

**LACTOBATSILLA VA BIFIDOBACTERIUMDAN TARKIB TOPGAN
PROBIOTIK EPARATI BROYLER JO'JALARINING OZUQA HAZM
QILISHIDA FOYDALANISH SAMARADORLIGI**

**Xolbo'tayev Ilyosjon Rustamovich
Qo'chqorov Abdukarim Nuriddinovich
Xoljigitov Asqar Ma'rifjonovich**

*Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, chorvachilik va
biotexnologiyalar universitetining Toshkent filiali*

Annotatsiya: *Maqola Broyley jo'jalarini probiotik qo'shimchasi bilan boqishning iqtisodiy samaradorligi hamda broyley jo'jalarining o'sish intensevligi, yashovchanligi, mahsuldorligi o'rganilgan va olinga ijobiy natijalar bayon qilingan.*

Kalit so'zlar: *broyley, probiotik, peroksidatsiya, antioksidant, protein, yog', mikroorganizm, bakteriya, lactobatsilla, bifidobakterium.*

Аннотация: *В статье рассматриваются экономические аспекты кормления цыплят-бройлеров пробиотическими добавками и инвестиции в рост цыплят-бройлеров, а также мертвые и извлекаемые силы роста и продуктивности цыплят-бройлеров.*

Ключевые слова: *бройлеры, пробиотик, перекисное окисление, антиоксидант, белок, жир, микроорганизмы, бактерии, лактобактерии, бифидобактерии.*

Annotation: *The article examines the economic efficiency of feeding broiler chicks with a probiotic supplement, as well as growth intensity, viability, and productivity of broiler chicks, and positive results are reported.*

Key words: *broiler, probiotic, peroxidation, antioxidant, protein, fat, microorganism, bacteria, lactobacillus, bifidobacterium.*

Mavzusining dolzarbligi: Ozuqaning yaxshi sifati parrandachilik fermalarining iqtisodiyotini sezilarli darajada belgilaydi va biologik jihatdan to'liq mahsulot olish imkonini beradi. Bugungi kunda parrandachilik korxonalari mutaxassislari lipid peroksidatsiyasi muammosidan xavotirda. Hayvonlarning yog'lari etishmasligi sababli, broyley jo'jalari uchun aralash ozuqaga metabolik energiya muvozanatini ta'minlash uchun asosan ko'p to'yinmagan yog'li kislotalarni o'z ichiga olgan o'simlik moyining 7% gacha kiritiladi, ular yog'ni saqlash paytida osongina oksidlanadi. Lipid oksidlanish mahsulotlari zaharli bo'lib, jo'jada bir qator patologik holatlarni keltirib chiqaradi. Oksidlangan ozuqalardan foydalanish lipid, oqsil va uglevod almashinuvining buzilishiga olib keladi, bu o'sish tezligining pasayishi, mahsuldorlikning pasayishi, ichki organlar holati va to'qimalar tarkibining o'zgarishi bilan ifodalanadi (A. Komarov, A. Vasilev, E. Titova, 2007). Peroksid miqdori bo'yicha parhezlarni optimallashtirish

nuqtai nazaridan shubhasiz qiziqish antioksidantlar, probiyotiklarni o'z ichiga olgan qo'shimchalardan foydalanishdir.,

Tadqiqotning ilmiy yangiligi quyidagilardan iborat:

Oksidlangan yog'li jo'jalarning ratsionida probiyotiklardan foydalanganda birinchi marta metabolizm, qonning biokimyoviy ko'rsatkichlari, mahsuldorligi, broyler jo'ja go'shti sifat ko'rsatkichlari baholandi. Probiyotik ROSS 308 broyler jo'jalarining ratsionida Probiyotik bilan birgalikda ozuqa moddalarining hazm bo'lishi va ishlatilishiga, energiya almashinuviga, qonning biokimyoviy ko'rsatkichlariga, o'sishi, saqlanishi, go'sht mahsulotlarining sifatiga ta'siri aniqlandi.

Probiyotiklarning xususiyatlari

Zamonaviy parrandachilikda so'nggi ikki, uch o'n yillikda Probiyotik preparatlarni ishlab chiqish va takomillashtirishga katta e'tibor qaratilmoqda, bu antibiotiklardan foydalanganda allergik va allergik bo'lmagan tabiatning ko'plab yon ta'sirining samaradorligi va mavjudligining pasayishi bilan bog'liq (G. A. Nozdrin, A. B. Ivanova, A. I. Shevchenko, A. G. Nozdrin, 2005).

Probiyotiklar tirik mikroorganizmlar bo'lib, ular etarli miqdorda buyurilganda hayvonlarning sog'lig'iga ijobiy ta'sir ko'rsatadi.

Probiyotiklar kontseptsiyasining asoschisi I. I. Mechnikov., 20-asrning boshlarida patogen bakteriyalarga qarshi kurashish uchun antagonist mikrobal madaniyatlardan amaliy foydalanishni taklif qilgan va ulardan foydalanish usuli juda oddiy edi-turli kasalliklarning oldini olish uchun *Lactobacillus bulgaricus* bilan boyitilgan yogurtni iste'mol qilish (V. Rosenfeldt, E. Benfeldt, NH. Valerius, et al, 2004).

Parrandachilikda probiyotiklardan foydalanish

Parrandachilik mahsulotlarini ishlab chiqarishni jadallashtirish sharoitida hayvonlarning oziqlanishi masalalari katta ahamiyatga ega, chunki ular nafaqat ishlab chiqarish jarayonlarining butun zanjirining samaradorligini, balki yakuniy mahsulotning sifati va rentabelligini aniqlaydi.

Krasnodar biotsentri "Bacell" ferment-Probiyotik preparatini ishlab chiqaradi, u kulrang bo'shashgan kukun bo'lib, hayvonlarning oshqozon-ichak traktidan ajratilgan bakteriyalar assotsiatsiyasini o'z ichiga oladi: *Bacillus subtilis* 8130, *Ruminokokk albus* va *Lactobacillus acidophilus* b-4625. 8130 shtammi ko'plab patogen va opportunistik mikroorganizmlarga nisbatan yuqori faollikka ega bo'lgan, shuningdek, *Fundgitsidal* ta'sirga ega bo'lgan, agdeziv xususiyatlarga ega bo'lgan antibiotik moddasini ishlab chiqaradi. B-4625 shtammi, shuningdek, bakteritsid ta'siriga ega bo'lgan "nizin" antibiotik moddasini ishlab chiqaradi, sut kislotasini sintez qiladi, ichak pH darajasini pasaytiradi va shu bilan patogen mikrofloraning rivojlanishiga to'sqinlik qiladi.

Ilmiy tadqiqotlar natijalari:

Tirik organizm murakkab o'z-o'zini tartibga soluvchi tizimdir. Uning fiziologik holati asosan asrash sharoitlari, ovqatlanish ratsioni va inson omili bilan belgilanadi. Qishloq xo'jaligi hayvonlari va jo'jalarning mahsuldorligining 50-60% yoki undan ko'prog'i to'g'ri ovqatlanishga bog'liq.

Probiyotik 3 ml% qo'shildi, nazorat guruhiga nisbatan organik moddalarning hazm bo'lishini yaxshilashga imkon berdi 4,8%, ikkinchi guruhga 5ml %. Probiyotik nafaqat oqsilning hazm bo'lishini nazorat guruhi darajasiga qaytarishga, balki bu ko'rsatkichni 0,4% ga oshirishga imkon berdi.

Lactobatsilla va Bifidobakterium kombinatsiyasi oqsil va tolaning hazm bo'lishini mos ravishda 1,6 va 3,85% ga oshirishga imkon beradi, broyler jo'jalari ishlab chiqarishda toza energiyani 5,9% ga, azot, kaltsiy va fosfordan foydalanishni 3,2 ga oshiradi; mos ravishda 5,2 va 14,55%.

Broyler jo'jalarining ratsioniga Lactobatsilla va Bifiobakteriumli probiyotik kiritish iqtisodiy jihatdan samarali bo'lib, go'sht ishlab chiqarish rentabelligini nazoratga nisbatan 16,5 foizga oshirishga yordam beradi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Бондаренко, В.М. Препараты пробиотики, пребиотики и синбиотики в терапии и профилактике кишечных дисбактериозов / Фарматека. -2003. - №7. - ст. 56-63.
2. Vasilieva, E. E. parrandachilik: muammolar va echimlar / E. E. Vasilieva, D. A. Davtyan, T. T. Papazyan, E. L. qizil.- M.: "Mageric", 2005 Yil. 28-32, 47-sahifalar.
3. GOST R. 51417-99. Ozuqa, aralash ozuqa, aralash ozuqa xom ashyosi. Azotning massa ulushini aniqlash va xom oqsilning massa ulushini hisoblash. Kjeldahl Usuli. - Kirish. 2001-01-01. - M.: Rossiya Davlat standarti: standartlar nashriyoti, 2000. 9S.