



Yunus Musa oğlu Sadıqov
UOT:332.02; JEL: Q00;Q13.

Azərbaycanda taxıl və çörəkbişirmə sənayesi: mövcud durum və perspektivlər

Xülasə

Məqalədə Azərbaycanda taxılçılıq, taxıl emalı və çörəkbişirmə sənayesinin mövcud vəziyyəti təhlil edilərək qiymətləndirilmiş, inkişaf perspektivinə dair məlumat və təkliflər təqdim olunmuşdur. Eyni zamanda taxıl istehsalı və çörəkbişirmənin inkişaf istiqamətləri göstərilməklə, strateji əhəmiyyətinə görə kənd təsərrüfatı məhsulları içərisində ərzaq təhlükəsizliyi baxımından ən çox iqtisadi effekti olan fəaliyyət növü olduğu əsaslandırılmışdır. Tədqiqatın metodologiyası: Müşahidə, müqayisə, statistik və analitik təhlil. Tədqiqatın tətbiqi əhəmiyyəti: Məqalədə ölkədə çörəkbişirmə sənayesinin yerli taxıl məhsulları ilə təmin olunmasının zəruriliyi göstərilmiş, bunun üçün ölkədəki mövcud potensial göstərilmiş, taxılçılığın ölkənin Ərzaq Təhlükəsizliyi Proqramında əsas və strateji sahə olduğu əsaslandırılmışdır. Tədqiqatın nəticələri: Taxıl istehsalının və çörəkbişirmə sənayesinin ölkənin ərzaq təhlükəsizliyi, o cümlədən ölkə iqtisadiyyatı, xüsusilə də kənd təsərrüfatı üçün əhəmiyyəti göstərilmiş və konkret təkliflər verilmişdir. Tədqiqatın orijinallığı və elmi yeniliyi: Azərbaycanda ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsində, eyni zamanda kənd təsərrüfatında rəqabət qabiliyyətinin yüksəldilməsi və səmərəliliyin artırılması istiqamətində taxılçılıq, taxıl emalı və paralel olaraq çörəkbişirmə sənayesinin inkişafı prioritet sahə kimi əsaslandırılmışdır. Sahənin inkişafı ilə əlaqədar verilmiş təkliflər orijinallığı ilə fərqlənir.

Açar sözlər: taxıl, ərzaq buğdası, idxal, dəyirman, elevator, taxıl emalı, un, çörəkbişirmə sənayesi, qiymət, rentabellik

Giriş

Dənli və dənli-paxlalı bitkilər dünyada ən çox yayılmış qiymətli qida bitkisidir. Bu bitkinin geniş yayılmasına səbəb tərkibində insan orqanizminin normal inkişafı üçün lazım olan çoxlu zülalların və bir sıra faydalı maddələrin olmasıdır. O, insan orqanizmində yaxşı həzm olunur. Buğda emaldan keçirilərək una çevrilir və çörək bişirilir. Eyni zamanda undan qənnadı və makaron məmulatları hazırlanmasında da geniş istifadə olunur. Buğdadan spirt, partlayıcı maddələr, parçaların rənglənməsi üçün müxtəlif boyaqlar, nişasta, yapışqan istehsal olunur. Həmin məhsulların hazırlanması zamanı alınan təkrar xammal mal-qaranın yemlənməsi üçün qiymətli yemdir. Buğda kəpəyində həzm olunan zülalın miqdarı başqa dənli bitkilərdə olduğundan xeyli çoxdur. Azərbaycanda dənli bitkilərin inkişafına böyük əhəmiyyət verilir, çünki taxılçılığın geniş tədqiq edilməsi çox böyük siyasi və sosial-iqtisadi əhəmiyyətə malikdir. Ona görə də ölkədə torpaq və iqlim şəraitinə tam uyğun gələn, həm suvarılan və həm də dəmyə şəraitinə görə rayonlaşdırılmış bir çox taxıl sortları yetişdirilir. Hələ 1992-ci ildə Azərbaycan Respublikasının Prezidenti “Əhalinin çörək və digər taxıl məhsulları ilə təminatının yaxşılaşdırılması haqqında” fərman imzalamışdır. Fərmana əsasən taxıl və un məhsullarının əlavə dəyər vergisindən azad edilməsi haqqında Milli Məclisə tövsiyə edilmiş, eyni zamanda digər tədbirlər də görülmüşdür. [1]. Sonradan, 2000-ci ildə Taxıl haqqında qanun qəbul edilmişdir. Bu Qanun Azərbaycan Respublikasında taxıl istehsalının, tedarükünün və bazarının təşkilinin, taxılın və taxıl emalı məhsullarının keyfiyyətinin idarə edilməsinin hüquqi əsaslarını müəyyən etmək üçün idi. Taxıl haqqında qanunun ikinci müddəası Dövlət Taxıl fondu, onun yaradılması və istifadəsi haqqındadır. [2]. Taxıl fondunun yaradılmasının böyük əhəmiyyəti vardır. Bununla fəvqəladə hallarda əhali taxıl məhsullarına tələbatını ödəmək, dövlət taxıl ehtiyatlarını formalaşdırmaq, dövlətin beynəlxalq müqavilələrini yerinə yetirmək, qapalı təşkilatların tələbatını təmin etmək və lazım olduqda daxili taxıl bazarında sifariş əsasında qiymətin artmasının qarşısını almaq mümkündür. Dövlət fonduna taxıl alınmasını təmin etmək məqsədi ilə lazımi tədbirlər görülür, sifarişçilər və taxıl alan təşkilatlar müəyyən edilir. Dövlət Taxıl fondunda saxlanılan taxıl müasir tələblər cavab verən elevatorlarda saxlanılır. Bunların içərisində Səngəçal taxıl elevatoru xüsusi əhəmiyyət kəsb edir. Bu müəssisənin istifadəyə verilməsi respublikamızın ərzaq təhlükəsizliyinin təmin olunması ilə bağlı həyata keçirilən strategiyanın tərkib hissəsi kimi qiymətləndirilə bilər. Qeyd edək ki, elevatorlarda



taxılın uzun müddət saxlanması və qorunması üçün bütün texniki imkanlar mövcuddur. Bunun üçün xarici dövlətlərdən gətirilmiş texniki avadanlıqlar və mühafizə vasitələrinin köməyi ilə məhsulun istehsal edildiyi dövrdəki keyfiyyətdə saxlanması mümkündür. Saxlanılan məhsul əsasən, ölkədə ərzaq qıtlığı yarandığı təqdirdə, o cümlədən ilin aprel-may aylarında taxıl tədarükünün azaldığı vaxtlar bazara çıxarılacaq ki, bu da daxili bazarın tam tənzimlənməsinə səbəb olacaq. Beləliklə, istehlak bazarına çıxarılan unun və çörəyin keyfiyyət göstəriciləri ekoloji baxımdan bütün tələblərə cavab verəcək. Əhaliyə verilən unun və çörəyin nəmliyi, yapışqanlıığı, digər keyfiyyət göstəriciləri ekoloji baxımdan bütün normalara uyğun olacaq. Bu isə ölkə əhalisinin ekoloji təmiz məhsullarla təmin edilməsi və ərzaq təhlükəsizliyi ilə bağlı strategiyasına tam uyğundur.

Çörək məmulatları insanın əsas qida məhsullarından biridir. Müxtəlif ölkələrdə çörəyin adambaşına sutkalıq istehlak norması 150 qramdan 500 qrama qədərdir. İnsan çörəyi istehlak edərək karbohidratlara olan tələbatının demək olar ki, yarısını, zülallara olan tələbatının üçdə birini, B qrupu vitaminlərinə, dəmir və fosfor duzlarına olan tələbatının yarısından çoxunu ödəyir. Çovdar yaxud kəpəkli buğda unundan hazırlanan çörəklər yeyinti liflərinə olan tələbatı demək olar ki, tam ödəyir. Hələ 2018-ci ildə çapdan çıxmış “Azərbaycanda aqroemal sahəsinin müasir vəziyyəti və inkişaf perspektivləri” monoqrafiyasında göstərmişdik ki, ölkədə əhalinin çörək və çörək-bulka məmulatlarına olan tələbatı əsasən idxal hesabına gətirilmiş buğda ilə ödənilir. Bunun qarşısını almaq üçün çörəkbişirmə sənayesi üçün yararlı olan, yerli rayonlaşdırılmış yumşaq buğda sortları istehsal edilməlidir və bu istiqamətdə daxili bazar yerli xammalın lehinə tənzimlənməlidir. [3, s.30]. Ə.Qasımovun “Aqrar sənaye müəssisələrinin iqtisadiyyatı və idarə edilməsi” kitabında ölkə üçün taxılçılıq və taxıl emalının əhəmiyyəti geniş sürətdə göstərilmiş, emalın texnoloji proseslərindən ətraflı bəhs edilmişdir.[4, s.145]. L.Y.Auermanın “Çörəkbişirmə sənayesinin texnologiyası” adlı [5], M.Abadov və E.Bayramovun “Çörək istehsalının texnologiyası” kitablarında [6] çörək və çörək məmulatlarının hazırlanması prosesi və texnologiyası, iqtisadi effektivliyi və sairəni ətraflı təsfi etmişlər.

Taxıl istehsalının mövcud durumunun qiymətləndirilməsi

Ölkəmizdə taxıl, un, çörək strateji məhsullar sayılır və əhalinin qida rasionunun əsasını təşkil edir. Ümumiyyətlə, taxıl təkçə çörək demək deyil, bu həm də ət, süd, yumurta, makaron, vermeşil, düyü və digər qida məhsulları deməkdir. Bir sözlə, əhalinin istifadə etdiyi ərzaq mallarının əksəriyyəti taxıl məhsullarından birbaşa və dolayısı ilə əldə olunan qida məhsullarıdır. Bu məhsulların istehsalı əhalinin tələbatına necə cavab verir. Bu sualı cavablandırmaq üçün ilk olaraq ölkədə taxılın əkin sahələrini və istehsalını nəzərdən keçirək.

Cədvəl 1.

Taxıl əkin sahələri, istehsalı və məhsuldarlığı

	1995	2000	2005	2010	2015	2019
Taxıl əkini (min ha.)	609,4	648,2	802,3	968,0	952,1	1072,3
o cümlədən buğda əkini (min ha.)	418,7	495,4	591,5	657,7	539,7	670,0
Taxıl istehsalı (min t.)	921,4	1540,2	2126,7	2000,5	2999,4	3538,5
o cümlədən buğda istehsalı (min t.)	625,6	1174,7	1565,8	1308,9	1687,7	2171,5
Taxılın məhsuldarlığı (ha/sent.)	15,1	23,8	26,5	20,7	31,5	32,1

Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi

Cədvəl 1-dən görüldüyü kimi taxılın həm əkin sahəsində və həm də istehsalında yüksək artım vardır. Belə ki, taxılın əkin sahələri son 24 ildə 1,8 dəfə, buğda əkini sahəsi 1,6 dəfə artırılmışdır. Onu da qeyd etməliyik ki, bu artım əsasən üzüm, pambıq, tütün və digər texniki bitkilərin əkin sahələrinin azalması hesabına artmışdır. Paralel olaraq ölkədə taxıl istehsalı 3,8 dəfə, buğda istehsalı isə 3,5 dəfə, hər hektardan məhsuldarlıq isə 2,1 dəfə artmışdır. [7]. Bu göstəricilər deməyə əsas verir ki, yerli buğdadan un və çörək istehsal etmək üçün çox böyük imkanlarımız var. Amma biz bunu etmirik. Azərbaycana Rusiya, Qazaxıstan, Ukrayna kimi ölkələrdən böyük miqdarda taxıl idxal edilir. Həmin buğda adətən yumşaq buğda olur. Bizim ölkənin əsas böyük dəyirmanları yerli istehsalçıların istehsal etdiyi buğdanı üyütmür. Çünki həmin buğda bu dəyirmanların mexanizmlərinə zərər verir. Ona görə də ölkədə taxıl, o cümlədən buğda istehsalı kifayət qədər olmasına baxmayaraq dəyirmanlar idxal



məhsullarına daha çox üstünlük verirlər. Ölkəyə idxal olunan buğda və un məhsullarının dinamikasını nəzərdən keçirək.

Cədvəl 2.

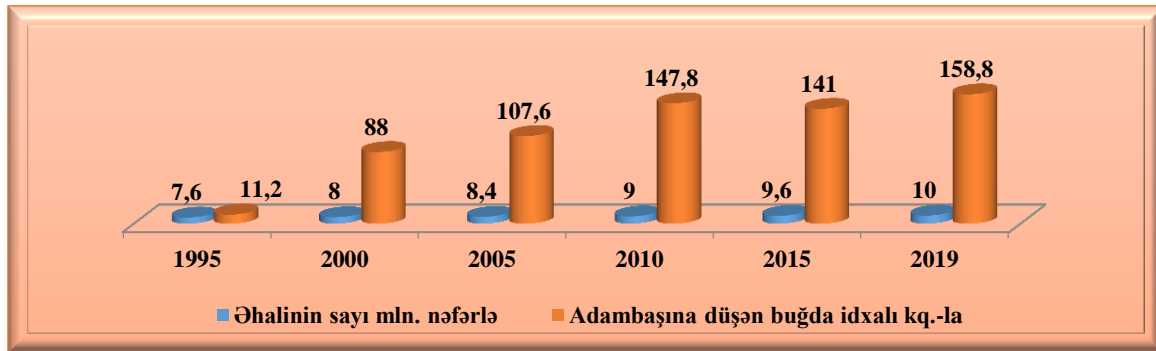
Buğda və buğda ununun idxal dinamikası (min ton)						
	1995	2000	2005	2010	2015	2019
Buğda	85,9	706,6	909,3	1330,0	1353,1	1585,0
Un	65,8	22,9	3,8	8,4	5,8	2,9

Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi

Cədvəl 2-dən görüldüyü kimi əhalinin çörək və çörək məhsullarına olan tələbatı əsasən idxal olunan buğda hesabına ödənilir. Təkcə 2019-cu ildə buğda idxalına görə 340,5 mln. dollar vəsait xərclənmişdir. Buğda idxalı 2019-cu ildə 1995-ci ilə nisbətən 18,4 dəfə artmışdır. Hansı ki, cədvəl 1-dən də görüldüyü kimi ölkəmizdə yerli buğdanın keyfiyyət göstəricilərini qaldırmaqla əhalinin tələbatının böyük hissəsini ödəmək olardı. Yaxşı haldır ki, un məhsulunun idxalı son 24 ildə 22,7 dəfə azalaraq 2019-cu ildə cəmi 2900 ton olmuşdur. Buğda istehsalı və idxalının dəfələrlə artımı müqabilində əhalinin sayının dəyişilmə dinamikasına nəzər salaq.

Diaqram 1.

Əhalinin sayı və adambaşına buğda idxalı



Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi

Əhali sayı 2019-cu ildə 1995-ci ilə nisbətən 31% artmışdır. Ancaq diaqram 1-dən aydın olur ki, adambaşına ərzaq buğdasının idxalı 2019-cu ildə 1995-ci ilə nisbətən 14,2 dəfə artmışdır. 2019-cu ildə buğda idxalı tarixdə pik həddində olmaqla, çörəkbişirmə sənayesi demək olar ki, tamamilə idxal hesabına olmuşdur. Eyni zamanda yuxarıdakı diaqram və cədvəllərdən belə məlum olur ki, vaxtilə 1995-ci ildə istehsal olunan buğdanın əsas hissəsi insan yeməyə yararlı ərzaq buğdası olub və yerli un istehsalının əsasını təşkil etmişdir. Təssüf ki, son illər un istehsalı demək olar ki, tamamilə idxaldan asılı vəziyyətə düşmüşdür. Ölkədə ərzaq buğdasının istehsalına bu qədər imkanlar olduğu halda, hər il buğda almaq üçün 300-340 mln. dollar valyuta sərf edilir. Çörəkbişirmə sənayesində əsasən yüksək şüşəvariliyə, kifayət qədər zülali maddələrə və keyfiyyətli kleykovinaya malik olan yumşaq buğda sortlarından istifadə edilir. Hal-hazırda Azərbaycanda yalnız bir neçə rayonda yetişdirilən taxılın yüksək keyfiyyəti var. Cəlilabad, Bərdə və Şəkiddə istehsal olunan taxılın yapışqanlıq qabiliyyəti (kleykovina) normal səviyyədədir. Qalan taxılın əksəriyyəti çörəkçilik üçün yaramır. Belə ki, bu taxıldan hazırlanan çörək məhsullarında bir-iki gündən sonra kif göbələyi yaranır. Həmin məhsul makaron sənayesində istifadə üçün də yaramır. Ona görə də Dövlət Taxıl Fondu ancaq saxlanma qabiliyyətinə malik olan taxılları qəbul edir. Ümumilikdə aparılan araşdırmalar onu deməyə əsas verir ki, hazırda yerli taxıldan hazırlanan una tələbat olduqca aşağı səviyyədədir, çünki yerli taxıldan hazırlanan undan istifadə zamanı sahibkarlar bir sıra problemlərlə üzləşirlər. Nəticədə istehlakçıların yerli undan hazırlanan çörəyə tələbatı azalır. Ona görə də çörəkbişirmə sexləri olan sahibkarlar əsasən xarici markalı undan istifadəyə üstünlük verirlər. Azərbaycanda keyfiyyətli taxıl istehsalı üçün olduqca optimal mühit və şərait var. Sadəcə emal sənayesinin tələbləri, onları doğuran səbəbləri



araşdırıb bu səbəblər üzərində elmi və müasir innovativ yanaşmalarla mövcud problemlər həll edilməlidir.

Azərbaycanda illik 3,5 milyon ton taxıl işğaldan azad edilən torpaqların payı olmadan istehsal edilirdi. 2020-ci ildə azad edilmiş torpaqlarımız kənd təsərrüfatının əkin dövriyyəsinə qatılacaq və taxıl istehsalına çox təsir edəcəkdir. Bu torpaqlardan istifadə taxıl istehsalını hər il 4 milyon tondan çox olacağına səbəb olacaqdır. Müasir dünya təcrübəsi göstərir ki, taxıl bitkilərinin yetişdirilməsində məhsuldarlığa təsir edən əsas amir daim yeniləşən toxum növlərinin tətbiqidir. Yüksək məhsuldar və yüksək keyfiyyətli toxumlar məhsuldarlığın ciddi sürətdə artmasına səbəb olur. Ona görə də bütün dünyada toxumların genofonduna, seleksiyasına xüsusi əhəmiyyət verilir, ciddi tədqiqatlar aparılır, genetik cəhətdən xəstəliklərə, ziyanvericilərə qarşı daha dözümlü növlər yetişdirilir. Artıq hər hektardan 100-120 sentner məhsul verən buğda növləri yetişdirilmişdir. “Toxumçuluq haqqında” Azərbaycan Respublikasının Qanununda da deyilir ki, toxumçuluğun məqsədi yüksək məhsuldarlığa və sabit irsi əlamətlərə malik, xəstəliyə, ziyanvericilərə və müxtəlif iqlim şəraitinə dözümlü bitki sortları yetişdirmək və onların çoxaldılmasını təmin etməkdir. Toxumçuluğun vəzifəsi isə Dövlət Reyestrinə daxil edilmiş bitki sortlarının təmizliyini, bioloji və məhsuldarlıq keyfiyyətlərini saxlamaq üçün sortdəyişmə və sorttəzələməni həyata keçirməklə toxumların kütləvi artırılmasıdır. [8]. 2015-ci ildən Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin tabeliyində Dövlət Toxum Fondunun yaradılması da bu məqsədə xidmət etməyi nəzərdə tutmuşdur. Taxılçılıqda yaranmış vəziyyətdən çıxış üçün ölkədə iri toxumçuluq təsərrüfatlarının işinin yenidən qurulması, yetişdirilən və rayonlaşdırılmış yeni və yumşaq taxıl sortlarının rayonlar arasında düzgün bölüşdürülməsi daha düzgün olardı. Hər rayon və ya bölgə üzrə toxumçuluq təsərrüfatlarının yaradılması həm keyfiyyətdə və həm də məhsuldarlıqda da özünü göstərə bilərdi. Rayonlaşdırılmış yumşaq buğdanın toxum sortlarının düzgün seçimi yaranmış problemi əsasən həll edə bilərdi. Daxili tələbatını ödəyə bilməyən Azərbaycanın toxumçuluqla bağlı dövlət səviyyəsində ciddi bir plan hazırlayaraq tezliklə fəaliyyətə başlaması zəruridir.

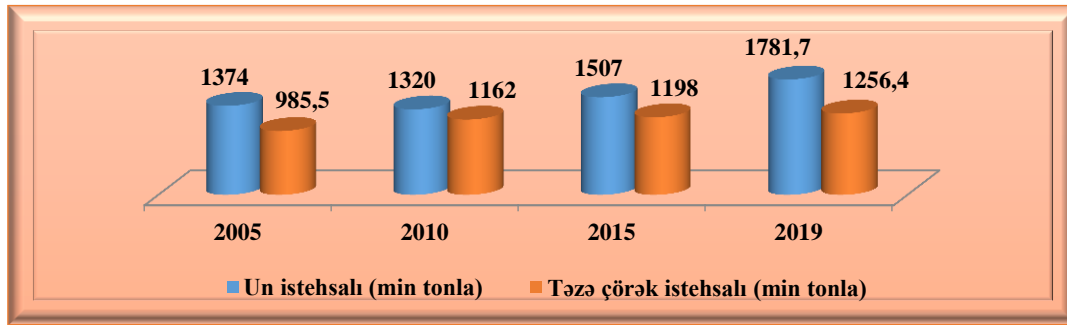
Taxıl emalı və çörəkbişirmə sənayesində mövcud durum

Azərbaycanda son illər müasir tələblərə cavab verən dəyirmanlar qurulmuşdur. Məhz yeni qurulmuş dəyirmanların hesabına un məhsullarının idxalı dəfələrlə azalmışdır. Un üyütmə-yarma müəssisələri taxıl məhsullarının emalını həyata keçirir. Çörəkbişirmə, makaron sahələri ilkin emaldan keçmiş yarımfabrikatların son məhsula çevrilməsi ilə məşğul olur və bu müəssisələr bir qayda olaraq iri şəhərlərdə və sıx əhali məskunlaşmış istehlak rayonlarında yerləşməsi daha səmərəlidir. Ölkədə fəaliyyət göstərən “Gəncə Taxıl Elevatoru”, “Səngəçal Taxıl Elevatoru”, “Abşeron Taxıl” MMC: “Dəvəçi-Dəyirman MMC”, “Karat-Holdinq”: Xirdalan, “Karat-Holdinq” MMC-nin Şəki bölməsi, “Karmen” MMC, “Gəncə-Dəyirman” MMC, “N.Quliyev adına Bakı-Taxıl” ASC, “Muğan” ASC “, “Aveta” MMC, “Xaçmaz-Taxıl” MMC, “Xırman” MMC, “SAF Ekspress Aqro” MMC müasir keyfiyyətlərə cavab verən un istehsalı ilə məşğuldurlar. Bu dəyirmanların məhsulları birbaşa çörək və çörək məhsullarının istehsalı ilə məşğul olan müəssisələrə daşınır. Çörəkçilik sahəsi Azərbaycanda qida sənayesinin aparıcı sahələrindən biri olmaqla müxtəlif növ çörək və çörək məhsulları, müalicəvi və pəhriz çörək məhsulları istehsal edən sahədir. Çörəkçilik sənayesi ölkənin ərzaq təhlükəsizliyinin təmin edilməsində əhəmiyyətli rol oynayır və ona görə də dövlətin dayağı, sosial və siyasi sabitliyin təminatıdır. Çörək istehsalı dərin ənənələrlə bağlıdır. Azərbaycan çörəyi ləzzəti, ətri, qidalılığı və müxtəlif çeşidləri ilə fərqlənir. Müasir çörək istehsalı, çörək istehsalının texnoloji proseslərinin yüksək səviyyədə mexanikləşdirilməsi və avtomatlaşdırılması, yeni texnologiyaların tətbiqi və çörək məhsullarının çeşidinin daim genişləndirilməsi, eyni zamanda kiçik tutumlu müxtəlif formalı müəssisələrin geniş tətbiqi ilə xarakterizə olunur. Çörək məmulatlarının satışı tələbatla əlaqədardır və ticarət təşkilatlarının sifarişlərinə uyğun olaraq dəyişir. Çörəkbişirmə müəssisələri məhsul üçün müraciətləri tam yerinə yetirirlər. Mənfəət çörəkbişirmə müəssisələrinin fəaliyyətlərinin ən vacib göstəricisidir, istehsal və təsərrüfat fəaliyyətinin müxtəlif aspektlərini özündə əks etdirir. Satışa çıxarılan məhsulların həcmi, keyfiyyəti, çeşidləri, maya dəyərinin səviyyəsi və digər amillərlə müəyyən edilir. Son illər ölkədəki un və çörək istehsalının dinamikasına nəzər salaq.



Diaqram 2.

Un və çörək istehsalının dinamikası

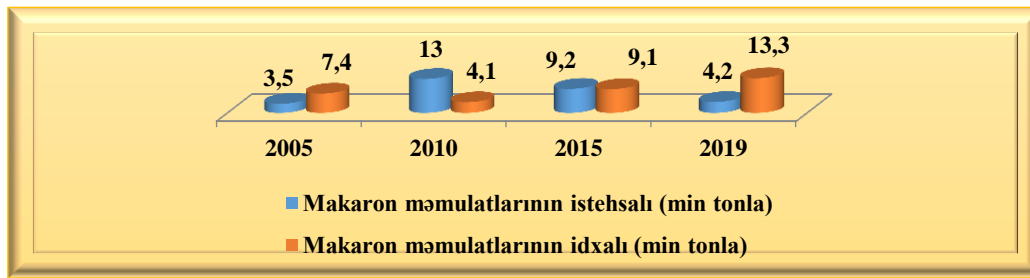


Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi

Diaqram 2-dən görüldüyü kimi un və çörək istehsalı son 14 ildə artan dinamikaya malik olmuşdur. Ancaq nəzərə almaq lazımdır ki, 2005-ci ildə istehsal olunan unun təxminən 40%-dən çoxu yerli xammalın hesabına idi, ancaq 2019-cu ildə isə un istehsalında yerli xammaldan istifadə demək olar ki, çox cüzi miqdarda qaldı. Ölkədə makaron məmulatlarının istehsalına və idxalının dinamikasına baxaq.

Diaqram 3.

Makaron məmulatlarının istehsalı və idxalı



Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi

Diaqram 3-dən görüldüyü kimi makaron məmulatlarının istehsalında da vəziyyət ürəkəçən deyil və bu sahə də get-gedə idxaldan asılı vəziyyətə düşür. Belə ki, istehsal 2010-cu ildən azalmağa, idxal isə artmağa başlamışdır. 2019-cu ildə artıq makaron istehsalı 2010-cu ilə nəzərən 3,1 dəfə azalmış, idxal isə 3,2 dəfə artmışdır. Hər il xaricdən makaron məmulatlarının alınmasına təxminən 7 milyon dollar vəsait sərf edilir ki, keyfiyyəti qaldırmaqla yerli istehsalı inkişaf etdirmək və əhalinin tələbatını ödəmək olar. Nəticədə idxal üçün xərclənən valyuta ölkədə qalar. Bütün cədvəl və diaqramlardakı göstəriciləri təhlil etdikdən sonra belə qənaətə gəlmək olar ki, Azərbaycanda ərzaq təhlükəsizliyi siyasəti o qədər də ürəkəçən deyil. Ölkəmizdə buğda ilə özümüzü təmin etməyə imkanlar olduğu halda, idxaldan asılı vəziyyətə düşmüşük. 2019-cu ilin göstəricilərini nəzərə alsaq belə məlum olur ki, ölkədə praktik olaraq ərzaq buğdası istehsal edilmir. Strateji ehtiyatlar idxaldan asılı vəziyyətə düşüb. Halbuki, Dövlət Statistika Komitəsinin məlumatlarına əsasən belə çıxır ki, hər il 3,5 mln. tondan çox taxıl, o çümlədən 2,2 mln. ton buğda istehsal edilir. Eyni zamanda taxıl istehsalına çoxmilyonlu subsidiyalar ayrılır. Qeyd etdiyimiz kimi bütün bu proseslərdə son məhsul çörək və çörək məmulatlarıdır. Strateji məhsul olduğu üçün çörəyin pərakəndə satış qiyməti çox önəmlidir və bu səbəbdən dövlət daim çörəyin qiymətini nəzarətdə saxlayır. Çörəyin qiyməti əsasən onun maya dəyərindən qaynaqlanır. Maya dəyərini kalkulyasiyasına nəzər salsaq məlum olar ki, çörəkbişirmə müəssisələrində maya dəyərini əsas hissəsini unun alış qiyməti formalaşdırır. Hal-hazırda dəyirmanlar əla növ unun bir kisəsini 27-28 manata, yəni hər kiloqramını 0,55 manata satırlar. Unun qiyməti ilə birlikdə maya dəyərində daxil olan duz, su, droj, enerji daşıyıcılarının xərci, əmək haqqı, amortizasiya, daşınma xərcləri və sair xərcləri də nəzərə alsaq çörəkbişirmə müəssisələrində 0,5 kq. çəkiddə olan bir çörəyin maya dəyəri 0,31 manat təşkil edir. Maya dəyəri çörəkbişirmə müəssisənin



istehsal həcminə görə cüzi dəyişir. Təbii ki, istehsal həcmi böyük olan çörək zavodlarında maya dəyəri daha aşağıdır, kiçik çörək sexlərində isə daha yüksək olur. Hesab etmək olar ki, ilkdə 0,5 kq. çəkiddə olan çörəyin maya dəyəri 0,28-0,32 manat aralığında dəyişir. Pərakəndə satış şəbəkəsinə isə 0,35 manata verilir. Pərakəndə satış şəbəkələri isə bu qiymətin üzərinə özlərinə aid xərc və gəlirlərini əlavə edərək yarımkiloqram çəkiddə olan çörəyi 0,40 manata satmalıdırlar. Bu qiymət ən optimal qiymət olmalıdır. Təəssüf ki, həm çəkiddə və həm də qiymətdə bir çox sapmalar olur. Əksəriyyət mağazalarda 0,5 kq.-lıq çörəklər 0,50 manata satılır. Çəkiddə də azalmalar müşahidə olunur. Pərakəndə satış şəbəkəsinin xalis gəlirlərindən əlavə 0,5 kq.-lıq çörəyin qiymətinə 0,10 manat əlavə etmələri, bir ildə hiss olunmadan 200 mln. manatdan çox əhalidən əlavə pul almaq deməkdir. Nəzərə alaq ki, ölkədə bir ildə 1250000 tondan çox çörək satılır. Çörək ticarəti illik ümumi pərakəndə ticarət dövriyyəsinin 2,2%-ni təşkil edir.

Nəticə

Hər şeydən öncə ölkədəki dəyirmanları və çörəkbişirmə sənayesi müəssisələrini təmin etmək üçün yerli yumşaq buğda növlərinin əkin dövriyyəsi kifayət qədər genişlənməlidir. Təbii ki, əkin sahələrinin genişlənməsi az məhsuldar və müasir taxılıyütmə dəyirmanlarının mexanizmlərinə zərər vuran bərk buğda sortlarının yumşaq buğda sortları ilə əvəz edilməsi hesabına olmalıdır. Bunun üçün ilk növbədə ölkədə toxumçuluq təsərrüfatları inkişaf etdirilməlidir. Toxumçuluq təsərrüfatları hər bölgə üzrə qurulmalı və orada həmin bölgələrə uyğun rayonlaşdırılmış yumşaq buğda sortları yetişdirilməli və fermerlərə satılmalıdır. Hər il ölkə üzrə buğda əkini üçün 140 min tondan çox toxum tələb olunur. İşğaldan azad edilmiş rayonlarımızın taxıl əkini sahələrinin ümumi əkin dövriyyəsinə qatılması hesabına bu rəqəm əhəmiyyətli dərəcədə artacaqdır. Makaron istehsalı get-ged azalır, idxal isə artır. Bu sahə də idxaldan asılı vəziyyətə düşməyə başlayır. Qeyd etdiyimiz kimi bərk buğda növünü bəzi ölkələrdə makaron buğdası adlandırırırlar. Bu növ buğdanın dənindən kəhrəba rəngli qidalı makaron, vermişel, əriştə, lavaş, müxtəlif yarmalar, bulğur, təndir çörəyi və milli xörəklərin hazırlanmasında geniş istifadə edilir. Bərk buğda dənindən hazırlanan makaron məmulatı keyfiyyətli, möhkəm, qırılmaya davamlı, hamar səthə, xoşagələn rəngə malik olduqda, formasını, dad xüsusiyyətlərini saxlamaq kimi xüsusiyyətlərə malikdir. Azərbaycanda makaron istehsalı ilə məşğul olan 10-a yaxın şirkət var. Onlar da istehsalda nədənsə yerli xammala yox, idxala üstünlük verirlər. Makaron istehsalı üçün lazım olan bərk buğda əsasən Qazaxıstandan gətirilir. Azərbaycanın torpaq iqlim şəraiti makaron istehsalına yararlı bərk buğdanın yetişdirilməsi üçün çox əlverişlidir. Ona görə də ölkədə əkilən bərk buğda sortları yenidən nəzərdən keçirilməli, makaron istehsalı üçün yeni sortların yaradılması məsələləri stimullaşdırılmalı, idxal tənzimlənməlidir. Bildiyimiz kimi Azərbaycanda istehsal olunan buğda əsasən sərt buğda növüdür. Bu baxımdan da mövcud böyük dəyirmanlar həmin buğdanı üyütmür. Odur ki, unu xaricdən alınan yumşaq buğdadan əldə edir. Əvvəllər ölkənin demək olar ki, bütün rayonlarında yerli buğdanı üyüdən dəyirmanlar var idi. Sonradan onların fəaliyyəti dayandırıldı. Əgər rayonlarımızda yerli bərk buğda sortlarını üyüdən dəyirmanlar işə salınar və onların sayı kifayət qədər olarsa, yerli buğda hesabına un istehsalı artar. Bu da buğda idxalının müəyyən qədər qarşısını ala bilər.

Ədəbiyyat

1. “Əhalinin çörək və digər taxıl məhsulları ilə təminatının yaxşılaşdırılması haqqında” Azərbaycan Respublikasının Prezidentinin fərmanı. <http://www.e-qanun.az/framework/7695>
2. Taxıl haqqında Qanun Bakı şəhəri, 2000-ci il. <http://www.e-qanun.az/framework/631>
3. Y.M.Sadıqov “Azərbaycanda aqroemal sahəsinin müasir vəziyyəti və inkişaf perspektivləri” Bakı “Avropa” nəşriyyatı 2018 (85s)
4. Ə.Qasımov “Aqrar-sənaye müəssisələrinin iqtisadiyyatı və idarə edilməsi”. Bakı “Nurlan” 2005.
5. Л.Я.Ауэрман “Технология хлебопекарного производства” учебник Санкт-Петербург “Профессия” 2005 416 с.
6. M.Abadov və E.Bayramovun “Çörək istehsalının texnologiyası”. Bakı “Elm” 2011 (118 s.) <https://ru.calameo.com/read/0055142850063db34630a>
7. Dövlət Statistika Komitəsinin elektron hesabatları https://www.stat.gov.az/menu/6/statistical_yearbooks/
8. Toxumçuluq haqqında Azərbaycan Respublikasının Qanunu Bakı şəhəri, 11 mart 1997-ci il № 257-IQ <http://www.e-qanun.az/framework/3819>



Yunus Musa Sadıgov
Grain and bakery industry of Azerbaijan: Condition and prospects

Summary

The article analyzes and evaluates the current state of the grain, grain processing and baking industries in Azerbaijan, and provides information and suggestions on development prospects. At the same time, with an indication of the directions of development of grain production and bakery, it is justified that in terms of strategic importance, agricultural products are the most cost-effective activity in terms of food security. Research methodology: Observation, comparison, statistical and analytical analysis. Value of study application: The article shows the need to provide the bakery industry with domestic grain products, for which the existing potential in the country is indicated, it is justified that grain is the main and strategic industry in the country's Food Security Program. Research results: Specific proposals were proposed that showed the importance of production and the bakery industry for the food security of the country, the country's economy, in particular agriculture. Originality and scientific novelty of research: In Azerbaijan, the development of grain, grain and concurrently bakery industries has been a priority for food security, competitiveness and agricultural efficiency.

Keywords: grain, food wheat, imports, mill, elevator, grain processing, flour, bakery industry, price, profitability

Юнус Муса оглы Садыгов

Зерновая и хлебопекарная промышленность Азербайджана: текущая ситуация и перспективы
Резюме

В статье анализируется и оценивается текущее состояние зерновой, зерноперерабатывающей и хлебопекарной промышленности в Азербайджане, а также приводится информация и предложения по перспективам развития. В то же время, с указанием направлений развития зернового производства и хлебопекарни, обосновано, что по стратегическому значению сельскохозяйственная продукция является наиболее экономически эффективным видом деятельности с точки зрения продовольственной безопасности. Методология исследования: Наблюдение, сравнение, статистический и аналитический анализ.

Важность исследовательского приложения: В статье подчеркивается необходимость обеспечения хлебопекарной промышленности страны местными зерновыми продуктами, подчеркивается потенциал страны и утверждается, что выращивание зерна является ключевым и стратегическим направлением программы продовольственной безопасности страны. Результаты исследований: Была подчеркнута важность производства зерна и хлебопекарной промышленности для продовольственной безопасности страны, в том числе экономики страны, особенно сельского хозяйства, и даны конкретные рекомендации. Оригинальность и научная новизна исследования: В целях обеспечения продовольственной безопасности в Азербайджане, а также повышения конкурентоспособности и повышения эффективности сельского хозяйства, развитие зерновой, зерноперерабатывающей и параллельно хлебопекарной промышленности было обосновано в качестве приоритетного направления. Предложения, сделанные в связи с развитием этого направления, отличаются оригинальностью.

Ключевые слова: зерно, продовольственная пшеница, импорт, мельница, элеватор, переработка зерна, мука, хлебопекарная промышленность, цена, рентабельность

Elmi redaktor: i.f.d., dos. Y.Məmmədov

Daxil olub: 22.06.2021.

Çapa qəbul olunub: 30.06.2021.