PARRANDACHILIKDA TURLI MAHSULOT ISHLAB CHIQARISH TEXNOLOGIK XARITASINI TUZISH

A.H.Mamadiyev

Termiz parrandachilik fabrikasi zootexnigi, mustaqil tadqiqotchi

A.Y.Mamudov

Chorvachilik va yaylov xo‘jaligini rivojlantirish agentligi

Annotatsiya. *Ushbu maqolada parrandachilik xo‘jaliklarida turli mahsulotlar, jumladan, parranda go‘shti, tuxum va inkubatsion mahsulotlar ishlab chiqarishning texnologik jarayonlarini tashkil etish hamda texnologik xaritalarni tuzish masalalari yoritilgan. Parrandachilikda ishlab chiqarish samaradorligini oshirishda parrandalarning biologik xususiyatlari, oziqlantirish me’yorlari, saqlash sharoitlari, veterinariya-profilaktika tadbirlari va mahsulotlarni qayta ishlash jarayonlarini to‘g‘ri rejalashtirish muhim ahamiyatga ega. Maqolada parranda go‘shti va tuxum ishlab chiqarish uchun namunaviy texnologik xaritalar shakllantirilib, asosiy texnologik bosqichlar ketma-ketligi ko‘rsatib berilgan.*

Kalit so‘zlar: *parrandachilik, texnologik xarita, parranda go‘shti, tuxum, inkubatsiya, broyler, oziqlantirish, mahsuldorlik, yem sarfi, veterinariya tadbirlari.*

Kirish. Parrandachilik qishloq xo‘jaligining yuqori iqtisodiy samaradorlikka ega bo‘lgan tarmoqlaridan biridir. Parrandalardan qisqa muddatda yuqori sifatli go‘sht va tuxum olish mumkinligi ushbu tarmoqning ahamiyatini yanada oshiradi. Aholining oziq-ovqat mahsulotlariga bo‘lgan talabini qondirishda parranda go‘shti va tuxum muhim o‘rin tutadi.

Parrandachilik xo‘jaliklarida ishlab chiqarish jarayonlarini ilmiy asosda tashkil etish uchun texnologik xaritalardan foydalaniladi. Texnologik xarita muayyan mahsulotni ishlab chiqarish jarayonida bajariladigan ishlarning ketma-ketligi, muddati, foydalaniladigan resurslar, yem-xashak, mehnat, texnika va boshqa xarajatlarni rejalashtirish imkonini beradi.

Texnologik xaritani to‘g‘ri tuzish orqali ishlab chiqarish jarayonidagi ortiqcha xarajatlarni kamaytirish, mehnat unumdorligini oshirish, yemdan samarali foydalanish va mahsulot tannarxini pasaytirish mumkin.

Parranda go‘shti ishlab chiqarish texnologiyasi. Broyler go‘shti ishlab chiqarishda asosiy maqsad qisqa vaqt ichida yuqori sifatli va talabga javob beradigan go‘sht olishdan iborat. Buning uchun bir kunlik jo‘jalar maxsus tayyorlangan parrandaxonalarga joylashtiriladi.

Dastlabki davrda jo‘jalar uchun optimal harorat, namlik va yoritish rejimi ta’minlanadi. Yosh ulg‘aygan sari harorat bosqichma-bosqich kamaytiriladi. Parrandalar yoshiga mos tarkibdagi to‘liq ratsionli yem bilan oziqlantiriladi.

Broyler yetishtirish jarayonida yemning sifati va uning energiya hamda protein bilan ta’minlanganligi muhim ahamiyatga ega. Oziqlantirishda boshlang‘ich, o‘sish va yakuniy davrlar uchun mo‘ljallangan yemlardan foydalanish ishlab chiqarish samaradorligini oshiradi.

1-jadval.

Broyler go‘shti ishlab chiqarishning namunaviy texnologik xaritasi

№	Texnologik bosqich	Davri	Asosiy ishlar	Nazorat qilinadigan ko‘rsatkich
1	Jo‘jalarni qabul qilish	1-kun	Jo‘jalarni qabul qilish, saralash va parrandaxonaga joylashtirish	Jo‘ja tirikligi, vazni
2	Boshlang‘ich parvarish	1–14 kun	Oziqlantirish, sug‘orish, isitish, yoritish	Harorat, namlik, yem iste’moli
3	O‘sish davri	15–28 kun	Ratsionni o‘zgartirish, muntazam oziqlantirish	Tirik vazn, yem sarfi
4	Yakuniy boqish	29–42 kun	Go‘sht uchun optimal vaznga yetkazish	Tirik vazn, saqlanish

5	Veterinariya nazorati	Butun davr	Profilaktik tadbirlar, sanitariya	Kasallanish darajasi
6	So‘yishga tayyorlash	Yakuniy davr	Parrandalarni saralash va tashishga tayyorlash	Tirik vazn
7	So‘yish va qayta ishlash	Yakuniy bosqich	So‘yish, patini olish, ichki a’zolarni ajratish, yuvish	Mahsulot sifati
8	Qadoqlash va saqlash	So‘yishdan keyin	Mahsulotni saralash, qadoqlash va sovitish	Harorat, sanitariya

Ushbu xarita xo‘jalikning ishlab chiqarish quvvati, parranda krossi, yem tarkibi va mahalliy sharoitlardan kelib chiqib moslashtiriladi.

Tuxum ishlab chiqarish texnologiyasi. Tuxum yo‘nalishidagi parrandachilikda asosiy mahsulot – oziq-ovqat tuxumidir. Tuxum ishlab chiqarish samaradorligi parrandalarning genetik imkoniyatlari bilan bir qatorda ularni oziqlantirish, saqlash va parvarishlash sharoitlariga ham bog‘liq.

Tovuqlar uchun to‘liq ratsionli yem berilishi, doimiy toza ichimlik suvi bilan ta’minlanishi va parrandaxonada maqbul mikroiqlim yaratilishi zarur. Yorug‘lik rejimi ham tuxumdorlikka sezilarli ta’sir ko‘rsatadi.

Tuxumlar yig‘ib olingandan so‘ng saralanadi, sifati nazorat qilinadi va tegishli sharoitda saqlanadi. Iste’mol tuxumlarini ishlab chiqarishda sanitariya-gigiyena talablariga rioya qilish mahsulot xavfsizligini ta’minlashning asosiy omillaridan biridir.

2-jadval.

Tuxum ishlab chiqarishning namunaviy texnologik xaritasi

№	**Jarayon**	**Amalga oshiriladigan ishlar**	**Asosiy resurslar**	**Natija**
1	Yosh tovuqlarni qabul qilish	Parrandalarni joylashtirish va moslashtirish	Parrandaxona, jihozlar, yem	Sog‘lom podani shakllantirish

2	Oziqlantirish	Yoshiga va mahsuldorligiga mos ratsion berish	Kombikorm, mineral qo‘shimchalar	Me’yoriy o‘sish
3	Suv bilan ta’minlash	Doimiy toza suv berish	Avtomatik sug‘orish tizimi	Suvga bo‘lgan talabni qondirish
4	Mikroiqimni boshqarish	Harorat, namlik va ventilyatsiyani nazorat qilish	Ventilyatsiya va isitish tizimi	Optimal muhit
5	Tuxum olish	Tuxumlarni muntazam yig‘ish	Tuxum yig‘ish uskunalari	Sifatli tuxum
6	Saralash	Tuxumlarni massa va sifatiga ko‘ra ajratish	Saralash uskunasi	Standart mahsulot
7	Qadoqlash	Tuxumlarni qadoqlash va markalash	Qadoqlash materiallari	Tayyor mahsulot
8	Saqlash va realizatsiya	Belgilangan sharoitda saqlash va iste’molchiga yetkazish	Sovitish va transport vositalari	Bozorga tayyor mahsulot

Texnologik xaritani iqtisodiy jihatdan baholash. Texnologik xarita nafaqat ishlab chiqarish jarayonlarini ketma-ket ko‘rsatib beradi, balki iqtisodiy hisob-kitoblar uchun ham asos bo‘lib xizmat qiladi. Unda bir bosh parranda uchun yem sarfi, mehnat xarajatlari, elektr energiyasi, veterinariya preparatlari, transport, amortizatsiya va boshqa xarajatlar hisobga olinadi.

Mahsulot tannarxini aniqlashda quyidagi umumiy ifodadan foydalanish mumkin:

Tuxum ishlab chiqarishda esa bir bosh tovuqning tuxumdorligi, yem sarfi, tuxumning o‘rtacha massasi, podaning saqlanish darajasi va tuxumlarni saralash-

qadoqlash xarajatlari asosiy iqtisodiy ko‘rsatkichlar sifatida baholanadi.

Texnologik xaritadan foydalanishning afzalliklari. Parrandachilikda texnologik xaritalardan foydalanish quyidagi afzalliklarni beradi:

- ishlab chiqarish jarayonlarini tizimli tashkil etish;
- yem va boshqa moddiy resurslardan oqilona foydalanish;
- mehnat unumdorligini oshirish;
- parranda saqlanish darajasini yaxshilash;
- mahsulot sifatini barqarorlashtirish;
- ishlab chiqarish xarajatlarini nazorat qilish;
- mahsulot tannarxini kamaytirish;
- ishlab chiqarish hajmini oldindan rejalashtirish;
- veterinariya va sanitariya tadbirlarini o‘z vaqtida bajarish;
- xo‘jalikning iqtisodiy samaradorligini oshirish.

Xulosa. Parrandachilikda turli mahsulotlar ishlab chiqarishning samaradorligi texnologik jarayonlarni to‘g‘ri tashkil etish va barcha ishlab chiqarish bosqichlarini ilmiy asosda rejalashtirishga bevosita bog‘liq. Texnologik xarita parrandalarni qabul qilishdan boshlab, ularni oziqlantirish, saqlash, veterinariya nazoratidan o‘tkazish, mahsulot olish, saralash, qadoqlash va realizatsiyagacha bo‘lgan jarayonlarni yagona tizimga birlashtiradi.

Broyler go‘shti ishlab chiqarishda asosiy e’tibor yuqori o‘sish sur’ati, yemdan samarali foydalanish va qisqa muddatda optimal tirik vaznga erishishga qaratiladi. Tuxum ishlab chiqarishda esa parrandalarning yuqori va barqaror tuxumdorligini ta’minlash, tuxum sifatini saqlash hamda mahsulotni to‘g‘ri saralash va qadoqlash muhimdir.

Shuningdek, texnologik xaritalarni xo‘jalikning ishlab chiqarish quvvati, parranda turi, zoti yoki krossi, mahalliy iqlim sharoiti, mavjud texnika va resurslardan kelib chiqib ishlab chiqish lozim. To‘g‘ri tuzilgan texnologik xarita ishlab chiqarish xarajatlarini kamaytirish, mahsulot sifatini oshirish va parrandachilik xo‘jaligining iqtisodiy samaradorligini ta’minlashga xizmat qiladi.

Foydalanilgan adabiyotlar ro‘yxati

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining 2022-yil 15-iyundagi PQ-281-son “Parrandachilik sohasini davlat tomonidan qo‘llab-quvvatlash tizimini yanada takomillashtirish chora-tadbirlari to‘g‘risida”gi Qarori www.lex.uz

2. Leeson S., Summers J.D. Commercial Poultry Nutrition. University Books, 2008.

3. National Research Council. Nutrient Requirements of Poultry. 9th Revised Edition. Washington, D.C.: National Academies Press, 1994.

4. Qishloq xo‘jaligi hayvonlarini oziqlantirish bo‘yicha ilmiy adabiyotlar.

5. Parrandalarni saqlash va oziqlantirish texnologiyasi bo‘yicha uslubiy qo‘llanmalar.

6. Parrandachilik mahsulotlarini ishlab chiqarish va qayta ishlash texnologiyasi bo‘yicha ilmiy manbalar.

7. FAO. Poultry production and management bo‘yicha metodik materiallar.