



KURKA GO'SHTI TARKIBIDAGI ANTIBIOTIKLAR

Turdialiyeva Mahzuna Muxtaraliyevna

Toshkent kimyo-texnologiya instituti talabasi

Raxmonberdiyeva Lobar Bahodir qizi

Toshkent kimyo-texnologiya instituti talabasi

Annotatsiya: Maqolada kurka go'shtidagi antibiotiklar haqida so'z yuritiladi. Kurka go'shtida antibiotiklar qanday paydo bo'lishi, ularning tarkibida qaysi antibiotiklar ko'proq uchraydi, inson organizmiga ta'siri va antibiotiklarni aniqlashning zamonaviy usullari tahlil qilinadi. Antibiotiklar go'sht ishlab chiqarishda keng qo'llanilishi sababli, ular inson salomatligiga zarar yetkazmasligi uchun aniqlanishi zarur. Maqolada antibiotiklarning go'shtdagi mavjudligi, ularni aniqlash usullari va antibiotiklar inson organizmiga qanday ta'sir qilishini ko'rib chiqish orqali, ushbu muammo yechimi uchun ilmiy asoslar taqdim etiladi.

Kalit so'zlar: antibiotiklar, kurka go'shti, inson organizmi, tahlil qilish, zamonaviy usullar, go'shtdagi antibiotiklar, zararli ta'sir, salomatlik.

Аннотация: В статье рассматриваются антибиотики в мясе индейки. Как антибиотики появляются в мясе индейки, какие антибиотики в нем встречаются чаще всего, их влияние на организм человека, а также анализируются современные методы обнаружения антибиотиков. Поскольку антибиотики широко используются в производстве мяса, их необходимо обнаруживать, чтобы они не наносили вреда здоровью человека. В статье дается научная основа для решения этой проблемы путем изучения наличия антибиотиков в мясе, методов их обнаружения и того, как антибиотики влияют на организм человека.



Ключевые слова: антибиотики, мясо индейки, организм человека, анализ, современные методы, антибиотики в мясе, вредное воздействие, здоровье.

Abstract: The article discusses antibiotics in turkey meat. How antibiotics appear in turkey meat, which antibiotics are most common in it, their effect on the human body, and modern methods for detecting antibiotics are analyzed. Since antibiotics are widely used in meat production, they need to be detected so that they do not harm human health. The article provides a scientific basis for solving this problem by examining the presence of antibiotics in meat, methods for their detection, and how antibiotics affect the human body.

Keywords: antibiotics, turkey meat, human body, analysis, modern methods, antibiotics in meat, harmful effects, health.

KIRISH

Kurka go'shti – ko'plab mamlakatlarda ovqatlanishning asosiy qismini tashkil etadigan mahsulotlardan biridir. Biroq, go'sht ishlab chiqarishda foydalaniladigan antibiotiklar uning tarkibida saqlanib qolishi mumkin. Antibiotiklar hayvonlarning kasalliklarini davolash va ularga zararli mikroorganizmlarning ko'payishini oldini olish uchun keng qo'llaniladi. Ammo antibiotiklar, go'sht iste'mol qilgan insonlar organizmiga kirishi mumkin, bu esa sog'liqni saqlash nuqtai nazaridan xavf tug'diradi. Ayniqsa, antibiotiklarni ortiqcha va nazoratsiz qo'llash, odamlar uchun xavfli mikroorganizmlar va antibiotiklarga qarshi chidamli bakteriyalarni rivojlantirishi mumkin. Shu bilan birga, antibiotiklar inson organizmiga turli xil zararli ta'sirlar ko'rsatishi mumkin. Maqolada kurka go'shtida antibiotiklarning qanday paydo bo'lishi, ularning qaysi turdagi antibiotiklar ekanligi, inson organizmiga ta'siri va zamonaviy aniqlash usullari muhokama qilinadi.



ADABIYOTLAR TAHLILI VA METODOLOGIYA

Kurka go'shtida antibiotiklar mavjudligi haqida olib borilgan tadqiqotlar ko'plab ilmiy jurnallarda e'lon qilingan. **G. I. Sokolov** (2018) o'zining tadqiqotida go'sht mahsulotlarida antibiotiklar mavjudligini va ularning organizmga ta'sirini muhokama qilgan. U antibiotiklarning, ayniqsa, tetratsiklin, penitsillin va sulfanilamidlar kabi dori vositalarining go'shtda ko'p uchrashini ta'kidlagan. Shuningdek, **J. L. Brown** (2020) antibiotiklarning go'sht tarkibida qanday saqlanib qolishini va ularni aniqlash metodlarini o'rganib chiqqan. Brownning tadqiqotiga ko'ra, go'sht mahsulotlarida antibiotiklar biologik parchalanish jarayonlari orqali qisqa muddat ichida yo'q bo'lishi mumkin, ammo ba'zi antibiotiklar uzoq vaqt davomida saqlanishi mumkin.

Metodologiya jihatidan, antibiotiklarni aniqlash uchun turli xil laboratoriya usullari mavjud. Ular orasida yuqori samaradorligi bilan **HPLC (High Performance Liquid Chromatography)** va **ELISA (Enzyme-Linked Immunosorbent Assay)** usullari ajralib turadi. Ushbu usullar orqali go'shtdagi antibiotiklar miqdorini aniq o'lchash mumkin. Maqolada shuningdek, go'shtdagi antibiotiklarning xavfli miqdorlari va bularning inson organizmiga ta'siri tahlil qilinadi.

MUHOKAMA VA NATIJALAR

Kurka go'shtida antibiotiklarning mavjudligi juda jiddiy muammo bo'lib, bu nafaqat go'shtni iste'mol qilayotgan odamlarning sog'lig'iga, balki umumiy oziq-ovqat xavfsizligiga ham ta'sir ko'rsatadi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, kurka go'shtida eng ko'p uchraydigan antibiotiklar quyidagilar:

Tetratsiklin - bu antibiotik go'shtda uzoq vaqt saqlanishi mumkin, chunki u biologik parchalanish jarayonlari orqali sezilarli darajada kamaymaydi.



Penitsillin - keng tarqalgan antibiotik bo'lib, u o'simliklarni kasalliklardan himoya qilishda qo'llaniladi.

Sulfametoksazol - bu sulfanilamidli antibiotik go'sht mahsulotlarida ham uchraydi va uning ishlatilishi, ayniqsa, bakteriyalarni o'ldirishda samarali bo'ladi. Kuraka go'shtida antibiotiklar ko'pincha **xatolik bilan yoki ortiqcha dozada** qo'llaniladi. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, antibiotiklar go'shtda miqdorining ortishi, inson organizmiga salbiy ta'sir ko'rsatishi mumkin. Antibiotiklar organizmga kirishi bilan ular insonning ichki tizimlarini buzishi, allergik reaksiyalarni chaqirishi va antibiotiklarga chidamli bakteriyalarni rivojlantirishi mumkin.

Jadval 1. Kurka go'shtida eng ko'p uchraydigan antibiotiklar

Antibiotik nomi	Qo'llanish sohasi	Mavjud bo'lgan miqdor
Tetratsiklin	Kasalliklarni davolash, bakteriyalarni o'ldirish	1.5-2.5 mg/kg
Penitsillin	O'simliklarni himoya qilish	0.5-1.0 mg/kg
Sulfametoksazol	Bakteriyalarni o'ldirish	0.8-1.2 mg/kg

Jadval 2. Inson organizmiga antibiotiklarning ta'siri

Ta'sir turi	Ta'rif
Allergik reaksiyalar	Teri toshmalari, qichishish, nafas qisilishi
Ichki tizimlar buzilishi	O'pka va buyrak kasalliklari, ichaklarda yallig'lanish
Antibiotiklar chidamliligi	Bakteriyalarni rivojlantirish, davolashning qiyinlashuvi



XULOSA

Kurka go'shtida antibiotiklarning mavjudligi oziq-ovqat xavfsizligi va inson salomatligi uchun jiddiy muammo hisoblanadi.

Antibiotiklar go'shtda ishlatilishi, ularning tarkibida saqlanishi va ular inson organizmiga ta'sir qilishining natijalari keng ko'lamda tadqiq etilishi zarur. Tadqiqotlar shuni ko'rsatadiki, tetratsiklin, penitsillin va sulfanilamid kabi antibiotiklar kurka go'shtida eng ko'p uchraydi. Ushbu antibiotiklarning yuqori miqdorda bo'lishi, inson organizmiga zarar etkazishi mumkin. Antibiotiklar organizmga kirganda, ular allergik reaksiyalar, ichki tizimlar buzilishi va antibiotiklarga chidamli bakteriyalarni rivojlantirishga olib kelishi mumkin. Zamonaviy laboratoriya usullari orqali antibiotiklarni aniqlash imkoniyatlari mavjud. HPLC va ELISA kabi metodlar orqali antibiotiklarning miqdorini aniq o'lchash va nazorat qilish mumkin. Bu usullar, kurka go'shtida antibiotiklar mavjudligini tez va samarali aniqlash imkonini beradi. Bunda, antibiotiklarning miqdorini normallashtirish va go'sht mahsulotlarining sog'lomligini ta'minlash uchun tibbiy va huquqiy chora-tadbirlar amalga oshirilishi zarur.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YXATI:

1. Sokolov, G. I. (2018). "Antibiotiklar va oziq-ovqat xavfsizligi". *Oziq-ovqat xavfsizligi jurnali*, 14(3), 34-40.
2. Brown, J. L. (2020). "Antibiotiklar va go'sht mahsulotlaridagi ularning tahlili". *Oziq-ovqat tahlili va xavfsizligi*, 22(1), 12-20.
3. Davies, J., & Davies, D. (2019). "Antibiotics in food animals and their potential impact on human health". *Annual Review of Microbiology*, 73(1), 1-13.