

PARRANDALAR GO'SHTI VA TUXUMINING VETERINARIYA SANITARIYA EKSPERTIZASI

O'rinova Moxira Baxromjon qizi

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi
chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti
Toshkent filiali talabasi*

Annotatsiya: Mazkur maqola parrandalar go'shti va tuxumini veterinariya sanitariya ekspertizasiga qo'yiladigan talablar bo'yicha keng tarzdagi ma'lumotlar tahlilidan niborat. Shuningdek, tuxumni tovarlilik bo'yicha klassifikatsiyasigab tegishli barcha talablar maqolada o'z aksini topgan.

Kalit so'zlar: parrandalar go'shti, tuxum, broyler zotlar, veterinariya, talab, tovarlilik, o'tkir pichoq, qaychi, patlar, klassifikatsiya.

Odamlar oziq-ovqat balanisida parranda mahsulotlari o'ziga xos o'rin tutadi. Qishloq xo'jaligida va go'sht sanoatida parrandachilik yuqori o'rinda turadi. Go'sht uchun boqiladigan va so'yiladigan parrandalarga quydagilar kiradi. Tovuq, induk, o'rdak, g'oz, va sesarkalar va boshqalar kiradi.

Uy parrandalari o'zining tez yetiluvchanligi bilan ham boshqa hayvonlarga nisbatan ahamiyatli, uy tovuqlari 2-3 oyligida so'yish darajasidagi semizlikka ega bo'ladi. Hozirgi kunda tovuqlarni tez yetiluvchan broyler zotlari ("Ross-308", "Ross-708") boqilmoqdaki 28-30 kunda so'yish (900 gr-1200 gr) darajasidagi semizlikka yetkazilmoqda. Uy parrandalari go'shti ta'mi va mazzasi bilan baholanadi. Go'shtining tarkibi boshqa so'yiladigan hayvonlar go'shtiga nisbatan dag'al biriktiruvchi to'qimasining kamligi, muskul to'qimasining nozikligi, bundan tashqari odam organizimida yengil va tez xazm bo'lishi bilan farqlanadi.

Tovuq muskuli to'qimalari tarkibida oqsilning miqdori 24% gacha, almashtirilmaydigan aminokislatalar foizi ham ko'p, to'yinmagan oqsillar to'yingan oqsillarga nisbatan 7% ni, qoramol go'shtida esa bu ko'rsatkich 15-20 % tashkil etadi. Parrandalar go'shti hayvonlar go'shtidan morfologik tarkibiga ko'ra suyaklarining yengil bo'lishi, ingichkaligi va nozikligi hamda juda qattiqligi bilan farq qiladi.

Parrandalar skeletiga bosh suyagi, umurtqalar, ko'krak qismi, tos qismi, qanotlari va oyoq suyaklari kiradi. Umurtqalari bir-biriga qo'shilgan va birlashgan. Naysimon suyaklarining ichki qismi bo'shliqdan tashkil topgan bo'lib, ichida ilik bo'lmaydi, balki havo bilan to'lgan bo'ladi. Shuning uchun parrandalar uchish qobiliyatiga ega. Tirik vazniga nisbatan parrandalar suyagi 14 % tashkil etadi.

Parrandalarni so'yish va tanasini qayta ishlash ishlari quyidagi jarayonlardan iborat:

Xushsizlantirish elektr toki yordamida.

Qonsizlantirish.

Patlardan tozalash va yuvish.

Ichki organlarini chiqarib olish.

Tanasini tozaligi va semizlik darajasidan kelib chiqib kategoriyalarga ajratish.

So'yilishdan oldin parrandalar 12-13 soat och qoldiriladi.

Parrandalarni hushsizlantirish - elektr toki ta'sirida amalga oshiriladi. Bunda hushsizlantirish uchun 24 amper kuchli elektr tokini 6-12 sekund davomida ta'sir qildiriladi.

Qonsizlantirish - ikki xil usulda bajariladi; ichki va tashqi.

Ichki qonsizlantirish - o'tkir pichoq yoki qaychi yordamida bajariladi. Buning uchun tovuqni quloq suprasini chap qo'l bilan qisib og'zi ochiladi va o'tkir pichoq bilan tanglayini shilliq pardasi ostida joylashgan bo'yinturuq vena tomirini ko'prik vena tomiri bilan birlashgan joyi kesiladi. Undan keyin esa pichoq chiqarilmasdan miyachaning oldingi bo'limiga sanchiladi.

Tashqi qonsizlantirish - bunda terini 2-3- bo'yin umurtqalari to'g'risidan kesilib, bo'yinturuq venasini ko'prigi venasi bilan birlashgan joyi va uyqu arteriyasi kesiladi. Qonsizlashtirish tovuq, induk, sesarkalarda 1.5-2 daqiqa, o'rdak va g'ozlarda 3 daqiqa davom etadi. Qonsizlashtirish davomida parrandalar tana og'irligiga nisbatan 3.5-4% qonini yo'qotadi.

So'yilgan parrandalar tanasini pari va patidan tozalash - uchun ularni 53-55°C li issiq suv solingan tog'aralarga 25-30 sekund botirib olinadi va parlari tozalanadi. Patlarini maxsus mashinalarda, qo'lda yoki parafin eritmasiga 2-3 marta solib olib, undan keyin 4°C vannaga botirish orqali hosil bo'lgan qobiqni patlar bilan ajratib olish orqali amalga oshiriladi. 53-55°C li issiq suvli vannani suvi tez-tez almashtirilishi talab etiladi. Tana par va patlardan tozalangandan so'ng yuviladi. Bunda og'iz bo'shlig'idagi qotgan qonlari, oyog'i va tanasi yaxshilab yuvib tozalanadi. Organlarni tanadan chiqarish - bu jarayon ikki usulda olib boriladi: chala va to'lig'icha.

Chala usulda - organlarni chiqarib olishda tovuqni orqa chiqaruv teshigi (kloakasi) atrofidan aylanisiga kesilib, undan so'ng 3-4 sm kloakadan qorin devori kesiladi. Hosil bo'lgan kesikdan kloaka va ichaklari chiqarib olinadi.

To'liq usulda - esa boshi,oyoqlari hamda kloaka va ichki organlari hamda qizilo'ngach va jig'ildon ham ajratib olinadi. Veterinariya sanitariya ko'rigidan o'tkazilgunga qadar chiqarilgan organlar tana bilan tabiiy birlashgan holda qoldirilib keyin ajratiladi. Keyin go'shtga ko'rinish berish maqsadida qanotlari, boshi tanani yon qismiga, oyoqlari to'sh suyagi qismiga joylashtirilib sovutish xonasiga o'tkaziladi.

Undan keyin tana semizligiga va asosan patlardan tozalanganligi hamda qonsizlanish darajasiga ko'ra parranda go'shti 1 va 2 kategoriyalarga ajratiladi.

Parranda go'shti kategoriyalarga ajratilgandan so'ng oyoqlarini pastki qismiga yorliq yopishtiriladi. Bunda 1 kategoriyaga binafsha, 2 kategoriyaga yashil rangdagi yorliq yopishtirilib sotishga chiqariladi. Sotuvga parranda go'shti sovutigan, yaxlatilgan va muzlatilgan holatlarda chiqariladi. Tez sotishga mo'ljallangan go'shtlar sovutilgan holda bo'lib 0 °C dan +2°C haroratdagi maxsus kamerada 5 sutkagacha saqlanadi. Parrandalarni go'shtini uzoq muddat saqlash uchun -18°C kamerada muzlatiladi. Muzlatish tusht go'shtini chuqur qatlamida harorat -6°C gacha yetganda to'xtatiladi. Bunday go'sht yashiklarda -12°C li kameralarda 12 oygacha saqlanadi.

Parrandalarni mexanizatsiyalashtirilgan go'sht korxonalarida so'yilganda, istemolga yaroqsiz qismlari (boshi, tirnoqlari, ichak, taloq, o'pka, qon va nam patlari) qayta ishlanib oziqa tayyorlanadi. Agar tirik og'irligi 1.5 kg bo'lgan 24000 bosh tovuq so'yilsa ulardan quyidagicha qayta ishlash mahsulotlari chiqadi: 1.2 t qon, tirnoq va boshi birgalikda 5.7 t, 5.4 t nam patlar, ularning umumiy miqdori 12.3 t. Bu mahsulotlar to'liq qayta ishlansa 3.4 t qimmatbaho go'sht-suyak uni olinadi.

Parranda go'shtini veterinariya sanitariya ekspertizasi: Parrandalar go'shti tanasini veterinariya sanitariya ekspertizasidan o'tkazishda quyidagilarga e'tibor beriladi. Tanani qonsizlanish darajasiga, tana va ichki organlardagi patologoanatomik o'zgarishlarga e'tibor beriladi. Yaxshi qonsizlangan tana och - sarg'ich rangda ko'rinadi, tana yaxshi qonsizlanmasa ko'kimtir yoki qizg'ish rangda bo'ladi. Yaxshi qonsizlanmagan tanani tekshirishga yuboriladi. Keyin tanani par va patlardan tozalanganligiga, tabiiy bo'shliqlar va teshiklarga, tojini rangiga va tanani tashqi tarafi o'zgarishlariga e'tibor beriladi. Agar tana oriq bo'lsa, muskullarni yog' to'planishi joylarida shishlar bo'lsa yoki quruq bo'lsa va muskul to'qimasi xamda tovuq tojida ko'karish bo'lsa, unda butun organlar bilan tanani texnik utilizatsiya qilinadi. Organlar va tanada yuqumli kasalliklarga xos belgilar aniqlansa, unda laboratoriya tekshiruviga jo'natiladi.

Tuxumni veterinariya sanitariya ekspertizasi: Tuxumni tuzilishi. Tuxum 3 ta asosiy qismdan iborat: oqsil (54-60%), tuxum sarig'i (28-32%) va qobiq va qobiq osti pardasi (11-14%).

Tuxum qobig'i - Oxaklashgan qobiq bo'lib, tarkibini 90% ni kalsif karbonat va fosfor, hamda magniy fosfat tashkil qiladi. Uning rangi parrandaning turi va zotiga bog'liq. Tuxumning rangi tuxum yo'nalishli zotlarda sarg'ichroq- malla rangacha bo'ladi. Qobiqda bir qancha ko'zga ko'rinmas teshikchalar bo'lib, ular orqali havo almashinish bo'ladi va namlik tashqariga chiqariladi, lekin ular orqali tuxumni ichiga har xil mikroorganizmlar ham kirishi mumkin. Tuxumni pastki qismida havo kamerasi bo'lib, po'stloqni shu qismida teshikchalar yanada ko'proqni tashkil qiladi. Po'stloqni ichida joylashgan havo kamerasi, tuxum qo'yilib sovugan vaqtida, ichidagi namlikni

parlanishi natijasida hosil bo'ladi. Havo kamerasi tuxumni saqlanishiga qarab kattalasha boradi, bu ko'rsatgich tuxumni yangiligini aniqlashda yana bitta ko'rsatgich hisoblanadi.

Tuxum oqsili: Tuxumni asosiy istemol qilinadigan qismi. U to'rt qavatdan iborat. Ichki ohirgi chegara qavatini ma'lum vaqt tuxum sarig'ini markazda ushlab turadi. Tuxumni saqlash vaqtida tuxum oqsilini qattiq qavatini halaz yemirilib, chegara qavatini kuchsizlanadi, natijada tuxum sarig'i sekinlik bilan oqsil bilan aralashib boshlaydi va tuxum po'stlog'iga yaqinlashadi (bu qurush). Bu ko'rsatgich ham tuxumni yangiligini va sifat ko'rsatgichlarini asosiy belgilarini bildiradi. Ya'ni tuxum oqsilini pH 7,2-7,6 bo'lib, saqlash davomida 8,2 gacha oshadi. Bunday muhit chirish mikroflorasini rivojlanishiga yaxshi sharoit yaratadi.

Tuxum sarig'i - yaltiroq qobiqqa o'ralgan sharsimon formaga ega bo'lgan quyuq bo'tqa, rangi oqimtir sariqdan, qoramtir sarg'ichgacha bo'lib, rangining bunday o'zgarishi ozuqa orqali tushadigan karatinoidni uning tarkibida bo'lishligi. Tuxum sarig'i och va qoramtir qavatlardan iborat. markazi oqimtir sariq butqa bilan to'lgan. Sariqlikda embrion diski joylashgan bo'lib otalangan tuxumda u kattaligi 3- 5 mm oqimtir disk shaklida, otalanmagan tuxumda razmeri kichik bo'ladi. Yangi tuxumni sarig'ida muhit kislatali (pH 4,8-5,2) bo'ladi.

Tuxumni tavariligi bo'yicha klassifikatsiyasi: saqlanish muddatiga qarab tuxum 2 xil bo'ladi. Parxez va oshxona.

Parxez tuxum - navlarga ajratilgandan so'ng, 7 kun saqlangan tuxum hisoblanadi.

Oshxona tuxumi - ajratilgandan keyin 25 kungacha saqlangan tuxum. Sovutgichda minus -1-20 da tuxumlar 120 kungacha saqlanishi mumkin. Tuxumni navlarga ajratish tug'ulgandan 1 kundan keyin boshlanadi. Parxez va oshxona tuxumlari og'irligiga qarab 3 toifaga bo'linadi.

saralangan 65 gr

birinchi 55 gr

ikkinchi 45 gr og'irlikka ega bo'lganlar.

Davlat standarti bo'yicha sotishga chiqariladigan parxez va oshxona tuxumlari po'stlog'i toza va butun, qon va axlat bilan ifloslanmagan bo'lishi lozim. Parxez tuxum po'stlog'ida bitta dog' yoki chiziq, oshxona tuxumida esa po'stloqni 8/1 qismida dog' bo'lishi mumkin. Tuxumlarni navlarga ajratishda parxez tuxumiga qizil rangda 1;2 00 muhri, oshxona tuxumiga 1;2; 00 muhri ko'k rangda bosiladi. Bunda 0 saralangan, 1- birinchi va 2-ikkinchi toifalarni ko'rsatadi.

Tuxumni veterinariya sanitariya ekspertizasi: sotishga, qayta ishlashga yoki saqlanishga olib kelingan har bir partiya tuxum ekspertizadan o'tkazilishi lozim. Olib kelingan partiyada tuxumni sifati va xo'jalikni kasalliklardan tozaligi to'g'risida pasporti yoki veterinariya guvohnomasi bo'lishi kerak, aks holda tuxumlar 1000 C

haroratda 13 daqiqa qaynatiladi. Ekspertiza vaqtida tuxumni tozaligi, rangi va po'stlog'ini butunligi aniqlanadi. Ovoskop apparati yordamida esa havo kamerasini kattaligi va oqsil hamda sariqlikni holati aniqlanadi. Og'irligi 45 gr dan kam bo'lgan tovuq tuxumlari sotishga chiqarilmaydi, xolati va sifati yaxshi bo'lishiga qaramay.

Standart talablariga to'g'ri kelmaydigan tuxumlarda quyidagi kamchiliklar bo'ladi. Ichi aralashgan - kam miqdorda sarig'i bilan oqsilni aralashgani

kichik dog'li,- ichida bir nechta harakatsiz kichik dog'lari bor, ular 8/1 ichki qismini egallaydi. Qurib qotgan- bunday tuxumning sarig'i qobiqqa yopishib, qotib qurigan lekin mog'orlamagan bo'ladi. Bunday kamchiligi bo'lgan tuxum ham umumiy ovqatlanishiga chiqariladi yoki qayta ishlashga jo'natiladi.

Oziq-ovqat uchun ishlatilmaydigan tuxumlar quyidagi kamchiliklari uchun.

Tumak - ichi qoramtir tiniq bo'lmagan tuxum.

Krasyuk - oqi sarig'iga butunlay aralashib ketgan tuxum.

Qonli halqa- sarig'i yuzasida yoki oqi yuzasida har xil shakldagi qonli tomirlar bo'lgan tuxum.

katta dog' - ichida harakatsiz bir nechta katta dog'lari bo'lgan tuxum

Palog'da - inkubatorlardan chiqarilgan urug'lanmagan tuxum.

Bunday kamchiligi bo'lgan tuxumlar texnik o'tilizatsiya qilinadi.

Agar xo'jalikda yuqumli kasalliklar aniqlansa, quyidagi tartibda tuxumlar ishlatiladi. Tovuqlarda botilizm aniqlansa, unda tuxum ishlatilmaydi, yo'qotiladi.

tez va o'tkir kechadigan kasalliklar - pasterellyoz, leykoz, marika, leptospiroz va boshqalar uchraganda tuxum qaynatilib xo'jalik ichida ishlatiladi.

Tuberkulyoz, psevdaturberkulyoz, salmonellyoz, kolebakterioz, streptokokk, stafilokok va boshqa kasalliklarda tuxum qayta ishlash va kondetir mahsulotlari uchun ishlatiladi. Chechak va ornitozda - tuxum tarkibidagi 3 % aktiv xlori bo'lgan ohakli eritmaga 30 minut solinib dezinfeksiya qilinadi keyin sotishga chiqariladi. Yuqumli kasalliklardan faqat mokoplazmoz va yuqumli laringotraxiyat kasalligida olingan tuxumlar erkin chiqarishga ruhsat etiladi.

Tuxumlarni qaynatish kerak bo'lganda ularni 13 min davomida qaynatiladi. O'rdak va g'oz tuxumlarini sotishga ruxsat etilmaydi, ularni faqat non va konditer sexlarida ishlatish mumkin.

Umuman parranda go'shti va tuxumini iste'mol qilishdan oldin unda tegishli bo'lgan yuqorida keltirilgan barcha ma'lumotlarni bilishimiz va unga amal qilishimiz lozim bo'ladi. Bu esa har birimizni o'z sog'ligimizga befarq bo'lmaslikka chorlaydi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Mavlyanov M.T. Chorvachilik xo'jaliklarida ishlab chiqarishni tashkil etishda ko'p omilli optimallashtirish usullari. Yashil iqtisodiyot va taraqqiyot. 2025 –yil 17-18-aprel. Maxsus son. №5.
2. S.M.Murodov. Veterinariya -sanitariya ekspertizasi. Darslik. Samarqand 2006.

3. Ibragimov F.B. va boshqalar. “Veterinariya sanitariya ekspertizasi” fani o‘quv uslubiy majmuasi. T-2024.
4. O‘rinova M.B. Yuqumli kasalliklarda veterinariya-sanitariya ekspertizasi. Образование наука и инновационные идеи в мире. Vol. 71 No. 1 (2025) №-71|Часть-1.
5. T. To‘xtayev, A. Shomurodov. “Veterinariya xizmatlarining samaradorlik tahlili”. Qishloq xo‘jaligi iqtisodiyoti jurnali. T. 2021.
6. O‘zbekiston Respublikasi Veterinariya va chorvachilikni rivojlantirish qo‘mitasi rasmiy sayti: www.vetgov.uz

