

TƏRƏVƏZLƏRDƏN SƏMƏRƏLİ VƏ TULLANTISIZ İSTİFADƏ MƏSƏLƏLƏRİ

Sevda Adıgözəlova

*Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Tərəvəzçilik Elmi-Tədqiqat İnstitutu,
s.adigozalova63@gmail.com*

Təcrübələr göstərir ki, tərəvəzçilik sahəsinin dayanıqlı inkişafı yalnız sənayeləşdirmə – saxlayıcıların və emal müəssisələrin olması ilə mümkündür. Sənayeləşdirmə ilboyu daxili tələbatın ödənilməsini yaxşılaşdırmaqla yanaşı, rəqabətə əsaslanan bazar iqtisadiyyatı şəraitində tərəvəz məhsullarının ixrac potensialının yüksəlməsinə, təsərrüfatların maliyyə problemlərinin həllinə imkan yaradır. Əhalinin tərəvəz və kartof məhsulları ilə təminatının yaxşılaşdırılmasında həmin məhsulların yığımdan sonra düzgün saxlanması vacib şərtidir, əks təqdirdə hər il 100 tonlarla məhsul itkisi qaçılmaz olur. İnkişaf etmiş ölkələrdə əhalinin tərəvəz məhsullarına olan tələbatının fizioloji norma daxilində ödənilməsi ekspertlər tərəfindən həmin ölkələrdə kifayət qədər saxlayıcıların və emal müəssisələrinin olması ilə izah olunur.

Məlumdur ki, ölkəmizdə istehsal olunan bir sıra tərəvəz məhsullarının ixracı həyata keçirilməkdədir. Bu məhsulların min kilometrə uzaqlara, dünyanın müxtəlif ölkələrinə nəql edilməsi günümüzün adi reallığına çevrilmişdir. İxrac edilən məhsulun yola salındığı vaxtadək keyfiyyətinin qorunması və realizə üçün qablaşdırmada standartlara əməl olunması zəruridir. Təzə tərəvəz məhsullarının optimal mühithədə saxlanması üçün onun soyudulmasında temperaturun və nisbi rütubətin daha dəqiq idarə olunmasına, saxlama zamanı xəstəlik və zərərvericilərə qarşı mübarizədə istehlakçının sağlamlığına təhlükə yaratmayan aşağı qatılıqlı funksidlərdən istifadəyə üstünlük verilməlidir. Səmərəliliyin artırılmasında aşağı temperatur, isti su və hava ilə tətbiq olunan müalicə metodları ilə yanaşı, müasir dövrdə alternativ yol kimi aşağı faizli O₂ və yüksək faizli CO₂ mühithindən də istifadə olunur.

Məhsulun daha uzunmüddətli saxlanması və ərzaq ehtiyatı yaradılaraq bu məhsullardan planlı şəkildə istifadə olunmasında konservləşdirilmə böyük əhəmiyyətə malikdir. Hər bir dövlətin “qida ehtiyatı”na beş əsas qida məhsulu (taxıl, ət, yağ, şəkər və konservlər) daxildir ki, bunlardan biri də tərəvəz konserv məhsullarıdır. Ərzaq ehtiyatı ərzaq böhranı şəraitində ordu, uşaq müəssisələri və digər vacib obyektlərin ərzaqla təmin olunması məqsədini daşıyır. Azad olunmuş torpaqlarımızda tərəvəzçiliyin inkişaf etdirilməsi ilə əlaqədar meyvə-tərəvəz saxlayıcılarının, emal müəssisələrinin təşkil edilməsi vacibdir.

Tərəvəzlərin saxlanmasının optimal rejim və müddətlərinin, müxtəlif məhsullar istehsal etməklə yeni yaradılmış sortların təyinat istiqamətlərinin müəyyən olunması daim tədqiqatçıların diqqət mərkəzindədir. Tərəvəzçilik Elmi-Tədqiqat İnstitutunun Emal, saxlama və keyfiyyət laboratoriyasında bu istiqamətlər üzrə tədqiqat işləri aparılır. Tərəvəzlərdən pomidor, bibər, yemiş, qarpız, yarpaq və digər tərəvəzlərin Abşeron şəraitində suni və təbii – günəş altında qurudulması, pomidor şirəsinin lavaş (yayma) şəklində qurudulması ilə “pomidor lavaşı”, quru məhsullar, müvafiq olaraq onların toz (poroşok) şəklində məhsulları hazırlanmışdır.

Bidiyimiz kimi, günəş altında qurutma xalqımızın məişətində ənənəvi yer tutaraq, əsasən meyvələrin qurudulmasına üstünlük verilmişdir. Tədqiqat işində bu üsul tərəvəzlərə tətbiq edilmiş, hazırda ölkəmizdə tərəvəzlərin təbii qurudulması üçün potensial imkanın mövcud olması və bir sıra digər göstəricilər müəyyən olunmuşdur. Gündəlik temperatur göstəriciləri 37-38°C olan iyul və avqust aylarında günəş altında qurutma tərəvəzlərin növündən asılı olaraq 4-6 gün davam etmişdir. Təbii qurutma üsulu enerji mənbələrinə qənaət etmək, mövsümdə məhsul itkisini minimuma endirmək, saxlanma və daşıma xərclərini bir neçə dəfə azaltmağa imkan verir.

Tədqiqatların nəticələrini böyük həcmdə termik ehtiyatlara malik olan Abşeron yarımadasında, Xəzərin sahilələri ərazilərində, Naxçıvan Muxtar Respublikasında və Qarabağın Arazboyu ərazilərində istehsalata tətbiq etmək olar. Qeyd edək ki, Azərbaycan Qafqazda ən çox günəş radiasiyası alan ölkədir və böyük həcmdə termik ehtiyatlara malikdir, il ərzində günəşli günlərin sayı 260-280 təşkil edir. Bu əvəzolunmaz neməti dəyərləndirmək iqtisadi cəhətdən çox səmərəli ola bilər.

Dünya əhalisinin getdikcə artdığı və enerji resurslarının tükənmək təhlükəsi olduğu müasir dövrdə tərəvəzlərin təbii qurudulması üsulu ilə yanaşı, emal zamanı itkilərin azaldılması və istehsalın səmərəliliyinin artırılmasını təmin edən kompleks və ya təkrar emal texnologiyalarının tətbiqi də vacibdir. Toxumçuluq üzrə ixtisaslaşan Tərəvəzçilik Elmi Tədqiqat İnstitutunda tullantısız texnologiya – tərəvəzlərdən toxum alındıqdan sonra yerdə qalan ərzağa yararlı pulpadan müxtəlif konserv məhsulları hazırlanması istiqamətində tədqiqat işləri aparılır. Müəyyən olunmuşdur ki, pomidordan toxum alındıqdan sonra pulpadan tomat pasta, souslar və tomat əsaslı digər məhsullar hazırlanmaqla yanaşı, emal prosesində alınan qalıqları dəyərləndirməklə qiymətli məhsullar almaq mümkündür.