

**UDK:638.1**

## **ASALARILARDA MODDA ALMASHINUVI BUZILISHIDA MAHALLIY PROBIOTIKNI QO‘LLASH**

(Adabiyot ma’lumotlari asosida)

**Axmedov S.Sh.**

Samarqand Davlat Veterinariya Meditsinasi,  
Chorvachilik va Biotexnologiyalar Universiteti magistranti

**Ilmiy rahbar: Nasimov Sh.N.**

### **ANNOTATSIYA**

*Ushbu maqolada asalarilarning hayotida kuzatilib turadigan modda almashinuvini buzilishi mahalliy probiotikdan foydalanish hamda asalarilarga doir qiziqarli faktlar keltirilgan.*

**Kalit so‘zlar:** Antibiotiklar, prabiotiklar, texnologiya, eksport, bakteriya, xost, kapsula, paketcha, entomofil.

### **АННОТАЦИЯ**

*В данной статье представлены интересные факты о применении местных пробиотиков и нарушениях обмена веществ, наблюдаемых в жизни пчел.*

**Ключевые слова:** Антибиотики, пробиотики, технология, экспорт, бактерии, хозяин, капсула, упаковка, энтомофил.

### **ABSTRACT**

*This article presents interesting facts about the use of local probiotics and metabolic disorders observed in the life of bees.*

**Keywords:** Antibiotics, probiotics, technology, export, bacteria, host, capsule, packaging, entomophile.

### **KIRISH**

Hozirgi vaqtda respublikamizda barcha sohalar kabi asalarichilikda ham qator qarorlar ishlab chiqilgan va bu sohani rivojlantirishga ham alohida e’tibor berib kelinmoqda. Shu jumladan O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Respublikamizda asalarichilik tarmog‘ini yanada rivojlantirish to‘g‘risida”gi PQ - 3327 - son, 2017-yil 16-oktyabrdagi 0128-sonli qarori qabul qilindi. Ushbu qarorga muvofiq “O‘zbekiston asalarichilari” uyushmasi tashkil etildi. Asalarichilik tarmog‘ini boshqarish tizimini tubdan takomillashtirish, asalarichilik sohasidagi ilg‘or tajribalarni respublikalarimizning barcha hududlarida tadbiq etish Prezident

qarorlarida ustuvor vazifa qilib belgilangan. Asalarichilik tarmogʻini boshqarish tizimini tubdan takomillashtirish, tarmoqda naslchilik ishlarini ilmiy asosda tashkil etish, asalarichilik xoʻjaliklari faoliyati samaradorligini oshirish, asal mahsulotlari ishlab chiqarish hajmi va turlarini yanada koʻpaytirish, asalni qayta ishlash boʻyicha zamonaviy texnologiyalarni joriy etish, sohaning eksport salohiyatini oshirish, shuningdek, asalarichilik sohasidagi ilgʻor tajribalarni respublikamizning barcha hududlarida tatbiq etish maqsadida:

### **MUHOKAMA VA NATIJALAR**

Oʻzbekistonga asalarilar birinchi marta 1872 yilda olib kelingan. Tashabbuskor asalarichilar tomonidan tashkil uyatilgan koʻrgazmalar mahalliy aholi oʻrtasida asalarichilikning muvaffaqiyatli rivojlanishiga taʼsir etdi. Bu koʻrgazmalarda asalarichilik usullari va asalarichilikdan olingan mahsulotlar targʻib qilindi. Keyinchalik asalarichilar maktabi ochildi, uni yuritish madaniyati oshirildi. Asalarilar ramkali yigʻma uyalarga kochirildi, endi insonlar asalarilar hayotiga aralashib, ularga oʻz vaqtida zarur sharoit yarata oladigan boʻldi. 1926 yilga kelib Oʻzbekistonda 1970 asalari oilasi asrab qolindi. 1930 yili Oʻzbekiston Qishloq hoʻjaligi vazirligining qaramogida 20080, 1940 yili 37690, 1970 yili 71672 asalari oilasi asralgan. Bulardan tashqari, havaskor asalarichilarda 70000 dan koʻproq asalari oilasi aniqlangan.

1980 yilga kelib, Oʻzbekiston boʻyicha 190000 asalari oilasi borligi aniqlangan. 2009-2011 yillari asalarichilikni rivojlantirish toʻgʻrisidagi Oʻzbekiston Respublikasi Prezidenti farmoniga asosan yangi asalarichilik fermer hoʻjaliklari yaratildi. Kreditlar ajratilishi hisobiga xususiy asalarichilar koʻpaydi. Oʻzbekiston hududida «Asalchi-Apis» MChJ, «Toshkent shahar havaskor asalarichilar jamiyati», Namanganda «Shifo» MCHS, «Aziz-94» MChJ, Fargʻonada «Asalarichilar jamiyati» kabi tashkilotlar havaskor asalarichilarga asalarichilik sirini oʻrgatab kelyaptilar.

Hozirgi zamon talabiga binoan odamlar hamda esteʼmol qilayotgan ozuqalaribizda antibiotiklarni koʻpayib ketayotgani tufayli antibiotiklardan vos kechib prabiotiklarga oʻtilmoqda. Ayni paytda respublikamizda barcha soxalar kabi asalarichilik soxasida ham qarorlar ishlab chiqilgan va bu sohani rivojlantirishga ham alohida eʼtibor berilmoqda. Shu jumladan Oʻzbekiston Respublikasi Prezidentining “Respublikamizda asalarichilik tarmogʻini yanada rivojlantirish toʻgʻrisida”gi PQ - 3327 - son 2017-yil 16-oktyabrdagi 0128-sonli qarori qabul qilindi. Ushbu qarorga muvofiq “Oʻzbekiston asalarichilari” uyushmasi tashkil

etildi. Prezidentimizning ushbu qarori asalarichilik tarmog'ini boshqarish tizimini tubdan takomillashtirish, asalarichilik sohasidagi ilg'or tajribalarni respublikalarimizning barcha hududlarida tadbqiq etish vazifa qilib belgilangan.

**Probiotik** - tarkibida bakteriya tutganligi uchun tashqi ta'sirlarga ancha chidamsiz bo'ladi. Shuningdek iste'mol qilinganda oshqozondagi kislatali muxit sababli juda ko'p qismi o'ladi. Shuning uchun probiotik ishlab chiqaruvchilar mahsulati tarkibida qancha tirik bakteriya borligini yozib qo'yishsa ham ichaklarga yetib boradimi yoki yo'qmi yetib borsa ham qancha miqdorda yetib borishini aniqlash imkoni yo'q. Probiotiklar iste'mol qilish uchun umuman xavfsiz hisoblanadi, ammo kamdan-kam hollarda ular bakteriyalar va xost muhiti o'rtasidagi o'zaro ta'sirga va istalmagan nojoya ta'sirga olib kelishi mumkin. Probiotik bu organizm uchun foydali bo'lgan bakteriyalar tutuvchi preparatlardir. Probiotik odatda kapsula yoki paketcha shaklida chiqariladi. Probiyotikler-yetarli miqdorda joriy egasiga foyda jonli mikroorganizmlar. Boshqa ta'riflarga ko'ra, ular terapevtik maqsadlarda ishlatiladigan mikroorganizmlar, shuningdek, oziq-ovqat va biologik faol moddalar bo'lib, ular jonli mikro-madaniyatlarni o'z ichiga oladi. Probiyotiklarning terapevtik ta'siri haqida ziddiyatli ma'lumotlarga qaramasdan, ularning samaradorligining eng kuchli dalillari probiyotiklarni ichak faoliyatini yaxshilash va immunitet tizimini rag'batlantirish uchun ishlatish bilan bog'liq. Tanaga sog'lomlashtirish ta'sirining boshqa yo'nalishlari ham mavjud. Misol uchun, probiyotiklar jigar ensefalopati bo'lgan bemorlarni davolash va davolashning muqobil usuli sifatida qaraladi, probiyotiklarning xolesterinni kamaytirishga ta'siri. Laktik kislota bakteriyalari, jumladan, Laktobacillus, fermentatsiyasi ming yillar davomida oziq-ovqat mahsulotlarini saqlab qolish uchun ishlatilgan, fermentasyon vositasi sifatida harakat qilishi mumkin va qo'shimcha ravishda sog'liq uchun foydali ta'sir ko'rsatishi mumkin. Ammo "Probiyotik" atamasi faqat inson nazoratidagi klinik tadkikotlarda sog'liqqa ijobiy ta'sir ko'rsatadigan jonli mikroblar uchun ishlatilishi kerak.

## **XULOSA**

Yer yuzida insoniyatga ma'lum bo'lgan o'simliklarning 80% ga yaqini oraliq changlanish natijasida tugun tugadi, meva, urug', hosil qiladi. Oraliq changlanishga muhtoj barcha o'simliklarni beshdan to'rt qismi hasharotlar yordamida changlanishga muhtoj hisoblanadi. Entomofil qishloq xo'jalik o'simliklarining hosili changlantirishni qanday yo'lga qo'yilganligiga bog'liq bo'ladi. Misol uchun, probiyotiklar jigar ensefalopati bo'lgan bemorlarni davolash va davolashning muqobil usuli sifatida qaraladi, probiyotiklarning xolesterinni kamaytirishga ta'siri.

Laktik kislota bakteriyalari, jumladan, Laktobacillus, fermentatsiyasi ming yillar davomida oziq-ovqat mahsulotlarini saqlab qolish uchun ishlatilgan, fermentasyon vositasi sifatida harakat qilishi mumkin va qo‘shimcha ravishda sog‘liq uchun foydali ta'sir ko‘rsatishi mumkin.

### **REFERENCES**

1. Qaxramanov B.A. va boshq. “Asalarichilik asoslari” Toshkent – 2021 yil
2. Xaqberdiyev P.S, Qurbonov F.I, Qarshiyeva V.Sh “Baliq va asalari kasalliklari” Toshkent -2016 yil “Navro‘z” nashriyoti.
3. Isamuxammedov A.I., Nikadambayev X.K “Asalari kasalliklari va zararkunandalari” Sharq nashriyot Toshkent – 2013 yil
4. Isamuxammedov A.I., Nikadambayev X.K. “Asalarichilikni rivojlantirish asoslari” Sharq nashriyoti, Toshkent – 2013 yil.
5. Nasimov.Sh.N. va boshq. “Asalari kasalliklari va zararkunandalari” o‘quv qo‘llanma, Fan ziyosi nashriyoti, Toshkent -2021.