

GO'SHT VA GO'SHT MAHSULOTLARINI VETERINARIYA SANITARIYA JIHATDAN BAHOLASH.

Zaxriddinova Gavxar Xasan qizi

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar universitetining
Toshkent filiali talabasi*

Xo'jaxonov Shoxruzxon Idrisxo'ja o'g'li

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar universitetining
Toshkent filiali mustaqil izlanuvchisi*

Annotatsiya: Ushbu maqolada go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya jihatdan baholash usullari yoritilgan. Go'sht inson salomatligi uchun muhim oziq-ovqat manbai bo'lib, uning sifatli va xavfsiz bolishi muhimdir. Maqolada organoleptik baholash, fizik-kimyoviy va mikrobiologik tahlillar orqali mahsulot sifatini aniqlash usullari, shuningdek sanitariya talablariga rioya etilishi haqida ma'lumotlar keltirilgan. Tadqiqotlar natijasi go'sht mahsulotlarini iste'molga yaroqliligini belgilashda ushbu tekshiruvlarning muhim o'rin tutishini ko'rsatadi.

Аннотация: В данной статье рассматриваются методы ветеринарно-санитарной оценки мяса и мясных продуктов. Мясо является важным источником питания для здоровья человека, поэтому его качество и безопасность имеют первостепенное значение. В статье представлены методы органолептической оценки физико-химических и микробиологических анализов, а также подчеркивается важность соблюдения санитарных требований. Результаты исследований показывают, что эти проверки играют ключевую роль в определении пригодности мясной продукции для потребления.

Annotation: This article discusses the methods of Veterinary-sanitary assessment of meat and meat products. Meat is a vital source of nutrition for human health, so its quality and safety are of utmost importance. The article presents methods of organoleptic evaluation, physico-chemical and microbiological analyses, and emphasizes the importance of complying with sanitary regulations. The study results indicate that these examinations play a crucial role in determining the edibility of meat products.

Kalit so'zlar: Go'sht, veterinariya-sanitariya, ekspertiza, mikrobiologik tahlil, parazitologiya ziq-ovqat xavfsizligi, organoleptik baholash.

Ключевые слова: мясо, ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиологический анализ паразитология, безопасность пищевых продуктов, органолептическая оценка.

Keywords: meat, veterinary-sanitary inspection, microbiological analysis, parasitology, food safety, organoleptic assessment.

Kirish. Go'sht inson uchun muhim oziq-ovqat manbai hisoblanib, tarkibida yuqori sifatli oqsillar, yog'lar, vitaminlar va minerallar mavjud. Bugungi kunda aholining sog'lom oziq-ovqat mahsulotlariga bo'gan ehtiyoji ortib borayotgan bir paytda, bozorlarga tushayotgan go'sht va go'sht mahsulotlarining sifat va xavfsizligini ta'minlash muhim ahamiyat kasb etmoqda. Ammo go'sht mahsulotlari noto'g'ri ishlab chiqarilgan yoki nazoratsiz iste'molga chiqarilgan holatda inson salomatligiga jiddiy xavf tug'dirishi mumkin. Sog'liq uchun xavf tug'diruvchi bakteriyalar, kimyoviy ifloslanishlar yoki noto'g'ri saqlangan mahsulotlar natijasida oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar soni ko'paymoqda. Shu bois go'sht mahsulotlarining veterinariya-sanitariya, laboratoriya tekshiruvlari va iste'molga yaroqlilik mezonlarini belgilash zamonaviy veterinariya amaliyotining dolzarb masalalaridan biri hisoblanadi. Mazkur mavzu nafaqat iste'molchilarning salomatligini himoya qilish, balki go'sht mahsulotlari bozorini tartibga solishda ham muhim rol o'ynaydi. Go'sht va go'sht mahsulotlarining veterinariya-sanitariya bahosi bo'yicha ko'plab ilmiy tadqiqotlar olib borilgan. G'.Yo'ldoshev (2018) o'z izlanishlarida go'shtning oziq-ovqat sifat ko'rsatkichlarini aniqlashda fizik-kimyoviy tahlillar muhim rol o'ynashini ta'kidlaydi. Ayniqsa, pH darajasi, oqsil miqdori va namlik ko'rsatkichlari go'shtning yaroqliligi haqida asosli ma'lumot beradi. Shuningdek, Sh.Rahimova (2020) go'sht mahsulotlarining mikrobiologik xavfsizligini ta'minlashda bakterial ifloslanishni aniqlash usullariga e'tibor qaratgan. U *Salmonella*, *E. coli*, *Listeria* kabi patogenlar go'sht sifati va inson salomatligi uchun katta xavf tug'dirishini ta'kidlaydi. Uning fikriga ko'ra, mikrobiologik tahlillar bilan bir qatorda molekulyar biologiya asosidagi PCR testlari ham muhim ahamiyatga ega. Xalqaro tashkilotlar, jumladan FAO va WHO tavsiyalariga ko'ra, go'sht mahsulotlarini iste'molga chiqarishdan oldin albatta veterinariya-sanitariya ekspertizasi o'tkazilishi zarur. Bu jarayonning asosiy maqsadi - iste'molchilarga xavfsiz va sifati kafolatlangan mahsulot yetkazib berishdir. O'zbekistonda bu borada Vazirlar Mahkamasining 2022-yil 15-iyuldagi 402-son qarori muhim ahamiyat kasb etadi. Ushbu hujjatga ko'ra, go'sht va go'sht mahsulotlari maxsus belgilangan veterinariya laboratoriyalarida tekshiruvdan o'tkazilishi va sertifikatlanishi lozim. Go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya ekspertizasidan veterinariya vrachi o'tkazadi. Xo'jalikda, qushxonada, go'sht kombinatida, veterinariya uchastkasida va boshqalarda veterinariya ko'rigidan o'tkazilgan, tang'alangan go'sht va go'sht mahsulotlari sotishdan avval qayta veterinariya-sanitariya ekspertizasidan o'tkaziladi. Tekshirish uchun namunalar Davlat standartining GOST 7269-79 "Go'sht-namuna olish va yangiligini organoleptik aniqlash"ga muvofiq butun go'sht nimtasi yoki nimta bo'lagidan, butun bo'lagi 200

grammdan kam bo'lmagan miqdorda quyidagi qismlaridan olinadi: 4-5 bo'yin umurtqasidan, kuragidan, sonidagi qalin mushaklaridan. Oziq-ovqat uchun yaroqli deb topilgan go'sht o'rnatilgan tartibda tamg'alanadi va belgilangan shakldagi veterinariya-sanitariya ekspertizasi xulosasi taqdim etiladi. Oziq-ovqat uchun yaroqsiz deb topilgan go'sht va go'sht mahsulotlari yo'q qilinadi yoki utiizatsiya qilinadi. Quyidagi holatlarda iste'molga yaroqli deb topiladi:

- Agarda ularning so'lyilishi ixtisoslashtirilgan va mini so'yish korxonalarida amalga oshirilgan bo'lsa;

- Tegishli barcha uchun go'sht sotish sharoitlar, shu jumladan sovutgichli maxsus rastalar tashkil etilgan bo'sa;

- Veterinariya hujjatlari mavjud bo'lsa;

- Veterinariya-sanitariya jihatidan xavfsizligi kafolatlangan go'shtlarning yagona elektron ma'lumotlar bazasiga belgilangan tartibda kiritilgan bo'lsa;

Quyidagi holatlara istemolga yatoqsiz deb topiladi:

- Veterinariya nazorati o'tkazilmagan yoki hujjatlari yo'q bo'lsa;

- Go'sht kasallik belgilariga ega bo'lsa ,dog'lar, yomon hid, cho'zilib ketgan tuzilma;

- Parazitar yoki yuqumli kasalliklar aniqlansa - trixinellyoz, echinokokkoz, tuberkulyoz va boshqalar,

- Yaroqlilik muddati o'tgan yoki noto'g'ri saqlangan bo'lsa (muzdan tushgan qayta muzlatilgan);

- Noto'g'ri qadoqlangan yoki yorlig'i yo'q bo'lsa;

- Qon, ichki a'zolar va tozalovsiz iflos holatda bo'lsa;

Materiallar va uslublar: Go'shtning yuqori sifatligini aniqlashda organoleptik, kimyoviy va bakteriologik usullar qo'llaniladi. Ayrim vaqtda butun tana, yarim tana go'shtlarining sifatini tekshirishda bakterioskopiya yoki surtma tayyorlash usulidan foydalaniladi. Go'shtning yuqori sifatligini aniqlashda va uni veterinariya- sanitariya jihatidan baholashda zaruriy hollarda yangiligi tekshiriladi. Bu esa tekshirishning maqsadini belgilaydi.

Organoleptik tekshirish usuli.

Go'shtning tashqi yuzasini tekshirayotganda avvalo uning rangiga e'tibor berilib, yuzasi kesib ko'riladi. Go'shtning yopishqoqligi paypaslab aniqlanadi. Yangi kesilgan go'sht yuzasini barmoq bilan bosib ko'rish orqali uning konsistensiyasi aniqlanadi. Bosilganda go'sht yuzasida hosil bo'lgan chuqurcha qo'ini olgandan keyin tezda o'z holatiga qaytsa bu go'shtning yangiligidan dalolat beradi. Hosil bo'lgan chuqurcha bir daqiqa mobaynida o'z holatiga qaytmasa bu go'sht yangi hisoblanmaydi. Go'shtning hidi tashqi va kesilgandan keyin ichki chuqur yuzasida aniqlanadi. Go'shtning hidi to'g'risida to'laroq ma'lumotga ega bo'lish uchun go'sht qaynatiladi. Qaynash vaqtida

chiqayotgan bug' yordamida hidi to'laroq aniqlanadi. Shunday qilib go'shtning rangi, hidi, konsistensiyasi aniqlangandan keyin, go'sht yog'ining hidi, rangi va konsistensiyasi aniqlanadi. Ilik mag'zining rangi, hidi, g'ovak naysimon shakldagi suyaklar- olib kelinganda tekshiriladi. Paylarning holati aniqlanayotganda ularning hidiga, rangiga va yaltirioqliligiga e'tibor beriladi. Tekshirish xulosasiga binoan, hidning kuchi va kategoriyasi aniqlanadi. Shunga muvofiq o'tkir sezilarli, o'rta darajali, kuchsiz va juda kuchsiz hidlarga bo'linadi. Hidning kategoriyasi go'shtning turiga, yangilik darajasiga molning so'yilishidan oldingi holatiga bog'liq bo'ladi.

Go'shtning pH darajasini aniqlash. Go'shtning pH darajasi pH metr yordamida aniqlanib, mushak to'qimalaridagi kislotali muhitni aks ettirdi. Dastlab go'shtdan kichik parcha olinadi va (1:1 nisbatda) distillangan suvga solinadi. 15-20 daqiqa tindiriladi va eziladi va tayyor bo'lgan eritmadan pH-metr yordamida pH o'lchanadi. Natija:

- Yangi go'sht: pH = 5.6-6.2
- Buzilgan (chirigan) go'sht: pH > 6.4

Go'shtni akterioskopiya usulida tekshirish.

Go'sht namunasidan buyum shishachasida ikki dona surtma: biri go'shtning yuza qismidan, ikkinchisi go'shtning chuqurqismlaridan olinadi. Buni tayyorlash uchun kichik go'sht bo'lagi kesib olinib, kesilgan tomoni shishaga bir marta tegiziladi, keyin esa havoda quritiladi va quritilgan surtma yonib turgan alanga ustidan o'tkazilib fiksasiya qilinadi va Gram usulida bo'yaladi. Go'shtning chuqur qismidan bu tarzda tayyorlangan surtmada mikroblar bo'lmaydi, yoki mikroskop tagida bir ikki dona mikroblar ko'rinishi mumkin. Yangiligiga gumon qilingan go'shtlardan tayyorlangan surtmada mikroskop tagida bir necha o'nlab sharsimon shaklga ega bo'lgan mikroblarni ko'rish mumkin. Namuna shishachasida buzilayotgan go'shtdan tayyorlangan surtma bo'lsa, bunda to'qimaning buzilgan holatidan boshqa narsa ko'rinmaydi.

Tekshirishlar xulosasiga binoan, tekshirilayotgan go'shtlarning organoleptik va laboratoriya tekshirishlarining natijasi o'rtacha bo'lsa, bunday go'shtlar kasal hayvonlarni so'ygandan keyin olingan go'sht deb gumon qilinadi. Bunday go'shtni savdo sistemasida sotishdan oldin bakteriologik tekshirish o'tkazish kerak. Gumon qilingan, sifati u darajada yaxshi bo'lmagan go'shtlar ishlatilishidan oldin, yoki sotilishidan oldin sanitariya ishlovi berilishi kerak, ya'ni go'shtning o'zgargan yuza qismlari kesib ajratiladi va brak qilinadi. Tozalangan go'shtlar tezda ishlatiladi yoki sotiladi.

Go'shtni bakteriologik tekshirish.

Tekshirishga yuborilgan namunalardagi patologoanatomik o'zgarishlar tabiati taxminiy qo'yilgan diagnoz hisobga olinib, namunalardan 2-10 tagacha surtma tayyorlanadi. Tayyorlangan surtmalar havoda quritilib, fiksasiya qilinadi, bir vaqtning o'zida Gram usuli bo'yicha va 2 foizli safranin yoki Rebigier eritmalari bilan ham

bo'yaladi. Surtmalar mikroskop tagida tekshirilayotganda, avvalombor, kuydirgi kasalligini qo'zg'atuvchisiga e'tibor beriladi. Agar surtmada chekkalari kesilgan Gram musbat tayoqchalar aniqlansa yoki 2 fozli safranin eritmasi bilan bo'yalgan surtmalarda tayoqchalar, kapsulali zanjirchalar borligi, ko'pincha cho'chqalarning limfa tugunlaridan tayyorlangan surtmalarda aniqlansa, u vaqtda laboratoriya oldindan bakterioskopiya natijalari asosida kuydirgi kasalligining qo'zg'atuvchisi aniqlanganligi haqida xabar beradi. Agar ayrim paytlarida qoramol va cho'chqaning limfa tugunlaridan yoki boshqa to'qimalaridan tayyorlangan surtmalarda kuydirgi qo'zg'atuvchisiga xos mikroblardan tashqari Gramm, manfiy shakllari o'zgargan basillalar aniqlansa, bu vaqtda bakterioskopiyadan tashqari, presipitasiya reaksiyasi qo'yiladi.

Xulosa. Go'sht va go'sht mahsulotlarini veterinariya-sanitariya nazoratisiz iste'molga chiqarish sog'liq uchun xavfli bo'lishi mumkin. Shu sababli har bir bosqichda - so'yishdan tortib sotuvga qadar – mahsulot sifatini baholash, mikrobiologik xavfsizligini aniqlash va sanitariya me'yorlariga qat'iy amal qilish lozim. Bu esa nafaqat iste'molchilar salomatligini, balki umumiy oziq-ovqat xavfsizligini ta'minlashda muhim ahamiyat kasb etadi.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. П.Д.Даниленко ва бошқалар. “Санитарно бактериалогический контроль молока и мяса”. Киев “Урожай” нашриёти, 1977 йил.
2. Х.С Горегляд ва бошқалар. “Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства”. Москва, “Колос” нашриёти, 1981 йил.
3. В.М.Позняковский. “Экспертиза мяса и мясопродуктов”. Новосибирского универс. 2001 г.
4. А.Ю. Худайбердиев. “Тушт, сут, балик, ва консерваланган масулотпар технологияси”. Самарканд 2002 йил.
5. Абдуллаев Н.М., «Ветеринарияда бактериологик диагностика» Тошкент, 2018.
6. Каримов Х.К., «Ветеринария санитарияси», Тошкент, 2019.3. Юлдашев Б.Ш., «Тушт махсулотларини текшириш ва баҳолаш», Самарканд, 2020.
7. Ўзбекистон Республикаси Вазирлар Маҳкамасининг 2021 йил 30 мартдаги 163-сонли қарори — «Озиқ-овқат махсулотлари хавфсизлиги тугрисида».

Qo'shimcha adabiyotlar

1. Худжамшукуров, А. Н. (2021). ТОВУҚ АСКАРИДИОЗИДА АСКАЗИН АНТИГЕЛЬМИНТИГИНИ ҚЎЛЛАШ НАТИЖАЛАРИ. *Интернаука*, (8-3), 44-46.
2. Nurmamatovich, K. A., & Ogli, K. S. I. (2021). Effects of drugs on blood indicators in mixing chicken eimeriosis and pullorosis. *ACADEMICIA: An International Multidisciplinary Research Journal*, 11(5), 615-617.
3. Maxamadaliyeva, M. U., Abduhalilova, G. I., & Xo'jaxonov, S. I. (2023). BRUTSELLYOZ VA UNING LABORATORIYA DIAGNOSTIKASI. *INNOVATIVE DEVELOPMENTS AND RESEARCH IN EDUCATION*, 2(15), 41-47.
4. Давлатов, Р. Б. (2023). ТОВУҚ КОЛИБАКТЕРИОЗИ (АДАБИЁТЛАР ШАРХИ). *INNOVATION IN THE MODERN EDUCATION SYSTEM*, 3(26), 107-111.
5. Давлатов, Р. Б., & Бердиев, Х. Р. (2021). ТОВУҚ КОЛИБАКТЕРИОЗИНИНГ КИМЁПРОФИЛАКТИКАСИДА ОФЛОСАННИНГ САМАРАДОРЛИГИ. *Вестник Ветеринарии и Животноводства*, 1(1).
6. Бердиев, Х. Р., & Давлатов, Р. Б. (2021). Эффективность Енговит-О при химической профилактике колибактериоза цыплят.
7. Berdiyevich, D. R. (2023). METHODS OF DIAGNOSIS OF CHICKEN COLIBACTERIOSIS. *AGROBIOTEKNOLOGIYA VA VETERINARIYA TIBBIYOTI ILMIY JURNALI*, 2(4), 9-13.
8. G'oyipova, M. T. E., Xo'jaxonov, S., & Avliyoqulov, M. (2022). VETERINARIYA SOHASINING CHORVACHILIKNI RIVOJLANTIRISHDAGI O'RN VA TAMOIYILLARI. *Journal of Integrated Education and Research*, 1(4), 238-240.
9. Oglu, K. S. I., Zayniddinovich, Z. R., & Oglu, R. J. K. (2022). Review of the literature on sepsis in calves and measures to prevent it.
10. Davlatov, R., Xujaxonov, S., & Berdiyev, X. (2021). ЭФФЕКТИВНОСТЬ ОФЛОСАНА В ХИМИЧЕСКОЙ ПРОФИЛАКТИКЕ КОЛИБАКТЕРИОЗА КУРИЦ. *Вестник ветеринарии и животноводства (ssuv. uz)*, 1(1).
11. Oglu, K. S. I., & Qizi, K. B. A. (2022). Measures For The Prevention Of Diseases Caused By Disorders Of Bee Nutrition And Feeding Conditions. *Academicia Globe*, 3(03), 5-8.
12. Zayniddinovich, Z. R. (2022). REVIEW OF THE LITERATURE ON SEPSIS IN CALVES AND MEASURES TO PREVENT IT. *Emergent: Journal of Educational Discoveries and Lifelong Learning*, 3(1), 1-4.
13. Oglu, K. S. I., Oglu, Y. O. A., & Oglu, J. S. H. (2021). Viral hemorrhagic fever of rabbits ("hemorrhagic pneumonia", "necrotic hepatitis").

14. Subxonovich, H. P., Ergashevna, G. M., & Ogli, K. S. I. (2021). Distribution of helminthosis diseases of one-hoed animals. *ACADEMICIA: An International Multidisciplinary Research Journal*, 11(10), 880-883.
15. Mahamadaliyeva, M. U., & Agamurodov, O. A. (2021). MEASURES FOR TREATMENT AND PREVENTION OF DISPEPSIS DISEASE IN CALVES. *Ученый XXI века*, (10 (81)), 12-14.
16. Xo'jaxonov, S., Xo'jaxonova, M., & Davlatov, R. (2023). TOVUQ EYMERIOZINING KIMYOPROFILAKTIKASIDA SAMARALI EYMERIOSTATIKLARNI ANIQLASH. *Евразийский журнал медицинских и естественных наук*, 3(4 Part 2), 75-78.
17. Abduhalilova, G. I., Makhamadaliyeva, M. U., & Khojakhonov, S. I. (2023). FISH BRANCHIOMYCOSIS PREVENTION MEASURES. *International Bulletin of Applied Science and Technology*, 3(4), 247-252.
18. G'aniyev, S. S., & Xo'jaxonov, S. I. (2023). VETERINARIYA LABORATORIYALARIDA SUTNI VETERINARIYA SANITARIYA EKSPERTIZADAN O'TKAZISH TALABLARI. *Scientific Impulse*, 1(8), 586-592.
19. Davlatov, R. (2021). Товуқ колибактериозининг кимёвий профилактикасида антибиотикларнинг самарадорлиги. *Scienceweb academic papers collection*.
20. Davlatov, R. (2021). Бройлер жўжаларида айрим антибиотикларнинг самарадорлик кўрсаткичлари. *Scienceweb academic papers collection*.
21. Xo'jaxonov, S., Xo'jaxonova, M., & Davlatov, R. (2023). PARRANDACHILIK XO'JALIKLARIDA YUQUMLI KASALLIKLARNI OLDINI OLIISH CHORA TADBIRLARI. *Евразийский журнал медицинских и естественных наук*, 3(5), 77-84.
22. Ibrohimov, U. D., Maxamadaliyeva, M. U., & Xo'jaxonov, S. I. (2023). OTLARDA OSHQOZON-ICHAK TIZIMI PATOLOGİYASI. *AGROBIOTEXNOLOGIYA VA VETERINARIYA TIBBIYOTI ILMIY JURNALI*, 2(4), 32-39.
23. G'aniyev, S. S. (2023). VETERINARIYA SANITARIYA EKSPERTIZASI LABORATORIYALARIDA SHAKAR ASALI HAMDA SHAKAR QO'SHILGAN ASAL MAHSULOTLARINI ANIQLASH. *AGROBIOTEXNOLOGIYA VA VETERINARIYA TIBBIYOTI ILMIY JURNALI*, 2(4), 66-69.
24. Davlatov, R. (2023). TO DETERMINE THE EFFECTIVENESS OF ANTIBIOTICS IN PREVENTING CHICKEN COLIBACTERIOSIS BASED ON EXPERIMENTS. *Scienceweb academic papers collection*.
25. Berdievich, D. R. (2023). PARRANDA ZOTLARI. ZOTLAR KLASSIFIKATSIYASI. *Journal of Integrated Education and Research*, 2(4), 74-80.

26. Berdievich, D. R. (2023). BROYLER JO 'JALARI SAQLANADIGAN BINOLARNI TAYYORLASH. *Journal of Integrated Education and Research*, 2(4), 68-73.
27. Doniyorjon o'g, I. U. B. (2023). QO 'YLARDA PARAZITAR KASALLIKLARNI KELIB CHIQISHINI OLDINI OLIH CHORA TADBIRLARI. *Scientific Impulse*, 1(10), 241-250.
28. Doniyorjon o'g, I. U. B. (2023). OTLARDA MANQA KASALLIGINI DAVOLASH VA UNI OLDINI OLIH CHORA TADBIRLARI. *Scientific Impulse*, 1(10), 251-260.
29. Murodjon Turg'un o'g, A., & Ergashevna, G. O. M. T. (2023). ASALARI KASALLIKLARI VA ULARNI OLDINI OLIH CHORA TADBIRLARI. *Научный Фокус*, 1(1), 122-131.
30. HUDUDIDAGI, V. S. E. L. B., BO, A. S. U. S. M., BAHOLASH, Y., & G'aniyev, S. S. (2023). VETERINARIYA SANITARIYA EKSPERTIZASI LABORATORIYALARIDA BOZOR HUDUDIDAGI ASAL SIFATINI UNDAGI SUV MIQDORI BO 'YICHA BAHOLASH. *Journal of Integrated Education and Research*, 2(10), 46-48.
31. Xo'jaxonov, S. I., & Sharopov, A. U. (2023). IQTIDORLI TALABALAR BILAN ISHLASHNI TASHKIL ETISHNING ASOSIY VAZIFALARI. *Journal of Integrated Education and Research*, 2(8), 33-36.
32. Berdiyevich, D. R. (2023). QORAMOLLAR SISTISERKOZINING KELIB CHIQISHI, DAVOLASH VA OLDINI OLIH CHORA TADBIRLARI. *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi*, 10(1), 23-30.
33. Berdiyevich, D. R. (2023). GELMINTOZLARGA TASHXIS QO 'YISH USULLARI. *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi*, 10(1), 3-13.
34. Berdievich, D. R. (2023). PARAZITLARGA QARSHI KURASHISH CHORA-TADBIRLARI. *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi*, 10(1), 14-22.
35. Шамсиддинович, F. O., & Эргашевна, F. M. (2023). МИКОТОКСИКОЗЛАР ВА УЛАРДАН АЖРАЛАДИГАН ТОКСИНЛАРНИНГ ҲАЙВОНЛАР ОРГАНИЗМИГА ТАЪСИРИ. *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi*, 11(2), 108-115.
36. Murodjon Turg'un o'g, A. (2023). RESULTS OF LABORATORY ANALYSIS OF MEAT SAMPLES SUSPECTED OF TUBERCULOSIS. *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi*, 11(2), 95-100.
37. Ergashevna, G. O. M. T. (2023). TUBERKULYOZGA GUMON QILINGAN QORAMOLLARDAN OLINGAN SUT TARKIBIDAGI MIKROORGANIZMLARNI ANIQLASH. *Ta'lim innovatsiyasi va integratsiyasi*, 11(2), 101-107.