

DOI: <https://doi.org/10.5281/zenodo.14559536>

PARRANDACHILIKNI RIVOJLANTIRISHNING XUSUSIYATLARI VA MUAMMOLARI

Bobomuratov Imomqul Islamovich

Termiz davlat universiteti

***Annotatsiya:** Maqolada parrandachilik sohasining xususiyatlari va rivojlanishi o'rganilgan. Tadqiqot ishini bajarish jarayonida mahalliy statistik ma'lumotlardan foydalanib, parrandachilikning hozirgi holati va muammolari o'rganilgan.*

***Аннотация:** В статье рассматриваются особенности и развитие птицеводческой отрасли. В процессе проведения исследовательской работы с использованием местной статистики изучается текущее состояние и проблемы птицеводства.*

***Abstract:** The article discusses the features and development of the poultry industry. In the process of conducting research using local statistics, the current state and problems of poultry farming are being studied.*

***Kalit so'zlar:** Bozor iqtisodiyoti, qishloq xo'jaligi, chorvachilik, tarmoq, statistika, oziq ovqat xavfsizligi, parranda, parrandachilik, parranda bosh soni, parranda mahsuloti, parranda tuxumi, parranda go'shti, broyler, qishloq xo'jalik korxonalari, fermer xo'jaliklari, iqtisodiy samaradorlik, mahsulot tannarxi, eksport, import, taqqoslash, dinamika, aholi, tendensiya, tahlil, aholi turmush darajasi, aholi bandligi.*

Mamlakatimizda parrandachilik sohasini yanada rivojlantirish va eksportga mo'ljallangan tayyor mahsulotlar ishlab chiqarish hajmini oshirish va mahsulot turlarini kengaytirish, shuningdek aholini mahalliy ishlab chiqarilgan sifatli va arzon parrandachilik mahsulotlari bilan ta'minlash bo'yicha izchil chora-tadbirlar amalga oshirilmoqda.

Parrandachilik-chorvachilikning muhim tarmoqlaridan biri bo'lib, u aholini parhez oziq ovqat mahsulotlari (tuxum va parranda go'shti), sanoatni xom ashyo (pat, par, em ozuqa) bilan ta'minlaydi. Shuningdek parranda go'ngi qishloq

xo‘jaligi ekinlarini etishtirish uchun qimmatli organik o‘g‘it hisoblanadi. Parrandachilik tarmog‘i uni tashkil qilishda kam xarajat talab etadigan, bozor sharoitlariga moslanuvchan, xarajatlari tezlik bilan qoplanuvchi tarmoq bo‘lib, nafaqat aholining turmush darajasini yaxshilashda, shu bilan birga aholi bandligini ta‘minlashda muhim o‘rin tutadi. Shuning uchun parrandachilik tarmog‘i rivojlanishini har tamonlama iqtisodiy statistik tahlil qilish zarurati tug‘iladi.

Mavzuga oid adabiyotlar tahlili

Parrandachilik tarmog‘ini rivojlanishi bir qator xorijiy va mahalliy olimlar tomonidan iqtisodiy statistik usullar yordamida o‘rganilgan. Jumladan, N. Bikova parrandachilik tarmog‘ining mamlakat va hududiy oziq ovqat xavfsizligini ta‘minlashdagi ahamiyatini o‘rganishda statistik usullardan keng foydalanilgan².

L.Gulyaev parrandachilik sohasining hozirgi holati va rivojlanish tendensiyalarini dinamik, monografik va taqqoslama tahlil usullaridan foydalangan³. Muallif parrandachilik sohasida mahsulotlarni etishtirishdan tortib uni realizatsiya qilishgacha bo‘lgan jarayonlarni qamrab oluvchi klaster tizimidan keng foydalanish hamda parrandachilik mahsulotlarini chuqur qayta ishlash bu tarmoqni rivojlantirishning zaruriy omili sifatida qaraydi.

Mahalliy olimlaridan X.R.Raxmankulov Surxondaryo viloyatida chorvachilik sohasida mahsulot tannarxini kamaytirish va xo‘jaliklar rentabellik darajasini oshirish masalalarini o‘rganishda tipologik va analitik guruxlash, dinamik, taqqoslama va monografik tahlil usullaridan foydalanilgan. Chorvachilik xo‘jaliklari davlat xo‘jaligi, jamoa xo‘jaligi va ixtisoslashgan parrandachilik fermalariga ajratib tahlil qilgan⁵.

Rus olimlaridan V.I.Nechaev Rossiya Federatsiyasi misolida parrandachilik tarmoqlari va parranda mahsulotlari bozorining hozirgi holati va rivojlanishidagi asosiy tendensiyalarini statistikaning asosiy usullari yordamida tahlil qilgan. Mazkur tahlilda parrandachilik sohasidagi xo‘jaliklarning uch toifasi: qishloq xo‘jaligi korxonalari, aholi xo‘jaliklari va dehqon(fermer) xo‘jaliklari yillar kesimida amalga oshirilgan⁶.

Ma'lumki, oziq ovqat maqsadlari uchun parranda tuxumi va go'shti ishlatiladi. Tuxum olishda birinchi navbatda tovuq, bedana va sesarkalardan foydalaniladi. Tuxum inson salomatligi uchun eng muhim oziq va biologik faol moddalarga ega. Mutaxassislarning fikricha, parranda tuxumida 13% oqsil, 11% yog', 1% mineral moddalar va vitaminlar kompleksi mavjud. To'yimliliigi jihatidan 10 dona tovuq tuxumi 0,8 kg. mol go'shtiga to'g'ri keladi. Tuxum tarkibida 85% ga yaqin suv bo'lib, qolgani sof oqsil, vitamin va fermentlardan iborat. Parranda tuxumining sariq moddasida 52% suv, 32% yog' va 16% ga yaqin oqsil bo'ladi.

Parranda go'shti ham o'zining yuqori ozuqaligi va parhezlik sifatleri bilan ajralib turadi. Eng sifatli parranda go'shti broylerlardan olinadi. Ular mahsus ixtisoslashtirilgan xo'jaliklarda etishtiriladi. Broylerlarning oq tusli go'shtida 20 % to'yimli oqsil, 1-2 % yog', 92 % almashtirib bo'lmas aminakislotalar mavjud. Shuning uchun rivojlangan mamlakatlarda em ozuqa bazasi cheklangan sharoitlarda broylerlarni etishtirishga ko'proq e'tibor beriladi.

Bundan tashqari, sanoatda parrandachilikning qo'shimcha mahsulotlaridan ham keng foydalaniladi. Jumladan, pat va parlardan maishiy buyumlar, o'yinchoqlar, baliq ovi moslamalari va parranda chiqindilaridan chorva ozuqasini ishlab chiqarishda foydalaniladi. Parranda go'ngi nam holatda qimmatli o'g'it hisoblanadi. Bundan tashqari quruq parranda go'ngi noan'anaiy usulda omuxta em ishlab chiqarishda foydalaniladi. Unda omuxta em tarkibiga kiradigan ko'pgina vitamin va minerallar mavjud. Inkubasiya va so'yishdan chiqqan chiqindilar ham omuxta ozuqa ishlab chiqarishda foydalaniladi.

Parrandachilikni rivojlantirish uchun etarli shart sharoitlar mavjud bo'lganda parrandachilikni rivojlantirishning o'ziga xos xususiyatlar mavjud:

➤ parrandachilik – chorvachilik mahsulotlari tez etiluvchi tarmoqlaridan biridir. U parranda bosh soni takror ishlab chiqarish sur'atlarining yuqoriligi, mahsulot birligiga sarflanadigan moddiy vositalar va jonli mehnat xarajatlari sig'iminining pastigi bilan ajralib turadi;

- mavsumiylik darajasi pastligi sababli parrandachilikda yil davomida mahsulot ishlab chiqarish va sotish hajmini bir xil taqsimlash mumkin, bu esa inflyasiya sharoitida muhim ahamiyatga egadir;
- parrandachilik mahsulotlari birlamchi zaruriy mahsulotlar bo'lganligi sababli mamlakatda iqtisodiy va siyosiy holatning qanday bo'lishidan qa'tiy nazar unga bo'lgan talab doim barqaror bo'ladi;
- tuxum va parranda go'shti bevosita savdo va qayta ishlash jarayoniga ketadi, shuning uchun unga bo'lgan bevosita taklif va talab mavjud emas;
- parrandachilik chorvachilikning boshqa tarmoqlariga nisbatan ishlab chiqarish hajmining keskin o'zgarishlariga tez moslanuvchan tarmoqdir, chunki parrandalar bosh soni er maydoni hajmi va sifatiga u qadar bog'lanib qolmagan;
- xorij tajribasida parrandachilik mahsulotlarining asosiy etishtiruvchisi ixtisoslashtirilgan korxonalar (parrandachilik fabrikalari) bo'lib, ularda parrandachilik mahsulotlarining asosiy qismini ishlab chiqarish mumkin. Bu korxonalarda ishlab chiqarish jarayoni tuxumlarni inkubasiyalash jarayonidan tortib oziqlantirish jarayonlarigacha qamrab oladi;
- parrandalarni oziqlantirish asosan sotib olinadigan ozuqalar (omuxta va vitamin bilan boyitilgan em) hisobiga amalga oshiriladi, shu bois bu tarmoqning rivojlanishi don mahsulotlari bozori va omuxta em ishlab chiqarish hajmiga chambarchas bog'liq.

Mamlakatimizda jahondagi boshqa mamlakatlarda bo'lgani kabi qishloq xo'jalik parrandalari ichida asosan tovuqlardan foydalaniladi. Ular dunyo miqyosida jami parrandalarning deyarli yarmini tashkil etib, tuxumning 95 %ini, parranda go'shtining 85%ini beradi.

O'zbekistonda kishi boshiga tirik vaznda 43 kg go'sht ishlab chiqarilgan. U tibbiyot me'yorlariga ko'ra 55-58 kgni tashkil etishi kerak, bu ko'rsatkich bo'yicha mamlakatimiz qo'shni Qozog'iston va Qirg'istondan orqada qolmoqda.

Go'sht parrandachiligi jadal rivojlanish yo'liga asta sekinlik bilan o'tmoqda. Mamlakatimizda milliy an'analarga ko'ra (go'sht iste'moli asosan qo'y

go'shti va mol go'shtidan iborat) parranda go'shtini iste'mol qilish darajasi ortda qolmoqda. Agar Qozog'istonda o'rtacha parranda go'sht iste'moli taxminan 35 kgni, Turkmanistonda 12 kgni, Qirg'istonda 6 kgni, O'zbekistonda esa 5,8 kgni, Tojikistonda esa 3 kgni tashkil etmoqda. Qoramol va qo'y go'shti narxining oshganini hisobga olsak, bizda ham parranda go'shti iste'moli ko'payishini kuzatish mumkin.

Parrandachilik statistikasi ko'rsatkichlari tizimi har doim tarmoqning holatini ishonchli va har tomonlama qamrab olishi, uning rivojlanishidagi qonuniyatlarini va eng muhim o'zaro bog'liqlarni ochib berishi, ishlab chiqarish samaradorligini va uni tartibga solish choralari baholashi, mavjud nomutanosibliklarni ochib berishi, ularni bartaraf etish va mavjud zaxiralardan foydalanishning mumkin bo'lgan yo'llarini ko'rsatishi kerak.

Erishilgan yutuqlarga qaramay, parrandachilik tarmog'ida mahsulotlarning raqobatbardoshligiga sezilarli darajada to'sqinlik qiladigan ko'plab hal qilinmagan muammolar mavjud, ular orasida quyidagilarni ta'kidlash kerak:

- foydalanilgan resurslarning yuqori narxi (parranda uchun ozuqa, energiya manbalari, ozuqa qo'shimchalari, naslchilik mahsulotlari), shu jumladan milliy valyutaning devalvasiyasi bilan bog'liq. Bu tuxum va parranda go'shti narxining oshishiga va xo'jaliklar rentabelligining pasayishiga olib keladi.;

- naslchilik mahsulotlarining etishmasligi; naslchilik ishlari bilan shug'ullanadigan tashkilotlarning moddiy-texnik bazasi zaif va natijada naslchilik ishlarining past darajasi. Natijada parrandachilikning texnologik jarayonlari buziladi va kengaytirilgan ko'paytirishni amalga oshirish mumkin emas.;

- tuxum, inkubasiya jo'jalari, texnologik uskunalari, veterinariya dori-darmonlari va dezinfeksiyalovchi vositalar importiga yuqori bog'liqlik. Oziq-ovqat xavfsizligiga tahdid solmoqda, parrandachilik mahsulotlarining narxi oshmoqda.

- aholining xarid qobiliyatining pasayishi. Bu go'sht mahsulotlarini iste'mol qilishning kamayishi va byudjet segmentiga o'tish bilan go'sht iste'moli diapazonining sifat jihatidan o'zgarishi bilan bog'liq.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR

1. O‘zbekiston Respublikasi Prezidentining “Parrandachilikni yanada rivojlantirish bo‘yicha qo‘shimcha chora-tadbirlar to‘g‘risida”gi PQ-4015-sonli Qarori. 2018 yil 13 noyabr

2. Быкова Н.В. Значение отрасли птицеводства в обеспечение продовольственной безопасности. Вестник АПК Верхневолжья №1(41) март 2018 г

3. Гуляева Л.В., Распутина А.В. Современные состояния и тенденции развития птицеводческих организаций Иркутской области. Известия ИГЭА 2007 №6 (56)

4. Нечаев В.И., Бершицкий Ю.И., Фетисов С.Д., Слепнева Т.Н. Современное состояние и тенденции развития птицеводства в России.

5. Рахманкулов Х.Р. Резервы снижения себестоимости продукции и повышения рентабельности животноводства в колхозах Сурхандарьинской области. Автореферат диссертации по соисканию ученой степени кандидата экономических наук.