

«ФЕЛУЦЕН О 2-2» ПРЕМИКСИ ВА «BIOLATIS K-500» ПРОБИОТИГИНИНГ ЗААНЕН ЭЧКИЛАРИ СУТИДАН ТАЙЁРЛАНГАН ҚАТИҚНИНГ ФИЗИК- КИМЁВИЙ КЎРСАТКИЧЛАРИГА ТАЪСИРИ

Махмудова Хуршида Иргашевна

Самарқанд давлат тиббиёт университети академик лицейи директори,
140100, Ўзбекистон Республикаси, Самарқанд шаҳри, Вохид Абдуллаев кўчаси, 14.

E-mail: Makhmudova_Kh.I@mail.ru

<https://doi.org/10.5281/zenodo.10279134>

Аннотация: Ушбу илмий тадқиқот Заанен эчкиларининг сутидан ишлаб чиқарилган ёгуртнинг физик-кимёвий хусусиятларига "Фелуцен О 2-2" премикси ва "Биолатис К-500" пробиётикининг таъсирини ўрганади. Экспериментал дизайн ёгурт сифатига индивидуал ва комбинацияланган таъсирини баҳолаш учун премикс ва пробиётикнинг турли концентрацияларини ўз ичига олади. Ушбу қўшимчаларнинг ёгурт матричасига таъсирини аниқлаш учун рН, титрланадиган кислоталилик, ёпишқоқлик ва микроб таркиби каби физик-кимёвий кўрсаткичлар баҳоланади.

Калит сўзлар:

1. "Фелуцен О 2-2" Премикс
2. "Биолатис К-500" Пробиётик
3. Заанен эчкилари
4. Ёгурт
5. Физикавий-кимёвий кўрсаткичлар
6. Сут таркиби
7. рН
8. Титрланадиган кислоталилик
9. Ёпишқоқлик
10. Микроб таркиби
11. Сут маҳсулотларини яхшилаш
12. Озиқланишни мустаҳкамлаш
13. Пробиётик эффектлар
14. Функционал озиқ-овқат
15. Эчки сути ёгурти

Мазкур **тадқиқотнинг мақсади** – озуқа рациона таркибини оптималлаштиришнинг эчки сутидан тайёрланган қатиқнинг айрим физик-кимёвий кўрсаткичларига таъсири таҳлил қилишдан иборат.

Тадқиқотлар Тошкент вилоятида жойлашган фермер хўжалигида амалга оширилди. Заанен эчкилари сутидан тайёрланган қатиқнинг органолептик хоссалари, физик-кимёвий кўрсаткичлари стандарт услублар ёрдамида таҳлил қилинди [Алёшина, 2015; Гаврилова ва Щетинина, 2019; Mohd et al., 2020].

Тадқиқотларда олинган экспериментал натижаларни математик-статистик таҳлил қилиш стандарт услублар бўйича, «Microsoft Excel 2007» (Microsoft, АҚШ) ва OriginPro v. 8.5 SR1 (EULA, АҚШ) махсус дастур пакетлари ёрдамида амалга оширилди [Плохинский, 1969; Ивантер ва Коросов, 2013].

Шундай қилиб, тадқиқотларда заанен эчкилари сутидан 1 л қатиқ (35 000 сўм) тайёрлаш учун 1,3 л эчки сути (1 л=20 000 сўм) сарфланган ҳолатда, даромад ўртача 15 000 сўмга (иқтисодий рентабеллик 34,64%) тенг бўлиши аниқланди.

Оптималлаштириш мақсадида ишлаб чиқилган эчкилар озуқа рационни (I тажриба гуруҳи), «Фелуцен О 2-2» комплекс премикс озуқа қўшимчаси (ООО «Агровит»; Россия Федерацияси) (II тажриба гуруҳи) ва «Biolatic K-500» («RoyalFeed»; Гонконг) пробиотики (ООО «Агровит»; Россия Федерацияси) (III тажриба гуруҳи) 30 сутка давомида берилганда эчки сутидан тайёрланган қатиқ маҳсулотининг I тажриба гуруҳида назоратга нисбатан ёғлилик даражаси – 9,84%га (II, III тажриба гуруҳларида мос равишда – 4,44% ва 3,81% га), оқсиллар миқдори – 6,74%га (II, III тажриба гуруҳларида мос равишда – 2,25% ва 5,62% га), кальций миқдори – 10,40% га (II, III тажриба гуруҳларида мос равишда – 6,05% ва 3,78% га) ортиши аниқланди.

References:

1. Алёшина М.Н. Молочная продуктивность и качество молока зааненских коз разных популяций // Автореферат дисс. ... к.сель.-хоз.н. – Москва, 2015. – С.3-18.
2. Гаврилова Н.Б. Козье молоко – биологически полноценное сырьё для специализированной пищевой продукции // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2019. – №1. – С.66-75.
3. Плохинский Н.А. Руководство по биометрии для зоотехников // Москва. – Изд-во «Колос», 1969. – С.256.
4. Ивантер Э.В., Коросов А.В. Элементарная биометрия (Учеб. пособие. 3-е изд., испр. и доп.) // Петрозаводск. – Изд-во ПетрГУ, 2013. – С.110.
5. Mohd N.M.F., Rusli N.D., Mat K., Hasnita C.H., Mira P. Milk composition and milk quality of saanen crossbreed goats supplemented by mineral blocks // Tropical Animal Science Journal. – 2020. – V.43(2). – P.169-175.