

Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25th June - 2024

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

QISHLOQ XO'JALIK PARRANDALARINING TUXUM

MAHSULDORLIGI

Ilmiy rahbar: Sarsenbayev Quwatbay Kamalbaevich,

bakalavr: Satbaev Azizbek Polat o'g'li, Yuldashev Dilshodbek Safarniyoz o'g'li

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va biotexnologiyalar

universiteti Nukus filiali

Annotatsiya

Ushbu maqolada har xil qishloq xo'jalik parrandalarining tuxum mahsuldorligi o'rganilib chiqilgan.

Kalit so'zlar: Parranda, tuxum, oqsil, tuxum sarig'i xo'roz, makiyon, jo'ja, tuxum sifati, tuxum vazni, istemol uchun tuxum, inkubatsiya uchun tuxum.

Parranda tuxumi nihoyatda qimmatli va muhim oziq-ovqat mahsuloti hisoblanadi. U odamlar ratsionida eng noyob oziqlardan biri bo'lgani uchun unga bo'lgan talab va ehtiyoj hamma vaqt o'z qiymatiga egadir. Tuxumlar yangi yoki qayta ishlangan holda iste'mol qilinadi. Uning tarkibida deyarli barcha hayotiy zarur moddalar bo'lishi bilan u tez va oson hazm bo'ladi. Aslida o'zi yirik tuxum hujayra bo'lganligi uchun ham uning tarkibida barcha moddalar turli miqdorda uchraydi.

Parradalarining turiga ko'ra tuxumlar tovuq, o'rdak, kurka, g'oz va bedana tuxumlariga ajraladi. Parrandalarning tuxum miqdori ularning yoshi, vazni, yil mavsumi, zoti, mahsulot yo'nalishi va oziqlantirish texnologiyasiga ko'ra turlicha bo'ladi. Masalan, tovuqlar bir yilda 120-240 ta, ba'zan undan ham ko'proq, o'rdaklar 100-140 ta, kurkalar 50-80 ta, g'ozlar 18-40 tagacha tuxum beradi.



Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25th June - 2024

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

Tuxum yetishtirishning texnologik jarayonida inkubastiya uchun va iste'mol uchun tuxum yetishtirish bo'lib farq qiladi. Xo'rozi bilan birga boqilgan makiyonlardan inkubastiyabop tuxum olinadi va bu tuxumlar jo'ja ochirishga mo'ljallanadi. Bu tuxumlardan faqat inkubastiyaga yaroqsizlari (mayda noto'g'ri shaklli va boshqa xil nuqsonlari) oziq-ovqatga ishlatiladi. Iste'mol uchun ishlatiladigan tuxumlar asosan faqat tuxumga va go'shtga boqiladigan tovuqlardan olinadi. Bu maqsadda tovuqlar odatda xurozsiz boqiladi, chunki bunda oziq kam sarflanadi va bir paytning o'zida ko'proq parranda asrash mumkin bo'ladi. Tuxum, parrandachilik sohasini asosiy mahsulotlaridan bo'lib, uni yetishtirish omillari parranda irsiyati, mahsuldorlik me'yorlari, hayotchanligi va tashqi muhit ta'sirchanligi bilan bog'lamligi mavjud. Parranda xo'rozi, makiyon bilan birga saqlanganda, tuxum urug'lanib jo'ja chiqishlik-ochishlik qobiliyatiga ega bo'ladi. Makiyon yakka holda saqlangandagi olingan tuxum urug'lanmagan ozuqabop tuxum hisoblanadi. Bu tuxumlarni ozuqa boblilik sifatida farqlanish bo'lmaydi. Faqat ozuqa uchun ishlatiladigan tuxumlarni yetishtirish iqtisodiy jihatdan barqarorligi bor, chunki bunda xo'rozlar bo'lmagan holda ularni ozuqasi, joylari tejaladi. Jo'ja ochirish uchun olinadigan tuxumlar albatta urug'langan bo'lishi shart, buning uchun tovuqlar xo'rozlar bilan saqlanishi darkor. Binobarin, bunday tuxumlarda jo'jani rivojlanish tovuq tuxumdonida tuxum shakllanish davrida urug'langandan boshlanib, so'ngra tuxum tovuqdan chiqib, tovuq tagiga yoki inkubatorga qo'yish bilan davom etadi.

Tuxum holatiga, kimyoviy va fizikaviy ko'rsatkichlariga ta'sir etuvchi asosiy omillardan parrandaning yoshi, oziqlanishi, saqlanish sharoiti, hamda irsiy xususiyatlaridir. Bu omillarga tashqi muhit, naslchilik ishlari ham yetarli darajada ta'sir qilib, tuxum sifatini o'zgartirishi mumkin. Parrandalarni turiga qarab, ularni tuxumlarini katta kichikligi vaznida va boshqa ko'rsatkichlarida katta farqlanish bo'lgan holda, ularning tuzilshida deyarli farqlanish yo'q. Tuxum qobig'ini qalinligi



Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25th June - 2024

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

0,3 dan 1,6 mm ga teng bo'lib, parranda turlari va zotlari bilan farqlanadi. bulardan tashqari tuxum qobig'ining sifatiga, qalinligiga, parrandalarni saqlash va oziqlantirish kabi omillarham ta'sir etadi. Tuxum rangi, parandalarning turlarini, zotlarini farqlantiruvchi ko'rsatkich bo'lib, asosan tuxum qobig'idagi pigmentga bog'liq, Pigment o'z navbatida qondagi gemoglobin moddasi bilan bog'lamligi bor. Turli turga oid parrandalar tuxumining vazni turlichadir. Tuxumlarning vazni parrandalarning turiga bog'liq xolda vaznda g xisobida quyidagi og'irlikda bo'lishi maqsadga muvofiq:

Tovuqlarniki 55-65 g

Kurkalarniki 110 g

G'ozlarniki 110-180 g

O'rdaklarniki 80-100 g

Bedananiki 8-10 g

Xulosa

Hozirgi kunda parranda tuxumiga bo'lgan talab borgan sari ortib borayotganini hisobga olsak parranda tuxumi iste'molini ommalashtirish va xalqga kengroq tavsiyalar berish lozim va parrandachilikni ommalashtirish zarur.

Foydalanilgan adabiyotlar

1. Islomxo'jayev S.S., Boboyev K.X., G'ulomov K. Parrandachilikdan amaliy mashg'ulotlar. O'quv qo'llanma. O'zbekiston nashriyoti. Toshkent, 1996 yil.
2. Мажидов М.М., Рустамов Э.Х. (Агалик-Лонманн-Парранда. Открытое Акционерное Общество СП Узбекистан-Германия). Несушки руководство по содержанию. 2011 год.



Proceedings of International Educators Conference

Hosted online from Rome, Italy.

Date: 25th June - 2024

ISSN: 2835-396X

Website: econferenceseries.com

3. Ruziev R.I., Raxmatullaev.P., Arifjanov.Z.K., Xolmatov.A.A., Eshmatov.I.Ya., Xidirov.K.I., Aripходjaeva.G. «Parranda boqish bo'yicha tavsiyanoma» Toshkent 2017
4. Qurbonov.R «Parrandachilik sirlari» Meriyus nashriyoti Toshkent 2013.
5. Юрий Харчук. "Разведение домашней птицы на ферме и приусадебном участке". Феникс, 2007. 3. И.И.
6. Кочиш, М.Г. Петраш, С.Б. Смирнов. "Птицеводство". Москва, "Колос", 2004.



E- Conference Series

Open Access | Peer Reviewed | Conference Proceedings



E- CONFERENCE
SERIES