



## QUYON GO'SHTINING FOYDALI XUSUSIYATLARI .

**Abdurahmonova Dilnavoz Lapas qizi**

*Magistrant, Sharof Rashidov nomidagi  
Samarqand Davlat Universiteti,  
Samarqand shahri, O`zbekiston*

**Normurodova Go'zal Shuhrat qizi**

*Magistrant, Sharof Rashidov nomidagi  
Samarqand Davlat Universiteti,  
Samarqand shahri, O`zbekiston*

**Annotatsiya:** *Ushbu maqolada quyon go'shtining foydali xususiyatlari, ularning tarkibidagi anorganik va organik moddalarning miqdori, energetik qiymati jadvallar yordamida yoritilgan.*

**Kalit so'zlar:** *Quyon, go'sht, quyonchilik, yog', xolesterin, teri, oqsil*

Quyonchilik aholi orasida keng tarqalgan bo'lib, insonlar uchun go'sht va qimmatli mo'yna beradi. Quyon go'shti tez hazm bo'ladi va o'zining sifatini yangiligida; sur va konserva xolida ham saqlaydi. Quyon go'shti yumshoqligi va mazaligi bo'yicha parranda go'shtidan qolishmaydi, hazm bo'lishi jihatidan esa mol va cho'chqa go'shtidan ustun turadi. Shuning uchun qon bosimi, jigar va oshqozon kasalliklari bilan og'riqan bemorlarga parhez taom sifatida tavsiya qilinadi. Quyon go'sht mahsuloti berishi bilan birga, ular yengil sanoatni mo'yna bilan ham ta'minlaydi. Quyonchilikning yana bir muhim ahamiyati shundaki, ular uchun ko'p mablag' sarflanadigan qurilishlar talab qilinmaydi. Go'sht, teri uchun quyon boqiladigan fermalarda har bir ona quyondan o'rta hisobda 20 tadan bola, ya'ni yiliga 50 kg dan ortiq go'sht va 20 dona teri olinadi. Broyler quyon bolalarini semirtirish uchun boquvchi fermalar ularni onalari bilan boqib, yoshi 2-2,5 oylik va tirik vazni 2 kg cha bo'lganda boshqa xo'jaliklarga sotadi.[1]

Quyon boqish xo'jaligi, maktab va maktabgacha tarbiya muassasalarida ilmiy asosda va to'g'ri tashkil qilinsa, har bir ona quyon yil davomida 4-5 marta bolalashi mumkin. Bu esa 60-70 kg go'sht va 20-25 dona sifatli teri demakdir. Quyonlarning tirik massasiga nisbatan 70% ni, qoramolda esa 42-50-% ni go'sht tashkil etadi. Ko'rinib turibdiki, quyonlarda go'sht chiqishi, qoramolga nisbatan yuqoriroq.

Shifokorlarimiz quyon go'shtini parhez maxsulotlar qatoriga kiritadilar. Quyon go'shti konserva qilinganda ham, dudlanganda ham o'z mazasini va sifatini saqlab qoladi. Shuning uchun xorijiy mamlakatlarda quyon go'shtiga talab yuqoridir.

Yumshoqligi jihatidan quyon go'shti parranda go'shtiga o'xshab ketadi, kaaloriyaliligi jihatidan esa tovuq go'shtidan qolishmaydi. Quyon go'shtining xazm bo'lish darajasi, qoramol cho'chqa qo'y go'shtidan uqori turadi, chunki uning tarkibida yengil hazm bo'ldigan to'la qimmatli oqsillar ko'pdir. Quyon



go'shtining 100gr dan 90 grammi xazm bo'lsa, mol go'shtining shuncha qismidan 62 grammigina xazm bo'ladi. Shuningdek, quyon yog'i tez eriydi va hazm bo'lishi qo'y va mol yog'iga nisbatan yengildir. Demak, quyon go'shti yengil va miqdori jihatidan ko'p hazm bo'lib, organizmga ko'proq energiya berish qobiliyatiga egadir.

Hozirgi vaqtda fan va texnika jadal suratlarda rivojlanib borayotgan bir davrda aholi orasida qon bosimi asalligi ham ko'plab uchramoqda. Ana shu kasallikning sababchilaridan biri deb tibbiyot xodimlari xolesterinni ko'rsatmoqdalar.

Xolesterinning miqdori buzoq go'stiga nisbatan quyon go'shtida 2.7 marta kamdir. Tekshirishlardan shu narsa aniqlandiki, qari molning go'shtida xolesterinning miqdori buzoq go'shtiga nisbatan ancha yuqoridir.

Quyida biz M. F. Nesterina va I.M. Skruxinalarning "Ovqat mahsulotlarining ximiyaviy tarkibi" (Moskva, "Пищевая промышленности" 1979 y.) kitobidan olingan turli hayvonlarning 100gr yog'i va go'shti tarkibidagi xolesterinning miqdorini e'tiboringizga havola qilamiz:

Mol yog'ida -1.25 gr

Quyon yog'ida -1.40 gr

Cho'chqa yog'ida -0.33 gr

Buzoq go'shtida -0.11 gr

Quyon go'shtida -0.4 gr

Yuqoridagi ma'lumotlardan ko'rinib turibdiki, biz ko'p istemol qiladigan mol, qo'y go'shtining tarkibida xolesterinning miqdori ko'p, quyon go'shtida esa juda kam.[2]

### Quyونlar go'shtining kimyoviy tarkibi va biologik qiymati (100g mahsulotga nisbatan/g), ( $M \pm m$ , $n=5$ )

1-jadval

Yosh/ kun	Ko'rsatkichlar	Guruhlar	
		Nazorat	Tajriba
60	Suv	72,9±1,35	73,9±1,28
	Oqsil	18,1±0,35	17,9±0,76
	Yog'	6,1±0,07	6,2±0,13
	Kul	1,1±0,07	1,0±0,04
	Energitik qiymati	165,0±2,02	160,0±2,00
120	Suv	70,1±1,09	70,3±1,15
	Oqsil	18,9±0,93	18,7±0,89
	Yog'	8,9±0,28	8,4±0,36
	Kul	1,0±0,07	1,0±0,08
	Energitik qiymati	196,0±2,09	186,0±2,85
180	Suv	63,4±1,40	65,5±1,41
	Oqsil	19,1±0,63	19,5±0,83



Yog'	15,4±0,56	12,6±0,58
Kul	0,9±0,07	0,9±0,04
Energitik qiymati	2530±2,30	230,0±2,07

Shifokorlarimiz quyon go'shtining parxezligini hisobga olib, uni kata yoshdagi odamlarga, qon bosimi ko'tarilgan kasallarga, jigar va medasi kasallangan bemorlarga, homilador ayollarga istemol qilishni tavsiya etadilar.

G'arbiy yevropa mamlakatlarida quyon go'shtining bozor bahosi, bro'yer jo'ja go'shtiga nisbatan 2-2.5 marta yuqoridir.

Mamlakatimizda keyingi yillarda quyonlar sanoat asosida ya'ni komplekslarda yetishtirilayapti. Shunday qilib quyonchilik chorvachilikning boshqa soxalariga nisbatan g'oyat yuqori rentable tarmoq hisoblanadi.[2]

### ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1.M.Z.Murtozayev, A.A. Kushakov , T.A.Aliboyev " Chorvachilik va parrandachilik asoslari".

«Fan va texnologiya» nashriyoti Toshkent- 2012

2.J.Qo'shoqov "Quyunchilik" o'quv qo'llanma. Toshkent "O'qituvchi" 1994.