

BALIQCHILIKNING INSON HAYOTIDAGI AHAMIYATI

Qahramanova Navro'za G'olibjon qizi

Qarshi davlat universiteti 1-kurs magistranti

gahramonovanavruza99@gmail.com

Annotatsiya: *Baliq go'shti inson hayotida muhim ahamiyatga ega bo'lган oziq-ovqat mahsulotlaridan biri hisoblanadi. Inson hayotida organizmni to'liq qiymatli oziq moddalar bilan ta'minlashda oqsil, uglevod, yog', vitaminlar, minerallardan fosfor, temir, kalsiy, mikroelementlar muhim hisoblanadi. Bu moddalar baliq mahsulotlarida yetarlicha mavjud. Baliq go'shti yuqori biologik qiymatga ega bo'lib, parhez xususiyati afzalliklariga ega bo'lganligi uchun oziqa hisoblanadi. Shuningdek, baliq moyi va baliq uni boshqa sohalar uchun muhim ahamiyatga ega bo'lgan dori-darmonlar ishlab chiqarilmoqda.*

Kalit so'zlar: baliq, baliq go'shti, oziq-ovqat, baliq moyi, baliq uni, vitamin, mikroelementlar, oqsil, oziq moddalar

Baliqchilik mamlakat aholisini parhez go'sht mahsuloti bilan ta'minlashda muhim o'rinn tutadi. Chunki baliq go'shti tarkibi inson organizmi uchun zarur bo'lgan biologik faol moddalar, mineral moddalar va boshqa turdag'i yengil hazm bo'luvchi to'yimli moddalarga boy.

Inson hayotida organizmni to'liq qiymatli oziq moddalar bilan ta'minlashda oqsil, uglevod, yog', vitaminlar, minerallardan fosfor, temir, kalsiy, mikroelementlar muhim hisoblanadi. Bu moddalar baliq mahsulotlarida yetarlicha mavjud.

Baliq go'shti yuqori biologik qiymatga ega bo'lib, parhez xususiyati afzalliklariga ega bo'lganligi uchun oziqa hisoblanadi. Shu bois dunyoning rivojlangan mamlakatlarida — Yaponiya, G'arbiy Evropa mamlakatlarida, Shimoliy Amerika, Avstraliya aholisining bir kishi hisobiga bir yilda iste'mol qiladigan baliq go'shti o'rtacha 25—45 kg to'g'ri keladi. Baliq oziq-ovqat mahsulotida juda muhim bo'lganligi uchun sog'liqni saqlash tibbiyoti eng kamida bir kishi bir yilda o'rtacha 12 kg baliq go'shtini iste'mol qilishni tavsiya qiladi. O'rtacha jahon miqyosida baliq go'shti mahsulotlarini iste'mol qilish bir yilda bir kishi hisobiga 16,6 kg ni tashkil etmoqda.

Hozirgi kunda mamlakatimizda jami aholi 30 mln dan ortiq bo'lsa, bir kishi bir yilda o'rtacha 0,5 kg dan baliq go'shtini iste'mol qilmoqda. Orol dengizida suvning kamayishi va ba'zi joylarida qurib qolishi natijasida xalqimizni baliq go'shti bilan ta'minlash keskin pasayib ketdi. Respublikamiz aholisining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirishda faqatgina uning miqdor ko'rsatkichigina emas, balki salomatligini ta'minlovchi



ko'rsatkichga ham alohida e'tibor berilmoqda. Insonlarning hayvonot dunyosi hisobiga qabul qiladigan oqsillarning 18—20 foizi suvda yashovchi organizmlarga, asosan, baliqlarga to'g'ri keladi. Baliq go'shti tarkibida to'yimli moddalar mavjud bo'lgan holda ularning odam organizmida hazm bo'lish darajasi yuqoridir.

Baliq go'shti va ayniqsa, yog'i «D» vitaminiga o'ta boy bo'lib, uni yetarli darajada iste'mol qilish moddalar almashinuvini me'yorida saqlab turadi. Ayniqsa, yosh bolalarda kech kuz va qish oylarida quyosh kam bo'lganda kasalliklarning oldini olishda muhim ahamiyatga ega.

Insoniyatga rizq qilib bergen ne'matlardan biri shubhasiz baliqdir. Baliq go'shti inson hayotida muhim ahamiyatga ega bo'lgan oziq-ovqat mahsulotlaridan biri hisoblanadi. Baliq va baliq mahsulotlari kimyoviy tarkibi sifat jihatidan qishloq xo'jaligi hayvonlari go'shtidan qolishmaydi. Ammo hazm bo'lish jihatidan ancha yuqori turadi. Respublikamiz aholisining oziq mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirishda uning miqdor ko'rsatkichi emas, balki inson

salomatligini yaxshilashda, tarkibida vitaminlarning mavjudligi sifat ko'rsatkichi yuqori ekanligi muhim ahamiyatga egadir. Yangi baliq go'shtida 15—22 foiz oqsil, 0,2 dan 30,8 foizgacha yog', oz miqdorda uglevodlar mavjud.

Baliq sanoati — baliq, umurtqasiz dengiz hayvonlarini ovlaydigan

va qayta ishlaydigan sanoat tarmog'idir. Ular oziq-ovqat sanoatining bir tarmog'i sifatida baliq sanoati texnik jihatidan qayta ta'mirlanib, rivojlantirildi. Aholining arzon va sifatli baliq va baliq mahsulotlariga bo'lgan talabini qondirish xususiy mulkchilikka asoslangan baliqchilik xo'jaliklari, kichik biznes va xususiy tadbirkorlikning rivojlanishiga bevosita bog'liq. Bu, o'z navbatida, sun'iy hovuzlar samaradorligini oshirish, tabiiy suv havzalarida baliq zaxiralarini ko'paytirish, mustahkam oziqa bazasini yaratish, ularga xizmat ko'rsatishni sifat jihatidan yaxshilash, mahsulotni qayta ishlashni tashkil etish hisobiga mahsulot olish va daromad miqdorini oshirishni taqozo qiladi. Baliq sanoatida baliq moyi va baliq uni hamda boshqa sohalar uchun muhim ahamiyatga ega bo'lgan dori-darmonlar ishlab chiqarilmoqda.

Baliq moyi — bu treska, olabug'a, qalqonbaliq, tunes baliqlari jigaridan olinadigan moy. U sarg'ish va tiniq suyuqlik bo'lib, baliq hidi va mazasi bor. Baliq moyida odam, hayvon va parrandalar uchun zarur biologik faol moddalar, masalan, xolesterin, A va D vitaminlari yod bor. Raxit, osteomalatsiya, sil, shabko'rlikning oldini olish va davolashda, suyak singanda bitishini tezlashtirish uchun ishlatiladi.

Baliq uni — baliqdan yoki baliqnini konservalash chiqitlaridan tayyorlanadigan un. Baliq uni oqsil, kalsiy va fosforga boy bo'lib, qishloq xo'jaligi hayvonlariga beriladi. Óarkibida 50—55 % oqsil, 10—20 % yog', 30 % gacha kalsiy fosfat, 5 % gacha osh tuzi bor. Baliq

unini hayvon organizmi juda yengil hazm qiladi. Shuning uchun, birinchi navbatda, yosh hayvonlarga, ayniqsa, jo'jalarga ularning kunlik yemining 10 % miqdorida beriladi.

Respublika aholisining oziq-ovqat mahsulotlariga bo'lgan ehtiyojlarini barqaror ta'minlash, ichki iste'mol bozorini mamlakatimizda ishlab chiqarilgan oziq-ovqat mahsulotlari bilan

to'ldirish, asosan, qishloq joylarda zamonaviy yuqori unumli texnika va texnologiya bilan jihozlangan qayta ishlovchi ixcham korxonalarni jadal barpo etish, shu asosda yangi ish joylarini shakllantirish, ko'proq odamlarni ish bilan ta'minlash, ularning d aromadlari va farovonlik darajasini oshirish maqsadida O'zbekiston Respublikasi Prezidentining 26-yanvar 2009-yildagi PQ-1047-sonli «Oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarishni kengaytirish va ichki bozorni to'ldirish yuzasidan qo'shimcha chora-tadbirlar to'g'risida»gi Qarori qabul qilindi. Qarorda oziq-ovqat mahsulotlarini ishlab chiqarish, saqlash va ulgurji sotish bo'yicha hududiy ixtisoslashtirilgan korxonalarni tashkil etish va qayta ishslash korxonalari, agrofirmalar, fermer xo'jaliklari, oziq-ovqat (dehqon) bozorlari, tijorat banklari, transport tashkilotlari hamda bozor infratuzilmasining boshqa korxonalari mazkur korxonalarning muassisllari bo'lishlari mumkinligi ko'rsatib o'tilgan.

Xulosa tariqasida aytadigan bo'lsak, baliq go'shti yuqori biologik qiymatga ega bo'lib, parhez xususiyati afzalliklariga ega bo'lganligi uchun oziqa hisoblanadi. Shu bois dunyoning rivojlangan mamlakatlarida — Yaponiya, G'arbiy Evropa mamlakatlarida, Shimoliy Amerika, Avstraliya aholisining bir kishi hisobiga bir yilda iste'mol qiladigan baliq go'shti o'rtacha 25—45 kg to'g'ri keladi. Baliq oziq-ovqat mahsulotida juda muhim bo'lganligi uchun sog'liqni saqlash tibbiyoti eng kamida bir kishi bir yilda o'rtacha 12 kg baliq go'shtini iste'mol qilishni tavsiya qiladi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR:

1. Abdullaev M. va boshqalar Umurtqali hayvonlar zoologiyasidan dala praktikasi». T. 1987 y.
2. Bogdanov O.P. O'zbekiston hayvonlari // Toshkent, «O'qituvchi», 1983 yil.
3. Laxanov. J.L. O'zbekistonning umurtqali hayvonlari aniqlagichi. T. «O'qituvchi», 1988 y.
4. Moiseev V.A., Kashkarov D.Yu. O'zbekistonning hayvonot dunyosi. Toshkent, «O'qituvchi», 1980 yil.
5. Muhammadiev A. Hovuz va sun'iy ko'llarda baliq o'stirish. Toshkent, 1962. 33 b.
6. Omonov A., Mirzaev U. O'zbekiston baliqlari. Toshkent, «Fan» 1992. 27 b.