

Bir daha bərk buğda haqqında



Min illər boyu təbiətin qoynunda yaşayan insan onun yaşıl sərvətlərini müşahidə etmiş və zəngin təcrübə əldə etmişdir. İnsan bitkilər aləmində seçmə aparmış və nəticədə ən faydalı bitkilər əsasında sabit ərzaq xəzinəsi yarada bilmişdir.

Kənd təsərrüfatının inkişafında və ölkəminin iqtisadiyyatının daha da möhkəmləndirilməsində taxıl istehsalı mühüm əhəmiyyətə malikdir. Vətənimizin inkişafının bütün mərhələlərində taxıl istehsalı vacib xalq təsərrüfatı əhəmiyyətli məsələ kimi diqqət mərkəzində olmuşdur. Respublikanın kənd təsərrüfatı qarşısında duran ən mühüm vəzifələrdən biri ölkə əhalisini yüksək keyfiyyətli çörək və digər ərzaq məhsulları ilə təmin etməkdir. Buğda və digər dənli bitkilərdən istehsal olunan ərzaq məhsulları gündəlik həyatımızın yaşayış tərzidir. Taxılçılıqda məhsuldarlığın artırılması ilə yanaşı, onun keyfiyyətinin yüksəldilməsinə, xüsusilə qüvvəli və bərk buğda istehsalına lazımı qədər fikir verilməlidir. Əhalinin sağlamlığı, iş qabiliyyəti qida məhsullarının keyfiyyətindən çox asılıdır. Qarşıya qoyulmuş problemin müvəffəqiyyətli həlli ilk növbədə yeni intensiv tipli yüksək məhsuldar və keyfiyyətli buğda bitkisinin yaradılmasını və istehsalata tətbiqini tələb edir. Buğdanın seleksiyası sahəsində qazanılmış uğurlara baxmayaraq bu bitkinin, xüsusilə də bərk buğdanın keyfiyyəti və onun istifadəsi ilə bağlı problemlər hələ də həllini tapmayıb. Bildiyimiz kimi, qənnadı, makaron, vermiş, yarma və digər məhsulların hazırlanmasında bərk buğda sortları əsas xammal hesab olunur.

Hazırda dövlətimiz taxılçılığın inkişafına xüsusi diqqət yetirir və bununla əlaqədar ərzaq proqramına uyğun ölkə üzrə dənli bitkilərin məhsuldarlığının xeyli artırılmasını nəzərdə tutan mühüm qərarlar qəbul edilmiş, rəsmi sənədlər imzalanmış və bu məqsədlə bir sıra kompleks tədbirlərin həyata keçirilməsi planlaşdırılmışdır. Bununla əlaqədar 25 avqust 2008-ci ildə Azərbaycan Respublikasının Prezidenti İlham Əliyev tərəfindən 2008-2015-ci illərdə Azərbaycan Respublikasında əhalinin ərzaq məhsulları ilə etibarlı təminatına dair Dövlət Proqramı'nın təsdiq edilməsi haqqında fərmanın imzalanması kənd təsərrüfatı sahəsində aparılan müasir tədbirlərin mühüm mərhələsi kimi qiymətləndirilə bilər.

Etibarlı ərzaq təminatı hər bir ölkənin iqtisadi sabitliyinin və sosial dayanıqlılığının əsas şərti olduğundan cəmiyyətin hər bir üzvünün əsas ərzaq məhsullarına olan tələbatının tam ödənilməsi üçün müvafiq dəstəklə tədbirlərin həyata keçirilməsi çox vacibdir. Son bir neçə ildə enerji daşıyıcılarının qiymətinin artması, aparıcı ölkələrin maliyyə bazarında baş verən neqativ meyillər, habelə əhalinin sayının artması nəticəsində ərzaq məhsullarına olan tələbatın yüksəlməsi, iqlim dəyişikliyi, su ehtiyatlarının məhdudluğu və digər səbəblərə görə əsas ərzaq məhsullarının dünya bazarlarında qiymətlərinin xeyli dərəcədə yüksəlməsi bəzi ölkələrdə ərzaq qıtlığının yaranmasını real təhlükəyə çevirmişdir.

Azərbaycanda etibarlı ərzaq təminatının yaradılmasında buğda istehsalının artırılması ölkəmizin iqtisadi strategiyasının əsas hədəflərindən biridir. 2020-ci il üçün ölkənin milli inkişaf konsepsiyası müasir texnologiyaların tətbiqi ilə kənd təsərrüfatının məhsuldarlıq potensialının artırılmasını nəzərdə tutur.

Keçən il ölkə Prezidenti İlham Əliyevin imzaladığı 12 yanvar 2015-ci il tarixli sərəncama əsasən "Kənd təsərrüfatı ili" elan olunması və 17 aprel 2015-ci il sərəncamı ilə maddi-texniki bazanın gücləndirilməsi ilə əlaqədar imzaladığı sərəncam bu sahənin inkişaf etməsi üçün xüsusi əhəmiyyətə malik oldu. Ərzaq təhlükəsizliyinin təmin ediləni aqrar sahə ilə birbaşa əlaqəli olduğu üçün, bu problem həll ediləndə də məhz aqrar bölmənin işinin yaxşılaşdırılması prioritet məsələlərdən biridir. Bildiyimiz kimi, ölkə əhalisinin ərzağa olan tələbatı əsasən kənd təsərrüfatı istehsalı sahələrində istehsal və emal olunur.

Statistikaya görə dünyada buğdanın əkin sahəsinin 10 faizi bərk buğdanın payına düşür. Dünya bazarında bərk buğda dəninin qiyməti yumşaq buğdaya nisbətən yüksək olur.

Dünyada makaron məmulatlarına olan tələbin sabit bir şəkildə artmasına baxmayaraq, ölkəmizdə makaron istehlakı hələ də gözəlməli səviyyəyə çatmayıb. İstehlakın artması, xarici bazarlara kütləvi ixrac aparılmaması makaron istehsalında durğunluq vəziyyəti yaratmışdır. Bu gün dünyanın bir çox ölkələri makaron istehsalına xüsusi önəm verir, bu məhsulun ticarətindən böyük gəlirlər əldə edilir. Azərbaycanın makaron istehsalçıları global rəqabətə qoşulma-

rına nələr mane olur?

Dövlət Statistika Komitəsinin məlumatına görə, 2000-ci ildə ölkəmizdə cəmi 400 ton makaron məmulatı istehsal olunmuşdur. Sonrakı illərdə yerli makaron sənayesi çiçəklənmə dövrünü yaşayıb, 2009-2010-cu illərdə pik nöqtəsinə çatıb. Həmin illərdə təqribən hər il 13 min ton makaron məmulatı istehsal olunub. 2011-ci ildə isə əvvəlki ilə müqayisədə istehsalın həcmi 2,5 min ton azalaraq 10,5 min tona düşüb.

Rəqəmlərə baxdıqda aydın olur ki, yerli makaron istehsalçıları xarici istehsalçıları bazardan sıxışdırıb çıxara bilməzlər. Əgər 2000-ci ildə xaricdən 15 min ton makaron məmulatı idxal etmişdikse, 2011-ci ildə bu sahədə idxalımız 4,3 min ton olub.

Göründüyü kimi, 2009-cu ilədək Azərbaycanın makaron istehsalı artıb, bundan sonrakı illərdə isə istehsalçılar yerlərində saymağa başlayıblar. İnkişafı ləngidən amillərdən yerli istehsalçıların xammal xarici rəqibləri ilə müqayisədə baha almaları, bu və digər səbəblərdən ixraca nail ola bilməmələridir.

2014-cü ildə bərk buğdanın əkin sahəsi 8 min hektar, məhsul 224 min ton, məhsuldarlıq hektardan 25,9 sentner olmuşdur.

Dünya ölkələrində makaronluq buğda istehsalı 36,351 milyon ton həcmində olmuşdur. Bundan (8 milyon ton) ABŞ, (4 milyon ton) Kanada, (3,000 milyon ton) Türkiyə, (3,000 milyon ton) Qazaxıstan, (2,5 milyon ton) Əlcəzir, (2,200 milyon ton) Meksika, (1,4 milyon ton) ABD və 12 milyon ton isə digər dünya ölkələrində olmuşdur.

Hazırda Qafqazın ən böyük makaron fabriki Azərbaycanda tikilir. Ölkəmizdə makaron istehsalı ilə məşğul olan şirkətlərin sayı 10-a yaxındır, "Karmen" MMC, "AVRORA" firması, "BİSMAK" Qida Sənaye Kompleksi MMC, "Fatoğlu", "Gilan Holding", "Neon" firması ən tanınmış istehsalçılardır.

"AVRORA" firması 2000-ci ilin avqust ayından etibarən Bakı şəhərində fəaliyyətə başlamışdır. Firmanın aparıcı makaron brendi "Doymak" məhsuludur. Bundan başqa, firmanın "Pastelli", "Tanelli", "Pasta Max", "Lyubimiy", "Luxe" adlı makaron brendləri də mövcuddur.

Sumqayıt şəhərində fəaliyyət göstərən "BİSMAK" Qida Sənaye Kompleksi MMC bir sıra məhsulları ilə bərabər makaron da istehsal edir. Şirkətin 3100 kvadratmetr sahəni əhatə edən makaron fabrikində İsveçrənin "Bühler" və Almaniyanın "Kelle Mayer" şirkətlərinin müasir avadanlıqları quraşdırılıb.

Statistikaya görə dünyada İtaliya ən çox makaron istehsal edən ölkədir. 2010-cu ildə dünyada 12 milyon ton makaron istehsal olunmuşdur. Makaron istehsalı bir neçə ölkənin "əlində" cəmləşmişdir. İtaliya 3.100 ton və ya 32 faiz pay ilə dünyanın ən böyük istehsalçısıdır. İtaliyanın ardı ilə isə ABŞ (12 faiz), Braziliya (11 faiz) və Rusiya Federasiyası (6 faiz) gəlir. Türkiyə dünya makaron istehsalında 5-ci sırada olub, istehsaldakı payı 5 faizdir.

Dünyada ən çox makaron məhsulları idxal edən ölkələr isə Almaniya, Fransa, İngiltərə, Yaponiya, Belçika və Hollandiyadır.

Makaron sənayesi ilə yanaşı, bərk buğdalar çörək bişirilmədə də xüsusi əhəmiyyətə malikdir. Buğdanın seleksiyasında əsas məqsədlərdən biri onun çörək bişirmə keyfiyyətinin yüksəldilməsidir. Hətta bərk buğda unundan 25-30 faiz yumşaq buğda ununa qatmaqla çörək çıxımını yaxşılaşdırmaq yanaşı həm də ətrini, dadını xeyli yüksəldir.

Bərk buğdanın dəyərli olması onun yüksək şüşəvarı, kəhrəba sarı rəngli dəninin olması və 14-17 faiz zülallığı ilə qiymətləndirilir və dənində yumşaq buğdaya nisbətən zülalın miqdarı 1-4 faiz yüksək olur. Bərk buğdalarda dənir bərkliyi, proteinin çox olması onun makaron istehsalında əhəmiyyətini artırır. Buğda dəninin keyfiyyəti onun yalnız bir xüsusiyyəti ilə deyil, eyni zamanda dartılma, kimyəvi tərkib, bişirilmə şərtləri, acıma və xəmirin fiziki xüsusiyyətləri ilə də müəyyən olunur.

Bərk buğdanın dənindən kəhrəba rəngli qidalı makaron, vermiş, əriştə, lavaş, müxtəlif yarmalar, bulğur, təndir çörəyi və s. milli xörəklərin hazırlanmasında geniş istifadə olunur, bəzi ölkələrdə onu makaron buğdası da adlandırırlar.

Yuxarıda qeyd olunan keyfiyyət göstəricilərini nəzərə almadan ölkəmizdə bəzi şirkətlər yumşaq buğdalardan makaron düzəltməyə cəhd edirlər ki, bu da insanın bioloji qidalanmasına o qədər də müsbət təsir göstərmir. Ona görə də yalnız makaron istehsalında bərk buğdadan (Triticum durum) istifadə olunmalıdır. Əgər istehsal olunan makaron durum deyilsə həmin makaron insan orqanizmi üçün əhəmiyyətli deyildir.

Makaron sənayesində istifadə edilən bərk

buğda dənisi xarici görünüşcə sağlam, normal, kəhrəba, açıq sarı və sarı rəngə malik olmaqla, anbar zərərvericiləri ilə zədələnməməlidir. Dəninin tərkibində zülalın miqdarı 14 faizdən, kleykovinin miqdarı isə 28 faizdən artıq, keyfiyyəti birinci və ikinci qrup, natura kütləsi 750 qramdan, dəninin şüşəvarı 75 faizdən az olmamalıdır. Belə bərk buğda dənindən hazırlanmış makaron məmulatı möhkəm, qırılmaya davamlı, hamar səthə, xoşagəlməli sarı limonu rəngə malik olduğundan alıcılar tərəfindən yüksək qiymətləndirilir. Bərk buğda dəninin bu üstünlükləri nəzərə alınaraq, dünya bazarında onun satış qiyməti adi yumşaq buğda dəninə nisbətən keyfiyyət dərəcəsindən asılı olaraq 50 faizə qədər baha qiymətləndirilir.

Ölkəmiz bərk buğdanın vətəni hesab olunur. Vaxtilə sovetlər dövründə 70-ci illərdə əkin sahələrinin əsas hissəsini bərk buğda əkinləri təşkil edirdi. "Bezostaya"nın gəlişi və digər müxtəlif səbəblərə görə bərk buğda sortlarının yumşaq buğda sortları ilə əvəz olması həm makaron istehsalında, həm də çörəkbişirmə sənayesində dəyişikliyə səbəb oldu.

Bərk buğdalar düzənlik bitkisi kimi, əsasən yazlıq formada olur və onun qədim əkin zonaları Aralıq dənizi ətrafı ölkələri ərəziləri ilə birlikdə akademik N.İ.Vavilov Azərbaycanı da bərk buğdanın ilkin vətəni hesab etmişdir. Azərbaycan ərəzilərində çoxlu sayda bərk buğdanın növ və növ müxtəlifliyinə rast gəlinir. Respublikamızın torpaq-iqlim şəraiti onun becərilməsi üçün çox əlverişlidir. Məlum olduğu kimi, indiyədək təsərrüfatlarda buğdanın iki növü - yumşaq və bərk buğda geniş yayılmışdır. Bu iki növ həm bioloji və biokimyəvi xassələrinə, həm də texnoloji keyfiyyətlərinə görə fərqlənir.

Ölkəmizdə bərk buğdaların əkin sahəsi yumşaq buğdalardan sonra ikinci yeri tutur. Bərk buğdalar istisəvən bitki olub, isti iqlimli düzən və dağətəyi sahələrdə becərilir. Respublikamızda 800 metr dəniz səviyyəsindən aşağı olan ərəzilər, o cümlədən nəmliklə az təmin olunan yüksək ərəzilərdə (Cəlilabadda, Biləsuvar, Şəkiddə və digər rayonlarda) əkilir.

Əkinçilik İnstitutunun alimləri qarşısında yatmaya qarşı davamlı, məhsuldar və yüksək keyfiyyətli bərk buğda sortlarının yaradılması vəzifəsi qoyulmuşdur. Əkinçilik İnstitutunda mərhum akademik Cəlil Əliyevin rəhbərliyi ilə bu istiqamətdə seleksiya işlərinin aparılması işinə seleksiyaçı alimlərlə yanaşı, fizioloqlar, biokimyəçilər, texnoloqlar, fitopatoqlar da cəlb olunmuş, onların səyi nəticəsində məhsuldar, yüksək makaron keyfiyyətinə malik olan xəstəliklərə davamlı, gübrəyə və suvarmaya tələbkar bərk buğda sortlarının yaradılmasına başlanılmışdır. İnstitutda aparılan sənəməli seleksiya işləri nəticəsində 50-dən çox bərk buğda sortu, o cümlədən Qaraqılçiq 2, Vüqar, Şiraslan 23, Bərəkətli 95, Əlincə 84, Tərtər, Turan, Mirbəşir 50, Qarabağ sortları yaradılmışdır. Bunlardan 9-u Seleksiya Nailiyyətlərinin Sınağı və Mühafizəsi üzrə Dövlət Komissiyasında təsdiqlənən və Dövlət reyestrinə daxil edilmişdir. Bu işlər indi də davam etdirilir.

Hazırda isə ölkəmizdə makaron və qənnadı sənayesinin inkişafı üçün əkinçilərin bərk buğda toxumlarını əldə etmələri asanlaşmalı və onun əkin sahəsi genişlənməlidir. Hazırda bərk buğda sortlarının Mirbəşir-50, Qaraqılçiq 2, Tərtər 2, Vüqar, Şiraslan 23, Yaquq, Bərəkətli 95, Turan, Əlincə 84, Qarabağ respublikanın müxtəlif ərəzilərində əkilib-becərilir. Statistik məlumata görə, bərk buğdalar ümumi əkin sahəsinin dördü birini (150 min hektar) əhatə edir. Ancaq yaxın illər ərzində bərk buğdanın əkin sahələrinin artırılması, makaron və çörəkbişirmə sənayesi üçün yeni sortların yaradılmasına xüsusi ehtiyac var. Bu baxımdan da bərk buğdanın seleksiyasının qarşısında duran əsas problem yuxarıda qeyd olunduğu kimi makaron və qənnadı sənayesinin tələbatını ödəyə bilən yeni məhsuldar, keyfiyyətli bərk buğda sortlarının yaradılmasından ibarətdir.

Bununla əlaqədar Əkinçilik ET İnstitutunun bitki seleksiyası şöbəsində 2006-cı ildən bu istiqamətdə tədqiqat işləri aparılır və çoxlu sayda hibrid xətlər yaradılıb. Hazırda bu hibrid xətlər Cəlilabad BTS, Tərtər BTS, Əkinçilik ET İnstitutunun Abşeron Yardımçı Təcrübə Təsərrüfatında və Milli Elmlər Akademiyasının Naxçıvan Bölməsinin Bioreuslar İnstitutunun təcrübə sahələrində müxtəlif istiqamətlərdə öyrənilir. 2015-ci ildə keyfiyyətli, yerə yatmayan Zəngəzur sortu sınağına verilmişdir.

Hazırda ölkə iqtisadiyyatının sürətli inkişafı makaron və yarma sənayesində istifadə olunan xammala olan tələbatı daha da artırır. Bu məqsədlə məhsuldar, keyfiyyətli, xəstəlik və zərərvericilərə qarşı davamlı olan yeni sortların yaradılmasına ehtiyac var. Bunun üçün müxtəlif bölgələrdə yerli və introduksiya olunmuş bərk buğda sortlarından istifadə etməklə növdaxili növlərarası hibridləşmə aparmaq, sabit hibrid xətlərdən istifadə etməklə makaron sənayesinin tələbatını ödəyə bilən yeni bərk buğda sortlarının yaradılmasına nail olmaq lazımdır. Əgər dünya bazarlarına rəqabət qabiliyyətli makaron məhsulları ixrac etmək istəyirikse, yüksək keyfiyyətli bərk buğdanın geniş əkinlərinə nail olmalıyıq. Ölkəmizdə bərk buğdanın bazar qiyməti yumşaq buğdaya nisbətən 20-30 faiz baha olmalıdır ki, fermerlərin bu sahəyə marağı yüksək olsun. Makaron, yarma və digər məhsulların istehsalı üçün ölkəmizin xammala olan tələbatını daxili istehsal hesabına ödəyə bilək. Əks halda dünyada makaronluq buğdanın qiyməti artmaqdadır, bu isə bizim istehsalçılar üçün sərfəli deyil.

Əsəd MUSAYEV,
Əkinçilik ET İnstitutunun
bitki seleksiyası şöbəsinin müdiri.
Faiq XUDAYEV,
bitki seleksiyası şöbəsinin aparıcı elmi işçisi.