PARRANDACHILIK SOHASI UCHUN SIFATLI VA TO‘YIMLI OZUQA TAYYORLASH

Yo‘lchiev Aslbek Bakhtiyorbekovich
Andijon Davlat Universiteti, t.f.d.,dotsent
E-mail: asilbek2020126@mail.com
https://orcid.org/0009-0003-0873-102x
Djamolov Kamronbek Shuxratbek o‘g‘li
Andijon davlat universiteti, o’qituvchi
E-mail: djamolovkamron91@mail.com +998909635707
https://orcid.org/0009-0001-4622-0901

Parrandachilik chorvachilikning serdaromad, serpusht va tez yetiluvchan tarmog‘i hisoblanadi. U xalqimizga ko‘plab sifatli parhez taom — tuxum va parranda go‘shti yetkazib berishda katta ahamiyatga eta.

Parrandachilik juda tez yetiladigan, tez ko‘payadigan va semirishi uchun kam ozuqa sarflanadigan chorvachilik tarmog‘i hisoblanadi. Masalan, tovuq jo‘jalari 5-6 oyligida tuxumga kiradi, birinchi yilda 150- 200 ta tuxum beradi. Go‘sht uchun boqiladigan tovuq jo‘jalari 55-60 kun ichida 1,5-1,8 kg. semiradi, 1 kg. semirishi uchun o‘rtacha 2,6-2,8 kg. ozuqa sarflanadi [1].

Parranda go‘shti tez hazm bo‘lish xususiyatiga ko‘ra barcha turdagi chorva mollari go‘shtidan ustun turadi. Tarkibi har xil kimyoviy elementlarga boy. Jumladan, 2 oylik jo‘ja go‘shtida 20% ga yaqin oqsil, 10-12% yog‘ bo‘ladi. Tuxumida 13% oqsil, 11% yog‘, 1% mineral moddalar va vitaminlar mavjud. To‘yimliligi jihatidan 10 dona tovuq tuxumi kaloriyasi 0,8 kg. mol go‘shti kaloriyasiga to‘g‘ri keladi. Tuxum tarkibida 85% ga yaqin suv bo‘lib, qolgani oqsil, vitamin va fermentlardan iborat. Tuxum sarig‘i 52% suv, 32% yog‘ va 16% ga yaqin oqsildan iborat [2].

Parrandachilik soxasida uchun bugungi kunda to‘liq ratsionli ozuqa tayyorlash va uni takomillashtirish uchun ishlab chiqarish korxonalarining chiqindilaridan to‘liq foydalanishni taqozo etmoqda. Qolaversa omixta yem mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun eng ilg‘or texnologiyalardan foylanish bugungi kunning asosiy vazifalaridan biri hisoblanadi.

Sifatli ozuqalardan tayyorlanib, to‘yimliligi meyorlar bo‘yicha muvozanatlashtirilgan ozuqalardan foydalanilmasa, parrandachilikda yuqori mahsuldorlikka va ijobiy natijalarga erishib bo‘lmaydi [3].

Parrandachilik sohasining ozuqa ratsionida asosiy energiya manbai xizmat bo‘lib donli ozuqalar (makkajo‘xori, bug‘doy, oqjo‘xori , arpa, suli), yog‘li ozuqalar, makkajo‘xoriga ishlov berish chiqindilari (glyuten, murtak) o‘simlik yog‘lari va boshqalar xizmat qiladi. Protein manbai sifatida (shrot, kunjara) dan omixta yem mahsuloti sanoatida keng foydalanib kelinmoqda.

Parrandalarning vazni alohida va guruh qilib, tarozida tortib, aniqlanadi. Lekin tuxum yo‘nalishidagi jo‘jalar 150 kunligida, go‘sht yo‘nalishidagilari esa asosiy guruhga o‘tkazish yoki go‘sht uchun so‘yish vaqtida aniqlanadi. Parrandalarning go‘sht mahsuldorligi ularning quyidagi ko‘rsatkichlari asosida aniqlanadi: tanasi shakli — formasi, ko‘krak va oyoq (son)larining go‘shtdorlik xususiyati, go‘shtning sorti va sifati, tanadagi go‘sht va suyak hamda ularning o‘zaro nisbati, go‘sht uchun so‘yilgan vaqtdagi vazni, ana shu davrga qadar bo‘lgan o‘sish tezligi va boshqalar [4].

Ishlab chiqarishni arzonlashtirish, ozuqalarni iqtisod qilish uchun parrandaning maxsuldorlik darajasini inobatga olgan holda, oziqlantirishning uch fazali dasturiga o‘tishni tavsiya qilamiz.

Sifatli parranda go‘shti yetishtirishda ixtisoslashtirilgan parrandachilik fabrika va komplekslari salmoqli o‘rin egallaydi. Bu borada broyler (go‘shtbop) jo‘ja go‘shti yetishtirish muhim ahamiyatga ega. Broyler go‘sht yo‘nalishidagi zotdor tur hisoblanib, mazasi va parhezbopligi bilan katta ahamiyatga ega. Tuxumdan chiqqan jo‘ja 55-65 kunligiga qadar jadal usulda boqilsa, kifoya. Ulardan 1 kg. go‘sht mahsuloti olish uchun 2-2,5 kg. omixta yem sarflanadi [5].

Parrandalarni ulardan olinadigan mahsulotga ko‘ra klassifikatsiya qilish qabul qilingan. Tovuqlardan olinadigan asosiy mahsulot tuxum va go‘sht hisoblanadi. Shu bois tovuqlar asosan 3 yo‘nalishga bo‘linadi [6].

Tovuqlarni guruhlarga bo‘lishda ularning asosiy mahsuloti hisobga olinadi. Masalan, tuxum yo‘nalishidagi tovuqlarning vazni 1,8- 2,2 kg., tuxum-go‘sht yo‘nalishidagilarniki 2,5 3,5 kg., go‘sht yo‘nalishidagi tovuqlarniki 3,9 kg. va undan ko‘proq bo‘ladi.

1-jadval

Parrandalarning klassifikatsiyasi va turlari

Yo‘nalishi	Tuxum	Tuxum-go‘sht	Go‘sht

Vazni, (kg)	1,8-2,2	2,5-3,5	3,9 va undan yuqori
Mahsuldorligi, (son)	270 va undan yuqori	200	180 tagacha
Kunlik ozuqlantirish	6 marta	5 marta	4 marta

Tovuqlar mahsuldorligi tashqi tuzilishiga qarab serpusht, go‘shtdor-serpusht va go‘shtdor zotlarga hamda zot guruhlariga bo‘linadi.

Mamlakatimizda aholi o‘rtasida ham sifatli go‘sht, ham ko‘p miqdorda tuxum beradigan tovuq zotlariga ehtiyoj katta. Bundan tashqari, respublikamizda mavjud bo‘lgan parranda zotlari va populyatsiyalarini genofond sifatida asrash zarur.[7]

Foydalanilgan adabiyotlar

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidenti Sh. M. Mirziyoyevning 2019-yil 29-iyuldagi «Qishloq xo‘jaligi mahsulotlarini chuqur qayta ishlash va oziq-ovqat sanoatini yanada rivojlantirish bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida»gi PQ-4406-son qarori.

2. Yo‘lchiyev A. B., Normatov A. M. SVCH-ustanovka dlya vlagoteplovoy obrabotki xlopkovoy // Universum: texnicheskiye nauki. – Moskva, 2020. – № 7 (76).

3. Alijanov D., Tojiboyev B. Chorvachilikda ozuqa tayyorlash va saqlash jarayonlarini mexanizatsiyalashtirish. – Toshkent : Iqtisod-moliya.

4. Boboev S. D., Ergashyova H. B. Omixta yem tayyorlash texnologiyasi. – Buxoro, 2008.

5. Pererabotka zerna. – URL: http://rostov.dkvartal.ru/wiki/pererabotka-zerna.

6. Yo‘lchiyev A., Djamolov K., Asqarov I. R., Mo‘minov M. Muvozanatlashtirilgan T granulalangan omixta yem tarkibini boyitish // FarDU ilmiy xabarlar. – 2021. – № 5. – B. 49–53.

7. Korma i kormleniye. – № 805. – 7/78.

8. Internet ma’lumotlari.