

**AZƏRBAYCAN
RESPUBLİKASININ
DÖVLƏT STANDARTI**

AZS XXX

İkinci nəşr
2021

İnqubasiyaya yararlı toyuq yumurtası

Chicken eggs suitable for incubation

LAYIHƏ



Bu standart Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun icazəsi olmadan tam və ya hissə-hissə yenidən çap oluna, çoxaldıla və yayıla bilməz

Elçin İsaqzadə küç., 7-ci köndələn

Qaynar xətt: +994125149308

Email: office@azstand.gov.az

MÜQƏDDİMƏ

1. Azərbaycan Respublikası Heyvandarlıq Elmi Tədqiqat İnstitutunun "Kənd Təsərrüfatı quşlarının yetişdirilməsi, çoxaldılması və seleksiyası" laboratoriyası tərəfindən İŞLƏNİB və TƏQDİM EDİLİB.

2. Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutunun _____ sayılı _____ 2021-ci il tarixli əmri ilə TƏSDİQ EDİLMİŞDİR.

3. Bu standart 18 mart 2003-cü ilin və 01 aprel 2003-cü il Rusiya Federasiyası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin aksiyasında keçirilib və standartlarının Azərbaycan dilinə autentik tərcüməsidir.

4. İlk dəfə tətbiq edilir.

LAYIHƏ

MÜNDƏRİCAT

1.Tətbiq sahəsi-----	3
2.Texniki tələbat-----	3
3.Yumurtanın qəbul qaydaları-----	4
4.Nəzarət üsulları-----	5
5.Yumurtanın qablaşdırılması, saxlanması və nəql olunması-----	7
6. İstehsalçının təminatı-----	8
Əlavə A. (məcburi) İnqubasiyaya yararlı yumurtalarla birlikdə qutuya qoyulan qeydiyyat nümunəsi-----	9

1.TƏTBİQ SAHƏSİ

Bu standart, dövlət damazlıq zavodlarında, I və II qayda reproduktor təsərrüfatlarında, quşçuluq fabriklərində və digər müəssisələrdə, sutkalıq cüce əldə etmək məqsədilə, inqubasiya üçün istehsal olunmuş toyuq yumurtalarına, keyfiyyət tələbləri tətbiq olunmasına şamil edilir.

2. YUMURTALARA OLAN TEXNİKİ TƏLABAT

2.1. İnqubasiya üçün, qəbul olunmuş qaydada. Seleksiya nəaliyyətləri əldə etmiş və istifadə üçün nəzərdə tutulmuş, dövlət reyissterində qeydiyyatda olan, perspektiv toyuq cins və krosslarından əldə edilən yumurtalar istifadə olunur. 2.2. İnqubasiya üçün, yoluxucu xəstəlikləri olmayan sağlam təsərrüfatlardan, çeşidlənmiş (çəkisinə görə 2 və ya 3 kateqoriyaya aid olan) və ya çeşidlənməmiş yumurtalar götürülür. 2.3. İnqubasiya üçün mövcud standartda müvafiq yumurtalar toplanır. 2.4. Keyfiyyətinə görə, inqubasiya üçün toplanan yumurtalar aşağıdakı cədvəldə göstərilən təlabata uyğun gəlməlidir:

Cədvəl 1

İnqubasiyaya yaralı yumurtaların keyfiyyətinə təlabat

Göstəricilərin adı	Toyuq cinsləri və istiqaməti		
	Ağ qabıqlı yumurtalıq istiqamətli toyuqlar	Qəhvəyi qabıqlı yumurtalıq istiqamətli	Ətlik istiqamətli toyuqlar
Sənaye sürüsünün bərpası üçün inqubasiya qoyulan yumurtaların çəkisi, qram	50-72	50-75	48-75
Damazlıq sürüsünün bərpası üçün inqubasiyaya qoyulan yumurtanın çəkisi, qram	52-70	52-73	52-73
Yumurtanın sıxlığı, ən azı q/sm ³	1.075	1.075	1.075
Forma indeksi, %	70-80	70-80	70-82
Qabığın qalınlığı, ən azı, mm	0.33	0.34	0.33
Yumurta sarısı indeksi, %	43-50	43-50	40-50
Vitaminlərin miqdarı, ən azə, mkq/q			
Sarı maddədə, karotinlər	15	15	12
A vitamini	7	7	7

B2 vitamini	4.0	4.0	5.0
Yumurta ağında, B2 vitamini	3.0	3.0	3.0
Sarı maddədə turşuluq ədədi, ən çoxu,mq KON/q	5.0	5.0	5.0
Mayalanma, ən azı, %	90.0	90.0	90.0
Cücə çıxımı (final hibridi üçün), ən azı, %	78.0	78.0	75.0

2.5. İncubasiya üçün yumurtalar, düzgün formaya, təmiz və hamar qabığa malik olmalıdır. Hava kamerası ya yumurtanın küt ucun yaxın yerləşməli və ya bir azca (1 santimetrdən çox olmayaraq) ondan kənarlaşa bilər. Təzə yumurtalarda hava kamerasının hündürlüyü 1.5-4.0 mm ola bilər. Yumurta sarısı yumurtanın ortasında yerləşməlidir, amma bir qədər hava kamerasına yaxınlıqda yerləşməsi qəbul ediləndir. Yumurtanın formasında cüzi miqdarda kənarlaşmalar, qabığın üzərində ümumi sahəsi 3 sm² –dən artıq olmayan nöqtə və ya xətt şəklində çirklənmə olması, qabığın üzərində az miqdarda mərmərlik və bir sıra cüzi nöqsanların olması qəbul edilən sayıla bilər.

2.6. İncubasiya olunmaq üçün nəzərdə tutulan yumurtalarda aşağıdakı nöqsanların olmasına yol vermək olmaz: əyri formaya malik, sınıq, əzilmiş,qabığı qırışıq, qabıqsız, nazik qabıqlı, ikisarılı, hava kamerası kənarlaşmış, donmuş, qabığın altında müxtəlif ləkələr olan və qravitasiya bağları qırılmış yumurtalar.

2.7. İnkubasiya üçün toplanmış yumurtalar yığılmadan və çeşidləndikdən sonra müvafiq təlimata uyğun, istilik, ventilyasiya avadanlıqları, həmçinin, müvafiq dezinfeksiya vasitələri ilə təmin olunmuş, dezinfeksiya kamerasında dezinfeksiya olunmalıdır.

3. İNCUBASİYAYA YUMURTALARIN QƏBUL QAYDALARI.

3.1. İncubasiyaya yumurtaların qəbulu müəyyən partiyalarla (hissələrlə) həyata keçirilir. Partiya dedikdə, bir və ya bir neçə cins, xətt, ana sürüsü quşlarından, eyni müəssisədən yığılmış, bir dəfəyə təhvil-təslim olunan, yumurtalar nəzərdə tutulur.

3.2. Hər partiya yumurtalar aşağıda göstərilən, sənədlərlə müşayət olunmalıdır:

- müəssisənin adı;
- yumurta yığılan qabın miqdarı;
- yumurtanın miqdarı;

- yumurtanın yığılma tarixi;
- partiyanın nömrəsi;
- nəqliyyat vasitəsinin nömrəsi;
- nəql olunma müddəti;
- yumurtanın saxlanma tarixi;
- yuxarıdakı cədvəldə verilən göstəricilər;

3.3.Yumurtaların keyfiyyətinin standartla müvafiq olmasını yoxlamaq məqsədilə təhvil verən istehsalçı, dövrü olaraq, təhvil-təslim sınaqlar keçirir.

3.4. Təhvil-təslim sınağı zamanı yumurtanın çəkisinin və forma indeksinin 2.5. bəndinə müvafiq olması (Cədvəl 1) yoxlanılır (bu məqsədlə yuxarı cərgədən, ortadan və aşağı cərgədən) 100 ədəd yumurta götürülür və sınaq yoxlamasından sonra götürülmüş miqdar həmin partiya əlavə edilir.

3.5. İstehlakçı yumurtanın keyfiyyətinin mövcud standartla uyğunluğunu yoxlamaq hüququna malikdir.

4. NƏZARƏT ÜSULLARI.

4.1. Dövrü sınaq zamanı cədvəldə verilən göstəricilərin yoxlanması ayda iki dəfə aparılır. Bu məqsədlə hər quş damından və ya quş qrupundan ən azı 50 ədəddən, mayalanma və cücə çıxımı faizini yoxlamaq üçün isə 100 ədəddən az olmayaraq, yumurta götürülür.

4.1.1. Orta nümunəni, yumurtalar toyuqun cinsini nəzərə alınmaqla, təsadüfi seçmə üsullu ilə götürürlər. Yumurtanın sındırılması məcburi olmayan göstəricilərin (çəki, forma, sıxlıq) müəyyən olunması üçün ən azı 50 yumurta, yumurtanın sındırılması tələb olunan (sarı maddə indeksi, qabığının qalınlığı) göstəricilərin müəyyən olunması üçün ən azı 20 ədəd yumurta, vitaminlərin və sarı maddənin turşuluq göstəricisinin müəyyən olunması üçün isə ən azı 10 ədəd yumurta götürmək lazım gəlir.

4.2. Yumurta qabığının təmizliyi və vəziyyəti vizual üsulla (gözlə baxmaq) müəyyən edilir.

4.3. Hava kamerasının ölçüsü və yerləşmə vəziyyəti, yumurta sarısının və qabığının sağlam olması, ovoskopda işıqlandırma yolu ilə müəyyən edilir.

4.4. Yumurtanın çəkisi, səhv dərəcəsi 0.1 qramdan artıq olmayan, laboratoriya tərəzində müəyyən edilir.

4.5. Yumurtanın sıxlığını müəyyən etmək üçün, yumurtanı, konsentrasiyası (qatılığı) müxtəlif olan NaCl məhluluna salırlar. Bu məqsədlə, areometrlə

ölçülmüş, müəyyən konsentrasiyada olan, aşağıdakı cədvəldə göstərilən 2-3 məhlul hazırlanır.

Cədvəl 2.

**NaCL duzunun miqdarına görə məhlulun
sıxlığının müəyyən edilməsi.**

Sıxlıq q/m ³	NaCL miqdarı, q
1.110	200
1.105	180
1.100	160
1.095	145
1.090	130
1.085	125
1.080	120
1.075	117
1.070	115
1.065	108
1.060	102
1.055	100
1.050	96
1.045	90

Əgər hansı məhlulda yumurta asılı vəziyyətdə qabın orta hissəsində dayanarsa, demək onun sıxlığı həmin məhlulun sıxlığına müvafiqdir.

Yumurtanın sıxlığını başqa üsulla da müəyyən etmək olar. Belə ki. bunun üçün yumurta, dəqiqlik dərəcəsi 0.01 qram olan tərəzidə həm distillə suyunda, həm də havada çəkilir və aşağıdakı düsturla hesablanır:

$$P=M \setminus (M-M_1)$$

Burada:

P-sıxlıq, q/sm³,

M-yumurtanın havada çəkisi, q

M₁-yumurtanın suda çəkisi,q

4.6. yumurtanın forma indeksi, İM-1 indeksomer cihazı və ya aşağıdakı düsturla hesablama yolu ilə müəyyən edilir:

$$İF=d\backslash D\times 100 \%$$

Burada, d-yumurtanın eninə (kiçik diametr) diametri,

D- yumurtanın uzununa (böyük diametr) diametridir, ölçmə standart ştangen sirkul vasitəsi aparılır.

4.7. Qabığın qalınlığı 0.01 mm dəqiqliklə mikrometr (indiqaatorlu mikrometr) vasitəsilə , yumurtanın iti ucunda, orta hissəsində və küt ucunda ölçü aparmaqla müəyyən edilir. Bunun üçün yumurta qabığından kiçik bir hissə sındırılır və dərialtı pərdə soyulur, hər hissədə üç dəfə ölçü aparıldıqdan sonra, qabığın orta qalınlığı müəyyən edilir.

4.8. Sarı maddə indeksi aşağıdakı düsturla müəyyən edilir:

$$İS=2h (d1+ d2) \times 100 \%$$

Burada, h-üfüqi səthə tökülmüş yumurta sarısının hündürlüyü, mm

d1 - d2 -əks istiqamətlərdə diametrin ölçüsü, mm

Yumurta sarısının hündürlüyü dəqiqliyi 0.01 mm olan mikrometrlə, diametrləri isə xüsusi sirkul vasitəsilə ölçülür, hesablama millimetrli kağız üzərində (millimetrovka) və ya xətkəşlə 0.1 mm dəqiqliklə aparılır.

4.9. Yumurta ağında və sarısında vitaminlərin miqdarı, təhvil verən müəssisənin laboratoriyasında və ya vilayət, rayon laboratoriyasında müvafiq metodikaya uyğun müəyyən edilir.

4.10. İnqubasiyanın nəticəsi olaraq cücə çıxımı, sağlam cücələrin miqdarının inqubatora qoyulan yumurtaların miqdarına olan nisbəti ilə, faiz ifadəsində müəyyən edilir.

5. Yumurtanın qablaşdırılması, saxlanması və daşınması.

5.1. İnqubasiya olunmaq üçün çeşidlənmiş yumurtalar, quşların növünə və kateqoriyasına görə, ayrı-ayrı, standart karton qutulara yığılmalıdır. Hər birində 30 ədəd yumurta, yuvacıqları olan standart kasetlərə yığılaraq, karton qutuların içərisinə qablaşdırılır. Qeyd etmək lazımdır ki, yumurtanın saxlanmasını, polimer və ya dəmir materialdan olan kasetlərdə də təşkil etmək olar. Kasetlərə yumurtalar iti ucu aşağıya olmaqla düzülür.

5.2. Yumurta düzölmüş həmin kasetlər, karton qutulara, hər birində 6 kaset olmaqla, iki cərgədə yığılır. Hər cərgənin üstünə boş kaset qoyulur. Yumurtalar

yığılmış karton qutuların ağzı bağlanır və kağız lentlə kleylənir.

5.3. Kasetlər və karton qutular təmiz, quru, dezinfeksiya edilmiş olmalı. Kif və digər iylər olmamalıdır. Karton qablar (qutular) yalnız bir dəfə istifadə olunmaq üçün nəzərdə tutulur.

5.4. Hər qutuya qeydiyyat kağızı (yarlıq) qoyulur, əlavə A .

5.5. Qutunun yan tərəfinə də qeydiyyat kağızı vurulur, əlavə B.

5.6. İncubasiya üçün toplanmış yumurtalar təmiz, heç bir kənar iyi olmayan, tələb olunan mikroiqlimi təmin edən kameraya yığılmalıdır.

5.7. Yumurtanın saxlanma müddəti 5 sutkadan çox olmamalıdır. Damazlıq quşlardan yığılmış yumurtaları 10 sutkayadək saxlamağa icazə verilir.

5.8. Yumurtaların saxlanması zamanı, istilik və nisbi nəmlik rejimi aşağıdakı kimi olmalıdır:

Cədvəl 3

İncubasiyaya yaralı yumurtaların saxlanma rejimi.

Saxlanma müddəti, sutka	stilik, °C	Nisbi nəmlik, %
3	20-21	75-80
7	14-15	75-80
7 sutkadan artıq	12-13	78-80

5.9. Yumurtaların karton qutularda saxlanması zamanı, qutuları bir-birinin üzərinə 4 cərgədən artıq hündürlükdə yığmaq olmaz.

5.10. Yumurta qabığının üzərinə nişan (markirovka) qoyduqda boyadan istifadə etmək olmaz. Yumurtanın üzərində sadə qələmlə nişanə qoyulmalıdır.

5.11. Yumurtanın daşınması avtomobil, dəmir yolu və ya avia nəqliyyat ilə həyata keçirilməlidir. Nəqliyyat vasitəsi təmiz, dezinfeksiya edilmiş olmalı və kənar iylər olmamalıdır. Nəqliyyat vasitəsi asfalt yolda 80 km/saatdan, torpaq yolda isə 30 km/saatdan artıq olmamalıdır. Daşınma zamanı. Yumurtanın yaxınlığında, istilik 8-25°C, nisbi nəmlik isə 40-80 % civarında olmalıdır.

5.12. Respublikadan, vilayətdən və ya rayondan kənara göndərilən yumurta partiyaları keyfiyyət və təhlükəsizlik vərəqəsi, həmçinin. Qəbul olunmuş qaydada baytarlıq şəhadətnaməsi ilə müşayət olunmalıdır.

6. İSTEHSALÇININ TƏMİNATI

6.1. İstehsalçı göndərilən inqubasiyaya yararlı yumurtaların keyfiyyətinin müvafiq standartın tələblərinə cavab verməsinə, standarta uyğun daşınma və saxlanma şəraitinə riayət olunmasına təminat verməlidir.

6.2. İnqubasiyaya yararlı yumurtaların, istehsalçının müəssisəsində saxlanmasına təminat, yumurtlama müddəti nəzərə alınmadan, 4 sutka müəyyən edilir.

LAYIHƏ

ƏLAVƏ A

YUMURTA QUTUSUNA QOYULAN QEYDİYYAT VƏRƏQNİN NÜMUNƏSİ

Müəssisənin adı _____

Yumurta çeşidləyən _____

Qablar _____

Yumurtalar _____

Dezinfeksiya üsulu _____

Dezinfeksiya vasitələri _____

LAYIHƏ

ƏLAVƏ B
İNQUBASİYAYA YARARLI YUMURTALARIN QABLAŞDIRILDIĞI
KARTON QUTUNUN YAN TƏRƏFİNƏ YAPIŞDIRILAN QEYDİYYAT
VƏRƏQİNİN NÜMUNƏSİ

Müəssisənin adı və ya onun əmtəlik nişanı

İnqubasiya yararlı yumurtalar

Krossun adı _____

Cins _____ Xətt _____

Forması _____

Quşun sinfi _____

Toyğun yaşı _____

Yığılma tarixi dən _____ dək _____

Qablaşdırıcı _____

LAYİHƏ



Rəsmi nəşr

“Azərbaycan Standartlaşdırma İnstitutu”

Publik hüquqi şəxs

AZS XXX:2021

İnqubasiyaya yararlı toyuq yumurtası