

**O‘ZBEKISTON RESPUBLIKASI OLIY TA’LIM, FAN VA INNOVATSIYALAR
VAZIRLIGI**

**SAMARQAND DAVLAT VETERINARIYA MEDITSINASI, CHORVACHILIK
VA BIOTEKNOLOGIYALAR UNIVERSITETI**



Veterinariya diagnostikasi va oziq-ovqat xavfsizligi fakulteti

“Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrası

**60840400- Veterinariya sanitariya ekspertizasi ta’lim yo‘nalishi
3-bosqich 304-305-guruh talabalari uchun**

**“Veterinariya sanitariya ekspertizasi” fanidan
“Parrandalar go’shti va tuxumini veterinariya sanitariya ekspertizasi”
mavzusidagi ma’ruza darsi bo‘yicha**

Ochiq dars ishlanmasi

Samarqand – 2024

Tuzuvchi:

Ibragimov F.B.

“Veterinariya-sanitariya ekspertizasi” kafedrası mudiri,
dotsent

Taqrizchilar:

Rasulov U.I.

“Veterinariya sanitariya ekspertizasi” kafedrası dotsenti,
veterinariya fanlari doktori.

Karimova N.U.

Protozoologiya labarotoriyasi katta ilmiy xodimi,
v.f.b.f.d Phd

**“Parrandalar go‘shiti va tuxumini veterinariya sanitariya ekspertizasi”
mavzusidagi
Ma’ruza darsining o‘qitish texnologiyasi.**

Vaqt: 2 soat	Talabalar soni: 52 nafar
O‘quv mashg‘ulotining shakli	Ma’ruza
O‘quv mashg‘ulotining rejasi	<ol style="list-style-type: none"> 1. Parrandachilikni xalq xo‘jaligidagi ahamiyati va go‘shiti to‘g‘risida tushuncha 2. Parrandalar tanasini qayta ishlash va veterinariya sanitariya ekspertizasi 3. Tuxumni veterinariya sanitariya ekspertizasi
<p><i>Darsning maqsadi:</i> Parrandalar tanasini dastlabki qayta ishlash texnologiyasi va usullarini, parrandalarda uchraydigan yuqumli va invazion kasalliklarni va ulardan olinadigan go‘shit mahsulotlarini veterinariya-sanitariya ekspertizasi va ularni veterinariya-sanitariya jihatdan baholashni o‘rgatish. Iste‘molga chiqariladigan tuxumlar va ularni tasniflanishi, turlari, tamg‘alanishini hamda tuxumni veterinariya-sanitariya ekspertizasini o‘rgatish.</p>	
<p><i>Pedagogik vazifalar:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Parrandachilikni xalq xo‘jaligidagi ahamiyati va go‘shiti to‘g‘risida tushunchalar berish; - Parrandalar tanasini qayta ishlash va veterinariya sanitariya ekspertiza qilish tartibi; -Iste‘molga chiqariladigan tuxumlar va ularni tasniflanishi, turlari, tamg‘alanishini o‘rgatish. 	<p><i>O‘quv faoliyati natijalari:</i></p> <p>Talabalar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Parrandalarda uchraydigan yuqumli va invazion kasalliklarni va ulardan olinadigan go‘shit mahsulotlarini veterinariya-sanitariya jihatdan baholashni o‘rganadi, iste‘molga chiqariladigan tuxumlar va ularni tasniflanishi, turlari, tamg‘alanishini hamda tuxumni veterinariya-sanitariya ekspertizasini o‘tkazish bo‘yicha ko‘nikmaga ega bo‘ladilar.
<i>Ta’lim usullari</i>	Diologik yondoshuv, kichik guruhlarda ishlash, aqliy xujum, pinbord
<i>Ta’limni shakllantirish shakli</i>	Jamoaviy, guruhli
<i>Ta’lim vositalari</i>	Ma’ruza mavzusi bo‘yicha dars ishlanmasi, teleproyektor, kompyuter, tarqatma materiallar, jadvallar, ishlanmalar.
<i>Ta’lim berish usullari</i>	Maxsus texnik vositalar bilan jihozlangan auditoriya
<i>Monitoring va baholash</i>	Og‘zaki so‘rov: tezkor – so‘rov.

Dars mashg'ulotning texnologik haritasi

Ish bosqichlari va vaqti	Faoliyat mazmuni	
	Ta'lim beruvchi	Ta'lim oluvchi
1 – bosqich. O'quv mashg'ulotiga kirish (10 daq.)	1.1. Salomlashish, davomatni aniqlash, talabalar darsga tayyorgarligini tekshirish. 1.2. Mavzu mohiyati, uning maqsadi, o'quv mashg'ulotidan kutilayotgan natijalar ma'lum qilinadi.	Eshitadi, yozib oladi.
2 – bosqich. Asosiy (60 daq.)	2.1. Talabalar e'tiborini jalb etish va bilim darajalarini aniqlash uchun tezkor savol-javob o'tkazadi. (Aqliy xujum metodi 1-ilova) 2.2. O'qituvchi vizual materiallardan foydalangan holda mashg'ulotning qisqacha bayonini tushuntirib beradi. (Klaster metodidan foydalangan holda 2-ilova) 2.3. Talabalarga mavzuning asosiy tushunchalariga e'tibor qilishni va yozib olishlarini ta'kidlaydi. 2.4. O'qituvchi parranda go'hti va tuxum namunalari organoleptik va laborator usullarda sifatini aniqlashni tushuntiradi. 2.5. O'qituvchi talabalarni mavzuni tushunganlik darajasini aniqlaydi.	2.1. Eshitadi. Navbat bilan mavzularni aytadi. O'ylaydi, javob beradi. 2.2. Sxema va jadvallar mazmunini muhokama qiladi. Savollar berib, asosiy joylarini yozib oladi. 2.3. Eslab qoladi, yozadi.
3 –bosqich. Yakuniy (10 daq.)	3.1. Mavzuni yakun qiladi, talabalar savollariga javob beradi. 3.2. Talabalarni mavzuni tushunganlik darajasini aniqlaydi; 3.3. Uyda bajarish uchun topshiriq beradi.	Savollar berib, asosiy joylarini yozib oladi O'z-o'zini, o'zaro baholashni o'tkazadilar. Savol beradilar. Topshiriqni yozadilar.

O'quv elementlari: qonsizlantirish, ichki qonsizlantirish, yarim tozalash qonsizlanish darajasi, tuxum qobig'i, tuxum oqsili, tuxum sarig'i, karatinoidlar, ovoskop.

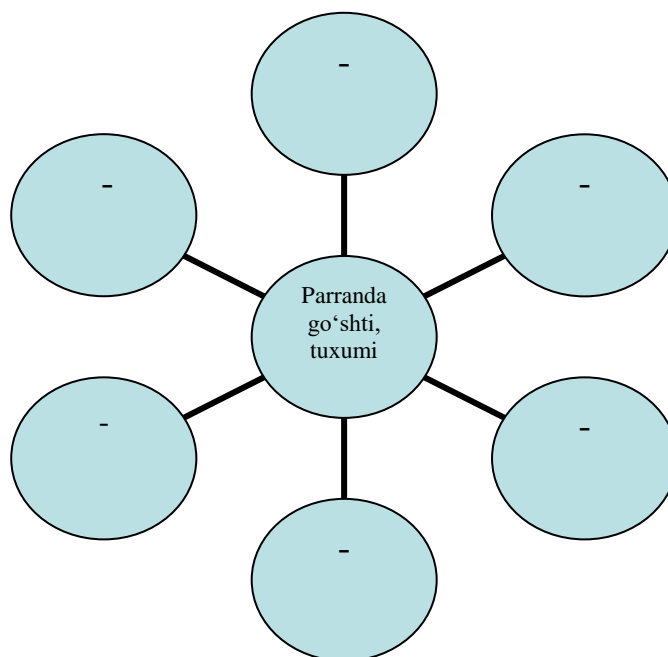
1-ilova

Aqliy xujum metodi

1. Parranda go'shtining boshqa hayvon go'shtlaridan farqlari nimalardan iborat?
2. Parranda go'shtlari kategoriyalari haqida nimalarni bilasizlar?
3. Tuxumlarni klassifikatsiyalash qanday tartibda bo'ladi?

2-ilova

Klaster metodi



3-ilova

“KICHIK GURUHLARDA ISHLASH”



Kichik guruhlarda ishlash talabalarning darsda faolligini ta'minlaydi, har biri uchun munozarada qatnashish huquqini beradi, bir-biridan auditoriyada o'rganishga imkoni tug'iladi, boshqalar fikrini qadrlashga o'rgatadi.

Parrandalar go'shti va tuxumini veterinariya sanitariya ekspertizasi

2-soat

O'quv elementlari:

1. Parrandachilikni xalq xo'jaligidagi ahamiyati va go'shti to'g'risida tushuncha
2. Parrandalar tanasini qayta ishlash va veterinariya sanitariya ekspertizasi
3. Tuxumni veterinariya sanitariya ekspertizasi

Odamlar oziq-ovqat balanisida parranda mahsulotlari o'ziga xos o'rin tutadi. Qishloq xo'jaligida va go'sht sanoatida parrandachilik yuqori o'rinda turadi. Go'sht uchun boqiladigan va so'yiladigan parrandalarga quydagilar kiradi. Tovuq, induk, o'rdak, g'oz, va sesarkalar va boshqalar kiradi.

Uy parrandalari o'zining tez yetiluvchanligi bilan ham boshqa hayvonlarga nisbatan ahamiyatli, uy tovuqlari 2-3 oyligida so'yish darajasidagi semizlikka ega bo'ladi. Hozirgi kunda tovuqlarni tez yetiluvchan broyler zotlari ("Ross-308", "Ross-708") boqilmoqdaki 28-30 kunda so'yish (900 gr-1200 gr) darajasidagi semizlikka yetkazilmoqda. Uy parrandalari go'shti ta'mi va mazzasi bilan baholanadi. Go'shtining tarkibi boshqa so'yiladigan hayvonlar go'shtiga nisbatan dag'al biriktiruvchi to'qimasining kamligi, muskul to'qimasining nozikligi, bundan tashqari odam organizimida yengil va tez xazm bo'lishi bilan farqlanadi. Uy parrandalari so'yilgandan so'ng tanasini dastlabki qayta ishlash natijasida istemolga yaroqli qismlarining 55-65% chiqishi bilan ham farqlanadi. So'yilgandan so'ng parranda tanasi to'lig'icha tozalanganda go'sht chiqishi 57-60% ni, chala tozlanganda esa 77-80% ni tashkil qiladi. Parranda go'shti muskul to'qimasida yarim to'yingan yog' kislotalari, azotli va azotsiz ekstraktiv moddalar ko'p bo'lib, pishirilganda yaxshi ta'm va mazza beradi. Go'shti esa odam oshqozonida sekresiya jarayonini kuchaytiradi va hazmlanish darajasini oshiradi.

Tovuq muskuli to'qimalari tarkibida oqsilning miqdori 24% gacha, almashtirilmaydigan aminokislotalar foizi ham ko'p, to'yinmagan oqsillar to'yingan oqsillarga nisbatan 7% ni, qoramol go'shtida esa bu ko'rsatkich 15-20 % tashkil etadi. Parrandalar go'shti hayvonlar go'shtidan morfologik tarkibiga ko'ra suyaklarining yengil bo'lishi, ingichkaligi va nozikligi hamda juda qattiqligi bilan farq qiladi.

Parrandalar skeletiga bosh suyagi, umurtqalar, ko'krak qismi, tos qismi, qanotlari va oyoq suyaklari kiradi. Umurtqalari bir-biriga qo'shilgan va birlashgan. Naysimon

suyaklarining ichki qismi bo'shliqdan tashkil topgan bo'lib, ichida ilik bo'lmaydi, balki havo bilan to'lgan bo'ladi. Shuning uchun parrandalar uchish qobiliyatiga ega. Tirik vazniga nisbatan parrandalar suyagi 14 % tashkil etadi.

Muskul tolalari go'sht betadigan zotlarda biroz zichroq (tuxum beradiganlarnikiga nisbatan), xo'rozlarning go'shti nisbatan qattiqroq bo'ladi. Parrandalarning turiga qarab go'shtining rangi turlicha. Tovuq va kurkalar (induk) go'shtining rangi oq va qizg'ish, g'oz va o'rdaklarning go'shti esa qoramtirroq bo'ladi. To'sht go'shtning umumiy salmog'i son go'shtiga nisbatan og'irroq, ko'krak qismi 24.7%, oyoqlariniki 32.9%, yelka- kurak qismida 24.2%, bo'ynida 7.3% va qanotlarida esa 10.5 %ni tashkil etadi. Yog' to'qimalari teri ostida (yelka, ko'krak va qorin qismida) hamda ichaklar va oshqozon atrofida to'planadi. Parrandalarni so'yish va tanasini qayta ishlash

Parrandalarni so'yish va tanasini qayta ishlash ishlari quyidagi jarayonlardan iborat:

Xushsizlantirish elektr toki yordamida.

Qonsizlantirish.

Patlardan tozalash va yuvish.

Ichki organlarini chiqarib olish.

Tanasini tozaligi va semizlik darajasidan kelib chiqib kategoriyalarga ajratish.

So'yilishdan oldin parrandalar 12-13 soat och qoldiriladi.

Parrandalarni hushsizlantirish – elektr toki ta'sirida amalga oshiriladi. Bunda hushsizlantirish uchun 24 amper kuchli elektr tokini 6-12 sekund davomida ta'sir qildiriladi.

Qonsizlantirish - ikki xil usulda bajariladi; ichki va tashqi.

Ichki qonsizlantirish - o'tkir pichoq yoki qaychi yordamida bajariladi. Buning uchun tovuqni quloq suprasini chap qo'l bilan qisib og'zi ochiladi va o'tkir pichoq bilan tanglayini shilliq pardasi ostida joylashgan bo'yinturuq vena tomirini ko'prik vena tomiri bilan birlashgan joyi kesiladi. Undan keyin esa pichoq chiqarilmasdan miyachaning oldingi bo'limiga sanchiladi.

Tashqi qonsizlantirish – bunda terini 2-3- bo'yin umurtqalari to'g'risidan kesilib, bo'yinturuq venasini ko'prigi venasi bilan birlashgan joyi va uyqu arteriyasi kesiladi. Qonsizlashtirish tovuq, induk, sesarkalarda 1.5-2 minut, o'rdak va g'ozlarda 3 minut

davom etadi. Qonsizlashtirish davomida parrandalar tana og'irligiga nisbatan 3.5-4% qonini yuqotadi.

So'yilgan parrandalar tanasini pari va patidan tozalash - uchun ularni 53-55°C li issiq suv solingan tog'aralarga 25-30 sekund botirib olinadi va parlari tozalanadi. Patlarini maxsus mashinalarda, qo'lda yoki parafin eritmasiga 2-3 marta solib olib, undan keyin 4°C vannaga botirish orqali xosil bo'lgan qobiqni patlar bilan ajratib olish orqali amalga oshiriladi. 53-55°C li issiq suvli vannani suvi tez-tez almashtirilishi talab etiladi. Tana par va patlardan tozalangandan so'ng yuviladi. Bunda og'iz bo'shlig'idagi qotgan qonlari, oyog'i va tanasi yaxshilab yuvib tozalanadi. Organlarni tanadan chiqarish - bu jarayon ikki usulda olib boriladi: chala va to'lig'icha.

Chala usulda – organlarni chiqarib olishda tovuqni orqa chiqaruv teshigi (kloakasi) atrofidan aylanasiga kesilib, undan so'ng 3-4 sm kloakadan qorin devori kesiladi. Hosil bo'lgan kesikdan kloaka va ichaklari chiqarib olinadi

To'liq usulda - esa boshi, oyoqlari hamda kloaka va ichki organlari hamda qizilo'ngach va jig'ildon xam ajratib olinadi. Veterinariya sanitariya ko'rigidan o'tkazilgunga qadar chiqarilgan organlar tana bilan tabiiy birlashgan holda qoldirilib keyin ajratiladi. Keyin go'shtga ko'rinish berish maqsadida qanotlari, boshi tanani yon qismiga, oyoqlari to'sh suyagi qismiga joylashtirilib sovutish xonasiga o'tkaziladi. Undan keyin tana semizligiga va asosan patlardan tozalanganligi hamda qonsizlanish darajasiga ko'ra parranda go'shti 1 va 2 kategoriyalarga ajratiladi.

Parranda go'shti kategoriyalarga ajratilgandan so'ng oyoqlarini pastki qismiga yorliq yopishtiriladi. Bunda 1 kategoriyaga binafsha, 2 kategoriyaga yashil rangdagi yorliq yopishtirilib sotishga chiqariladi. Sotuvga parranda go'shti sovutigan, yaxlatilgan va muzlatilgan xolatlarda chiqariladi. Tez sotishga mo'ljallangan go'shtlar sovutilgan holda bo'lib 0 °C dan +2°C xaroratdagi maxsus kamerada 5 sutkagacha saqlanadi. Parrandalarni go'shtini uzoq muddat saqlash uchun -18°C kamerada muzlatiladi. Muzlatish tusht go'shtini chuqur qatlamida harorat -6°C gacha yetganda to'xtatiladi. Bunday go'sht yashiklarda -12°C li kameralarda 12 oygacha saqlanadi.

Parrandalarni mexanizatsiyalashtirilgan go'sht korxonalarida so'yilganda, istemolga yaroqsiz qismlari (boshi, tirnoqlari, ichak, taloq, o'pka, qon va nam patlari) qayta ishlanib oziqa tayyorlanadi. Agar tirik og'irligi 1.5 kg bo'lgan 24000 bosh tovuq so'yilsa ulardan quydagicha qayta ishlash maxsulotlari chiqadi: 1.2 t qon, tirnoq va

boshi birgalikda 5.7 t, 5.4 t nam patlar, ularning umumiy miqdori 12.3 t. Bu maxsulotlar to'liq qayta ishlansa 3.4 t qimmatbaxo go'sht-suyak uni olinadi.

Parranda go'shtini veterinariya sanitariya ekspertizasi. Parrandalar go'shti tanasini veterinariya sanitariya ekspertizasidan o'tkazishda quydagilarga e'tibor beriladi. Tanani qonsizlanish darajasiga, tana va ichki organlardagi patologoanatomik o'zgarishlarga etibor beriladi. Yaxshi qonsizlangan tana och – sarg'ich rangda ko'rinadi, tana yaxshi qonsizlanmasa ko'kimtir yoki qizg'ish rangda bo'ladi. Yaxshi qonsizlanmagan tanani tekshirishga yuboriladi. Keyin tanani par va patlardan tozalanganligiga, tabiiy bo'shliqlar va teshiklarga, tojini rangiga va tanani tashqi tarafi o'zgarishlariga e'tibor beriladi. Agar tana oriq bo'lsa, muskullarni yog' to'planishi joylarida shishlar bo'lsa yoki quruq bo'lsa va muskul to'qimasi xamda tovuq tojida ko'karish bo'lsa, unda butun organlar bilan tanani texnik utilizatsiya qilinadi. Organlar va tanada yuqumli kasalliklarga xos belgilar aniqlansa, unda laboratoriya tekshiruviga jo'natiladi

Tuxumni veterinariya sanitariya ekspertizasi

Tuxumni tuzilishi. Tuxum 3 ta asosiy qismdan iborat: oqsil (54-60%), tuxum sarig'i (28-32 %) va qobiq va qobiq osti pardasi (11-14 %).

Tuxum qobig'i - Oxaklashgan qobiq bo'lib, tarkibini 90% ni kalsif karbonat va fosfor, hamda magniy fosfat tashkil qiladi. Uning rangi parrandaning turi va zotiga bog'liq. Tuxumning rangi tuxum yo'nalishli zotlarda sarg'ichroq- malla rangacha bo'ladi. Qobiqda bir qancha ko'zga ko'rinmas teshikchalar bo'lib, ular orqali havo almashinish bo'ladi va namlik tashqariga chiqariladi, lekin ular orqali tuxumni ichiga har xil mikroorganizmlar ham kirishi mumkin. Tuxumni pastki qismida havo kamerasi bo'lib, po'stloqni shu qismida teshikchalar yanada ko'proqni tashkil qiladi. Po'stloqni ichida joylashgan havo kamerasi, tuxum qo'yilib sovugan vaqtida, ichidagi namlikni parlanishi natijasida hosil bo'ladi. Havo kamerasi tuxumni saqlanishiga qarab kattalasha boradi, bu ko'rsatgich tuxumni yangiligini aniqlashda yana bitta ko'rsatgich hisoblanadi.

Tuxum oqsili. Tuxumni asosiy istemol qilinadigan qismi. U to'rt qavatdan iborat.

tashqi -suyuq

o'rta - qattiq

ichki - suyuq

ichki - chegara

Ichki ohirgi chegara qavati ma'lum vaqt tuxum sarig'ini markazda ushlab turadi. Tuxumni saqlash vaqtida tuxum oqsilini qattiq qavati halaz yemirilib, chegara qavati kuchsizlanadi, natijada tuxum sarig'i sekinlik bilan oqsil bilan aralashib boshlaydi va tuxum po'stlog'iga yaqinlashadi (bu qurush). Bu ko'rsatgich ham tuxumni yangiligini va sifat ko'rsatgichlarini asosiy belgilarini bildiradi. Ya'ni tuxum oqsilini pH 7,2-7,6 bo'lib, saqlash davomida 8,2 gacha oshadi. Bunday muhit chirish mikroflorasini rivojlanishiga yaxshi sharoit yaratadi.

Tuxum sarig'i - yaltiroq qobiqqa o'ralgan sharsimon formaga ega bo'lgan quyuc bo'tqa, rangi oqimtir sariqdan, qoramtir sarg'ichgacha bo'lib, rangining bunday o'zgarishi ozuqa orqali tushadigan karatinoidni uning tarkibida bo'lishligi.

Tuxum sarig'i och va qoramtir qavatlardan iborat. markazi oqimtir sariq butqa bilan to'lgan. Sariqlikda embrion diski joylashgan bo'lib otalangan tuxumda u kattaligi 3- 5 mm oqimtir disk shaklida, otalanmagan tuxumda razmeri kichik bo'ladi. Yangi tuxumni sarig'ida muhit kislatali (pH 4,8-5,2) bo'ladi.

Tuxumni tavarliligi bo'yicha. klassifikatsiyasi

Saqlanish muddatiga qarab tuxum 2 xil bo'ladi. Parxez va oshxona

Parxez tuxum - navlarga ajratilgandan so'ng, 7 kun saqlangan tuxum hisoblanadi.

Oshxona tuxumi - ajratilgandan keyin 25 kungacha saqlangan tuxum. Sovutgichda minus -1-20 da tuxumlar 120 kungacha saqlanishi mumkun. Tuxumni navlarga ajratish tug'ulgandan 1 kun keyin boshlanadi. Parxez va oshxona tuxumlari og'irligiga qarab 3 toifaga bo'linadi.

saralangan 65 gr

birinchi 55 gr

ikkinchi 45 gr og'irlikka ega bo'lganlar.

Davlat standarti bo'yicha sotishga chiqariladigan parxez va oshxona tuxumlari po'stlog'i toza va butun, qon va axlat bilan ifloslanmagan bo'lishi lozim. Parxez tuxum po'stlog'ida bitta dog' yoki chiziq, oshxona tuxumida esa po'stloqni 8/1 qismida dog' bo'lishi mumkun. Tuxumlarni navlarga ajratishda parxez tuxumiga qizil rangda 1;2 00

muhri, oshxona tuxumiga 1;2; 00 muhri ko'k rangda bosiladi. Bunda 0 saralangan, 1-birinchi va 2-ikkinchi toifalarni ko'rsatadi.

Tuxumni veterinariya sanitariya ekspertizasi

Sotishga, qayta ishlashga yoki saqlanishga olib kelingan xar bir partiya tuxum ekspertizadan o'tkazilishi lozim. Olib kelingan partiyada tuxumni sifati va xo'jalikni kasalliklardan tozaligi to'g'risida pasporti yoki veterinariya guvohnomasi bo'lishi kerak, aks holda tuxumlar 1000 C xaroratda 13 minut qaynatiladi. Ekspertiza vaqtida tuxumni tozaligi, rangi va po'stlog'ini butunligi aniqlanadi. Ovoskop apparati yordamida esa havo kamerasini kattaligi va oqsil hamda sariqlikni holati aniqlanadi. Og'irligi 45 gr dan kam bo'lgan tovuq tuxumlari sotishga chiqarilmaydi, xolati va sifati yaxshi bo'lishiga qaramay.

Standart talablariga to'g'ri kelmaydigan tuxumlarda quyidagi kamchiliklar bo'ladi. Ichi aralashgan - kam miqdorda sarig'i bilan oqsilni aralashgani kichik dog'li,- ichida bir nechta harakatsiz kichik dog'lari bor, ular 8/1 ichki qismini egallaydi. Qurib qotgan- bunday tuxumning sarig'i qobiqqa yopishib, qotib qurigan lekin mog'orlamagan bo'ladi. Bunday kamchiligi bo'lgan tuxum ham umumiy ovqatlanishiga chiqariladi yoki qayta ishlashga jo'natiladi.

Oziq-ovqat uchun ishlatilmaydigan tuxumlar quyidagi kamchiliklari uchun.

Tumak - ichi qoramtir tiniq bo'lmagan tuxum.

Krasyuk - oqi sarig'iga butunlay aralashib ketgan tuxum.

Qonli halqa- sarig'i yuzasida yoki oqi yuzasida har xil shakldagi qonli tomirlar bo'lgan tuxum.

katta dog' - ichida harakatsiz bir nechta katta dog'lari bo'lgan tuxum

Palog'da - inkubatorlardan chiqarilgan urug'lanmagan tuxum.

Bunday kamchiligi bo'lgan tuxumlar texnik o'tilizatsiya qilinadi.

Agar xo'jalikda yuqumli kasalliklar aniqlansa, quyidagi tartibda tuxumlar ishlatiladi.

Tovuqlarda botilizm aniqlansa, unda tuxum ishlatilmaydi, yo'qotiladi.

tez va o'tkir kechadigan kasalliklar - pasterellyoz, leykoz, marika, leptospiroz va boshqalar uchraganda tuxum qaynatilib xo'jalik ichida ishlatiladi.

Tuberkullyoz, psevdotuberkullyoz, salmonellyoz, kolebakterioz, streptokokk, stafilakok va boshqa kasalliklarda tuxum qayta ishlash va kondetir mahsulotlari uchun ishlatiladi.

Chechak va ornitozda - tuxum tarkibidagi 3 % aktiv xlori bo'lgan ohakli eritmaga 30

minut solinib dezinfeksiya qilinadi keyin sotishga chiqariladi. Yuqumli kasalliklardan faqat mokoplazmoz va yuqumli laringatraxiyat kasalligida olingan tuxumlar erkin chiqarishga ruhsat etiladi.

Tuxumlarni qaynatish kerak bo'lganda ularni 13 min davomida qaynatiladi. O'rdak va g'oz tuxumlarini sotishga ruxsat etilmaydi, ularni faqat non va kondetir sexlarida ishlatish mumkin

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR.

Asosiy adabiyotlar

1. S.M.Murodov. Chorvachilik va o'simlik mahsulotlarining vetsanekspertizasi va texnologiya asoslari. Qo'llanma Samarqand 1992y.
2. S.M.Murodov. Qishloq xo'jalik mahsulotlarining vetsanekspertizasi, qayta ishlash texnologiya asoslari va stanadartizasiyasi. Qo'llanma. Samarqand 1997 yil.
3. S.M.Murodov. Ikramova K.I. Sutchilik ishi. Qo'llanma. Samarqand 1997 yil.
4. S.M.Murodov. Veterinariya –sanitariya ekspertizasi. Darslik. Samarqand 2006 yil.

Xorij adabiyoti

1. Czempirkowa R.. Psychrotropic V.S. total bacterial counts in buk milk samples. Vet. Med. Czech. – 2002.

Qo'shimcha adabiyotlar

1. В.А.Макаров. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологией продуктов животноводства. 1987 й. Москва ВО «Агропромиздат».
2. В.А.Макаров ва бошқалар. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Агропромиздат. Москва 1991 г.
3. П.В.Житенко. Справочник по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства. Москва «Колос» 1980.

Internet ma'lumotlari:

1. www.Chemwed.com
2. www.Vetas.uz
3. www.veterinary@actavis.ru
4. www.goldenpages.uz
5. www.ziyonet.uz

