

BALIQCILIKNING XALQ XO'JALIGIDAGI AHAMIYATI**Maxmurov Ixtiyor Baxtiyor o'g'li**

Annotatsiya: *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.*

Kalit so'zlar: *baliq, oqsil, uglevod, yog', vitaminlar, minerallardan fosfor, temir, kalsiy, mikroelementlar, baliqchilik.*

KIRISH

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 Yevropa 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 bergan 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 baliqni konservalash chiqitlaridan tayyorlanadigan un. Baliq uni oqsil, kalsiy va fosfarga boy bo'lib, qishloq xo'jaligi hayvonlariga beriladi. O'z tarkibida 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 daromadlari 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 ishlash korxonalari, agrofimlar,

fermer xo'jaliklari, oziq-ovqat (dehqon) bozorlari, tijorat banklari, transport tashkilotlari hamda bozor infratuzilmasining boshqa korxonalari mazkur korxonalarining muassislari bo'lishlari mumkinligi ko'rsatib o'tilgan. Amaliyot tajribalari ko'rsatishicha, kelajakda baliqni birlamchi qayta ishlash hisobiga yarimtayyor mahsulotlar ishlab chiqarish, chiqitlardan (bosh qismi, ichki organlar) baliq yog'i va uni olishni yo'lga qo'yish maqsadga muvofiq. Bunda baliq mahsulotlarini sotish, tashish va saqlash osonlashadi. Shu bilan birga yarimtayyor mahsulot ishlab chiqarish orqali iste'molchilarning baliq tozalash ishlaridan ozod bo'lishi, baliq mahsulotlari iste'molini rag'batlantiradi. Bundan tashqari, sifatli omuxta yem ishlab chiqarish uchun baliq uni hamda tibbiyot va oziq-ovqat sanoati uchun baliq yog'i ishlab chiqarish bilan bir qatorda mahsulot assortimenti ko'payadi.

Ayniqsa, qayta ishlashni mintaqalar bo'yicha tashkil qilish tabiiy suv havzalaridan baliq ovlovchi korxonalar uchun katta qulayliklar yaratadi. Shu naqtayi nazardan olganda, iqtisodiyotni erkinlashtirish sharoitida, birinchidan, baliqchilik xo'jaliklarida yuqori sifatli tayyor mahsulotlar ishlab chiqaruvchi kichik sexlar va qayta ishlash korxonalarini tashkil qilish bilan tashkiliy-iqtisodiy munosabatlarni takomillashtirish hamda hududlararo baliq mahsulotlarini ishlab chiqarish, qayta ishlash va sotish bo'yicha yagona maqsadli ishlab chiqarish kooperatsiyalarini tashkil qilish maqsadga muvofiq hisoblanadi. Orol dengizida baliq ovchiligi bundan 100 yillarcha ilgari boshlangan edi. Bu dengizning ixtiofaunasi xiyla kam bo'lsa ham, unda ovlanadigan baliqlarning bir qancha turi yashaydi. Ularning orasida osyotrsimonlardan bakra, karpsimonlardan oq chebak, zog'orabaliq, qizilko'z, jumurbaliq, so'g'yon, tarashabaliq, tovonbaliq, qizilqanot, oq marka va cho'rtan kabi baliqlar bor. Bulardan oq marka, zog'orabaliq, qizilko'z, jumurbaliq ko'proq ovlanadi. Orol dengizining dudlangan oq chebagi mamlakatimizda eng tansiq baliq mahsulotlaridan biri hisoblanadi. Orol dengizida mahalliy baliqlardan tashqari iqlimga moslashtirilgan salaka ham ovlanadi. Bu baliq Orolning ekologik sharoitlariga ko'nikib, ko'payib ketmoqda. Eng qimmatbaho baliqlardan bo'lmish bakra, so'g'yon uzoq yillar davomida beayov ovlangani sababli o'tgan asrning oxirlaridayoq ancha kamayib qolgan edi. Amudaryo va Sirdaryo suvining ozayishi natijasida Orol dengizi borgan sari sayozlashyapti, tuzi ko'payib, qirg'oq atrofidagi suv o'simliklari yo'qolib ketmoqda. Ekologik sharoitdagi bu o'zgarish ham bakra, so'g'yon va boshqa ko'plab baliqlar sonini ancha kamaytirib yubordi. Agar yaqin orada dengizni suv bilan to'ldirish choralari ko'rilmasa, uning suvi yanada sho'rlanib, hayot uchun yaroqsiz bo'lib qoladi. O'rta Osiyoning daryolari, soy, jilg'a, kanal va suv omborlaridan ham turli-tuman baliqlar ovlanadi. Bu havzalarda bakradan tortib to unchalik qiymati bo'lmagan tarashabaliqqacha tutiladi.

XULOSA

O'rta Osiyo tog'laridagi suv havzalarining baliqchilikdagi roli uncha katta emas. Bu havzalardan qorabaliq, soxta ko'kcha, gulmohi, ko'kcha kabilar ming sentnerlab ovlanadi. Lekin bu baliqlarning sanoatda ahamiyati yo'q, ularni baliq ovi ishqibozlarigina tutishadi. Jizzax viloyatida tashkil qilingan «Fora Seafood» O'zbekiston va Turkiya qo'shma korxonasi tomonidan Aydar-Arnasoy ko'llar tizimida baliq ovlovchi barcha ijara korxonalari tomonidan ovlangan sudak baliqlari yig'ib olinib, birlamchi qayta ishlanib, eksport qilish yo'lga qo'yilgan. Natijada har yili 1 mln AQSH dollari atrofida baliq mahsulotlari eksport qilishga erishilmoqda. Agar baliq ovlash korxonalari alohida holda faoliyat olib borganida, mahsulotni eksport qilish imkoniyati yuzaga kelmagan bo'lar edi. Barcha viloyatlarda bunday yo'nalishda rivojlanish imkoniyatlari mavjud. Haqiqatan ham mahsulotni qayerga, qanchadan sotishni bilish imkoniyatiga ega bo'lgan baliqchilarning mahsulot ishlab chiqarish darajasini yanada oshirish, qayta ishlash korxonalarining esa to'la quvvat bilan ishlab, aholiga sifatli mahsulotlar yetkazib berish, mamlakat eksport salohiyatini yuksaltirishni taklif qilayotgan ishlab chiqarish kooperatsiyalari katta ahamiyat kasb etadi. Bunday tadbir iqtisodiyotni erkinlashtirish sharoitida mamlakatimiz aholisini baliq mahsulotlari bilan ta'minlash va tarmoqning eksport salohiyatini oshirishdagi dastlabki qadamlar bo'lib hisoblanadi.

FOYDALANILGAN ADABIYOTLAR RO'YHATI:

1. Zohidov Ò.E. Zoologiya ensiklopediyasi (baliqlar va tuban xordalilar). — Ò., «Fan» nashriyoti, 1979.
2. Xaqberdiyev P.S., Davlatov R.B. Baliqlarni oziqlantirish, ularning kasalliklarini davolash va oldini olish. — Samarqand, 2012.
3. Kamilov B.G., Qurbonov R.B. Baliqchilik (O'zbekistonda karp baliqlarini ko'paytirish). — Ò., 2009.
4. Shohimardonov D.R. Mintaqalarda baliqchilikni rivojlantirish. — Ò., 2001.