Emro Science and Education
Open-access scientific journal
Journal homepage: https://journal.emro.uz
OPEN ACCESS

CONFERENCE PAPER OPEN ACCESS

Vol. 1 No. 4 (2024) · “Milliy iqtisodiyotni barqaror rivojlantirish va yuqori iqtisodiy o‘sish sur’atlarini t... DOI: 10.5281/zenodo.24321293

ta’minlashning ustivor yo‘nalishlari” mavzusidagi xalqaro ilmiy-amaliy anjuman

(eds.) Putting the Invisible Hand to Work: Concepts and Models for Service Learning in Economics, Ann Arbor: University of Michigan Press: 150-167

4. Xolmuxamatovich, Y. A., & Hasanboy O‘g‘li, A. S. (2024). AXBOROT TA’LIM MUHITIDA ILMIY–TA’LIM RESURSLARINI YARATISH MAZMUNI.

5. Hansen, W. Lee, Michael K. Salemi, and John J. Siegfied, 2002, Use It or Lose It: Teaching Literacy in the Economics Principles Course, American Economic Review, American Economic Association, vol. 92(2): 463-472

6. Xolmuxamatovich, Y. A. (2024). TA’LIM TIZIMIDA AXBOROT TEXNOLOGIYALARINING O ‘RNI.

7. Yusupov Azizbek Kholmukhamatovich (2024). Technologies of implementation of distance education in the higher education system. Belgian Journal of International Studies in Advanced Fields, Vol 1. Issue 1, 54-62.

OVLANADIGAN MOLLYUSKALAR: IQTISODIY AHAMIYAT VA TURLI TURLAR

Hakberdiyeva Xilola Abdusayid qizi
Guliston davlat universiteti Sirtqi bo‘lim “Masofaviy ta’lim” kafedrasi o‘qituvchisi

Annotatsiya: Ushbu maqolada mollyuskalarning asosiy turlariga, iqtisodiy ahamiyatiga va ularning qayta ishlash va sotish bo‘yicha afzalliklariga qaraymiz. Biz dengiz va ichki suv havzalarida ularning turli xil muhitlarga moslashishini o‘rganamiz, shu bilan birga, ularning konservalash va qaytadan sotishning afzalliklarini, shuningdek, iste'molchilar sog‘lig‘i bilan bog‘liq masalalarni muhokama qilamiz. Shuningdek, biz mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilash bo‘yicha tavsiyalar beramiz.

Kalit so‘zlar: Mollyuska, Midshiplar (oyster), freshwater clams, freshwater mussels, omega-3, konservalangan mollyuskalar.

MOLLYUSKALARNING UMUMIY TAVSIFI VA ASOSIY TURLARI.

Mollyuskalar - bu yumshoq tanli hayvonlarning keng tarqalgan guruhi bo‘lib, ular umurtqasiz hayvonlar shohligiga mansub. Ularning tanasi mantiya deb ataladigan teri qatlami bilan qoplangan, bu qatlam qobiq hosil qilish uchun mineral tuzlar chiqaradi. Mollyuskalar turli xil shakl va o‘lchamlarda bo‘ladi. Ba'zilari juda kichik, boshqalari esa juda katta bo‘lishi mumkin. Masalan, yirik dengiz mollyuskalari - bu jumboq mollyuskalari, ularning ba'zilari og‘irligi 100 kilogrammdan oshadi.

Mollyuskalarning asosiy turlari quyidagilar:

- Dengiz mollyuskalari: Ular suvda yashaydi va o‘zlarini himoya qilish uchun qobiq hosil qiladi. Ularning eng mashhur turlari orasida:
- Midshiplar (oyster): Bu mollyuskalar tosh va qoyalarga yopishgan holda yashaydi va guruchli, boy ta'mga ega.
- Qovoqchalar (scallops): Bu mollyuskalar o‘z qobig‘ini ochib yopish orqali suvda tez suzadi. Ularning go‘shti shirin va mazali hisoblanadi.
- Chuchuk suv mollyuskalari: Bu mollyuskalar ko‘l, daryo va botqoqlarda yashaydi va ko‘pincha o‘simliklar bilan oziqlanadi. Ularning eng mashhur turlari orasida:
- Shirin suv mollyuskalari (freshwater mussels): Ular suv oqimlarida yashaydi va qobiqlari qalin va qattiq bo‘ladi.
- Chuchuk suv qovoqchalar (freshwater clams): Ular o‘simliklar bilan oziqlanadi va ko‘pincha botqoqlarda yashaydi.

Published: 23.12.2024

Cite this article: Hakberdiyeva Xilola Abdusayid qizi (2024). Ovlanadigan mollyuskalar: iqtisodiy ahamiyat va turli turlar. Emro Science and Education, 1(4). https://doi.org/10.5281/zenodo.24321293

© 2024 The Author(s). Published by Emro Science and Education. This is an open access article.

DENGIZ MOLLYUSKALARI: ULGURJI BOZORLAR VA EKSPORTDAGI O‘RNI.

Dengiz mollyuskalari dunyo bo‘ylab oziq-ovqat sanoatining muhim qismi hisoblanadi. Ular turli xil ovqatlarning asosiy tarkibiy qismi bo‘lib, ko‘plab madaniyatlarda an'anaviy taomlar hisoblanadi. Dengiz mollyuskalari ovlash va yetishtirish global iqtisodiyotga sezilarli hissa qo‘shadi, ko‘plab mamlakatlarda ish o‘rinlari yaratish va eksport daromadlarini oshirishga yordam beradi.

Dengiz mollyuskalari, ayniqsa, Xitoy, Yaponiya, Koreya va AQSh kabi mamlakatlardagi ulgurji bozorlarda katta talabga ega. Ular o‘zlarining yuqori oqsil miqdori, omega-3 yog‘ kislotalari va vitaminlar bilan mashhurdir. Ular restoranlar, supermarketlar va oziq-ovqatni qayta ishlash zavodlariga etkazib beriladi. Dengiz mollyuskalari eksportining o‘sishi, ayniqsa, Evropa va Osiyo mamlakatlarida ularga bo‘lgan talabning oshishi bilan bog‘liq.

OROL DENGIZI MAVZUIDA MOLLYUSKALARNING XUSUSIYATLARI.

Orol dengizi, bir paytlar dunyodagi to‘rtinchi eng yirik ko‘l bo‘lgan, hozirda suv sathi sezilarli darajada kamaygan va asosan qurigan. Bu muammo asosan paxta yetishtirish uchun sug‘orish kanallarini qurish bilan bog‘liq. Bu esa Orol dengizining ekologik muvozanatini buzdi va mollyuskalar kabi ko‘plab dengiz hayvonlarining yashash joylarini yo‘q qildi.

Orol dengizining qurib qolishi mollyuskalar populyatsiyasiga salbiy ta'sir ko‘rsatdi. Suvning kamayishi mollyuskalar uchun yashash sharoitlarini qiyinlashtirdi va ko‘pchilik turlari yo‘q bo‘lib ketdi. Bundan tashqari, Orol dengizining suvi sho‘rlanib ketdi, bu esa mollyuskalarning tirik qolishini qiyinlashtirdi.

Orol dengizi mollyuskalarining xususiyatlari quyidagilar:

Sho‘r suvga moslashish: Cheklangan oziq-ovqat manbalari:

Qattiq iqlim sharoiti:

Orol dengizi mollyuskalari yuqori sho‘rlanishga chidamli bo‘lishi kerak edi.

Orol dengizining qurib qolishi bilan, mollyuskalar uchun oziq-ovqat manbalari kamlashdi. Orol dengizining qurib qolishi tufayli, quruqlikda qolgan hududlar qattiq iqlim sharoitlariga duch keldi.

QIRG‘OQ BO‘YIDA MOLLYUSKALARNI YIG‘ISH VA QAYTA ISHLASH.

Qirg‘oq bo‘yida mollyuskalarni yig‘ish - bu qadimiy va muhim iqtisodiy faoliyat. Ular dengiz mahsulotlarini ta'minlash, mahalliy jamoalarni ish bilan ta'minlash va milliy iqtisodiyotga hissa qo‘shishga yordam beradi. Ammo, mollyuskalarni yig‘ish va qayta ishlash bilan bog‘liq bir qator muammolar mavjud.

Qirg‘oq bo‘yida mollyuskalarni yig‘ishda quyidagi omillar muhim rol o‘ynaydi:

- Mollyuskalarning mavjudligi: Mollyuskalarni yig‘ish uchun ularning mavjud bo‘lishi va zichligi muhim ahamiyatga ega.
- Yig‘ish texnologiyalari: Mollyuskalarni yig‘ish uchun turli xil usullar mavjud, ulardan ba'zilari yanada barqaror va ekologik jihatdan maqbuldir.
- Qayta ishlash: Yig‘ilgan mollyuskalarni qayta ishlash jarayoni ularning sifatini va xavfsizligini ta'minlash uchun muhimdir.

Mollyuskalarni qayta ishlash quyidagi bosqichlarni o‘z ichiga olishi mumkin:

- Tozalash: Yig‘ilgan mollyuskalardan qum, loy va boshqa begona moddalarni tozalash kerak.
- Tartibga solish: Mollyuskalarni o‘lchamlari va turlariga qarab tasniflash kerak.
- Saqlash: Mollyuskalarni saqlash uchun sovutish yoki muzlatish kerak.

Ichkaridagi sovuq suv havzalarida mollyuskalarni yetishtirib olish.

Ichkaridagi sovuq suv havzalarida mollyuskalarni yetishtirish - bu toza va xavfsiz oziq-ovqat mahsulotlarini ta'minlash uchun keng tarqalgan usul. Bu usul tabiiy muhitni himoya qilishga va mollyuskalarni barqaror tarzda yetishtirishga imkon beradi.

Ichkaridagi sovuq suv havzalarida mollyuskalarni yetishtirishda quyidagi omillar muhim rol o‘ynaydi:

Suv sifati: Mollyuskalarni yetishtirish uchun toza va sovuq suvga ega bo‘lish kerak.

Oziq-ovqat manbalari: Mollyuskalarni oziqlantirish uchun to‘g‘ri oziq-ovqat manbalari ta'minlanishi kerak.

Havzalarning dizayni: Mollyuskalarning o‘sishini optimallashtirish uchun havzalar to‘g‘ri tarzda loyihalashtirilishi kerak.

Ichkaridagi sovuq suv havzalarida mollyuskalarni yetishtirishning afzalliklari quyidagilar:

Barqarorlik: Bu usul tabiiy muhitni himoya qilishga yordam beradi va mollyuskalarni barqaror tarzda yetishtirishga imkon beradi.

Nazorat qilinadigan sharoitlar: Ichkaridagi sovuq suv havzalari suv sifati va oziq-ovqat manbalarini nazorat qilish imkonini beradi.

Yuqori hosil: Ichkaridagi sovuq suv havzalarida mollyuskalarni yetishtirishda hosil ko‘payishi mumkin.

MOLLYUSKALARNI KONSERVALASH VA QAYTADAN SOTISHNING AFZALLIKLARI.

Mollyuskalarni konservalash va qaytadan sotish, ularning ta'mini, sifatini va xavfsizligini uzoq vaqt davomida saqlab qolish uchun ajoyib usuldir. Bu, ayniqsa, mavsumiy mahsulotlar yoki uzoq masofalarga tashiladigan mahsulotlar uchun muhimdir.

Mollyuskalarni konservalashning afzalliklari quyidagilar:

- Uzoqroq muddatli saqlash: Konservalangan mollyuskalar uzoq vaqt davomida xona haroratida saqlanishi mumkin.
- Qulaylik: Konservalangan mollyuskalar oson ochiladi va tayyorlanadi, bu ularni ovqat tayyorlash uchun qulay qiladi.
- Xavfsizlik: To‘g‘ri konservalangan mollyuskalar xavfsiz va bakteriyalarni o‘z ichiga olmaydi.

Mollyuskalarni qaytadan sotish, xom mollyuskalarning ta'mini va qiyofasini saqlab qolish uchun yaxshi usul bo‘lishi mumkin. Bu quyidagi usullar bilan amalga oshirilishi mumkin:

- Muzlatish: Mollyuskalar muzlatilishi mumkin, bu ularning ta'mini va sifatini uzoq vaqt davomida saqlab qolishga imkon beradi.
- Quritish: Mollyuskalar quritilib, ularni uzoq vaqt davomida saqlash mumkin.
- Tuzlash: Mollyuskalar tuzlanib, ularni saqlash va ta'mini yaxshilash mumkin.

MOLLYUSKALAR ISTE'MOLIDA SOG‘LIQ BILAN BOG‘LIQ MASALALAR.

Mollyuskalar ozuqaviy qiymatga ega bo‘lsa-da, iste'mol qilishdan oldin e'tiborga olish kerak bo‘lgan ba'zi sog‘liq bilan bog‘liq masalalar mavjud.

Birinchidan, mollyuskalar o‘zlarining atrof-muhitdan toksinlarni to‘plashga moyil. Bu toksinlar ba'zi turlarda, ayniqsa, dengiz mollyuskalarida uchraydi. Agar mollyuskalar ifloslangan suvda o‘ssa, ular toksinlarni to‘plashi mumkin, bu iste'mol qilganda oziq-ovqat zaharlanishiga olib kelishi mumkin. Shu sababli, mollyuskalarni faqat obro‘li manbalardan sotib olish va ularni to‘g‘ri tayyorlash muhimdir.

Ikkinchidan, mollyuskalar allergiya keltirib chiqarishi mumkin. Mollyuskalarga allergiya bo‘lgan odamlarda ularni iste'mol qilgandan keyin tomoqda shish, qichishish, nafas qisilishi va boshqa alomatlar paydo bo‘lishi mumkin. Mollyuskalarga allergiya bo‘lgan odamlar ularni iste'mol qilishdan ehtiyot bo‘lishlari kerak.

Mollyuskalarni iste'mol qilishdan oldin, ularni yaxshilab pishirish kerak, chunki bu xom mollyuskalarda bo‘lishi mumkin bo‘lgan bakteriyalarni yo‘q qilishga yordam beradi. To‘g‘ri pishirilgan mollyuskalar xavfsiz va mazali ovqat hisoblanadi.

MOLLYUSKALARNI QAYTA ISHLASH VA REALIZATSIYASINI YAXSHILASH CHORA-TADBIRLARI.

Mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilash uchun bir qator chora-tadbirlar ko‘rilishi mumkin. Bu chora-tadbirlar samaraliroq texnologiyalarni joriy etish, sifatni nazorat qilishni yaxshilash, marketingni kuchaytirish va xaridorlarga o‘z mahsulotlarini tanishtirishni o‘z ichiga oladi.

Quyidagi chora-tadbirlar mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilashga yordam berishi mumkin:

Zamonaviy texnologiyalar: Samaraliroq va toza mollyuskalarni qayta ishlash texnologiyalarini joriy etish. Sifatni nazorat qilish: Mollyuskalarning sifati va xavfsizligini ta'minlash uchun qat'iy nazorat qilish tizimini joriy etish.

Marketing: Mollyuskalarning afzalliklarini targ‘ib qilish va iste'molchilarga ma'lumot berish uchun marketing kampaniyalarini amalga oshirish.
Logistika: Mollyuskalarni samarali tarqatish va ularni iste'molchilarga tezda yetkazib berish uchun logistika tizimini yaxshilash.

Mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilash uchun hukumat va biznes hamkorlik qilishi kerak. Hukumat qayta ishlash texnologiyalarini rivojlantirishga va sifatni nazorat qilishni kuchaytirishga yordam berishi mumkin. Biznes esa mahsulotlarni targ‘ib qilish va marketingni amalga oshirishda faol bo‘lishi mumkin.

XULOSA VA TAKLIFLAR.

Ovlanadigan mollyuskalar - bu dunyo bo‘ylab iste'molchilar uchun muhim oziq-ovqat manbai. Ular iqtisodiy ahamiyatga ega, ish o‘rinlari yaratishga va milliy iqtisodiyotga hissa qo‘shishga yordam beradi. Shu bilan birga, mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasi bilan bog‘liq muammolar mavjud, ularni hal qilish uchun chora-tadbirlar ko‘rilishi kerak.

Mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilash uchun quyidagi takliflar beriladi:

1) Texnologiyalarni rivojlantirish: Mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilash uchun zamonaviy texnologiyalarni joriy etish.
2) Sifatni nazorat qilishni kuchaytirish: Mollyuskalarning sifati va xavfsizligini ta'minlash uchun qat'iy nazorat qilish tizimini joriy etish.
3) Marketingni kuchaytirish: Mollyuskalarning afzalliklarini targ‘ib qilish va iste'molchilarga ma'lumot berish uchun marketing kampaniyalarini amalga oshirish.
4) Xalqaro hamkorlik: Mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasi bilan bog‘liq muammolarni hal qilish uchun xalqaro hamkorlikni rivojlantirish.

Ushbu chora-tadbirlar mollyuskalarni qayta ishlash va realizatsiyasini yaxshilashga, ularning iqtisodiy ahamiyatini oshirishga va iste'molchilar uchun xavfsiz va mazali ovqat manbai sifatida taqdim etilishini ta'minlashga yordam beradi.

Foydalanilgan adabiyotlar.

1. Gaibnazarova, F., & Xakberdiyeva, H. (2024). ТАБИИЙ ШАРОИТДА МИРЗАЧЎЛДА HYGRAMIIDAE ОИЛАСИДАН (LEUCOZONELLA, XEROPICTA,

ANGIOMPHALIA) УРУҒИ ҚУРУҚЛИК МОЛЛЮСКАЛАРИ МОСЛАШУВИ. Central Asian Journal of Multidisciplinary Research and Management Studies, 1(17), 52-55.

2. Gaibnazarova, F., Ruzikulova, N., Safarova, N., Khakberdiyeva, K., & Musabekov, U. (2024). Conchological variation of widely common species of terrestrial mollusks of Uzbekistan. In E3S Web of Conferences (Vol. 494, p. 01021). EDP Sciences.

3. Gaibnazarova, F., & Khakberdiyeva, K. (2024). MALACOPHAUNA OF THE GISSAR RESERVOIR AND GORGE ILONLI GISSAR RIDGE. Академические исследования в современной науке, 3(2), 97-102.

4. Hakberdieva, H. (2023). FISHERIES IN UZBEKISTAN AND MODERN METHODS IN THE FIELD. Science and innovation, 2(D3), 51-53.

5. Berdiqulov, L. I., & Haqberdiyeva, H. A. (2021). OPPORTUNITY TO TAKE AN ONLINE TEST USING THE GOOGLE APPLICATION. Экономика и социум, (5-1), 94-97.

6. Keshpiyev, E. A., Xakberdiyeva, H. A., & Berdiqulov, L. I. (2021). THE ROLE AND EFFICIENCY OF INNOVATIVE CHANGES IN EDUCATION. Экономика и социум, (6-1), 137-140.

7. Pardabaevna, G. F., & Khilola, K. (2024). Description of the Speciesbradybaena Plectotropis Living in the Vicinity of the Naryn River. Journal of Medical Genetics and Clinical Biology, 1(12), 71-76.

8. Abdusayidqizi, X. H. (2024). TOSHKENT SHAXRI (URBANIZATSIYA LANDSHAFTLARI) QURUQLIK MOLLYUSKALARINING EKOLOGIK-TAKSONOMIK TARKIBI VA BIOLOGIYASI MISOLIDA QURUQLIKDAGI MOLLYUSKALARNING NAMUNAVIY TURLARI POPULYATSIYALARINING TUZILISHINI O‘RGANISH. Central Asian Journal of Multidisciplinary Research and Management Studies, 1(1), 41-44.

9. Gaibnazarova, F., & Xakberdiyeva, H. (2024). ТАБИИЙ ШАРОИТДА МИРЗАЧЎЛДА HYGRAMIIDAE ОИЛАСИДАН (LEUCOZONELLA, XEROPICTA, ANGIOMPHALIA) УРУҒИ ҚУРУҚЛИК МОЛЛЮСКАЛАРИ МОСЛАШУВИ. Central Asian Journal of Multidisciplinary Research and Management Studies, 1(17), 52-

USTRUSHONA O‘LKASINING BUYUK IPAK YO‘LIDA TRANSMINTAQAVIY VA MADANIY A’LOQALARDA TUTGAN O‘RNI

Abduraimov Dilshod Sultanovich
Guliston davlat universiteti
Psixologiya va ijtimoiy fanlar fakulteti
Tarix kafedrasi t.f.f.d (PhD)
dilshodabduraimov99@gmail.com

Annotatsiya. Mazkur maqolada Ustrushonaning madaniy hamda siyosiyva savdo aloqalari va o‘zaro ta’siri hamda Buyuk Ipak yo‘lining gullab-yashnash cho‘qqisida rivojlanganligi va O‘rta Osiyodagi va boshqa mintaqalarning siyosiy va madaniy va savdo aloqalari ham muhim ahamiyat kasb etgani ko‘rsatilib o‘tilgan.

Kalit so‘zlar. Ustrushona, Xitoy, Sug‘diyona, Taraqqiyot, Buyuk Ipak yo‘li, Madaniyat, Siyosat, Madaniy aloqalar, Siyosiy aloqalar, Transmintaqa Transmintaqaviy aloqa.