

PARRANDACHILIKDA HAR XIL PARRANDALAR TUXUMINING SIFATI VA TUXUM MAHSULOTLARIGA BIRLAMCHI ISHLOV BERISH TEXNOLOGIK JARAYONI

Xolmurotov Asror Yashin o'g'li

“TIQXMMI” Milliy tadqiqot universitetining

Qarshi irrigatsiya va agrotexnologiyalari instituti talabasi

Asrorxolmurotov8@gmail.com

Annotatsiya:

Parrandachilik chorvachilikning tez yetiladigan tarmog'i bo'lib, uni rivojlantirish aholini qisqa muddat ichida qimmatli oziq – ovqat mahsuloti bilan ta'minlash imkoniyatini beradi. Parrandalardan go'sht tuxum kabi mahsulotlar olinadi. Bundan tashkari pat ham olinadi. Yuqori darajada serpushtlik (ko'p tuxum qilish) parrandalarning eng muhim sifatidir. Parrandachilikda asosiy tovar mahsulotining miqdori tovuqlarning serpushtligiga bog'liq bo'ladi. Maqolamizda parranda tuxumlarini saqlash va parvarish qilish haqida yoritib berilgan.

Abstract:

Poultry farming is a fast-growing branch of animal husbandry, its development provides an opportunity to provide the population with valuable food products in a short period of time. Products such as meat and eggs are obtained from poultry. A feather is also removed from it. A high level of fertility (laying many eggs) is the most important quality of poultry. The amount of the main product in poultry farming depends on the fertility of chickens. Our article describes the storage and care of poultry eggs.

Аннотация:

Птицеводство является быстроразвивающейся отраслью животноводства, ее развитие дает возможность в короткие сроки обеспечить население ценными продуктами питания. Такие продукты, как мясо и яйца, получают из птицы. Из него также удаляется перо. Высокий уровень плодовитости (многояйценоскость) – важнейшее качество птицы. Количество основного продукта в птицеводстве зависит от плодовитости кур. В нашей статье рассказывается о хранении и уходе за яйцами домашней птицы.



Kalit so'zlar: Tuxum, o'rdak, tovuq, parranda, g'oz, dezinfektsiya, go'sht, inkubatsiyalash davri, kurka, parhez va oshxona tuxumlari, harorat, bakteriya va zamburug'lar, saqlash texnologiyasi.

Key words: Egg, duck, chicken, poultry, goose, disinfection, meat, incubation period, turkey, diet and kitchen eggs, temperature, bacteria and fungi, storage technology.

Ключевые слова: Яйцо, утка, курица, птица, гусь, дезинфекция, мясо, инкубационный период, индейка, диетические и кухонные яйца, температура, бактерии и грибы, технология хранения.

Tovuq o'rdak va kurkalarning serpushtligi yil sayin 10% kamaya boshlaydi. Shuning uchun ulardan 2- 3 yilgina foydalaniladi. Parrandalar tuxumining vazni bir- biridan kattaligi bilan farq qiladi. Masalan prof. S.I.Smetnov ma'lumotiga ko'ra tovuq tuxumining vazni 55- 65 g, kurka va o'rdak tuxumi 80- 100 g, g'ozlar tuxumi 110-180 g bo'ladi. Tuxumning kattaligi parrandalarning yoshiga bog'liq. Yosh leggorn tovuqlari besh oylikidan tuxum qila boshlaydi va dastlabki tuxumlarining vazni 37 g bo'ladi va rangi parranda zotiga xos xususiyatlardandir. Tovuqlarning muttasil tuxum qilishi kurk bulishiga va tullash davriga bog'liq bo'ladi. Parrandalar kurk bo'lganda va tullash vaqtida tuxum qilmaydi. Tovuqlardan yiliga 250-280, kurkalardan 100-150, o'rdaklardan 180, g'ozlardan 80-100 dona, bedonalardan 100-250, sesarkalardan 100 dona atrofida tuxum olinadi. Tuxum yo'nalishidagi parrandalar go'sht yo'nalishidagi parrandalarga nisbatan ko'p tuxum beradi, leggorn tovuqlari 250-260 dona tuxum berganda go'sht yo'nalishidagi kornish zotli tovuqlar 120-130 dona tuxum beradi xolos, yoki tuxum yo'nalishidagi xaki-kampbell o'rdaklari 200, pekin o'rdaklari 130 dona tuxum beradi. Tovuqlar, o'rdaklar, kurkalar tuxumdorligi yoshi oshgan sari kamayib boradi, yilga o'rtacha 10-15%, uch yoshli tovuqlar 1 yilgi tovuqlarga nisbatan 25-30% kam tuxum olinadi. Shuning uchun ota-onalik galasi tovuqlari inkubatsiya tuxumlari olish uchun 2-3 yil, sanoat galasi faqat 1 yil saqlanadi. Tuxumlarni inkubatsiyalash davrida uning ichida harorat 37,4-37,5^oS va jo'ja ochib chiqish paytida esa 37,0-37,2^oS, nisbiy namlik inkubatorida 50-55%; jo'ja ochish shkafida esa 70-75% bo'lishi talab etiladi.

Inkubatorida haroratning muntazam me'yordan past bo'lishi jo'ja ochishni kechiktiradi, aksincha haroratning keskin oshib ketishi; 41^oS dan yuqori bo'lishi murtakning o'limiga sabab bo'ladi. Inkubatsiya davri tovuqlarda 21 kun, o'rdak va kurkalarda 28 kun, g'ozlarda 30-31 kun, bedonalarda esa 17-18 kunni tashkil qiladi.



Tovuqlarda tuxumdan jo'jalar chiqishi 1 kunda, boshqa qishloq xo'jalik parrandalarida esa 2 kungacha davom etadi. Tuxumlardan jo'ja chiqish me'yorda tovuq tuxumlarida 85%, o'rdak tuxumlaridan 80% tashkil etib, kurka, g'ozlarda bu ko'rsatkich pastroq bo'ladi. **Leggeron zoti.** Tovuqlarining tirik vazni 2 kg, xo'rozlariniki 2,5 kg. Oq leggeron yiliga 180- 220 doni tuxum qo'yadi, yaxshi boqilgan tovuqlar 300 tagacha tuxum qiladi. **Rus oq zoti.** Tovuqlarining tirik vazni 2 kg, xo'rozlariniki 2,9- 3 kg keladi. Bir yilda urtacha 165- 200 dona tuxum kiladi. **Nyu Gempshir zoti** go'shtbop (broyler) va tuxumdor kabi ikki tipga bo'linadi. 200-220 donagacha tuxum kiladi. Katta tovuqlarining tirik vazni 2,7- 3 kg, xo'rozlari 3-3,5 kg keladi. **Plimutrok** zotining xo'rozlarining tirik vazni 4- 4,5 kg, tovuqlari 3-3,5 kg keladi. Tuxum mahsuldorligi 150- 180 donani tashkil etadi. O'rdaklar tez yetiladigan parranda bo'lib tuxumdor go'shtbop va umumiy iste'mol qilinadigan zotlari bor. Pekin o'rdagi bu go'shtbop zot. Erkagining urtacha tirik vazni 3,5- 4 kg keladi. Urtacha 90 g dan 130- 150 ta tuxum qiladi G'oz zotlari. g'ozlar go'sht va yog olish maqsadida ko'paytiriladi. **Zomin mahalliy g'ozlari.** Erkagining urtacha tirik vazni 6,1 kg, urg'ochilari 5,4 - 5,6 kg keladi 19 dona tuxum beradi. Standart tovuq tuxumi quyidagi ko'rsatkichlarga ega: vazni 58 g, hajmi 53 sm³, zichligi 1,09 g / sm³, katta diametri 15,7 sm, kichik diametri 13,5 sm, shakli indeksi 74, sirt maydoni 68 sm². To'g'ri tuxum shakllari oval, o'tkir uchi torayib ketgan va ellipsoiddir. Yangi tovuq tuxumlarining og'irligi 53 dan 71 g gacha bo'ladi.

Oziq-ovqat tuxumlari parhez va oshxona tuxumlariga bo'linadi. Tuxum qo'yish kunini hisobga olmaganda, 7 kundan ortiq bo'lmagan muddatda saqlangan tuxumlar parhez hisoblanadi. Oshxona tuxumlariga saqlash muddati saralangan kundan boshlab 25 kundan oshmaydigan tuxumlar kiradi. Og'irligiga qarab, tuxum 3 toifaga bo'linadi: Oliy (tanlangan) - kamida 65 g; I toifa - 55 g dan kam bo'lmagan; II toifa - kamida 45 g. Og'irligi 45 g dan kam bo'lgan tuxumni chakana savdo nuqtalarida sotish mumkin emas. Ular kichik deb ta'riflanadi va sanoat qayta ishlashga yuboriladi. Oziq-ovqat tuxumlarini ishlab chiqarishda qobiqning yaxlitligi alohida ahamiyatga ega. Qobiqning mustahkamligini uning qalinligi, zichligi va ezilish qarshiligini o'lchash orqali aniqlash mumkin.

Har xil turdagi nuqsonlari bo'lgan oziq-ovqat tuxumlari:

1. nuqsonli yoki oziq-ovqat chiqindilariga,
2. oziq-ovqat uchun yaroqsiz, yoki texnik nuqsonli.

Havo kamerasining balandligi 13 mm dan ortiq bo'lgan tuxumlar nuqsonli hisoblanadi; "singan" - oqish belgilari bo'lmagan shikastlangan qobig'i bo'lgan tuxumlar ("cho'qqi", "ezilgan yonbosh") va "oqadigan", "to'kilgan", "kichik nuqta".



Texnik nuqsonlarga quyidagi nuqsonlari bo'lgan tuxumlar kiradi: "krasyuk", "qon halqasi", "katta dog", "manjet", "sarob" va o'tkir, tarqalmaydigan hidli tuxum. Havo kamerasing (puga) shakllanishi tovuq tanasi va atrofdagi havo haroratidagi farq tufayli tuxum qo'yilgandan so'ng darhol boshlanadi. Yangi qo'yilgan tuxumlarning puga balandligi (uning markazidan qobig'igacha bo'lgan masofa) 0,10-0,35 mm, normal sharoitda 4-7 kun saqlangandan keyin 2-3 mm, 1 oydan keyin 11-13 mm. Puga balandligi tuxumni ovoskop yordamida ko'rish orqali aniqlanadi. Bu ko'rsatkich tuxumning yangiligining o'ziga xos belgisi bo'lib xizmat qiladi.

Po'choqlari shikastlangan - "singan" tuxumlar ikki turga bo'linadi:

1. oqish belgilari bo'lmagan ("yorilgan", "ezilgan") va
2. "oqqan".

Tuxumni yig'ish, saralash, qayta ishlash, qadoqlash va tashish

Tuxumning sifati ko'p jihatdan ularni qabul qilish, qadoqlash va tashish qoidalariga rioya qilishga bog'liq. Ifloslangan tuxumlar sonini kamaytirish uchun uyalar, qafaslar, tuxum yig'ish uskunalari va idishlarning tozaligini diqqat bilan kuzatib borish kerak. Tuxumni kuniga kamida 4 marta yig'ish kerak. Ifloslangan tuxum sotishdan oldin yuvilishiladi. Tuxum yuvish mashinalari: YaM-300, RZ-FPM, M-4M va boshqalar. Ushbu mashinalarda ishlashning umumiy printsipti quyidagicha: tuxum yuvish bo'limiga etkazib beriladi, u erda ular sodali suvning 0,5% eritmasi yoki sintetik yuvish eritmalari bilan, so'ngra cho'tkalar, issiq suv bilan chayqaladi va yuviladi. Quritish kamerasida quritgandan so'ng, tuxumlar ultrabinafsha nurlar ostida dezinfektsiya qilinadi.

Xulosa:

Tuxumni saqlash vaqtida ularning sifati yomonlashadi. Namlikning bug'lanishi tufayli havo kamerasi kattalashadi, oqsil suyuqlanadi, sarig'i va oqning aralashishi va hokazolar sodir bo'ladi. Uzoq muddatli saqlash vaqtida tuxum oqi bakteritsid xususiyatlarini yo'qotadi, shuning uchun tuxumda bakteriyalar va zamburug'lar ko'payishi va zaharli moddalar to'planishi mumkin. Tuxumning saqlash muddatini sifatini sezilarli darajada pasaytirmasdan oshirishga imkon beradigan bir qator usullar mavjud: tuxumni past haroratlarda,

1. ozonli muhitda saqlash,
2. mineral moylar bilan ishlov berish,
3. qobiqlarni parafinli preparat bilan qoplash,
4. germetik qadoqlash.



Muzlatgichdan olingan tuxumlarni terlashiga olib kelmaslik uchun haroratning keskin o'zgarishidan himoyalangan bo'lishi kerak. Issiq mavsumda tuxumlar isitgichga joylashtiriladi, bu erda tuxumlarning harorati faol shamollatish bilan asta-sekin oshiriladi. Bunaqa tadbirlarning asl negizida insonlarga vitamanga boy mahsulot yetkazib berishdir.

Foydalanilgan adabiyotlar ro'yxati:

1. “ Chorvachilik mahsulotlrini ishlab chiqarish saqlash va qayta ishlash texnologiyalari”
2. I.Maqsudov, X.B.Yunusov, SH,Q, Amirov.
3. “ Qishloq xo'jalik mahsulotlarining vetsanekspertizasi, qayta ishlash texnologiyasi”
4. Murodov.S
3. www.bilim.uz
4. www.agro.uz

