

**CHIQUINDI SUYAK MAHSULOTLARIDAN CHORVA MOLLARI UCHUN
BIOLOGIK FAOL QO`SHIMCHALAR TAYYORLASH**

M.F.Umarqulova

Navoiy davlat pedagogika instituti Kimyo ta'lim yo`nalishi talabasi

Ilmiy rahbar: D.A.Karimova

So'ngi yillarda dunyo aholisining go'sht va go'sht mahsulotlariga bo'lgan ehtiyoji kundan kunga oshib bormoqda. Bu esa o'z navbatida ulardan hosil bo'ladigan biologik chiqindilar ya'ni chiqindi suyak mahsulotlarining ko'payishiga olib keladi. Bu turdagi biologik chiqindilardan chiqayotgan zararli bakteriyalar hamda badbo'y hidlar aholi salomatligiga va ekalogiyaga juda ham katta salbiy ta'sir ko'rsatmoqda. Biologik chiqindilarni to'g'ri bartaraf qilish hozirgi kunda eng dolzarb muammolardan biri hisoblanadi.

Xitoy qishloq xo'jaligi mahsulotlarini yetakchi ishlab chiqaruvchisi sifatida chiqindi suyakdan kalsiyli o'g'it olishni joriy qilganligi, suyaklarni qayta ishlash ustida tajribalar o'tkazishga qiziqiqsh uyg'otdi. Ko'p yillik tadqiqot va ishlanmalar natijasida biz nafaqat samarali, balki ekologik jihatdan ham xavfsiz biofaol modda yaratish ustida ishladik. Ishonchimiz komilki, suyakdan olingan biologik kaltsiyli moddamiz fermerlarga chorvachilikni rivojlantirishda, chorva mollari go'shtining sifatini yaxshilashga yordam beradi.

Bizning suyakdan olgan biologik faol mahsulotimiz bir qator o'ziga xos xususiyatlarga ega:

➤ tabiiy va organik - 100 foiz tabiiy va organik materiallardan tayyorlangan bo'lib, uni o'simliklar va atrof-muhit uchun xavfsiz qiladi;

➤ kaltsiyning yuqori miqdori- bizning biofaol mahsulotimiz chorva mollari yemlariga qo'shiladi, bunda ularning o'sishi va rivojlanishi yaxshilanadi.

Suyakdan olingan biologik faol mahsulot fermerlar va atrof-muhit uchun bir qator afzalliklarni beradi:

➤ chorvachilikning rivojlanishi, chorva mollarining yemlaria qo'shilganda, qoramol va qo'ylarning rivojlanishi, semirishini tezlashtiradi;

➤ ekologik toza, tabiiy va organik materiallardan tayyorlanganligi uchun chorva mollari va atrof-muhit uchun xavfsiz hisoblanadi;

➤ kamaytirilgan yemning qo'llanilishi, xarajatlarni kamaytiradi va ortiqcha xavfini kamaytiradi;

➤ chorva mollarning salomatligini yaxshilash, mahsulot foydali mikroorganizmlarni rag'batlantirish orqali qoramollar sog'lig'ini yaxshilashga yordam beradi.

Insoniyat har kuni minglab tonna organik chiqindilarni ishlab chiqaradi, ular ko'p holatlarda katta-katta chiqindi poligoniga aylanadi, shuning uchun bu chiqindilardan ozuqa tayyorlash uchun xom-ashyo sifatida foydalanish ko'proq e'tiborga loyiq bo'lgan soha hisoblanadi. Shu bilan birga, oziq-ovqat chiqindilaridan hayvonlarning ozuqasi sifatida foydalanish, ularning oziqlanish imkoniyatlarini yanada oshishiga turtki bo'ladi. Ushbu sohadagi ba'zi tadqiqotlar oziq-ovqat chiqindilaridan hayvonlarning ozuqasida foydalanishning maqsadga muvofiqligini ko'rsatdi.

Suyak chiqindilarini qayta ishlash jarayonida kollagen hosil bo'ladi. Go'sht mahsulotlari chiqindilari atamasi deganda go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish uchun yaroqsiz bo'lgan xom ashyo yoki go'sht mahsulotlarini ishlab chiqarish jarayonida hosil bo'lgan foydalanilmagan qoldiq suyaklar shaklidagi mahsulotlari tushuniladi.

Xulosa qilib aytganda, suyakdan olinadigan biofaol qo'shimchalar qo'shish orqali chorva mollari yemlariga qo'shilganda, qoramollarda oqsil yetishmovchiligining oldi olinadi. Shu bilan birga, tez sur'atlar bilan ko'payib borayotgan aholining oziq-ovqat ehtiyojiga bo'lgan ta'lablari qondiriladi. Atrof-muhitga tashlanadigan chiqindilar miqdori kamayadi va etrof-muhitga yetkaziladigan zarar kamayadi.

Ushbu olib borgan tadqiqotimizda biz oziq-ovqat chiqindilaridan biologik yem-hashak olish tamoyillarini ishlab chiqdik. Chiqindilarni qayta ishlash yo'li orqali biz fermer xo'jaliklari, tadbirkorlik sohalaridagi oziq-ovqat zanjirini uzilib qolmasligini ta'minlash imkoniyatiga ega bo'lamiz. Go'sht chiqindilaridan olinadigan qo'shimcha mahsulotlar ozuqaviy va sanitariya-gigiyena nuqtai nazaridan hayvonlar ozuqasida foydalanish uchun mos ekanligi hamda olingan turli xil ovqat prototiplari hayvonlar uchun ozuqa bozorining barcha talablariga javob berishi aniqlandi

Foydalanilgan adabiyotlar

1. EC, Joint Research Centre, Institute for Environment and Sustainability (2012). Characterisation factors of the ILCD Recommended Life Cycle Impact Assessment methods. Database and Supporting Information, first ed. EUR 25167. Luxembourg. Publications Office of the European Union.

2. Eskin, N. A. M., & Robinson, D. S. (2000). Food shelf life stability. Chemical, biochemical and microbiological changes. CRC Press LLC.