



PARRANDACHILIKDA ANTIBIOTIKLAR QO'LLANILISHINING SAMARADORLIGI VA TA'SIRINI BAHOLASH

Turdialiyeva Mahzuna Muxtoraliyevna¹,
Hamroqulov Mahmud G'ofurjonovich,
Toshkent kimyo-texnologiya instituti

Antibiotiklar odatda parrandachilikda turli maqsadlarda, jumladan kasalliklarni davolash va oldini olishda, ba'zan esa o'sishni rag'batlantirish uchun ishlatiladi. Antibiotiklar parranda galalarining sog'lig'ini saqlash uchun zarur bo'lishi mumkin bo'lsada, ulardan foydalanish oziq-ovqat xavfsizligi, inson salomatligi va atrof-muhitga oid xavotirlarni keltirib chiqardi. Ushbu tadqiqot ishida parrandachilik sohasida antibiotiklardan foydalanishning ahamiyati tadqiq etildi.

1. Parrandalarda ishlatiladigan antibiotiklar turlari

– *Terapevtik foydalanish:* Antibiotiklar parranda go'shtidagi bakterial infeksiyalarni davolash uchun qo'llaniladi. Ushbu foydalanish antibiotiklar inson tibbiyotida qo'llanilishiga o'xshaydi va odatda qushlarda kasallik belgilari paydo bo'lganda emlash uchun buyuriladi.

– *Profilaktik foydalanish:* Antibiotiklar kasallikning boshlanishini oldini olish uchun sog'lom qushlarga berilishi mumkin, ayniqsa kasallikning yuqish xavfi yuqori bo'lgan yuqori stressli muhitda.

– *O'sishni rag'batlantirish:* Ba'zi hollarda parrandalarning tez o'sishiga yordam berish uchun antibiotiklarning past dozalari qo'llanilgan. Biroq, bu amaliyot ko'plab mamlakatlarda antibiotiklarga chidamlilik bilan bog'liq xavotirlar tufayli taqiqlangan yoki cheklangan.

2. Ko'p ishlatiladigan antibiotiklar

№	Antibiotik nomi	Qo'llanilish sohasi
1.	Tetratsiklinlar	Nafas olish va ichak infeksiyalarini davolash uchun ishlatiladi
2.	Penitsillinlar	Bakterial infeksiyalarning keng doirasiga qarshi samarali
3.	Makrolidlar	Eritromitsin kabi nafas olish kasalliklari uchun ishlatiladi



4.	Sulfanilamidlar	Ko'pincha turli infeksiyalarni davolash uchun boshqa antibiotiklar bilan birgalikda qo'llaniladi
5.	Ftorxinolonlar	Og'ir infeksiyalar uchun qo'llaniladigan keng spektrli antibiotiklar, garchi qarshilik tufayli ulardan foydalanish cheklangan

3. Parranda go'shtida antibiotiklardan foydalanishning afzaliklari

– *Kasalliklarni nazorat qilish*: Antibiotiklar parrandalar galasining nobud bo'lishi, iqtisodiy yo'qotishlarni ortishiga sabab bo'ladigan yuqumli kasalliklarni nazorat qilishga yordam beradi.

– *Mahsuldorlikning o'sishi*: Kasallikning oldini olish orqali antibiotiklar o'sish sur'atlarini va ozuqa samaradorligini oshirishga olib keladi, natijada hosildorlikni oshiradi.

– *Oziq-ovqat xavfsizligi*: Parrandachilikda antibiotiklardan foydalanish parrandachilik mahsulotlarining barqaror ta'minotini ta'minlash orqali oziq-ovqat xavfsizligiga hissa qo'shishi mumkin.

4. Xavf va xavotirlar

– *Go'shtdagi antibiotik qoldiqlari*: Agar antibiotiklar to'g'ri ishlatilmasa, qoldiqlar go'shtda qolishi va inson salomatligi uchun xavf tug'dirishi mumkin. Shuning uchun so'yishdan oldin olib tashlash (chiqib ketish) muddatlari qat'iy tartibga solinadi.

– *Antibiotiklarga chidamlilikning rivojlanishi*: parranda go'shtida antibiotiklardan ortiqcha yoki noto'g'ri foydalanish antibiotiklarga chidamli bakteriyalarning rivojlanishiga hissa qo'shishi mumkin. Ushbu chidamli bakteriyalar parranda go'shtini iste'mol qilish yoki atrof-muhit bilan bog'liq yo'llar orqali odamlarga migratsiya qilishi mumkin.

– *Atrof-muhitga ta'siri*: Antibiotiklar hayvonlar chiqindilari orqali atrof-muhitga ko'chib, tuproq va suv sifatiga potentsial ta'sir ko'rsatishi va antibiotiklarga chidamliligi tarqalishiga hissa qo'shishi mumkin.

5. Tartibga solish va nazorat qilish

– *Chiqib ketish davrlari*: Nazorat qiluvchi organlar antibiotiklarni so'yishdan oldin qushlar tizimidan yetarlicha tozalanishini ta'minlash uchun



olib tashlash muddatlarini belgilaydi. Bu go'shtning xavfli darajada antibiotik qoldiqlaridan xoli bo'lishiga yordam beradi.

– *Taqiqlar va cheklovlar*: Ko'pgina mamlakatlar o'sishni rag'batlantirish uchun antibiotiklardan foydalanishni taqiqlagan yoki cheklagan va ulardan

terapevtik va profilaktika maqsadida foydalanish bo'yicha qat'iy qoidalar o'rnatgan.

– *Monitoring va kuzatuv*: Davlat idoralari va sanoat guruhlarini parrandachilikda antibiotiklardan foydalanish va antibiotiklarga chidamli bakteriyalarning tarqalishini nazorat qiladi.

6. Antibiotiklarga muqobillar

– *Probiotiklar va Prebiotiklar*: Bular ichak sog'lig'ini yaxshilash va parrandalarning immunitetini oshirish, antibiotiklarga bo'lgan ehtiyojni kamaytirish uchun ishlatiladi.

– *Vaksinatsiya*: parrandalarni keng tarqalgan kasalliklarga qarshi emlash antibiotiklarga bo'lgan ishonchni kamaytirishi mumkin.

– *Fermer xo'jaligini boshqarishning takomillashtirilgani*: Kengaytirilgan bioxavfsizlik choralari, yaxshi gigiyena amaliyotlari va optimallashtirilgan ovqatlanish kasalliklarning oldini olishga va antibiotiklarga bo'lgan ehtiyojni kamaytirishga yordam beradi.

7. Iste'molchilarning xabardorligi va talabi

– *Etiketkalash va sertifikatlash*: "Antibiotiksiz" yoki "antibiotiksiz boqilgan" kabi yorliqlar keng tarqalgan bo'lib, bu da'volarni tasdiqlash uchun sertifikatlar mavjud.

– *Bozor tendentsiyalari*: antibiotiklarsiz yetishtiriladigan parranda go'shti mahsulotlariga talab ortib bormoqda, bu iste'molchilar talablarini qondirish uchun dehqonchilik amaliyotida o'zgarishlarga olib keladi.

Parrandachilikda antibiotiklardan foydalanish kasalliklarga qarshi kurash va mahsuldorlikni inson salomatligi va atrof-muhit uchun xavf-xatar bilan muvozanatlashtiradigan murakkab masaladir. Antibiotiklar parranda go'shtining sog'lig'ini ta'minlashda hal qiluvchi rol o'ynasa-da, oziq-ovqat tarkibidagi antibiotik qoldiqlari va antibiotiklarga qarshi rivojlanishining oldini olish uchun ulardan foydalanishni ehtiyotkorlik bilan boshqarish kerak. Parranda go'shti ishlab chiqarish xavfsiz, barqaror va mas'uliyatli bo'lib



qolishi uchun doimiy tadqiqotlar, tartibga solish va iste'molchilarning xabardorligi muhim ahamiyatga ega bo'lib hisoblanadi.

ADABIYOTLAR:

1. Турдиалиева, М. М. (2024). Анализ путей улучшения адаптации к международным стандартам и лучшим практикам. *Universum: технические науки*, 1(9 (126)), 11-14.
2. Турдиалиева, М. М., Хамракулов, М. Г., & Хамракулов, Г. Х. (2024). Исследование образцов мяса индейки при помощи метода оптико-эмиссионной спектроскопии произведенной в некоторых странах. *Universum: технические науки*, 6(4 (121)), 42-46.
3. Mukhtoralieva, T. M., & Mukhtoralieva, R. M. (2023). Interrelation of science and education in engineering higher educational institutions: challenges and opportunities. *American Journal of Applied Science and Technology*, 3(09), 23-27.
4. Topvoldiyeva, G. A., & Turdialiyeva, M. M. (2023). Implementation of the principles of quality management in the educational process. *European International Journal of Multidisciplinary Research and Management Studies*, 3(01), 170-174.
5. Турдиалиева, М. М. (2023). Современные звукоизмерительные приборы. *Universum: технические науки*, (10-2 (115)), 5-7.
6. Turdialieva, M. (2023). Surface quality in abrasive treatment of car windows, physical and chemical properties of the treated material. *Universum: технические науки*, (10-6 (115)), 49-51.
7. Qodirova, S., & Turdialiyeva, M. (2022). Metrologiya va standartlashtirish bo'yicha xalqaro tashkilotlar faoliyatining tahlili. *Академические исследования в современной науке*, 1(19), 72-76.
8. Турдиалиева, М., Аманова, Ф., & Холикова, Г. (2022). О Вертикальной и горизонтальной границе ландшафтов. *Новости образования: исследование в XXI веке*, 1(5), 533-536.
9. Холикова, Г., Турдиалиева, М., & Аманова, Ф. (2022). Некоторые принципы организации ландшафтно-экологических в ферганской долине. *Новости образования: исследование в XXI веке*, 1(5), 537-540.
10. Akhmedov, S. S., & Turdialiyeva, M. M. (2022). Circuits and operating principle of DC converters. *Science and Education*, 3(9), 128-134.



11. Yusupjan, M., Yusubjonovna, M. N., & Jamoldinovich, A. E. (2023). Development of a system for modeling the process of petroleum products processing based on fuzzy logic. *Open Access Repository*, 10(11), 11-16.
12. Мамасодиков, Ю., Мамасодикова, Н. Ю., & Алихонов, Э. Ж. (2023). Построение моделей систем управления мультисервисными сетями на основе системного подхода. *Research and implementation*.
13. Erkaboev, A., Obidov, J., Madmarova, U., & Alikhonov, E. (2023). Analysis of the ISO 9001 standard model of risk management in analytical testing laboratories. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 452, p. 06009). EDP Sciences.
14. Yusupjan, M., Yusubjonovna, M. N., & Jamoldinovich, A. E. (2023). Synthesis of a Robust Control System with A Reference Model of a Nonlinear Dynamic Object with State Delay. *Genius Repository*, 24, 32-37.
15. Mamasadikov, Y., & Jamoldinovich, A. E. (2022). A Device for monitoring the weight of cotton ribbons. *International Journal of Advance Scientific Research*, 2(12), 64-72.
16. Mamasadikov, Y., & Alixonov, E. J. (2022). Optoelectronic device for regulation of linear density of cotton tape in the process of deep processing of raw materials in cotton-textile clusters.«. *Paxta to 'qimachilik klasterlarida xom-ashyoni chuqur qayta ishlash asosida mahsulot ishlab chiqarish samaradorligini oshirishning iqtisodiy, innovastion-texnologik muammolari va xalqaro tajriba» mavzusida Xalqaro ilmiy-amaliy anjuman. Namangan muhandislik texnologiya instituti-2022 yil*, 27-28.
17. Мамасадииков, Ю., & Алихонов, Э. Ж. (2022). Роль оптоэлектронного автоматического контроля линейной плотности хлопковой ленты в решении задач в легкой промышленности.“. *Yengil sanoat tarmoqlari, muammolari, tahlil va yechimlari” mavzusida Vazirlik miqyosida ilmiy va ilmiy-texnik anjuman ma'ruzalar to 'plami, FarPI*, 303-306.
18. Mamasadikov, Y., & Alikhonov, E. J. (2022). An optoelectronic device that controls the linear density of cotton tape during quality processing of cotton raw materials. *Science and Education*, 3(9), 168-177.
19. Алихонов, Э. Ж. (2022). Определение линейной плотности хлопковых лент. *Журнали*, 233.
20. Jamoldinovich, A. E. (2022). About the Integration of Information Security and Quality Management. *Eurasian Research Bulletin*, 12, 18-24.
21. Алихонов, Э. Ж. (2021). Оптоэлектронное устройство для автоматического контроля линейной плотности хлопковые



ленты. *Научно-Технический журнал Ферганского политехнического института*, 24(2), 151-154.

22. Mamasodikova, U. Y., & Ergashev, S. F. (2022). Quyosh kollektorlarini xaroratini masofadan nazorat qilish uchun optoelektronik qurilma. *Ilmiy texnika jurnal*, 26(1), 111-116.

23. Ergashev, S. F., Axmadaliyevich, K. A., & Yusupjonovna, M. U. (2021). Optoelectronic device for remote temperature control of sanitary units. *EPRA International Journal of Multidisciplinary Research*, 7(6), 211-215.

24. Турдиалиева, М. М. (2022). Анализ конструкций токарных станков. *Universum: технические науки*, (10-1 (103)), 52-54.

25. Турдиалиева, М. М., Хамракулов, М. Г., & Хамракулов, Г. Х. (2022). Разработка стандарта организации на производство деликатесов из мяса индейки. *Universum: технические науки*, (9-3 (102)), 19-22.

26. Турдиалиева, М. М. (2022). Анализ нестандартных конструкций инструмента штампа. *Universum: технические науки*, (10-1 (103)), 49-51.

27. Mukhtoralievna, T. M., & Mukhtoralievna, R. M. (2022). Poultry meat and its processed products. *American Journal of Applied Science and Technology*, 2(10), 35-40.

28. Yusupjan, M., & Muhammadsharifovna, K. G. (2023). Device for control of raw silk thickness based on optoelectronic generator. *Open Access Repository*, 10(11), 17-20.

29. Siddikov, I., Mamasodikov, Y., Mamasodikova, N., & Khujanazarov, U. (2023). Methods for optimizing data processing based on fuzzy adjustment of time series elements and identification model variables. In *E3S Web of Conferences* (Vol. 452, p. 03010). EDP Sciences.

30. Siddikov, I., Mamasodikov, Y., Mamasodikova, N., & Jurayeva, G. (2024). Simulation modeling of a synergetic chemical reactor control system. In *BIO Web of Conferences* (Vol. 84, p. 05026). EDP Sciences.