

# Qəndmi, dərdmi?



## İstehlakçının gec əriyən qənd axtarması istehsalçının dəyirmanına su tökür

**İnsan orqanizminə ən təhlükəli zərərləri vuran üç qidadan biri də şəkərdir. Bütün sağlamlıq biliciləri deyir ki, əslində, şəkər, tütün qədər təhlükəli, zərərverici və asılılıq yaradan qidadır. Bir çox dünya alimi onu, hətta narkotiklə müqayisə edir. Statistikaya görə, Azərbaycanda bu nemətin istehlak miqdarı əmək qabiliyyətli əhali üçün 17, 0-15 yaş arası uşaqlar üçün 18 kq təşkil edir.**

### Əsl şəkər necə olmalıdır?

Qidalanmamızda əvəzəilməz vasitələrdən biri hesab etdiyimiz şəkər insan orqanizmində 95%-dən çox mənimsənilir. Bu gün dünyada istehsal olunan şəkərin 45% şəkər çuğundurundan, qalan 55 %-i isə şəkər qamışından əldə edilir. Şəkər tozu quru, dənəvər olmalı, heç bir halda ələ yapışmamalıdır, şəkər kristallarının həcmi isə 0,2-2,5 mm-dən artıq olmamalıdır.

Keyfiyyətli şəkər tozunun rəngi ağ və ya sarımtıl, parlıltılı, dadı saf şirin olmalıdır, kənar dad və iyi verməməlidir. Suda tam həll olmalı və çöküntü verməməlidir. Şəkər tozunun nəmliyi 0,14 faizdən, quru maddəyə görə saxaroza 99,75 faizdən az, reduksiyaedici maddələr 0,05 faizdən, kül isə 0,03 faizdən çox olmamalıdır. Rafinad-qəndinin nəmliyi çeşidindən asılı olaraq 0,1-0,4 faizdən çox, quru maddəyə görə saxaroza 99,9 faizdən az olmamalıdır. Bütün bunlar qəndin bizim ölçə və hiss edə bilməyəcəyimiz əlamətlərdir, bəs adi gözlə şəkərdəki anormallığı və bizə təhlükə yarada biləcəyini necə bilmək olar?

### Qəndin tərkibindəki dəhşət

Azərbaycanda qənd istehsalı ilə həm böyük müəssisələr, həm də xırda sexlər məşğuldur. Ekspertlər hesab edir ki, insan orqanizmini hədələyən təhlükənin təməli də elə bu sexlərdə qoyulur. Sahibkarlar daha çox qazanc əldə etmək məqsədi ilə bu sexlərdə istehsal olunan qəndin tərkibinə daha ucuz əldə edilən lazımsız komponentlər əlavə edir. Bununla onlar həm də qəndin möhkəmliyini artırmaq, xüsusi dad vermək məqsədi güdürlər. Təbiidir ki, istifadə etdikləri komponentlərin insan orqanizminə vuruğu dəhşətli zərərlər barədə heç bir sahibkar düşünmür, onları maraqlandıran, sadəcə, əldə edə-cəkləri mənfəətdir.

Bəzi məlumatlara görə, kəllə qənd adı ilə istehsal edilən məhsulların təhlükəsi daha çoxdur. Belə ki, zaman-zaman mətbuatda, qənd sexlərində qəndin içinə heyvanın üyüdülmüş sümüyünün qatılması barədə məlumatlar da dərc olunub. Bu üsulla istehsalçı guya qəndin möhkəmliyinə, suya davamlılığına nail olur. Axı istehlakçı ağızda tez əriyib suya döənən qəndi keyfiyyətsiz hesab edir. Təbii ki, haqsız olaraq. Mütəxəssislər gec əriyən qəndləri istehlak etməməyi məsləhət görür.

Sahibkarların bunu etməkdə bir məqsədi qəndin bərk olmasıdır, digər məqsədi də çekidə ağır gəlməsidir. Hələ sovet dövründə Azərbaycanda



xüsusi adamlar kənd yerlərini gəzərək heyvan sümüyü toplayırdılar. Uzun illərdir ki, cəmiyyətdə heyvan sümüyündən qənd istehsalında istifadə olunması barədə məlumatlar dolaşır. Çox sayda şikayət var, amma təəssüf ki, bu günə kimi qəndin tərkibinin nədən ibarət olduğunu araşdırılaraq bir nəticəyə varılmayıb.

Qəndin tərkibinə qatılan heyvan sümüyünün insanda dəhşətli xəstəliklərə səbəb olduğu barədə kifayət qədər çox məlumat var. Bu heyvan sümüklərinin xəstə heyvanların olması ehtimalı vəziyyəti daha da çətinləşdirir. Əldə etdiyimiz bəzi məlumatlara görə isə bu sexlər xüsusi adamların zibilliklərdən yığıdığı sümüklər müqabilində qonaraq ödəyir.

### İmişlidən süfrəmizə nə gəlir?

İmişli Şəkər Zavodunun inşaat işlərinə 2003-cü ildə, ümummilli lider Heydər Əliyevin xeyir-duası ilə başlanılıb. 70 hektar ərazidə inşa olunan zavoda 100 milyon ABŞ dolları məbləğində investisiya qoyulub. Dünya standartlarına cavab verən texnologiyalarla təchiz edilmiş İmişli Şəkər Zavodunun layihə

və montaj işləri Almaniya, Polşa, Türkiyə və Ukrayna mütəxəssislərinin nəzarəti altında azərbaycanlı mühəndis və montaj heyəti tərəfindən həyata keçirilib.

23 mart 2006-cı ildə Azərbaycan Respublikasının Prezidenti cənab İlham Əliyevin iştirakı ilə İmişli Şəkər Zavodunun rəsmi açılış mərasimi keçirildi. İmişli Şəkər Zavodu hazırda şəkər tozu, heyvan yemi, kəllə qənd və etanol istehsalı sahələrində fəaliyyət göstərir. İmişli şəkər zavodunun illik istehsal gücü 60000 tondur.

Ümumiyyətlə, şəkər tozunun keyfiyyəti kristalların quruluşuna, xarici görünüşünə, rənginə, dadına, iyinə, həll olmasına və kənar əlavələrin olub-olmasına görə müəyyən edilir. Qeyd edək ki, dünyada qəndi şəkər qamışı və şəkər çuğundurundan hazırladıqları halda Azərbaycanda bu qida məhsulu birbaşa olaraq şəkər tozundan hazırlanır. Yəni bu qida vasitəsinin istehsalında birbaşa xammala müraciət edilmir.

### Şəkərlə xəstəlik qohumdur

Həkimlər deyir ki, şəkər xərcəng hüceyrələrinin ən çox sevdiyi qidadır. Şəkər tozu və qənd immunitet sistemini zəiflədə, bədənmin mineral tarazlığını poza, uşaqlarda hiperaktivliyə, narahatlıq, diqqət pozuqluğuna, tənbelliyə səbəb ola bilər, bundan əlavə bakteriya infeksiyalarına qarşı müdafiəetmə sistemini zəiflədə bilir. Çox istehlak edilən şəkər böyrəklərə zərər verir, orqanizmdə mis, kalsium azlığı yaradır.

Üzdən məsum görünən, mətbəximizin şirinliyi, şirniyyatlarımızın baş tacı,

qış tədarükü olan mürəbbələrin, kompotların əsas komponenti olan şəkər qadınlarda döş, yumurtalıq, kişilərdə prostat xərcənginə səbəb olur. Öd kisəsi xərcənginin yaranma səbəblərindən biri də məhz şəkərdir.

O eyni zamanda, görmə qabiliyyətini zəiflədir, mədə şirəsinin azaldır, saçların ağarmasına, spirt asılılığına, diş çürüməsinə, kökəlməyə, astmaya, göbək infeksiyalarına, öd problemlərinə səbəb olur. İşemik ürək xəstəlikləri, kor bağırsağ tutmaları, qanda qlükozanın azalması, qida allergiyası, şəkərli diabetin yaranması, hamiləlikdə qan zəhərlənmələri, gözün kataraktası kimi xəstəliklər məhz şəkərin töhfəsidir.

Miqren tutmaları zamanı şəkər istehlakını minimuma endirmək lazımdır. Depressiyaya tez-tez düşən insanların rasionuna diqqət etsəniz görərsiniz ki, onlar şəkərdən çox istifadə edir. Və nəhayət, şəkər alzheimer kimi dəhşətli bir xəstəliyə səbəb olur. Bu xəstəlik insanın bütün həyatını bir anda unutması, keçmişinə dair heç bir şeyi xatırlamaması deməkdir.

**Lalə Mehrali**