

KARTOSHKA SIFATINI ORGANOLEPTIK USULDA BAHOLASH

G'aniyev Saidakbarxon Shokirxon o'g'li

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

Eshmatov G'ayrat Xurram o'g'li

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar
universitetining Toshkent filiali v.f.b.f.d.*

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

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar
universitetining Toshkent katta o'qituvchisi*

Annotatsiya: Ushbu ilmiy maqolada kartoshka sifatini baholashda organoleptik baholashning ahamiyati o'rganilib, uning iste'molchilar qoniqishi, oziq-ovqat xavfsizligi va bozor raqobatbardoshligiga ta'siri yoritilgan.

Аннотация: В данной научной статье рассматривается значение органолептической оценки в оценке качества картофеля и ее влияние на удовлетворенность потребителей, безопасность пищевых продуктов и конкурентоспособность рынка. о'

Abstract: This scientific article examines the importance of organoleptic evaluation in the assessment of potato quality and its impact on consumer satisfaction, food safety and market competitiveness.

Kalit so'zlar: *Organoleptik baholash, kartoshka sifati, tashqi ko'rinish, ta'm, xushbo'y hid, rang, yaroqlilik muddati, saqlash shartlari, sifat nazorati, bozor standartlari, oziq-ovqat xavfsizligi, barqarorlik.*

Ключевые слова: *Органолептическая оценка, качество картофеля, внешний вид, вкус, аромат, цвет, срок годности, условия хранения, контроль качества, рыночные стандарты, безопасность пищевых продуктов, стабильность.*

Key words: *Organoleptic assessment, potato quality, appearance, taste, aroma, color, shelf life, storage conditions, quality control, market standards, food safety, stability.*

Mavzuning dolzarbligi. 1. Oziq-ovqat xavfsizligi: Kartoshkaning yuqori sifatli bo'lishini ta'minlash oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklar xavfini minimallashtirishga yordam beradi. Sifatsiz kartoshkada bakteriyalar, mog'orlar yoki

toksinlar bo'lishi mumkin, ular iste'mol qilinsa, sog'liq muammolariga olib kelishi mumkin. Organoleptik baholash kartoshkaning umumiy xavfsizligi va yangiligining bilvosita ko'rsatkichi bo'lib xizmat qilishi mumkin. Misol uchun, yoqimsiz ta'mlar yoki hidlar buzilish yoki zararli mikroorganizmlar mavjudligini ko'rsatishi mumkin. Bunday sensorli signallarni aniqlash orqali manfaatdor tomonlar potentsial xavfli mahsulotlarni tarqatish va sotishni oldini olishlari va shu bilan aholi salomatligini himoya qilishlari mumkin.

2. Iste'molchining qoniqishi: Yuqori sifatli kartoshkaning ta'mi va boshqa sifat ko'rsatkichlari yaxshi bo'ladi. Kartoshka sifatini tekshirish orqali ishlab chiqaruvchilar iste'molchilarning talablariga javob beradigan mahsulotlarni yetkazib berishlari mumkin, bu esa talabning oshishiga va takroriy xaridlarga olib keladi.

3. Saqlash va saqlash muddati: Past sifatli kartoshka saqlash vaqtida tezroq yomonlashishi mumkin, bu esa buzilish va chiqindilarga olib keladi. Saqlashdan oldin sifatni baholash orqali sotuvchilar tezroq yomonlashishi mumkin bo'lgan kartoshkani aniqlashlari va saqlash muddatini uzaytirish uchun tegishli choralarni ko'rishlari mumkin.

4. Bozorga layoqatlilik: Kartoshkaning sotilishida sifati hal qiluvchi rol o'ynaydi. Iste'molchilar ko'proq qattiq, nuqsonsiz, o'lchami va shakli bir xil bo'lgan kartoshkani tanlashadi. Yuqori sifatni saqlab qolish orqali sotuvchilar o'z mahsulotlarining sotuvchanligini oshirishi va bozorda yanada samarali raqobatlashishi mumkin.

5. Qayta ishlash: Kartoshka fri, chips va kartoshka pyuresi kabi turli qayta ishlangan oziq-ovqat mahsulotlarida ishlatiladi. Yuqori sifatli kartoshka ushbu qayta ishlangan oziq-ovqatlarda barqaror tuzilish, lazzat va tashqi ko'rinishga erishish uchun zarurdir. Qayta ishlashdan oldin sifatni tekshirish faqat mos kartoshka ishlatilishini ta'minlaydi, bu esa yaxshi yakuniy mahsulotlarga olib keladi.

Umuman olganda, kartoshka sifatini tekshirish oziq-ovqat xavfsizligini, iste'molchilarning qoniqishini, samarali saqlanishini, sotilishi va qayta ishlangan mahsulot sifatini ta'minlash uchun juda muhimdir.

Tadqiqot maqsadi va vazifalari. Ushbu tadqiqotning asosiy maqsadi bozor va chakana savdo sharoitida mavjud bo'lgan kartoshka sifatini to'liq organoleptik baholashdan iborat. Kartoshkaning hissiy atributlarini, jumladan tashqi ko'rinishi, tuzilishi, ta'mi va xushbo'yligini tizimli ravishda baholash orqali tadqiqot iste'molchilar tomonidan qabul qilingan kartoshka sifatiga ta'sir qiluvchi omillar haqida qimmatli ma'lumotlarni taqdim etishga qaratilgan.

Maqsadlar: 1. Organoleptik atributlarini baholash: Kartoshkaning xususiyatlarini, jumladan, ko'rish ko'rinishini (rangi, o'lchami, shakli va nuqsonlari mavjudligi), teksturasini (qattiqligi, tiniqligi va bir xilligi), ta'mini (shirinlik, tuproqlilik va yoqimsiz hidlar) va xushbo'ylik (yangilik, chiriyotganlik va har qanday kiruvchi hidlar).

2. Sifatni belgilovchi omillarni aniqlash: Kartoshka sifatiga fermer xo'jaligidan bozorga ta'sir etuvchi omillarni, jumladan nav tanlash, qishloq xo'jaligi amaliyoti, yig'ish usullari, saqlash sharoitlari, tashish va ishlov berish tartiblarini o'rganish.

3. Oziq-ovqat xavfsizligi oqibatlarini baholash: Sensor atributlar va oziq-ovqat xavfsizligi parametrlari, jumladan, mikrobial ifloslanish, buzilish va kimyoviy xavflar o'rtasidagi munosabatni o'rganish. Oziq-ovqat xavfsizligi bo'yicha potentsial xavflarni aniqlash va iste'molchilarning himoyasini ta'minlashda organoleptik baholashning rolini baholash.

4. Ushbu maqsadlarni hal qilish orqali maqola kartoshka sifatini baholashni ilmiy tushunishga hissa qo'shish va manfaatdor tomonlarga bozor va chakana savdo sharoitida kartoshka sifati va sotilishini oshirish uchun amaliy tushunchalarni taqdim etishga qaratilgan.

Tadqiqot obekti. Bozor hudida sotilayotgan va bozorga olib kelinayotgan kartoshka mahsuloti.

Sifatsiz kartoshka turli oqibatlariga olib kelishi mumkin, jumladan:

1. Oziq-ovqat bilan yuqadigan kasalliklar: Past sifatli kartoshkada *E. coli*, *Salmonella* yoki *Listeria* kabi zararli bakteriyalar bo'lishi mumkin, ular iste'mol qilinsa, oziq-ovqat orqali yuqadigan kasalliklarga olib kelishi mumkin. Noto'g'ri ishlov berish, saqlash yoki ishlab chiqarish vaqtida ifloslanish mikroblar bilan ifloslanish xavfini kuchaytiradi, bu oshqozon-ichak infeksiyalari va boshqa sog'liq muammolariga olib kelishi mumkin.

2. Achish: sifatsiz kartoshka ko'proq achiydi, natijada tuzilishi, tashqi ko'rinishi va ta'mi yomonlashadi. Ko'karishlar, kesishlar, mog'or o'sishi va jismoniy shikastlanish kabi omillar achishni tezlashtirishi mumkin, bu kartoshkani yoqimsiz va iste'mol qilish uchun yaroqsiz holga keltiradi.

3. Chiqindilar: sifatsiz kartoshkalar ko'pincha istalmagan xususiyatlari tufayli tashlab yuboriladi yoki isrof qilinadi. Bu ta'minot zanjirining turli bosqichlarida, jumladan, ishlab chiqarish, tarqatish, chakana va iste'molchi darajalarida oziq-ovqat chiqindilariga hissa qo'shib, ekologik va iqtisodiy muammolarni kuchaytiradi.

4. Moliyaviy yo'qotishlar: sifatsiz kartoshka sotuvchilar, distribyutorlar va chakana sotuvchilar uchun moliyaviy yo'qotishlarga olib kelishi mumkin. Iste'molchi talabining pasayishi, mahsulotni qaytarib olish va chiqindilarni yo'q qilish xarajatlarining oshishi kartoshka sanoatida rentabellik va barqarorlikka salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin.

5. Iste'molchilarning noroziligi: Iste'molchilar yangilik, lazzat va tuzilish kabi kerakli hissiy atributlarga ega yuqori sifatli kartoshkani kutishadi. Ushbu umidlarni qondira olmaydigan sifatsiz kartoshka iste'molchilarning noroziligiga olib kelishi mumkin, bu esa sotuvchiga sodiqlikning pasayishiga, salbiy sharhlarga va fermerlar va chakana sotuvchilarning mavqei tushishiga olib keladi.

6. Me'yoriy hujjatlarga muvofiqlik muammolari: sifat nazorati chora-tadbirlarining etarli emasligi oziq-ovqat xavfsizligi qoidalarini va sanoat standartlariga rioya qilmaslikka olib keladi. Nazorat qiluvchi organlar sifatli kartoshka sotayotgan yoki tarqatgan sub'ektlarga nisbatan jarimalar, sanksiyalar yoki ta'sir choralari qo'llashadi, bu esa moliyaviy va obro'-e'tiborga oid xavflarni yanada kuchaytiradi.

Umuman olganda, sifatli kartoshka keng qamrovli oqibatlariga olib kelishi mumkin, bu esa aholi salomatligi, ekologik barqarorlik, iqtisodiy barqarorlik va kartoshka yetkazib berish zanjiridagi manfaatdor tomonlar munosabatlariga ta'sir qiladi. Sifatni ta'minlash bo'yicha qat'iy chora-tadbirlarni amalga oshirish va ilg'or tajribalarga rioya qilish ushbu xavflarni yumshatish hamda xavfsiz, yuqori sifatli kartoshka yetishtirish va tarqatilishini ta'minlash uchun zarurdir. Organoleptik baholash butun kartoshka yetkazib berish zanjirini, ishlab chiqarishdan chakana savdogacha monitoring qilish va boshqarish uchun qimmatli vosita bo'lib xizmat qiladi. Turli bosqichlarda organoleptik baholashlarni o'tkazish orqali manfaatdor tomonlar sifat muammolarini aniqlashlari, ularning kelib chiqishini kuzatishlari va umumiy sifat nazorati va samaradorligini oshirish uchun tuza

Ishning borishi. Kartoshka ildiz yuzasi quruq, toza, o'smagan, unib chiqmagan va yashil bo'lmagan bo'lishi kerak. Erta kartoshka ildizlarining diametri kamida 3 sm, kechki kartoshkaning ildizlari esa 4,5 - 5 sm ni tashkil qiladi, ildizlari kesilganda, zich konsistensiyaga ega yoki biroz bo'sh bo'ladi. Yadroning rangi xilma-xilligiga qarab oq, sarg'ish yoki pushti rangga ega.

Kartoshka chirishining barcha shakllari va kartoshka ildizlarining kasalliklari sotuvdan chiqarib tashlanadi va saraton va soxta saraton aniqlansa (sotishni taqiqlash bilan birga) kasallik haqida Davlat inspeksiyasiga xabar beriladi. Qishloq xo'jaligi o'simliklari karantini uchun.

Kartoshka ildizlarining kasalliklari. Fitofthora kasalligi parazitlar qo'ziqorin tufayli yuzaga keladi va ko'pincha nam yillarda kuzatiladi. Ildizlarning bir qismida atrofdan markazga o'tuvchi kulrang yoki jigarrang dog'lar topiladi. Keyin ta'sirlangan ildizlarda nam yoki quruq chirish paydo bo'ladi.

Fuzarioz quruq saqlash vaqtida ildizlarga ta'sir qiladi. Fuzarioz mexanik shikastlangan yoki fitofthora kasalligi joylarida ildiz ustida o'sib, hujayralararo moddani va hujayralarni yo'q qiladi; kraxmal donalari buzilmagan holda qoladi. Tup yuzasida ajinlangan teri va jigarrang nuqta topiladi. Shu bilan birga, tup ajinlanadi, hajmi kamayadi va kesilganda quruq sariq-oq massaga ega bo'shliq (kraxmal donalari bilan aralashtirilgan sporlar) topiladi. Kartoshkani nam sharoitda saqlashda ildizning shikastlanishi ho'l chirish shaklida sodir bo'ladi.

Oddiy Rizoktonioz tuproqdagi ildizlarga zarar etkazadi: sirtida birinchi navbatda yengil, keyin qoraygan tekis dog'lar paydo bo'ladi, ular yorilib, iflos jigarrang rangga ega bo'ladi. Ko'p o'tmay, dog'lar o'rnida yaralar paydo bo'ladi. Ular sog'lom

to'qimalardan ajralib, markazda cho'kadi). Rizoktonioz poya va ildizlarga ta'sir qiladi. Tupda yerning zarralariga o'xshash qora, osongina olinadigan zarralar topiladi. Bu parazitlarning sklerotiyalari (qattiq koloniyalari) deb ataladi. Ular tuberning pulpasiga chuqur kirib, uni yumshatadi va chirishga olib keladi.

Chakana savdo tarmog'ida sotiladigan yangi oziq-ovqat kartoshkasining sifatiga qo'yiladigan talablar pishish davrlarini hisobga olgan holda shakllantiriladi: erta (joriy yil hosili, 1 sentyabrgacha sotilgan) va kech (1 sentyabrdan keyin sotiladi). Sifatiga ko'ra erta kartoshka 2 sinfga bo'linadi: 1 va 2. Kechiktirilgan kartoshka 3 sinfga bo'linadi: qo'shimcha, 1 va 2. Sifatning aniqlovchi ko'rsatkichlari tashqi ko'rinish, hid va ta'mdir. O'ziga xos - eng katta ko'ndalang diametrda ko'ra ildizlarning o'lchami, pishish vaqti va ildiz shakli bilan, shuningdek sifat sinfiga qarab farqlanadi.

Muhim nuqsonlar quyidagilar kiradi - sirtning $\frac{1}{4}$ qismidan ko'prog'ining ko'karishi, maydalanish, yarmi va ildiz qismlari kemiruvchilar tomonidan shikastlanishi, quruq, ho'l, tugma chirishi va fitoftora kasalligidan ta'sirlanishi, muzlatilgan va bug'langan, bo'g'ilish belgilari.

Savdoda kartoshka yopiq shamollatiladigan joylarda 4 dan 12 darajagacha bo'lgan havo haroratida uch kundan ortiq bo'lmagan va 12 dan 20 darajagacha bo'lgan haroratda 2 kundan ortiq bo'lmagan muddatda saqlanadi.

Xulosa: Xulosa qilib aytganda, bozor va chakana savdo sharoitida kartoshka sifatini organoleptik baholash kartoshka sanoatida sifat nazorati, iste'molchilarning qoniqishi va oziq-ovqat xavfsizligining asosi bo'lib xizmat qiladi. Vizual ko'rinish, tuzilish va xushbo'ylik kabi hissiy atributlarni tizimli baholash orqali manfaatdor tomonlar kartoshkaning o'ziga xos xususiyatlari va iste'molchilar tomonidan qabul qilingan sifati haqida qimmatli tushunchalarga ega bo'lishlari mumkin.

Foydalanilgan adabiyotlar.

1. Иванов, П. А., & Смирнова, Е. В. (2020). Органолептическая оценка качества картофеля: методы и применение. Журнал пищевых наук, 72(5), 812-822.
2. R.Normahmatov, Oziq-ovqat tovarlari sifat ekspertizasi. Darslik. 2008y
3. Козлова, Н. И., & Петров, А. С. (2019). Потребительские предпочтения в отношении качества картофеля: анализ сенсорного тестирования и гедонических шкал. Вестник аграрной науки, 6(2), 45-52.
4. S.M.Murodov, Chorvachilik va o'simlik mahsulotlarining vetsanekspertizasi texnologiya asoslari. Qo'llanma. Samarqand 1992y.
5. Jenkins, D. A., & Lee, K. Y. (2019). Sensory Analysis Techniques for Evaluating Potato Quality: A Review. Journal of Food Science,
6. S.M.Murodov, Qishloq xo'jalik mahsulotlarining vetsanekspertizasi, qayta ishlash texnologiya asoslari va standartizatsiyasi. Qo'llanma. Samarqand 1997y
7. S.M.Murodov, Veterinariya-sanitariya ekspertizasi. Darslik. Samarqand 2006y.

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 Enrovit-О при химической профилактике колибактериоза цыплят.
7. Berdiyevich, D. R. (2023). METHODS OF DIAGNOSIS OF CHICKEN COLIBACTERIOSIS. *AGROBIOTEXNOLOGIYA 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 TAMOYILLARI. *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-hoied 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 DISPEPS DISEASE IN CALVES. *Ученый XXI века*, (10 (81)), 12-14.

16. Xo'jaxonov, S., Xo'jaxonova, M., & Davlatov, R. (2023). TOVUQ EYMERIOZINING KIMYOPROFILAKTİKASIDA SAMARALI EYMERIOSTATIKLARNI ANIQLASH. *Евразийский журнал медицинских и естественных наук*, 3(4 Part 2), 75-78.
17. Abduhalilova, G. I., Makhamadaliyeva, M. U., & Khojakhanov, 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 OLISH 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 PATOLOGIYASI. 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). BROILER 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 CHIQUISHINI OLDINI OLISH CHORA TADBIRLARI. *Scientific Impulse*, 1(10), 241-250.
28. Doniyorjon o'g, I. U. B. (2023). OTLARDA MANQA KASALLIGINI DAVOLASH VA UNI OLDINI OLISH 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 OLISH 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 OLISH 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, Ф. О., & Эргашевна, Ф. М. (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.