

ARI TƏSƏRRÜFATLARINDA QIDA ƏLAVƏLƏRİNİN İSTİFADƏSİ PERSPEKTİVLƏRİ

Lalə Məmmədova

Azərbaycan Respublikası Elm və Təhsil Nazirliyinin Zoologiya İnstitutu, k.l19991@mail.ru

Azad olunmuş ərazilərimizdə ekoloji təmiz kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalı və tullantısız qida sənayesinin təşkili olduqca aktual məsələlərdəndir. Kimyəvi mübarizə üsullarına nisbətən, bioloji üsulların istifadəsi məqsədmüvafiqdir. Respublikada arı təsərrüfatlarının inkişafı və yeni yerli bal brendlərinin yaradılması vacibdir. Eyni zamanda arı xəstəliklərinin artması və fermerlərin kimyəvi mübarizə üsullarından daha çox istifadə etməsi balın keyfiyyətinə də təsir edir. Bu zəhərli maddələr məhsulda da toplanır, nəticədə insanlar tərəfindən istifadə olunduqda müxtəlif allergik xəstəliklərin yaranmasına və artmasına səbəb olur.

Bunun qarşısını almaq üçün innovativ üsullardan biri də arı ailələrinə qida əlavələrinin (müxtəlif bitki ekstraktlarının) verilməsidir. Bu əlavələrin qida sənayesi tullantılarından alınması isə prosesi hər iki tərəfdən perspektivli edir.

Qida sənayesində tullantı şəklində kənarlaşdırılan bəzi bitki hissələrinin (alma qabığı, nar qabığı, qoz qabığı və s) ekstraktları güclü antioksidant aktivlik göstərir. Bu səbəbdən həmin tullantıların biotexnologiya üsulları ilə yenidən emal edilməsi nəticəsində farmakoloji, kosmetoloji, sənaye əhəmiyyətə malik təbii antioksidantlarla zəngin ekstraktlar əldə oluna bilər. Bununla yanaşı, bitki tullantılarının yenidən emalı qida sənayesinin müxtəlif mərhələlərində su və torpağın çirklənməsinin azaldılması ilə ekoloji təhlükəsizlik tədbirlərinə də töhvə verə bilər. Mövcud texnologiya fərdi qidalanma, yeni qida inqridiyentləri və ekoloji məsələlərin həllinə xidmət edəcək. Yuxarıda deyilənləri nəzərə alaraq, Azərbaycan üçün spesifik kənd təsərrüfatı məhsullarından təbii antioksidant və antiradikal maddələrlə zəngin ekstraktların alınması, onların fenolitik tərkibinin müəyyənləşdirilməsi və antivirus xüsusiyyətlərinin öyrənilməsi olduqca vacibdir.

Tərəfimizdən aparılan tədqiqatlar nəticəsində qida əlavələri verilmiş arı ailələrindən alınan bal nümunələrinin antioksidant xüsusiyyətlərində qida əlavəsinin aktivliyindən asılı olaraq fərqlər aşkarlanmışdır.

Hazırda bu istiqamətdə işlər Zoologiya İnstitutunun Tətbiqi Zoologiya Mərkəzində davam etdirilir.