1-ŞÖBA · VETERINARIYA MEDITSINASI VA HAYVONLAR SALOMATLIGI

KURKANING TARQALIŞI VA ZOTLARINING XUSUSIYATLARI

N.P.Dauletbaev

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, çorvaçilik va biotexnologiyalar universiteti Nukus filiali tayanç doktoranti,

E-mail: nursultandauletbaev96@gmail.com

Orcid id. https://orcid.org/0000-0001-6413-1008

R.M.Taştemirov

Samarqand davlat veterinariya meditsinasi, çorvaçilik va biotexnologiyalar universiteti, v.f.n., professori

E-mail: r.taştemirov.53@gmail.com

DOI
10.66073/ReFocus-Conf/1311037

NASHR SANASI
13.11.2026 · Nukus

SAHIFALAR
197–201

NASHR HAMKORI
Research Focus
ISSN 2181-3833

IQTIBOS UÇUN Dauletbaev N.P., Taştemirov R.M. Kurkaning tarqalişi va zotlarining xususiyatlari // Veterinariya meditsinasi va çorvaçilikdagi dolzarb muammolar va ularning yeçimlari: xalqaro ilmiy va ilmiy-texnik anjuman materiallari. – Nukus, 2026. – B. 197–201. – DOI: 10.66073/ReFocus-Conf/1311037

ANNOTATSIYA Uşbu tezisda kurkaçilik insonlar talabi ortişi natijasida parrandaçilik mahsulotlari işlab çiqarişida sezilarli örin egallayotgani körsatilgan. Kurka zotlari va ularning tavsiflari, boşqa parranda göşti turlariga nisbatan afzalliklari körib çiqilgan. Ilmiy adabiyotlar tahliliga köra, kam qayta işlangan kurka göşti oqsil, vitamin va mineral moddalarning yaxşi manbai hisoblanişi yoritilgan.

KALIT SÖZLAR kurka zotlari, kurka göşti, uglevod, oqsilga, xolesterin.

Mavzuning dolzarbligi. Sönggi paytlarda Özbekistonda kurkaçilik sanoati parrandaçilikning istiqbolli yönalişlaridan biri sifatida e'tiborni jalb etib kelmoqda. Kurka göşti tez hazm bölişi va boşqa hayvonlarning göştidan farqli ölaroq, oqsillar miqdori köpligi bilan ajralib turadi. Şunga qaramasdan kurkalarni Qoraqalpoğiston Respublikasi şaroitida tizimli köpaytirişga, ularning organizmini örganişga yetarliça etibor berilmayapti. Şu sababdan, tadqiqotlarimiz davomida, biz kurkalarni Qoraqalpoğiston Respublikasida köpaytiriş, tarqalişi va kurka zotlari dunyo olimlarining bu borada ma'lumotlari bilan taniştirmoqçimiz. Özbekistonda kurkalarni köpaytiriş böyiça iş 1958-yilda Z.Aşurov va R.Aripdjanovlar tomonidan Samarqand viloyati Nurato tumani "Kommunizm" sovxozida olib borilgan. Uşbu vaqtda qişloqda faqat 300 boş mahalliy zotli kurka bolgan [3].

Kurkalarning Özbek oç sariq (palevaya; rus.) populyatsiyasi juda çiroyli va özига xos pat rangiga ega. Rangi bir neçta ranglarni birlaştiradi: puşti, oq va qora bilan oçiq jigarrang [4].

Oziq-ovqat xomaşyosi va tayyor mahsulotlarning sifati hamda xavfsizligini ta'minlaş masalalari oziq-ovqat sanoatining ustuvor yönalişlarini rivojlantirişda dolzarb ahamiyatga ega [5]. Kurka göşti inson ratsionida göşt va göşt mahsulotlari yuqori oziqaviy va biologik qiymati tufayli muhim örin tutadi. [9, 17]. Parrandaçilik sohasining asosiy natijasi inson iste'moli uçun oziq-ovqat mahsulotlari yetiştirişdir. Mahsulot sifatini oşiriş butun tarmoq samaradorligini yuksaltirişga yordam berib kelmoqda [6].

Oxirgi 25 yil davomida kurka göşti işlab çiqarişining örtaça yillik ösişi 5,2% edi. [8]. Qoraqalpoğiston Respublikasi aholi xonadonlarida parvarişlaniyotgan mahalliy özbek zotli kurkalarning jami 76,950 ming boş soni boqiliyabdi. Şundan, örtaça körsatkiş şimoliy hududdagi tumanlarda ya'ni 19268 ming boş songa töğri kelgan [11].

Kurka göştidan yangi turdagi taomlar yaratiş va assortimentni kengaytirişda sous-vide texnologiyasidan foydalaniş istiqbolli yönaliş sifatida körsatilgan [1-2, 12-13, 16].

Olingan natijalar. Kurka göşti parhezbop va ta'm xususiyatlariga köra istiqbolli göşt turi hisoblanadi. Uglevod miqdorining pastligi va oqsilga boyligi sababli uning ayrim parhez ratsionlarida işlatilişi körsatilgan. U B guruhi vitaminlariga boy bölib, manbada xolesterin miqdori nisbatan kam ekanligi aytilgan [7].

Kurka zotlari va ularning xöjalikdagi xususiyatlari. Körsatilgan vazn va tuxumdorlik raqamlari mazkur şarh manbasiga tegişli bölib, har bir xöjalik şaroitida kafolatlangan natijani anglatmaydi.

1. OQ KENG KÖKRAKLI KURKA — GÖŞT YÖNALIŞI



Amerikalik seleksionerlar tomonidan yaratilgan. Gavdasi yirik, oval şaklda, kökragi börtib çiqqan. Boş qismi kökimtir, qizil osilmasi uzun. Vazni 22 kg gaça yetişi keltirilgan; mahsuldorligi yuqori, qafasda saqlab boqiş mumkin.



Mahalliy kurkalarni keng kökrakli bronza kurkalar bilan çatiştiriş orqali olingan. Gavdasi çöziqroq, kökragi keng va börtib turadi, çidamli; yaylovda boqilişi mumkin. Erkaklari 20 kg, urğoçilari 10 kg gaça.

2. MOSKVA BRONZA — GÖŞT YÖNALIŞI

3. BIG-6 KROSSI — GÖŞT YÖNALIŞI



Xorijiy seleksionerlar yaratgan yuqori mahsuldor, tez yetiluvçi kross. Patlari oq, kökragida töq doği mavjud; böyni baquvvat va uzun. Voyaga yetgan erkagining vazni 24 kg dan oşişi körsatilgan.

https://doi.org/10.66073/ReFocus-Conf/1311037

4. UNIVERSAL KROSSI — ARALAŞ (TUXUM-GÖŞT)



Şimoliy Kavkazda Rossiya seleksionerlari yaratgan oq patli kross. Tez ösadi, yemni nisbatan kam iste'mol qiladi va çidamli. Erkaklari 18 kg, urğoçilari 10 kg gaça. Urğoçisi bir yilda 70 ta tuxum qöyişi mumkin.

5. Özbek oç sariq (палевая; рус.) — Aralaş (tuxum-göşt)



Kam qöşimça oziqa berilganda ham yaylovda ozuqa topib, jöjalarini katta qilişga moslaşgan, xususiy xöjaliklar uçun qulay. Erkaklari taxminan 10 kg, urğoçilari 5 kg. Yoş kurkalar taxminan tört oyda 4 kg ga yetişi, urğoçisi yiliga 60 taga yaqin tuxum qöyişi keltirilgan.

6. ŞIMOLIY KAVKAZ OQ KURKASI — ARALAŞ (TUXUM-GÖŞT)



Keng kökrakli bronza va oq zotlar asosida şakllantirilgan. Çidamli, tez vazn oladi. Bir yilda 90 tagaça tuxum, tuxum vazni taxminan 80 g deb qayd etilgan. Yaylovda boqiş va şaxsiy xöjalik şaroitlariga mos.

7. VIRJINIYA (GOLLAND GIBRIDI) — TUXUM YÖNALIŞI



Oq patli, unça yirik bölmagan kurkalar. Tuzilişi bronza zotiga öxşaydi. Yaylov va tomorqa şaroitiga mos. Erkagining tirik vazni 9 kg atrofida, urğoçisiniki taxminan ikki baravar kam. Yarim yilda 60 taga yaqin tuxum beradi.

8. BRONZA — TUXUM YÖNALIŞI



Erkaklarida kökrak va böynining ustki qismi qora, orqa, qanot va sonlarida bronza hamda oq tasmasimon tuslar mavjud. Urğoçilarining rangi sodda. Erkaklari taxminan 18 kg, urğoçilari 10 kg. Yiliga 100 tagaça tuxum qayd etilgan.

9. Moskva oq kurkasi — Tuxum yönalişi



Taşqi körinişi BIG-6 krossiga öxşaydi: kökragi oq, gavdada töq doğ uçraydi. Erkagi 16 kg, urğoçisi 8 kg atrofida. Turli şaroitlarga moslaşiş qobiliyati tufayli uy şaroitida boqiş mumkin.

Ilmiy adabiyotlar tahliliga köra, kam qayta işlanadigan kurka göşti oqsil, vitamin va mineral moddalarning manbai hisoblanadi. Mualliflar qayta işlangan göşt mahsulotlari (masalan: kolbasa) örniga yangi kurka göştini tanlaşni maqsadga muvofiq deb baholaydilar [10].

Sönggi ön yilliklarda hayvon oqsiliga va oziq-ovqat mahsulotlariga talab sezilarli oşgan. Işlab çiqaruvçilar mahsulot xavfsizligi, organoleptik körsatkiçlari va saqlaş muddatini saqlagan holda foydali komponentlarga boy mahsulotlar yaratişga intilmoqdalar. Bunday komponentlar qatoriga parxezbop kurka göşti ayniqsa oyoq muskullarini ham aytişimiz mumkin [14, 15].

XULOSALAR

1. Kurkaçilik iste'molçilar talabining ortib borişi hisobiga parrandaçilik mahsulotlari işlab çiqarişda muhim va kengayib borayotgan segmentdir.

2. Yoğ miqdorining nisbatan kamligi va oqsilga boyligi sababli kurka göşti kelajakdagi istiqbolli göşt mahsulotlaridan biri sifatida baholanadi.

3. Kurka göşti texnologik xususiyatlari tufayli funksional maqsaddagi kulinariya mahsulotlarini işlab çiqarişda muhim xomaşyo hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RÖYXATI

1. Akhmadova K.K., Çernova E.V. On the expediency of using turkey meat in the production of culinary products for dietary and functional purposes. Science of Russia: goals and objectives. 2017:18–21. (In Russ.)
2. Akhmadova K.K., Çernova E.V., Fedenişina E.Yu. Influence of Sous-vide teçnology on the quality and safety of culinary products from turkey fillet. XXI century: results of the past and problems of the present

plus. 2018;7(43):93–98. (In Russ.)

3. Aşurov Z.M. Razvedeniye indeyek v Uzbekistane/Z.M.Aşurov, R. Aripdjanov. – Taşkent: Gosizdat UzSSR, 1963. – 48 s.
4. Aşurov, Z. Povişeniye produktivnosti indeyek mestnoy populyatsii Uzbekistana / Z. Aşurov. Krasnodar, 1989. 45 s.
5. Doctrine of food security of the Russian Federation, approved. Decree of the President of the Russian Federation No. 120 dated January 30, 2010. (In Russ.)
6. Kostyrev A. Additive turkey. Kommersant. 2017;106(6100). (In Russ.)
7. Morar M.A., Vaiskrobova E.S. Prospects for the development of turkey production in Russia. Young scientist. 2016;(14):368-371. (In Russ.)
8. The volume of apparent consumption of turkey in the Russian market in 2018-2020, forecast until 2021, thousand tons [Electronic resource]. URL: https://www.indexbox.ru/img/Turkey_1.png (In Russ.)
9. Umumiy ovqatlaniş mahsulotlari texnologiyasi: darslik. Sankt-Peterburg: Troitskiy most, 2010. 736 b.
10. Malia Frey NUTRITION FACTS. Turkey Nutrition Facts and Health Benefits By Updated; 2020.
11. Dauletbaev N.P., Taştemirov R.M. Qoraqalpoğiston Respublikasida kurkalarning tarqalişi va qonining morfologik xususiyatlari. // VETERINARIYA MEDITSINASI. 2025. №6, B.22-24.
12. Atrof-muhitga döstona Rojdestvo taomini qanday tayyorlaş mumkin: kurkani sous-vide usulida pişiriş va boşqa tavsiyalar. 2020.
13. J. Kenji López-Alt. Göşt pişiriş uçun sous-vide usuli nima uçun juda mos? // Cook's Illustrated. 2018.
14. Lorenzo J.M. [et al.] Kova ˇ cevi'c, A. Şpigelman, D. Granato, D. Franco. Berries extracts as natural antioxidants in meat products: A review. food res. Int. 2018;106:1095–1104.
15. Lorenzo J.M. [et al.] Bioactive peptides as natural antioxidants in food products. A review. Trends Food Sci. Teçnol. 2018;79:136–147.
16. Karkinbaeva Ş.I., Kirdasinova K.A., Baigabulova K.K. Food Industry in European Countries: Current State And Prospects.L.N. Gumilev Eurasian National University, Nur-Sultan, Kazakhstan. 2020:133-139
17. Dominguez R. [et al.] A Comprehensive Review on Lipid Oxidation in Meat and Meat Products Antioxidants. 2019;8:429.