



TUXUMDOR TOVUQLARGA OZUQA TARKIBIDAGI ANTIOKDANTLARNING TA'SIRI

Normurodova Go'zal Shuhrat qizi

Magistrant, Sharof rashidov nomidagi

Samarqand davlat universiteti,

Samarqand shahri, O'zbekiston

Abdurahmonova Dilnavoz Lapas qizi

Magistrant, Sharof rashidov nomidagi

Samarqand davlat universiteti,

Samarqand shahri, O'zbekiston

Annotatsiya: *Ushbu maqolada tuxumdor tovuqlar ozuqa tarkibi va antioksidantlarning xususiyatlari o'rganilgan.*

Kalit so'zlar: *parrandachilik, tovuq, tuxum, suv, vitamin, antioksidant, ozuqa, E vitamin, mahsuldorlik.*

Parrandalarda ovqatni hazm qilish traktini uzunligi boshqa chorva hayvonlariga qaraganda kichik bo'ladi. Parrandalaming ovqatni hazm qilish tizimi quyidagi xususiyatlarga ega:

~ tishlarining bo'lmasligi;

~ jig'ildonning bo'lishi;

~ kengaygan qizilo'ngachda temir moddasi bo'lmaydi;

~ ingichka ichakda nafaqat bez, balki muskulli oshqozon ham bo'ladi. Parrandalar ozuqani (yemni) ko'rish va sezgi organlari orqali tanlaydi. Og'iz bo'shlig'ida so'laklar yordamida namlangandan keyin ozuqajig'ildonga tushadi, u yerda to'planadi va qisman yumshaydi. Jig'ildondan u asta-sekin kichik bo'laklarda oshqozon beziga o'tadi, u yerda oshqozon sektalari bilan aralashadi. Undan keyin oshqozon muskullarida ozuqa parchalanadi va ingichka ichakka tuhsadi, natijada u yerda fermentativ parchalanishga uchraydi. Ichakning xuddi shu bo'lagida oziq moddalarining absorbsiyasi sodir bo'ladi. Faqat ozuqaning katta bo'lmagan qismi ko'richak va yo'g'on ichakda bakteriyalar yordamida parchalanib, oziq moddalarining absorbsiyalanuvchanligi nisbatan past bo'ladi. Mikrobiologik fermentatsiya mobaynida bir qism nam kletchatkalar kichik molekulali yog' kislotalariga aylanadi va ular absorbsiyadan keyin energiya manbai sifatida foydalaniladi. Mikroorganizmlar, shuningdek, B va K vitaminlarni sintezlaydi, bu bilan parrandalaming bu moddalarga bo'lgan ehtiyoji qisman ta'minlanadi. Ozuqalarni parrandalaming ovqat hazm qilish traktida bo'lish vaqti nisbatan qisqa bo'lad, shuning uchun fermentativ va mikroblil hazm qilish boshqa hayvonlarga qaraganda past bo'ladi. Yuqori mahsuldorlikka erishish uchun ratsionga kletchatka miqdori karn bo'lgan yaxshi hazm bo'ladigan ozuqalar kiritish lozim.[1]



Tovuqlarning tuxum qo'yish mahsuldorligi ularning zotiga, saqlash tizimiga, parrandalarning qo'nish zichligiga, guruh o'lchamiga, tuxumga kiradigan tovuqlarni parvarishlash, jumladan, boqishni to'g'ri tashkil qilishga bog'liq. Tuxumga kirgan parrandalarda ozuqalarning ratsion tarkibi va me'yorlari tuxumning mahsuldorligi va po'choq tiniqligigagina emas, ba'zidan undan chiqadigan jo'jalarga ham ta'sir qiladi. Ozuqadagi rang beruvchi moddalar tuxum sarig'ini belgilaydi.[1]

Tuxum mahsuldorligini ta'minlash uchun oziq moddalariga ehtiyoj tuxum miqdori, massasi, tarkibiga qarab belgilanadi. Tuxum mahsuldorligining jadalligi (1 kunda 100 ta tuxumga kirgan tovuq hisobiga to'g'ri keladigan tuxum) tuxumga kirgan kundan boshlab pasayib boradi, tuxumning og'irligi esa, aksincha, ortadi. Tuxumning og'irligi tuxumga kirgan tovuqning tirik vazniga bog'liq bo'lib, 40-75 gramm va undan ortiq bo'ladi.[1]

Tovuqlarning 60-62 gramm tuxumi tarkibida o'rta hisobda 7,3 gramm oqsil, 6 gramm yog' bo'lib, bu tuxum 413 KJ energiya saqlashiga to'g'ri keladi. Tuxum proteinining tarkibi irsiy izohlanadi, shuning uchun qimmatli aminokislotalar organizmda sintez bo'lmasligi sababli ozuqalar orqali kiradi. Tuxum yog'ining tarkibi ozuqa tarkibidagi yog'ning tarkibiga bog'liq bo'ladi. Yosh parrandalar bilan ta'minlash va jo'jalarning normal rivojlanishi uchun tovuqlarga beriladigan ozuqa tarkibida 1-2% limon kislotasi bo'lishi lozim. Tuxumning neorganik qismi po'choqda to'plangan kalsiydan tashqari tuxum sarig'i oqsilida mavjud.[1]



1-rasm. Tuxum yo'nalishidagi tovuqlarni boqish.

1-jadval

Bir bosh tovuqqa kuniga sarflanadigan ozuqa sarfi me'yorlari

Yoshi (hafta)	Ozuqa iste'moli (gr)	Yoshi (hafta)	Ozuqa iste'moli (gr)
18	82	26	112
19	92	27	114
20	98	28-40	115
21	100	41-50	114



22	104	51-61	113
23	106	62-72	112
24	108	73-80	111
25	110	-	-

Tovuqlarning yuqori potensial genetik mahsuldorligiga qat'iy muvozanatlashtirilgan ozuqa yem orqali erishish mumkin.

Tuxum vaznini yuqori bo'lishi ratsiondagi xom protein (oqsil), linolevaya kislotasi va metionin moddalarining miqdor darajasiga to'g'ridan to'g'ri bog'liq bo'ladi.[2]

2-jadval

Tovuqlarni fazalarga bo'lgan holda asosiy ozuqalar tarkibi, %

Ozuqa tarkibi	Tovuqlar Yoshi			
	17 hafta (mahsuldorlik 5% gacha)	18-45 hafta (5% dan yuqori) (1 chi faza)	46-65 hafta (2 chi faza)	66 hafta va undan yuqori (3 chi faza)
Bug'doy doni	38	40	40	38
Makkajo'xori doni	20	20	20	15
Soya shroti	15	15	10	8
Kungaboqar shroti	12	14	14	16
O'simlik yog'i	3	3	2,4	2,2
Lizin (monoxloridgidrat)	0,12	0,16	0,15	0,1
Metionin	0,14	0,18	0,15	0,15
Ozuqa ohagi (izvestnyak)	8	8,5	8,5	8,5
Trikalsiy fosfat	1,5	1,5	1,5	1
Osh tuzi	0,3	0,3	0,3	0,3
Choy sodasi	0,1	0,1	0,1	0,1
Bundan tashqari, vitamin-mineralli premiqs	0,1	0,1	0,1	0,1

E vitamin antioksidant (oksidlanishni bo'g'ib qo'yuvchi) modda sifatida ham ta'sir ko'rsatadi: masalan, tokoferollar A vitamini va karotinning oksidlanishini susaytirib, organizm bu vitamindan yaxshiroq foydalanish imkonini yaratadi. Aksincha E vitamini yetishmasligi A vitaminning tez oksidlanib parchalanib ketishiga va qo'shimcha ravishda A avitaminozini yuzaga chiqishiga olib keladi. Bulardan tashqari E vitamini yetishmasligida hayvonlar organizmi to'qimalari membranalarining shikastlanish, eritrotsitlar gemolizi, oksidlanishli fosforlanish va lipogenez jarayonlarning susayishi kuzatiladi.

Odamlarda E avitaminozi va gipovitaminozi kuzatilmaydi, lekin kreatin va aminokislotalarni siydik bilan chiqarilishining kuchayishi kuzatiladi. E vitamini yurakning ishemiya kasalligiga qarshi kurashda juda muhim hisoblanadi. Uning



samaradorligi antioksidantlik xossalarini namoyon qilishidadir. Bu xossa onkologik, nafas olish, yurak-tomir tizimi kasalliklarining oldini olish, shuningdek teri qoplaminig elastikligi va tarangligini saqlashni ta'minlaydi. Bu vitamin urchish jarayoniga ijobiy ta'sir ko'rsatish bilan birga protrombozga qarshi faollikni oshirish hisobiga qandli diabetning oldini olish, uning qondagi miqdorini me'yorlashtirishda, immun tizim ishini mustahkamlashda ishtirok etishi isbotlangan. Yangi ma'lumotlarga ko'ra, yuqorida keltirilgan funksiyalar qatori E vitamini polituyinmagan yog' kislotalarining antioksidanti sifatidagi, shuningdek Se elementi almashinuvining boshqarilishidagi ahamiyati aniqlangan. E vitamini juda barqaror modda - kislot, ishqor, haroratning 200 C gacha oshirilishi uni parchalamaydi. Hayvon organizmi mahsulotlari yo'ldosh, gipofiz, jigar, mushak, charvi va h. k) da doimo ma'lum miqdorda tokoferol bo'lganligi uchun odamlarda uning yetishmasligi avitaminozga olib kelmaydi. Odam uchun bir kecha-kunduzda 5 - 20 mg miqdorda E vitamin zarur bo'ladi. [3]

E vitaminining antioksidant xususiyatlari o'pka va yurak faoliyatida, shuningdek, A, O vitaminlari va karotinoidlarning oksidlanishini oldini olishda muhim rol o'ynaydi. Selen bilan birgalikda tokoferol membrana lipidlariga zarar etkazadigan molekulyar kislorod ta'sirini oldini oladi [4]. Alfa-tokoferol glutation peroksidazaning ajralmas qismi bo'lgan selenning metabolizmida muhim rol o'ynaydi. Membran lipidlarining avtooksidlanishini oldini olgan holda, a-tokoferol glutation peroksidazaga bo'lgan ehtiyojni kamaytiradi. E vitamini antioksidant bo'lsa-da, uning o'zi yog'larning oksidlanishining peroksid mahsulotlari tomonidan jiddiy ravishda yo'q qilinadi. Binobarin, ozuqa tarkibiga antioksidantlarni kiritish nafaqat yog'larning oksidlanishini, balki tokoferollarning yo'q qilinishini ham oldini oladi. Biokimyoviy jarayonlarda selen va E vitamini antioksidantlar rolini o'ynaydi, organizmning immunobiologik reaktivligini oshiradi. Ulardan foydalanish parrandalarning salomatligi va mahsuldorligini oshirishga xizmat qiladi [4,5].

1. Durst L., Viltman M. Qishloq xo'jaligi hayvonlarini oziqlantirish. - Nemis tilidan tarjima. - B. Abdolnizozov va R. Eshchanovlar umumiy tahriri ostida - Urganch 2010.
2. R. Ruziyev, A.Raximov, P.Raxmatullayev, X.Narmuxamedov, K.Xidirov, A.Komilov PARRANDALARNI BOQISH BO'YICHA USLUBIY QO'LLANMA Toshkent - 2019.
3. M. G. Safin, Y.S.Ro'ziyev. Vitaminlar Vitaminlar biokimyosi. TOSHKENT - 2015.
4. Klimenko T. Chorvachilikda antioksidantlar. Nima uchun erkin radikallar xavfli // Sut va ozuqa. 2004 yil. № 3(4). 35-39-betlar.
5. Temiraev R. Parranda go'shti uchun dietada probiyotiklar va antioksidantlar // Parrandachilik. 2007. No 10. S. 24-25