

**ФЕРМЕР ХЎЖАЛИКЛАРДА ЕТИШТИРИЛАЁТГАН, ДЕҲҚОН  
БОЗОРЛАРИДА, КЎЧАЛАРДА СОТИЛАЁТГАН СУТНИ  
ВЕТЕРИНАРИЯ САНИТАРИЯ ЭКСПЕРТИЗАСИ**

Murodov Saydullo Muradovich  
Salimova Iroda Yunus kizi  
Asomiddinov Umidjon Muhammad oglu  
Nematullaeva Adolat Bakhridin kizi  
Samarkand Institute of Veterinary Medicine

**Annotation**

Turli hjaliklarda etishtiraylatgan sut va undan tayyordanadigan sut mahsulotlari bioecologist zhikhatidan toza va tabiiy holatda bўlishi lozim. Sutni tarkibiga kiradigan barcha moddalar turli hildaghi omillar ta'sirida tezda ýzgaradi va ishlatish uchun yaroksiz bўlib koladi. Manashular etiborga olingan holda biz ýz tajribamiz zharayonida sutni tarkibi ýzgarishinihar tomonlama sinchiklab ýrgandik.

**Annotation**

Milk and dairy products grown on different farms must be bioecologically clean and in a natural state. All the ingredients in milk change quickly under the influence of various factors and become unusable. With this in mind, we have carefully studied the changes in the composition of milk in the course of our experiment.

**Калит сўзлар:** Ареометр, метилен кўки, фенолфталин, антибиотиклар, сутни оқарии тезлиги, сутни бактерицид хусусияти.

Mavzuning dolzarbligi. Ўзбекистон axolisini tyla kiymatlari ozik-ovqat maxsulotlari bilan ta'minlashda sut va undan tayyerlanadigan sut majulotlari muxim axamiyatga ega. Xozirgi kunda butun xalqimiz bu maxsulotlarga bўlgan talabini kondirish imkonи bўlmayapti, chunky ishlab chikarilayatgan sutning umumiy xazhmi kam. Mana shularni etiborga olgan xolda, bu majulotlarni kўpaitish xozirgi kunda dolzarb muammolar katoriga kiradi.

Materiallar wa tekshirish uslublari.

Biz tomondan bazharilishi lozim bўlgan laboratory ishlaring barchasi kuyidagi objectlarda ýtkaziladi. Departmentalaghi vetsanexpertiza laboratoriesid, viloyat, shahar khududlarida zhoylashgan dexkon bozorlarida faoliyat kўrsatayatgan vetsanexpertiza laboratorylarida. Dexkon bozorlarida odamlaroni iste'moli uchun sotilatgan barcha turdagъ ozik-ovqat mahsulotlarini vetsanexpertiza konun koidalariga rioya kilgan xolda tekshirisdan ýtkazilishi lozim.

Sutni organoleptic kўrsatgichlari asosid baholanganda uning rangiga, consistency, khidi va ta'miga e'tibor beryladi. Tekshiralalayatgan sutni rangini aniklash uchun tinik, shisha cylinder oldik va ichiga sut solib uni yoruglikda tekshirdik. Sutni rangi oki kisman sargishroq bўlishi mumkin. Bularni barchasi asosan sutni tarkibini ýzgarishlariga yoki rangini ýzgarishiga kўpgina omillar ta'sir kўrsatadi. Masalan xayvonlarni turi, zoti va boshkalar shu bilan birgalikda xayvonlarni turli hildaghi yuqumli va boshka kasalliklar bilan kasallanganda sutni rangi ýzgaradi. Sutni Rangini Ўzgarishi doimiy ravišda veterinary medicine vrachlari tomonidan nazorat kilib borilishi lozim. Kkpchilik holatlarda sut bezi silida va actinomykozda sutni rangi ýzgaradi. Agar bundai xolatlar aniklanadigan bўlsa, tezlikda unga choralar kўrilishi kerak.

That's when you're going to have to do something about it. ikkinchisiga uéilganda sutni consistencies bir hilda bilmasa shisha devorida sut islari. Bir is a vaucluse wall of tozaligi, a fikr or a mumkin.

Tekshiraylatgan sutni xidini aniklash uchun honalarini aldindan shamollashtyrish lozim. Keyin esa sutni xidi aniklanadi. Sutni xidi doimo ýziga khos bўlib, boshika tashqi xidlarga ega bўlinishi mumkin emas. Agarda tashki xidlarga ega bўlsa, koniksiz sut xisoblanadi va sotishga ruhsat ethylmaidi. Ayrim xollarda sutni xidini yahshiroq bilish uchun tekshiraylatgan sut namunasi 40-50 ° C kizdiriladi. Sutni ta'mini tekshirisda shunga

etibor berilishi lozimki, yagni kÿpchilik ҳолатлардын та'мини аныкшашда адамларга ўюнумли касалликларни күзгатувчилари ýтib odamlarni заралтарыш mumkin.

Temiriyl dexkon bozorida сотилайотган сутдан 10 and namunalar olinyb tekshirylganda қuidag natyzhalar olinda.

Organoleptic tekshirisdan олинган natijalar

*1-жадвал*

Sut namunalari	Sutni ranks	Sutni consistenciasi	Сутни ҳиди	Сутни таъми
1-намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
2- намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
3- намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
4- намуна	Сарғиш	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
5- намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
6- намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
7- намуна	Оқ	Yiddishda izlari koldi	Қисман ташқи ҳидга эга	Kissman Shirin
8- намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
9- намуна	Сарғиш	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin
10- намуна	Оқ	Bir Hilda	"I'm not going to be a hos," he said.	Kissman Shirin

Tyz томондан текширилган 10 and sout namunasini texhirganyzdaky қуйидаги natyzhalar olinada (*1-zhadval*). Boo олинган natyzhalardan shundai hulosa қилиш mumkin, уаъни сотилайотган sutlardan fakatgina 7-namunasida ozgin ifloslik borligi aniqlandy. Mana shu 10 and namunalarny "Record" apparatchiks yerdymyda tekshireganyzdaky қuidag natyzhalar aniqlandy.

Sutni tozaligini aniklashdan олинган natizhalar

*2-жадвал*

Sut namunalari	1-гурұх	Sut namunalari	Sut namunalari
1-намуна	Filtre Tosa	Kÿp bÿlmagan koldiklar	Фильтрда чиқындилаар күп
2- намуна	Filtre Tosa	Kÿp bÿlmagan koldiklar	Toza
3- намуна	Filtre Tosa	Kÿp bÿlmagan koldiklar	Toza
4- намуна	Filtre Tosa	Toza	Toza
5- намуна	Filtre Tosa	Toza	Фильтрда чиқындилаар күп
6- намуна	Filtre Tosa	Toza	Toza
7- намуна	Оқ	Toza	Toza
8- намуна	Filtre Tosa	Toza	Toza

9- намуна	Filtre Tosa	Kýp býlmagan koldiklar	Toza
10- намуна	Filtre Tosa	Toza	Toza

Biz tomondan tekshirilgan 30 ta sut namunalaridan birinchi ýnlikda 7-kunda toza emas ikkinchi ýnlikda 1,2,3 va 9 namunalarida kisman býlsada iflosliklar borligi aniklandi.

3-ýnlik namunalarida esa 1,6-namunalarida turiga karab narsalar aniklanadi. Bizga malumki sut tozaligi býyicha asosan 3 guruxga býlinadi va etalga asoslangan xolda ularning tozalik darazhasi bajolani.

Xap bir farmer khýžaliklarda yoki boshka zhoylarda etishtiraylatgan sut asosan 1-guruxga teng býlishi talab ethyladi. Agarda sutni tarkibida xar hildaghi narsalar aniklanilsa bu sut tez buziladi yagni tarkibida microblarni kýpayishi natizsida sutning acidlik darazhasi ortadi va bundai suttan boshika turdaggi sut magusulotlari tayyerlab býlmaidi.

Bu esa ýz navbatida khjalikni Samaradorligiga salbiy ta'sir etadi. Sut namunalarini zichligini aniklaganimizda kuyidagi natijalarни oldik.

Sutni zichligini tekshirisda olingan natijalar

3-жадвал

Tekshirilgan sut namunalari	Suttning Zichlig <sup>a0</sup>
1-намуна	1,027
2- намуна	1,027
3- намуна	1,026
4- намуна	1,027
5- намуна	1,024
6- намуна	1,024
7- намуна	1,022
8- намуна	1,022
9- намуна	1,027
10- намуна	1,030

Biz tomonda tekshirilgan 10 ta sut namunalarida zichligi "Ariometer" yrdamida aniklangan kuyidagi natizhalar olindi (3-zhadval).

Biz then-1,026, 3-026, 5-namunada zichligi 1,024, 7-namunada 1,022, 8-namunada 1,022 ° A. Bizga maúlumki sigir sutining 1,027 ° A dan kam mas va 1,033 ° A pantyhose beech kerak. 3 (UPI) -- The U.S. Open has been in the U.S. Open for more than a year. Bu shundan dalolat beradiki, a sutga suv, is a forgery. Agarda's dry tarkibiga suv in tarkibi co-stars. Boo toifaga kiradigan sutlarnaudoidaga muvofiga sotuvga chihuahua man. Bizga maúlumki idab chiaya maúlumki maúlumi arachnids the sun-soaked zippers asosan ikkita usulda ania. Shundan birinchisi areometr asbobida, ikkinchisi with jade asosid. Idab chimpanzie zeald idah idab chirnalgan sut namunalarini doim areometr.

Редуктаза ёрдамида сутни бактериялар билан ифлосланганлигини аниqlashdan олинган натижалар.

4-жадвал

Tekshirilgan sut namunalari	Okariš tezligi 8-10 daqika
1-намуна	8-10
2- намуна	8-10
3- намуна	20-25
4- намуна	15-45
5- намуна	120-180
6- намуна	120-180
7- намуна	90-120
8- намуна	120-180

9- намуна	90-120
10- намуна	90-120

Biz ýz tazhibalarımız zharayonida 10 ta sut namunalaring tarkibidagi microblarnı methylene kÿki yordamida anikladık va kuyidagi natijalarnı oldık. Ishni bazharish uchun katta omirkalar olinib unga 20 ml dan tekshiryayatgan sut namunalari olindi, sÿngra xar bir tekshirailyatgan namunalarga 1 ml dan methylene kÿki kusheldi va rubber tiqini yopilib sut yakhshilab aralashtyrildi. Bunda sut kak rangga kirdi. Shu paytnı ýzida zhadval asosida sutni kancha vaktta okarishi inobatga olinadi. Agarda sut kanchalik kamroq vakt ichida (8-10 daq) okarsa sutni IV.-class sut ekanligini bildiradi. Agarda sut 2-3 soat yoki kÿprok vaqt ichida okarsa sut 1-class ekanligi bildiradi. Bundan shundai khulosa kilish kerakki, ya'ni sutni tarkibida kancha microblar kÿp bÿlsa, u tezorok okaradi, yani microblar turli hildaghi rangarni bartar kilish hususiyatlariga ega (4-zhadval). Биз текширган 10 та сут намуналарида 5-6, 8-намуналар 5-класс сут эканлиги аниқланди (5-жадвал). Bez y n'ymchwneud y n shouldn't ҳар hill terib olingan sut namunalarini texhirganisda, ksopchilik ҳолатларда sutning tarkibi 2-3 wa 4-түғри keladi.

#### Kÿchalardan yigishtyrilgan sut tarkibidagi microbi miqdori

##### 5-жадвал

Tekshirilgan sut namunalari	Okariş tezligi 8-10 daqika
1-намуна	+
2- намуна	+
3- намуна	120-180
4- намуна	+
5- намуна	+
6- намуна	+
7- намуна	120-180
8- намуна	120-180
9- намуна	+
10- намуна	+

Biz tomondan tekshirilgan 10 ta sut namunalaridan 7 ta sut namunashi IV.-klassga týgri kelishi aniklandi. Bizga malumki sutni tarkibidagi microorganismlar eng kam miqdoriga erishish zarur, aks golda sut va undan tayyorlangan maxsulotlar Davlat standardiga zhabob bermaidi va hÿzhalikka katta zarar keltiradi.

1.Sutni sanitation-hygienist ҳолатини yahshilash uchun eng avvalo barcha sanitation talablariga katta etibor berilishi kerak.

2.Sut sogishga kirishishdan aldin xar bir sut soguvchi xodimlar ýzlarining shakhsiy hygienasiga rioxalishlari kerak.

3.Молхоналарни санитария-гигиена ҳолатига катта этибор бериши лозим.

4.Sut sogish uchun ishlatiladigan asbob uskunalar 0.5% li chloroli ohaq erythmasida yuvilib, keyin esa yahshilab sovuk suvda yuvilishi kerak.

5.Birinchi tomchi sutlar aloid yiddishlarga sogib olinib, kainatilgandan keyin buzoqlarga berish mumkin.

Юқорида келтирилган амалларга тўғри инобат қилинса, сутни санитария ҳолати яхшиланади.

Sutni tarkiibida microblar tezlikda kÿpayish hususiyatiga ega. Shuning uchun sutni acidliga 22°C dan yuqori bÿlgan. Bundai suttan boshika turdag'i sut mausulotlari tayyerlab bÿlmaidi. Bizga malumki sut sogib olingandan keiin ular 2-3 soat ichida bacteriacide hususiyatiga ega bÿladi. Bu paitda sutning tarkibida microblar kÿpaia olmaidi. Kÿpchilik adabiyotlar malumotiga kÿra, agar sut tezlikda +6°C souvutils uning tarkibida microblar tezlikda kÿpayadi.

Biz tadqikotlarımız zharayonida 10 ta sut namunasi tarkibidagi acidlik darazhasini tekshiranimizda kuyidagi natizalar olindi.

Sutni acidlik darazhasini aniklashdan olingan natizhalar

6-жадвал

Sut namunalari	Sutni acidlik darazhasi 16-18°Т
1-намуна	16-18° Т
2-намуна	16-18° Т
3-намуна	20° Т
4-намуна	21° Т
5-намуна	22° Т
6-намуна	22° Т
7-намуна	23° Т
8-намуна	23° Т
9-намуна	20° Т
10-намуна	20° Т

Bizga malumki xozirgi kunda kÿpgina, kÿchalarda, dexkon bozorlarida sotilayatgan sutni tarkibiga suv kushilib suyultyrilgan xolatda insonlarga sotilmokda. Bu toifaga kira digan sut standard talabiga zhabob bermaidi va sotishga ruhsat ethylmaidi. Biz ýz tazhribalarimizni ýtkazishda ariometer asbobidan foydalanib (7-zhadval).

Sutni zichligi aniklanganda olingan natizhalar

## 7-жадвал

Tekshirilgan sut namunalari	Talabi Standard 1.027°A
1-намуна	1,026
2-намуна	1,027
3-намуна	1,022
4-намуна	1,022
5-намуна	1,024
6-намуна	1,027
7-намуна	1,027
8-намуна	1,022
9-намуна	1,022
10-намуна	1,022

1 ,3 ,4 ,5 ,8 ,9 ,10 -naunalarda dry shillingganligi anniulandi. Bizga maúlumki ariometr is a sutga dry, shilganligi annia. 10 per cent sutga dry 3 ° And it's camamaced.

Yukorida ýtkazilgan tazhribalardan kuyidagicha khulosalar kilish mumkin.

## **Хүлосалар**

1. Ўзбекистон axolisini yuqori darazhadagi sut va sut ma'sulotlari bilan ta'minlab eng avvalo sanitation-hygienist talablarga zhavob beradigan sut ishlab chikarishda, kaita ishlashga veterinary medicine konun koidalariga amal kilinishi kerak.
  2. Umumiy ta'limotlariga кыра, sutning tarkibi zhuda murakkab moddalardan tashkil topgan, lekin shunga karamasdan sutni tarkibi tezda ўзгаради. Bu ўзгарishlar sutning sifatini salbiy tomonga ўзгаради. Suttan boshika turdagи sut ma'sulotlari ishlab chikarib bўlmaidi. Bu esa ўз navbatida khўzhalikni samaradorligiga salbiy ta'sir кўрсатади.

3. Sutni tekshirish paitida eng xal kiluvchi muammolardan biri týrri konun koidalarga amal kilingan xholda namunalar olinishi kerak.
4. Xap bir ishlab chikarish farmer khýžaliklarda kichik býlsada sutni tekshiradiga nlaboratory tashkil ethylishi kerak. Chunki sut sotishga chikarilishdan aldin tekshirilishi shart.
5. Фойдаланилган адабиётлар:
6. S.M.Murodeov "Chorvacilik маҳсулотларининг the veterinarian's office of technology." "I'm not going to let it go," he said. Samarand 1991-yil.
7. S.M.Murodov, K.N.Ikromova "Sutchilik ishi". Ўйланма. Samarkand 1997.
8. S.M.Murodeov "S.M.M." маҳсулотларини 1997-yil.
9. S.M.Murodeov bou.. "I'm not going to маҳсулотларининг," he said. 2013-yil.