection of slaughter products, organoleptic, physicochemical and bacteriological.

**Kirish.** Parranda go'shti ishlab chiqarishni ko'paytirish va tannarxini pasaytirish uchun ilg'or fan yutuqlarini ishlab chiqarishga joriy etish zarur. Parrandalarning mahsuldorligiga ta'sir qiluvchi asosiy omil to'liq va sifatli oziqlantirish bo'lib, unga biologik faol moddalarni ratsionga qo'shish orqali erishiladi, ulardan biri probiotiklar bo'lib, ular nafaqat turli kasalliklarning oldini olish uchun, ba'lk i o'sishni stimullovchi vosita sifatida ham keng qo'llaniladi [1].

Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, probiotik parrandachilikda parrandalar tanasida metabolizmning biologik regulyatori hamda mahsuldorlikni oshiruvchi vosita sifatida keng qo'llaniladi. Mikrobiologik toza ozuqa qo'shimchalari uzoq vaqt davomida qo'llanilsa, tirik mikroorganizmlarga nisbatan yaqinda qo'llanila boshlandi [2].

**Tadqiqotning maqsadi** “Innoprovet” probiotigi tovuqlar ozuqasi ratsioniga qo'shib berilganda tovuqlar go'shtining veterinariya sanitariya ko'rsatkichlarini o'rganishdan iborat.

**Materiallar va usullar.** Ishlab chiqarish tajribasi har bir guruhda (tajriba va nazorat) 30 boshdan 5 ta 135 kunlik tovuqlarda o'tkazildi. Birinchi guruh “Innoprovet” probiotigi qo'shib berilgan ozuqa ratsioni bilan oziqlantirilib ikkinchi guruh nazorat bo'lib xizmat qildi va parrandachilik fermasida qabul qilingan ratsion asosida oziqlantirildi. Tajribaning yakunida (210 kunlikda) parrandalar so'yilib, go'shtini veterinariya-sanitariya ekspertizasidan o'tkazish qoidalariga muvofiq ekspertizadan o'tkazildi.

**Natijalar va muhokama.** 42-kuni tirik vaznning o'sishi tajriba guruhlarida nazorat guruhi bilan solishtirganda 3,7 % ga yuqori bo'ldi. Ichki organlarning tashqi tekshiruvi tajriba yoki nazorat guruhlarida patologik o'zgarishlari aniqlanmadi. Tajriba va nazorat guruhlarida zaharli elementlar, radionuklidlar va pestitsidlarning mavjudligi aniqlanmadi. Tajriba guruhlarida parranda go'shti bulyonining shiraliligi, xushbo'yligi, mayinligi va ta'mini baholashda nazoratga nisbatan yuqori ball ko'rsatilgan. Mikrobiologik tadqiqotlar o'tkazilganda, tovuqlarning barcha guruhlarida ko'krak mushaklari son mushaklariga qaraganda kamroq darajada ifloslanganligi aniqlandi.

**Xulosa.** “Innoprovet” probiotigi tovuqlar ozuqasi orqali ratsioniga qo'shib berilganda hech qanday patologik o'zgarishlarga olib kelmaydi va so'yish mahsulotlari sifatini organoleptik, fizik-kimyoviy va bakteriologik ko'rsatkichlari bo'yicha yaxshilaydi, bu esa sifatli go'sht sifatida GOST talablariga javob berishidan darak beradi.

### **Adabiyotlar ro'yhati**

1. Z.I.Ilyosov, X.B.Yunusov va F.B.Ibragimov. Evaluation of Egg Quality in Poultry. INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL ENGINEERING AND AGRICULTURE (2023-12-06, № 2, 9-13 P.).
2. Z.I.Ilyosov, X.B.Yunusov va F.B.Ibragimov. Tuxum yo'nalishidagi tovuqlarning oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashdagi o'rni (Adabiyot taxlili). VETERINARIYA MEDITSINASI ilmiy ommabop jurnali (Toshkent –2023, № 3, 108-109 B.).
3. A.X.Xolmatov Tuxum yo'nalishida parrandachilik «Agrobank» ATB.- Toshkent: “TASVIR” nashriyot uyi, 2021.
4. Raxmatillayev P.E., Nurmuxammedov X.N. “Tuxum yo'nalishidagi tovuqlarni parvarish qilish” Toshkent 2013-yil.
5. F.B.Ibragimov “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” o'quv qo'llanma Toshkent-2023.
6. S.Muradov “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” Samarqand-2006.