

## ОЗИҚ ОВҚАТ ДАВЛАТ ДАСТУРИ АМАЛДА ШИФОБАХШ ҚУЁН ГЎШТИ – ХАЛҚ ДАСТУРХОНИГА!

**Маматов Зафар Мамаджанович**

Фарғона давлат университети бош мутахассиси

<https://doi.org/10.5281/zenodo.7231356>

**Аннотация.** *Куён гўшти етиштириши – чорвачиликнинг муҳим соҳаси. Куён гўшти жуда фойдали пархез таом, чунки, унинг таркибида ёғ, тўқималар, холестерин, натрий тузлари каби инсон учун бефойда, ҳатто зарарли бўлиши мумкин бўлган моддалар жуда кам. Унинг сифати пишириши жараёнида ўзгармайди. Таркибида ноёб 19 хил оқсил тузувчи аминокислоталар ва бошқа саломатлик учун муҳим моддалар мавжудлиги учун жаҳонда чорвачиликнинг қуён гўшти каби юқори сифатли маҳсулотга талаб кучайиб бормоқда.*

**Калит сўзлар:** *Куёнчилик, қуён гўшти, кимёвий таркиб, хавфсизлик, фойдалилик.*

## ДЕЙСТВУЕТ ГОСУДАРСТВЕННАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ ПРОГРАММА МЯСО МЕДИЦИНСКОГО КРОЛИКА - НА СТОЛ НАРОДА!

**Аннотация.** *Кролиководство является важной отраслью животноводства. Мясо кролика очень полезный диетический продукт, так как в нем низкий уровень бесполезных или даже вредных для человека веществ, таких как жиры, ткани, холестерин, соли натрия. Качество крольчатины не изменяется в процессе приготовления пищи. Благодаря наличию в его составе уникальных 19 белкообразующих аминокислот и других полезных компонентов в мире возрастает спрос на такой качественный продукт, как крольчатина.*

**Ключевые слова:** *кролиководство, крольчатина, химический состав, безопасность, полезность.*

## THE STATE FOOD PROGRAM IS OPEN

### THE MEAT OF MEDICAL RABBIT - ON THE TABLE OF THE PEOPLE!

**Abstract.** *Rabbit breeding is an important branch of animal husbandry. Rabbit meat is a very useful dietary product, as it has a low level of substances that are useless or even harmful to humans, such as fats, tissues, cholesterol, sodium salts. The quality of rabbit meat does not change during cooking. Due to the presence in its composition of unique 19 protein-forming amino acids and other useful components, the demand for such a high-quality product as rabbit meat is increasing in the world.*

**Keywords:** *rabbit breeding, rabbit meat, chemical composition, safety, usefulness.*

## КИРИШ

Куёнчилик чорвачиликнинг нисбатан озроқ меҳнат талаб этиладиган ва камрок маблағ сарф қилиниб, қисқа вақт ичида кўп миқдорда пархез гўшт, сифатли мўйнали тери, майин тивит каби маҳсулотлар етиштириши мумкин бўлган муҳим соҳаларидан биридир. Битта зотдор қуён 1 йилда тез кўпайиб, ўзидан 7 маротабагача насл қолдира олади.

Соғлом овқатланишнинг замонавий тенденцияси ва Жаҳон соғлиқни сақлаш ташкилотининг пархез гўштни истеъмол қилиш меъёри ҳақидаги тавсиясига кўра, унинг улушига инсон гўшт рационининг 5 фоиздан кўпроғи (аҳоли бошига – 4,5 килограмм) таъминланиши лозим.

## ТАДҚИҚОТ МАТЕРИАЛЛАРИ ВА МЕТОДОЛОГИЯСИ

Ўзбекистон Республикаси Президентининг “2022-2026 йилларга мўлжалланган янги Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси тўғрисида”ги фармонида биноан Чорвачилик маҳсулотлари ишлаб чиқариш ҳажмларини 1,5-2 баробарга ошириш. Жумладан, насли куёнларнинг мамлакатимиз иқлими, озуқасига мослашиши учун муносиб шароит яратилишига эришиш режалаштирилган.

Мазкур эҳтиёжлардан келиб чиқиб, Ўзбекистонда чорвачиликнинг бу соҳасини ҳам саноат даражасига кўтариш бораси маълум таъдбирлар амалга оширилмоқда. Республикада “Ўзбекистон куёнчилиги хўжаликлари” ассоциацияси фаолият кўрсатмоқда. Бирок, бу даромадли соҳа билан шуғулланувчилар ҳали ҳозирча етарли эмас.

Президентимизнинг 2020 йил 29 январдаги “Чорвачилик тармоғини давлат томонидан қўллаб-қувватлашнинг қўшимча чора-тадбирлари тўғрисида”ги қароридан ҳам чорвачиликнинг бошқа тармоқлари қаторида куёнчилиги бўйича махсус комплексларни куриш, чорва маҳсулотларини етиштириш ва қайта ишлаш бўйича лойиҳаларини амалга ошириш бўйича вазифалар белгиланди.

Юқоридаги фармон ва қарорларни ижросини таъминлаш борасида Фарғона вилоятида бир қатор фермер хўжаликлари ташкил этилиб куёнчилиги ривожлантиришга ўз ҳиссаларини қўшиб келишмоқда. Жумладан, Қўштепа туманидаги “Водий насли куёнлари” агро фирмаси 2016 йили ташкил топган, 2 гектар ер майдонида куёнларни боқиш ва 8 нафар ишчи-ходимлар яшаш шароитлари учун бино-иншоотлар курилган. 13 гектар экин учун ер майдони ҳам мавжуд. 6 йил фаолияти мобайнида 67 дона куёндан 10 000 донагача етиштирган. Халқ истеъмоли учун йилига ўртача 50 тонна куён гўштини етиштириб беради. Куёнлар ўртача 3 ойлик бўлганида сўйилади ва ўртача 1,5-1,8 кг. гўшт чиқади. Ҳозирги кунларда Қўштепа тумани, қисман Марғилон ва Фарғона шаҳарларидаги боғчаларни арзон шифобахш куён гўшти билан таъминлаб келмоқда.

Куёнчилиги соҳасида бир қатор тармоқлари мавжуд, жумладан 48 дона куён боқиш учун 1 гектар ер зарур эканлигини ҳисобга олган ҳолда, куён гўштининг таннархининг арзонроқ бўлиши учун куён емини ўзи етиштириб чиқариши учун ушбу тадбиркорга тахминан 200 гектар экин ер майдони зарур эканлиги аниқланди. Шу борада яна бир тармоқ, шу ерларда етиштирилган ем (беда, буғдой, арпа, макка, кунгабоқар)лардан куёнлар учун гранулалар ишлаб чиқаришни йўлга солиш керак булади. Бундан ташқари, соҳани жаҳон тажриба илғор ютуқларидан оқилона фойдаланиш, илм-фан тавсиялари асосида замонавий технологияларни татбиқ этиш орқали пойабзал, қишқи кийимлар ишлаб чиқарувчилар учун куён терисини қайта ишлаб етказиб бериш ҳам мумкин. Куён гўштини етиштириш ва унинг кимёвий таркибини тадқиқ қилишдан асосий мақсад гўштининг мазалиги, фойдасини қолган гўштларга нисбатан афзаллигини, шифобахш эканлиги кенг оммага етказиш қолаверса ҳар кунги дастурхонигача етказиб беришдир. Қолаверса, бу борада яна бир тармоқни йўлга солиш керак. Халқимиз куён гўштига қизиқиши пайдо бўлиши учун куён гўшtidан тайёрланган таомлардан тановул қилиб кўриши керак. Бунинг учун эса шаҳар ва туманларимизда фақат куён гўштига ихтисослаштирилган бир қатор тармоқли ошхоналарни ташкил қилиш лозим.

## ТАДҚИҚОТ НАТИЖАЛАРИ

Пархез маҳсулоти ҳисобланган қуён гўшти оқсил, темир, фосфор, кобальт, РР, С, В6, В12 витаминларига бой, у нозик толали ва осон хазм бўлиши билан бошқа гўшлардан фарқ қилади.

**100 грамм қуён гўшти маҳсулотининг калорияси, кимёвий таркиби ва озуқавий қиймати.**

**Қуён гўштининг калорияси** - 183 ккал

**Қуён гўштининг озуқавий қиймати:**

Холестерин - 40 мг, тўйинган ёғли кислоталар - 4,9 гр, кул - 1,2 гр, сув - 66,7 г, ёғ - 11 гр, оқсил - 21,2 гр.

**Қуён гўштидаги витаминлар:**

Холин - 115,6 мг, витамин Е (ТЭ) - 0,5 мг, витамин С - 0,8 мг, витамин В12 (кобаламин) - 4,3 мкг, витамин В9 (фолиевая кислота) - 7,7 мкг, витамин В2 (рибофлавин) - 0,18 мг, витамин В1 (тиамин) - 0,12 мг, витамин РР - 6,2 мг.

**Қуён гўштидаги макроэлементлар:**

Олтингугурт - 225 мг, хлор - 79,5 мг, фосфор - 190 мг, калий - 335 мг, натрий - 57 мг, магний - 25 мг, кальций - 20 мг.

**Қуён гўштидаги микроэлементлар:**

Кобальт - 16,2 мкг, фтор - 73 мкг, хром - 8,5 мкг, медь - 130 мкг, йод - 5 мкг

Ушбу маълумотлардан инсон учун оптимал бўлган қуён гўшти таркибидаги оқсил миқдори юқори даражада ва ёғ миқдори эса жуда паст даражада эканлиги кўриниб турибди. Юрак фаолияти учун муҳим бўлган калий юқори миқдорда ва магний мавжудлиги ҳамда эндокрин система учун зарур бўлган йод тутиши ушбу маҳсулот сифатини янада оширади. Пархез кўрсаткичлари бўйича қуён гўшти товуқ гўштига жуда яқин, лекин оқсил миқдори бўйича устунлик қилади. Қуёнларнинг наслига нисбатан гўштининг кимёвий таркибидаги фарқ сезиларли даражада эмас, балким қуёнларнинг ёши ва емига боғлиқ бўлади.

Қуён гўшти оқ, оз миқдорда пушти рангда, деярли таъми йўқ, юмшоқ, ёғсиз, нозик толали мушакли, ингичка суякли, холестерин ва пурин асосларининг паст миқдори, юқори даражада сувни боғлаш қобилиятига эга.

## **МУҒОКАМА**

Гўштининг асосий қисми – юқори озуқавий қийматга эга бўлган мушак тўқималаридан иборат. Шунинг учун тана гўштида мушак тўқималари қанчалик кўп бўлса, унинг озуқавий қиймати шунчалик юқори бўлади. Ўртача қуён гўшти 84-85% мушак тўқимасидан иборат бўлади. Пархезшунослар қуён гўштини гастрит ва ошқозон яраси, колит ва энтероколит, гипертония ва атеросклероз, буйрак касаллиги ва диабет касаллиги билан оғриган одамлар учун ишлатишни маслаҳат берадилар.

Ҳайвон гўштини истеъмол қилиш таъқиқланган айрим аллергия касали бор одамлар учун қуён гўшти билан пархез қилиш ягона вариант ҳисобланади.

## **ХУЛОСА**

Хулоса қилиб айтганда, қуён гўшти тан олинган пархез маҳсулотидир. Маҳаллий қуёнларнинг кимёвий таркибини чуқур ўрганиш долзарб масала.

## **REFERENCES**

1. 2022 — 2026 йилларга мўлжалланган янги Ўзбекистоннинг тараққиёт стратегияси  
2022 йил 28 январь, пф-60-сон
2. <https://lex.uz/docs/5317849>
3. Беленикина А. Ю. Международный научный журнал «инновационная наука» №5 /  
2021,ssn 2410-6070\_1
4. <https://uz.sputniknews.ru/20220609/fermery-uzbekistana-nachnut-sledit-za-polyami-so-smartfonov--foto-25174259.html>