

Aliyeva Mahliyo Murodxo'ja qizi

Begimqulova Sevinch Asqarovna

Soatov Bahrom Baxtiyorovich

Mirzo Ulug'bek nomidagi O'zbekiston Milliy

universitetining Jizzax Filiali

E.mail: maxliyoaleyiva@gmail.com

Sevinchbegimqulova2002@gmail.com

Annotatsiya: Botulizm kasalligini qo'zg'atuvchisi harakatchan, anaerob, spora hosil qiladigan va tashqi muhitga chidamli ***Clostridium botulinum*** bakteriyalari hisoblanadi. Bu kasalikni qo'zg'atuvchi bakteriyalarni 7 ta serologik turlari mavjud bo'lib, ular konservalangan oziq-ovqat mahsulotlarida, juda uzoq vaqt davomida issiq yoki muzlatgichsiz qoldirilgan oziq-ovqatlar mahsulotlarini iste'mol qilish orqali va gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik natijasida, insonda nafas olishda qiyinchiliklar, hira ko'rish, qo'llar va oyoqlarda falajlanishiga hamda o'tkir yuqumli kasalliklarga olib keladi.

Kalit so'zlar: toksin, xivchin, anaerob, spora, patogen, vegetativ, simptom.

Botulizm - bakteriyalari va ularning toksinlari natijasida yuzaga keladigan o'tkir yuqumli kasallik bo'lib, markaziy nerv sistemasining o'choqli xarakterga ega bo'lgan og'ir shikastlanishi belgilari bilan namoyon bo'ladi. Botulizm qo'zg'atuvchilari bakteriya- ***Clostridium botulinum*** hisoblanadi. U tayoqchasimon shaklda bo'lib, 0,6 - 0,9 mkm kattalikka ega. Xivchinlari bilan harakatchan, anaerob bo'lib, spora hosil qiladi, tashqi muhitga chidamli. Uning 7 ta serologik turlari farq qilinadi — A,B,C,D ,E,F va G. Odam uchun A, B va E turlari ayniqsa patogen hisoblanadi. Botulizm bakteriyasining vegetativ shakllari juda kuchli zahar – ekzotoksin hosil qiladi[1].

Botulizm mikrobi faqat anaerob (havosiz) sharoitda rivojlanadi. Shu sababdan konserva qilingan, tuzlangan, dudlangan mahsulotlar va kolbasaga tushib qolgan sporalar anaerob sharoitda o'sib, vegetativ shakl (bakteriyalar)ga aylanadi. Ular ana shu sharoitda kuchli zahar (ekzotoksin) hosil qiladi. Bu mahsulotni iste'mol qilgan odam kasal bo'ladi[2].

Botulotoksin qizdirilganda buziladi, 100°C da qaynatilganda toksin faolligini juda tez yo'qotadi. Botulizm mikroblari noqulay tashqi muhit sharoitiga tushganda sporalar hosil qiladi, sporalar tashqi muhitning noqulay sharoitiga juda chidamli bo'lib, ular qaynatganda 5 soatgacha, 105°C da esa 2 soatgacha chidaydi, 120°C dagina 20 minutdan keyin halok bo'ladi. Sporalar quritilganda bir yilgacha saqlanishi mumkin. Botulizm qo'zg'atuvchilari tuproqda yashaydi va u yerdan suv, sabzavotlar, mevalar va oziq-ovqatlarga tushadi. Sporalar anaerob sharoitida, masalan, uy sharoitida noto'g'ri konservalaganda vegetativ shakllarga aylanadi va ekzotoksin ishlab chiqaradi. Ekzotoksin odamning ichak shirasi ta'sirida buzilmaydi[3].

Oziq-ovqat botulizmi odatda uy sharoitida konservalari noto'g'ri saqlanganda sodir bo'ladi. Kamdan-kam holda, noto'g'ri konservalangan mahsulotlarni do'konda sotib olinib, iste'mol qilinganida botulizm kasaligiga olib kelishi mumkin. Oziq-ovqat botulizmining boshqa manbalariga quyidagilar kiradi:

- Alyuminiy folga ichida pishirilgan kartoshka.
- Konservalangan pishloqli soslar.
- Shishaga solingan sarimsoq.
- Konservalangan pomidorlar.
- Sabzi sharbati.
- Oziq-ovqatlar juda uzoq vaqt davomida issiq yoki muzlatgichsiz qoldirilgan.

Katta yoshdagi bolalar va kattalardagi botulizm belgilari odatda yuz, ko'z va tomoq mushaklarida boshlanadi. Davolashsiz alomatlar tananing boshqa qismlariga tarqalishi mumkin. Belgilar botulizm sporalarini qabul qilgandan keyin bir necha soatdan bir necha kungacha paydo bo'lishi mumkin. Semptomlarga

quyidagilar kiradi:

- Koʻz qovoqlarining tushishi (ptozis).
- Ikki marta yoki hira koʻrish.
- Quruq ogʻiz (kserostomiya).
- Xiralashgan nutq.
- Yutishda qiyinchilik (disfagiya).
- Nafas olishda qiyinchilik.
- Qoʻllar yoki oyoqlar falajligi.
- Koʻngil aynishi va qayt qilish[4].

Xullosa oʻrnida botulizm kasalligini qoʻzgʻatuvchisi harakatchan, anaerob, spora hosil qiladigan va tashqi muhitga chidamli ***Clostridium botulinum*** bakteriyalari hisoblanadi. Gigiyena qoidalariga rioya qilmaslik natijasida, insonda nafas olishda qiyinchiliklar, hira koʻrish, qoʻllar va oyoqlarda falajlanishiga olib keluvchi oʻtkir yuqumli kasallik hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR ROʻYXATI:

1. Bayjanov A.Q., Musaboyev E.I., Yuqumli kasalliklar epidemiologiya va parazitologiya Toshkent Davlat ilmiy nashriyoti, 2007. yil.
2. Isroilov A.M., Qaxxorova M.Oʻ., Yunusov R.M., BOTULIZM KASALLIGINING AHAMIYATI ISSN: 2835- 3196.
3. Uzakova G.Z., Shodieva D.A., Dzhumaeva N.S., Bahrieva Z.D., Botulizm kasalligi tashxisotida PSR diagnostika ahamiyati "Science and Education" Scientific Journal / Impact Factor 3.848.
4. Tursunaliyeva V.U., Sulaymonova G.T., Oziq ovqatdan zaharlanishda botulizm kasalligini tutgan oʻrni va uni zamonaviy davolash usullari. Oʻzbekistonda fanlararo innovatsiyalar va ilmiy tadqiqotlar jurnali 18-son.