
TUYALARNING SUT MAXSULDORLIGI.**Kaliev Bayram Alpisbay o'g'li****Tleumuratov A.K.***Samarqand davlat veterinariya meditsinasi,
chorvachilik va biotexnologiyalar universiteti Nukus filiali*

Annotatsiya: *Ushbu maqolada tuya sutining kimyoviy tarkibi, mahsuldorligi, ahamiyati, foydali tomonlari, yurak faoliyatini yaxshilashdagi ahamiyati va qon bosimi baland insonlarga foydali tomonlari haqida ma'lumotlar berilgan.*

Kalit so'zlar: *tuya suti, ozuqa moddalari, mahsuldorlik ko'rsatkichi, oqsil, vitamin, yog'.*

Tuya suti butun dunyoda turli madaniyatlarda asrlar davomida iste'mol qilingan to'yimli va noyob sut mahsulotidir. Tuya sutining tarkibi uni sigir suti va boshqa sut mahsulotlaridan ajratib turadi, bu esa ozuqa moddalarining qimmatli manbai va sog'liq uchun foydalidir. Sigir suti bilan solishtirganda tuya suti tarkibidagi asosiy farqlardan biri past yog'lilikdir. Tuya suti ozroq yog'ni o'z ichiga oladi, bu yog'ni iste'mol qilishni kamaytirmoqchi bo'lganlar uchun sog'lom muqobildir. Yog ' miqdori past bo'lishiga qaramay, tuya suti boshqa muhim oziq moddalar, jumladan, oqsillar, vitaminlar va minerallarga boy. Tuya suti sigir suti bilan taqqoslanadigan yuqori protein miqdori bilan mashhur. Proteinlar tana to'qimalarining o'sishi, tiklanishi va saqlanishi uchun zarur bo'lib, tuya sutini barcha yoshdagi odamlar uchun qimmatli oqsil manbai qiladi. Bundan tashqari, tuya sutida mikroblarga qarshi va immunitetni mustahkamlovchi xususiyatlarga ega laktoferrin nomli noyob oqsil mavjud. Vitaminlar va minerallar nuqtai nazaridan tuya suti A, B, C va D vitaminlari, shuningdek, kaltsiy, kaliy va magniy kabi minerallarning boy manbai hisoblanadi. Ushbu oziq moddalar umumiy salomatlik va farovonlikni saqlashda, suyak sog'lig'ini, immunitet funksiyasini va energiya almashinuvini qo'llab-quvvatlashda hal qiluvchi rol o'ynaydi. Tuya sutining yana bir o'ziga xos komponenti uning immunoglobulinlarining yuqori konsentratsiyasi bo'lib, ular immunitet tizimini mustahkamlashga va infeksiyalardan himoya qilishga yordam beradi. Bu tuya sutini, ayniqsa, immuniteti zaif odamlar yoki ularning immunitetini kuchaytirishni istaganlar uchun foydali qiladi. Oziqlanish tarkibiga qo'shimcha ravishda, tuya suti ham hipoalerjenik xususiyatlari bilan mashhur. Laktoza intoleransi bo'lgan yoki sut mahsulotlariga allergiyasi bo'lgan ko'plab odamlar tuya sutiga salbiy ta'sir ko'rsatmasdan toqat qila olishlarini aniqlaydilar, bu esa uni parhez cheklovlari bo'lganlar uchun mos alternativa qiladi. Tuyalarning sut mahsuldorligi turli omillarga, jumladan, jinsi, yoshi, ovqatlanishi va atrof-muhit sharoitlariga qarab o'zgaradi. O'rtacha bir tuya kuniga 2,5 kilogrammdan 6 kilogrammgacha sut berishi mumkin, ba'zi tuyalar esa bir kunda 15 kilogrammgacha sut

beradi. Bu ta'sirchan laktatsiya qobiliyati tuyalarning sut beruvchi hayvonlar sifatida chidamliligi va samaradorligidan dalolat beradi. Tuyalar odatda kuniga ikki marta sog'ib olinadi, sog'ish jarayoni tuya parvarishining muhim qismidir. Sut ozuqa moddalariga, jumladan, oqsillarga, vitaminlarga va minerallarga boy bo'lib, sut mahsulotlari uchun tuyalarga tayanadigan jamoalar uchun qimmatli oziq-ovqat manbai hisoblanadi. O'zining ozuqaviy qiymatidan tashqari, tuya suti shifobaxsh xususiyatlari bilan ham mashhur va turli xil sog'liq uchun foydalari borligiga ishoniladi. So'nggi yillarda tuya sutiga bo'lgan qiziqish va uning tovar mahsuloti sifatida foydalanish imkoniyatlari ortib bormoqda. Dunyo miqyosida tuya sutiga talab ortib bordi, bu esa tuya yetishtiruvchi fermerlarga ushbu hayvonlarning sut mahsuldorligidan foydalanish imkoniyatini yaratdi. Tuya parvarishi bo'yicha tadqiqotlar va ishlanmalar sut ishlab chiqarish va sifatini yaxshilashga, shuningdek, tuya suti mahsulotlarining yangi bozorlarini o'rganishga qaratilgan. Tuya suti vitaminlar va minerallarning boy manbai bo'lib, umumiy salomatlik va farovonlikka hissa qo'shadigan turli xil muhim oziq moddalarni taqdim etadi. Tuya sutida sigir sutiga qaraganda ko'proq S vitamini mavjud. S vitamini immunitet funksiyasini, kollagen ishlab chiqarishni va antioksidant faollikni qo'llab-quvvatlaydigan muhim oziq moddalardir. Tuya suti B vitaminlari, jumladan B1 (tiamin), B2 (riboflavin), B3 (niatsin), B6 (piridoksin) va B12 (kobalamin) ning yaxshi manbaidir. Ushbu vitaminlar energiya almashinuvi, asab funksiyasi va qizil qon hujayralari ishlab chiqarishda hal qiluvchi rol o'ynaydi. Tuya suti kaltsiyga boy bo'lib, suyak salomatligi, mushaklarning ishlashi va asab uzatilishi uchun zarur bo'lgan mineraldir. Kaltsiyni etarli darajada iste'mol qilish suyaklarni mustahkam va sog'lom saqlash uchun muhimdir. Tuya sutida qonda kislorod olib yuruvchi gemoglobin ishlab chiqarish uchun zarur bo'lgan temir mavjud. Temir anemiyaning oldini olish va umumiy energiya darajasini qo'llab-quvvatlash uchun muhimdir. Tuya suti kaliyning yaxshi manbai bo'lib, suyuqlik muvozanatini, mushaklarning qisqarishini va asab signallarini tartibga solishga yordam beradigan elektrolitdir. Kaliy yurak faoliyatini va qon bosimini to'g'ri saqlash uchun zarurdir. Tuya sutida organizmdagi 300 dan ortiq fermentativ reaksiyalarda rol o'ynaydigan magniy mavjud. Magniy mushaklarning ishlashi, asab uzatilishi va suyak salomatligi uchun muhimdir. Tuya sutidagi ushbu vitaminlar va minerallar uning ozuqaviy qiymati va sog'liq uchun foydasiga hissa qo'shadi va uni muvozanatli ovqatlanish uchun qimmatli qo'shimcha qiladi.

Xulosa:

Umuman olganda, tuya sutining tarkibi uni bir qator sog'liq uchun foydali bo'lgan qimmatli va to'yimli sut mahsulotiga aylantiradi. Yangi iste'mol qilingan yoki turli xil sut mahsulotlarida ishlatilgan bo'lishidan qat'i nazar, tuya suti umumiy salomatlik va farovonlikni qo'llab-quvvatlaydigan ozuqa moddalarining noyob birikmasini taqdim etadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Mengliboyeva, A., & Turotova, S. (2022). QORAMOLLARNING SUT MAHSULDORLIGI VA HISOBGA OLIISH USULLARI. Академические исследования в современной науке, 1(15), 124-127.

2. Soyibjonov, A. T., Ahmatova, R., Ergasheva, Z., Xudoyberganova, G., & Mashrapova, R. (2023). QISHLOQ XO‘JALIGI HAYVONLARI MAXSULDORLIGIGA ZOOIGIENIK TALABLAR TA‘SIRI. Евразийский журнал академических исследований, 3(4 Part 2), 16-20.

3. Sattorov, F. R., & Abdullayev, J. O. (2022). TAJRIBA GURUHIDAGI SIGIRLARNING O‘SISH VA RIVOJLANISH KO‘RSATKICHLARI. AGROBIOTEKNOLOGIYA VA VETERINARIYA TIBBIYOTI ILMIY JURNALI, 877-878.

4. U.N.Nosirov. "Qoramolchilik" Oliy o'quv yurtlari uchun darslik, T.: «O'zbekiston milliy ensiklopediyasi» Davlat ilmiy nashriyoti, 2001, 384b.

5. Н.И. Владимиров, Л.Н. Черемнякова, В.Г. Лунисын, А.П. Косарев, А.С. Попеляев, «Кормление сельскохозяйственных животных» Учебное пособие, Барнаул Издательство АГАУ, 2008

6. R. Hamroqulov "Qishloq xo'jalik hayvonlarini oзуqlantirish" Darslik 2011 y. Toshkent.

7. A.P.Kalashnikov "Chorvachilikda oziq normalari va ratsionlari" O'quv qo'llanma Toshkent "Mehnat" 1985 y