

UOT: 338.43, 664 : 338.514

## **KONSERV SƏNAYESİNDƏ İQTİSADI SƏMƏRƏLİLİYİN ARTIRILMASI AMİLLƏRİ**

**Vahid Hacıbəy oğlu Abbasov, i.e.d., professor**

*Bakı Dövlət Universiteti, kafedra müdiri*

*e-mail: vahid.abbasov.56@mail.ru*

**Emilya Elşad qızı Şükürova**

*Bakı Dövlət Universitetinin dissertantı*

*e-mail: shukurova0701@mail.ru*

### ***Xülasə***

*Məqalədə konserv sənayesinin kənd təsərrüfatı ilə integrasiya əlaqələrinin inkişafı, sahədə xammal və resurslardan səmərəli istifadə olunması amilləri, əsas məhsulların istehsal dinamikası təhlil olunmuşdur. Meyvə, tərəvəz, giləmeyvə və digər tez xarab olan kənd təsərrüfatı məhsullarının yetişdirilməsinin mövsümi xarakter daşdığına nəzərə alaraq bunların itkisiz istehlakçılara çatdırılmasında konserv sənayesinin imkanları, bu məhsulların ilkin və təkrar emalı prosesində tullantısız texnologiyaların tətbiqi, həmçinin qablaşdırılmada istifadə olunan materiallardan səmərəli istifadə edilməsi, ətraf mühitə atılan tullantıların ekologiyaya vurduğu ziyanın ixtisar olunması məsələlərinə baxılmışdır.*

***Açar sözlər:** konserv sənayesi, kənd təsərrüfatı, qida məhsulları, təkrar istehsal, xammal itkisi, qablaşdırma materialları.*

### **Giriş**

Ölkə iqtisadiyyatında məqsədyönlü tədbirlərin həyata keçirilməsi aqrar və sənaye sahələrinin inkişafında bir sıra uğurların əldə olunmasına, sahibkarlıq fəaliyyətləri üçün əlverişli şəraitlərin yaradılmasına, sosial-iqtisadi inkişafın bütün istiqamətlərinə dair hüquqi bazanın yaradılmasına, aqrar-sənaye kompleksinin istehsal, emal, maddi-texniki təchizat, xidmət və s. infrastrukturlarının inkişafına yol açmışdır. Kənd təsərrüfatı və sənaye istehsalında stabil artım tendensiyaları yaranmaqla ərzaq və kənd təsərrüfatı mənşəli sənaye xammalları bazarının tənzimlənməsinə doğru atılan addımlar öz bəhrəsini verməkdədir. Regionların sosial-iqtisadi inkişaf proqramlarının qəbul olunması ilə başlanan tədbirlər regional əmək bölgüsünün dərinləşməsinə, kənd təsərrüfatı və emal sənayesində sahə strukturlarının təkmilləşdirilməsinə real imkan yaratmışdır. Azərbaycanın Cənubi Qafqaz

regionunda malik olduğu coğrafi-tarixi ənənələri və beynəlxalq enerji layihələrində uzunmüddətli startegiyalara əsaslanan iştirakı bazar iqtisadiyyatı prinsiplərinin reallaşmasına əlverişli zəminlər yaratmışdır ki, bu da kənd təsərrüfatı və emal sənayesi müəssisələri arasında istehsal və iqtisadi əlaqələrin inkişafına təkan vermişdir.

Kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalı, tədarükü, saxlanması, emalı və istehlakçılara çatdırılması sistemində mühüm əhəmiyyət kəsb edən fəaliyyət növlərindən biri də xammalın konservləşdirilməsidir. Konserv sənayesi müəssisələrinin fəaliyyəti nəticəsində kənd təsərrüfatı istehsalının mövsümliliyi kifayət qədər zəifləməklə emal sənayesi müəssisələrinin vaxtaşırı xammallarla təmin olunmasına şərait yaranır. Eyni zamanda, aqrar sahədə əmək və maliyyə resurslarından səmərəli istifadə olunmasına, sənaye müəssisələrində istehsal vasitələrindən qənaətlə istifadə olunmasına, kənd təsərrüfatı və sənaye müəssisələrinin dayanıqlı maliyyə vəziyyətinin təmin olunmasına nail olunur.

### **Konserv sənayesinin inteqrasiya əlaqələri və istehsal göstəricilərinin dinamikası**

Konserv sənayesi müəssisələrinin fəaliyyətinin fərqləndirici əlamətləri bitkiçilikdə meyvə və tərəvəzlərin, heyvandarlıqda isə ət və süd məhsullarının istehsalını stimullaşdırmaqla yanaşı, emal sənayesinin də zəruri proporsiyalarla inkişafını təmin etməklə kənd təsərrüfatı və sənaye istehsalı arasında əlaqələrdə sistemliliyi təmin etməkdir. Kənd təsərrüfatında meyvə, tərəvəz, ət və süd məhsullarının konserv sənayesi ilə istehsal-iqtisadi əlaqələrinin yüksək səviyyədə təşkil olunması əmək resurslarının səmərəli istifadə olunmasına, aralıq və son məhsulun maya dəyərini aşağı salınmasına imkan verir.

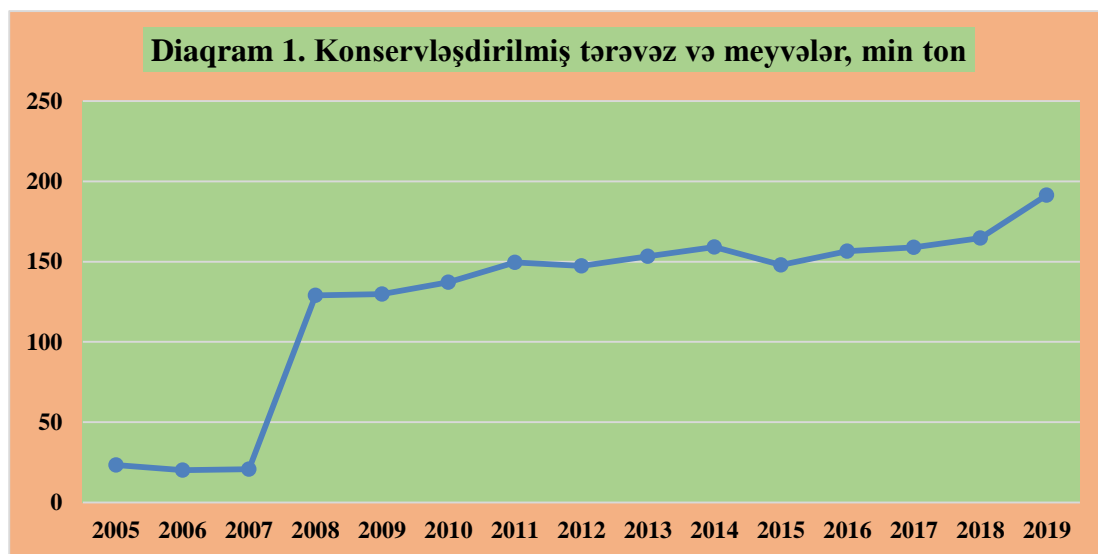
Meyvələrin, giləmeyvələrin, tərəvəzlərin yetişdirilməsi və istehlak edilməsi mövsümi xarakter daşdığı və adi şəraitdə onların uzun müddət saxlanması mümkün olmadığı üçün il boyu əhalinin meyvə-tərəvəz məhsulları ilə lazımı miqdarda təmin olunması mütləq zərurət halını alır və müxtəlif konservləşdirmə üsullarından istifadə edilir. Ərzaq məhsullarını konservləşdirməkdə məqsəd konservləşdirilən məhsulların uzunömürlülüyünün saxlanması və tərkibində baş verən kimyəvi, biokimyəvi və mikrobioloji prosesləri ləngitmək, məhsulun əsas qida tərkibini qorumaqdan ibarətdir.

Konserv sənayesinin müxtəlif iqtisadi rayonlarda xammal bazasına yaxın yerləşdirilməsi kənd təsərrüfatı istehsalının regional inkişafına şərait yaratmaqla yanaşı, onun səmərəli yerləşdirilməsinə və ixtisaslaşmasına, konserv müəssisələrinin zəruri xammallarla dayanıqlı təmin olunmasına və intensiv istehsal imkanlarının yüksəldilməsinə təsir göstərir. Konserv sənayesi müəssisələrinin fəaliyyətinin genişləndirilməsi tez xarab olan meyvələrin, tərəvəzlərin, ət və süd məhsullarının ilkin emalını təmin etməklə yanaşı, təkrar xammalların və tullantıların emalı üzrə texnoloji imkanlarının durmadan yaxşılaşdırılmasına şərait yaradır. Bütün bunların nəticəsində də dünya təcrübəsində kənd təsərrüfatının sənaye ilə inteqrasiyasının əsas formalarından biri hesab olunan aqrar-sənaye müəssisələri, aqrar-sənaye kombinatları, elmi-istehsalat birlikləri, sənaye-istehsalat parkları və s. kimi fəaliyyətlər meydana gəlməkdədir.

Təcrübədə ən çox tez xarab olan və daşınma zamanı itkilərə məruz qalan meyvələr, giləmeyvələr, tərəvəz və süd məhsulları üzrə istehsal və emal müəssisələrinin inteqrasiyasına ehtiyac yaranır. Digər bir tərəfdən də kənd təsərrüfatı müəssisələrində çoxlu həcmdə qeyri-standart məhsullar meydana gəlir. Belə ki, bağçılıqda və tərəvəzçilikdə qeyri-standart məhsullar ümumi yığımın bəzən 25%-ni təşkil edir. Ümumiyyətlə, kənd təsərrüfatında adiçəkilən məhsulların yığımının,

daşınmasının, saxlanmasının və emalının səmərəli təşkil olunmaması nəticəsində itkilərin həcmi ayrı-ayrı məhsullar üzrə bəzən 30-35%-ə yüksəlir. Qeyri-standart, tez xarab olan meyvə və tərəvəzləri, süd və ət məhsullarını bütün mövsümi dövrlərdə stabil miqdarda əhalinin istehlakına yönəltməklə əlaqədar olaraq bu məhsulların ilkin emalı üzrə sexlərin və zavodların yaradılması həm kənd təsərrüfatında, həm də konserv sənayesində istehsalın iqtisadi səmərəliliyinin diqqətəçarpacaq dərəcədə artırılmasına imkan verə bilər.

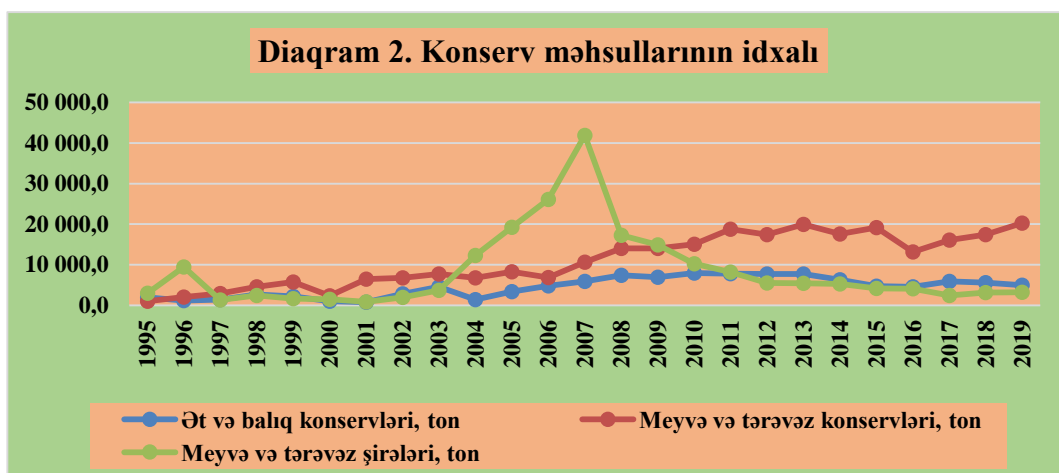
Kənd təsərrüfatı və sənaye emalı müəssisələrinin aqrar-sənaye müəssisələri, aqrar-sənaye kombinatları formasında inteqrasiyalaşmış birgə fəaliyyətləri dünya təcrübəsində ən çox şəkər çuğunduru, meyvə və tərəvəzlərin konservləşdirilməsi, kraxmal istehsalı, üzümçülük və şərabçılıqda geniş yayılmışdır. Bu cür birgə fəaliyyətlər kənd təsərrüfatı və sənayenin bir-birinə yaxın olan, ardıcıl davam edən fəaliyyət sahələrini birləşdirir, son məhsula olan bazar tələbinin ödənilməsinə şərait yaradır. Bu müəssisələrdə kənd təsərrüfatı məhsulları emal sənayesinin xammalı kimi istifadə edilir, tullantılar isə yem kimi, yaxud da digər istehsal sahələri üçün təkrar xammal kimi istifadə olunur. Bunların da nəticəsi olaraq fermer təsərrüfatları və emal müəssisələri pərakəndə ticarət fəaliyyətinin birbaşa iştirakçılarına çevrilərək bazarda yüksələn tələb qiymətlərindən yararlanaraq əlavə gəlir əldə etmək imkanı qazana bilərlər. Bu stimulların nəticəsidir ki, ölkə üzrə konservləşdirilmiş tərəvəz və meyvə məhsullarının həcmi son 14 ildə 10 dəfəyə qədər artaraq 200 min tona çatmaqdadır (*Diaqram 1.*).



*Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi*

Əhalinin ərzaq və qida məhsullarına olan tələbatının daha səmərəli ödənilməsində konserv sənayesi mühüm əhəmiyyətə malikdir. 2019-cu ilin statistik məlumatlarına əsasən, il ərzində orta hesabla əhalinin hər nəfərinə 17,1 kiloqram meyvə və tərəvəz konservləri, 1,9 kiloqrama qədər meyvə və tərəvəz şirələri istehlak olunmuşdur. Bunlarla yanaşı, əhalinin qeyd olunan emal məhsullarına olan tələbatının yerli istehsal hesabına qismən ödənilməsinin nəticəsidir ki, 1995-2019-cu illər ərzində vaxtaşırı olaraq konserv məhsullarının ölkəyə idxalında müəyyən artımlar müşahidə olunmuşdur. Beləliklə, müqayisə olunan dövrdə meyvə və tərəvəz konservlərinin idxalı 1,05 min tondan 20,3 min tona, yaxud da 20 dəfəyə yaxın artmışdır. Ət və balıq konservlərinin idxalı 1995-2010-cu illərdə 4 dəfə artaraq 7,99 min tona çatmış, sonrakı dövrlərdə isə idxalın həcmində azalmalar müşahidə edilmişdir.

Meyvə və tərəvəz şirələrinin idxalında da ayrı-ayrı illərdə sıçrayışlı artımlar və azalmalar müşahidə olunmuşdur (*Diagram 2.*).



*Mənbə: Dövlət Statistika Komitəsi*

Meyvələrin, tərəvəzlərin və giləmeyvələrin yetişdirilməsinin mövsümi xarakter daşdığını nəzərə alsaq, bu məhsulların istehlakçılara itkisiz çatdırılmasında konserv sənayesinin önəmi xüsusi qeyd edilməlidir. İtkisiz çatdırılmaya isə kiçik emal müəssisələrində bu məhsulların ilkin emalı prosesində tullantısız texnologiyalardan istifadə ilə nail olmaq mümkündür. Təkrar xammalların emal olunması nəticəsində ətraf mühitə atılan tullantıların ekologiyaya vurduğu ziyanın iqtisadi qiymətləndirilməsi haqda düşünmək, gələcək dövrlərdə iqtisadi potensialdan səmərəli istifadə məsələləri çox aktual görünməkdədir.

### Konserv sənayesində istehsal həcmının və səmərəliliyin artırılması imkanları

Konserv sənayesində istehsalın intensivləşdirilməsi bu fəaliyyət sahəsinin səmərəliliyinin artırılmasına yönəldilmişdir ki, bunun da əsasında emal olunan məhsulların keyfiyyətinin yaxşılaşdırılması və itkisiz olaraq istehlakçılara çatdırılması, istehsaldan sonrakı proseslərdə qablaşdırıcı materiallardan səmərəli istifadə olunması, tullantıların təkrar emalı, xammal, material və enerji resurslarından qənaətlə istifadə olunması kimi vacib tədbirlərin həyata keçirilməsi tələb olunur.

Meyvə, tərəvəz, giləmeyvə, ət və süd məhsullarını emal edərək onları itkisiz istehlakçıya çatdırmaq konserv sənayesinin əsas vəzifələrindən biridir. Qida itkisi xammal, su və enerji israfı, havaya və ətraf mühitə buraxılan qazlar və tullantılar ekoloji cəhətdən çirklənmiş ərazilərin çoxalması kimi problemlərə yol açır ki, bu da müasir dövrdə həm iqtisadi, həm də hüquqi baxımdan yolverilməzdir. Təkrar xammallardan istifadə və resurslara qənaət təkcə mütləq şərt kimi deyil, həm də konserv məhsulları istehsalının intensivləşdirilməsinin ən vacib ehtiyaclarından biri kimi çıxış edir (2).

Konserv məhsullarının istehsalı zamanı qida itkisi və xammal israfı bir neçə mərhələdə baş verir. İtkinin baş verdiyi ilkin mərhələdə müxtəlif xəstəliklərin, ziyanverici həşəratların yayılması, meyvələrin, giləmeyvələrin və tərəvəzlərin çox yetişmiş olması ilə əlaqədar baş verən mexaniki və iqtisadi zərərlər yarana bilər. Sonrakı mərhələlərdə isə aşağı keyfiyyətli məhsulların daşınma, istehsal və qablaşdırma prosesində nəmlənmə, işıqlandırma və mikrobioloji çirklənməyə imkan verən qablaşdırma materiallarından lazımi səviyyədə istifadə olunmaması nəticəsində baş verən itkilər meydana çıxıb bilər (3).

BMT-nin Ərzaq və Kənd Təsərrüfatı Təşkilatı (FAO) tərəfindən müxtəlif qida və tərəvəz tullantılarından istifadə olunmaqla əlavə dəyər yaradıla bilən məhsulların istehsal imkanları araşdırılmışdır. Belə tullantıların emalından alınan zəruri məhsullardan biri kimi efir yağları, qida üçün istifadə olunan yağlar, piqmentlər, polifenolik birləşmələr, pəhriz lifi, qida qatqıları, antikanserogen birləşmələr, fermentlər, bioetanol, limon turşusu, bioqazlar, təkrar plastik və tək hüceyrə proteinlərini göstərmək olar. Sitrus meyvələrinin qabığından alınan uçucu yağlar müxtəlif sahələrdə istifadə olunur. Pomidorun emalından alınan sellülozun 59%-nin lif, 25.7%-nin şəkər, 19.2%-nin protein, 7.5%-nin pektin, 5.8%-nin yağ və 3.9%-nin müxtəlif minerallardan ibarət olduğunu nəzərə alsaq, əldə olunacaq səmərəni təsəvvür etmək mümkündür. Antioksidant aktivliyinə görə emaldan alınan yerkökü sellülozu bişmiş məhsullarda qida qatqısı kimi istifadə edilə bilər. Pomidor, alma, yerkökü, şaftalı və manqo tullantıları müxtəlif liflərlə zəngindir və pəhriz lifi istehsal etmək üçün istifadə edilə bilər (4). Meyvə və giləmeyvələrin tumundan emal nəticəsində efir yağları, müxtəlif vitaminlər, təbii boyaq maddələri, kulinariyada və çörək-bulka məmulatlarının istehsalında istifadə olunan rəng və boyayıcı maddələr əldə olunur.

Respublikanın digər sənaye sahələrində olduğu kimi qida sənayesi müəssisələrində, o cümlədən konservləşdirilmiş məhsulların istehsalı zamanı əmələ gələn tullantılardan da tam şəkildə istifadə edilmir. Hesablamalar göstərir ki, konserv sənayesində 40-45 min ton təkrar emala yararlı olan tullantılar istifadə edilmir. Bir sıra bitkiçilik və heyvandarlıq məhsullarının konservləşdirilməsi prosesində keyfiyyətli məhsul əldə etməyin ilkin şərti məqsədəuyğun, keyfiyyətli və təzə xammalların istifadə olunmasından ibarətdir.

Müasir şəraitdə sənayeləşmə meyillərinin genişləndiyi inkişafetmiş ölkələrdə kənd təsərrüfatı mənşəli sənaye xammallarının emal olduğu fəaliyyət sahələrində istehsalın tullantisız texnologiyaların tətbiqinə getdikcə daha çox diqqət yetirilir. Bunun da nəticəsində əlavə dəyərin artmasına, əlavə iş yerlərinin yaradılmasına şərait yaranır, məşğulluq səviyyəsi və gəlirlər yüksəlir.

Konserv sənayesində istifadə olunan müxtəlif qablaşdırma materiallardan necə istifadə edilməsi məsələləri də istehsalın son səmərəliliyinə təsir göstərir. İstehlak etdiyimiz qida məhsullarının müəyyən hissəsi şüşə və müxtəlif metallardan hazırlanmış konserv qutularında qablaşdırılır. İstehlakdan sonra isə konserv qutuları təkrar emal edilərək ölkə üzrə material və xammallara çəkilən xərclərin miqdarını azalda bilər ki, bu da bütövlükdə sənaye üzrə və kənd təsərrüfatı məhsullarının emalı müəssisələri üçün əlavə maliyyə imkanları qazandıra bilər (6).

Ölkəmizdə istehsal olunan, yumşaq, dayanıqlı və yüngül metal olan alüminiumdan hazırlanan qablaşdırıcı materiallar öz istehlak xüsusiyyətlərini itirmədən təkrar-təkrar emal edilərək istifadə olunur ki, bu da əlavə xərclərin azalmasına şərait yaradır. Alüminium sonsuz təkrar emal oluna bilən material olduğu üçün istehsal olunan bütün qablaşdırıcı materiallara 75%-ə qədər qənaət etmək mümkündür ki, bu da bütövlükdə təbii resurslara olan tələbatın azalmasına şərait yaratmış olur (7).

Konserv sənayesində qablaşdırıcı kimi istifadə olunan şüşə qablar sıxlığı və ağırlığı səbəbindən bütün tullantıların əsas komponentlərindən birini təşkil edir və çox asanlıqla təkrar emal olunur. Şüşənin tərkibi soda külü, əhəng daşı və ya qumdan ibarətdir, təkrar istehsal müddəti olduqca sürətlidir, son istifadəsindən asılı olaraq fərqli rənglərə bölünərək metal və plastik qapaqlardan asanlıqla istifadə olunmaq imkanları yaradır, asanlıqla qırıntı halına gətirilərək təkrar əridilə bilər. Təkrar emal olunan şüşə qırıntıları yeni şüşə materiallarına nisbətən daha aşağı istilikdə əridildiyi üçün enerji qənaəti əldə etmək imkanı yaradır və öz keyfiyyətini itirmədiyinə görə yenidən emal

oluna bilir. Lakin təbii şəraitdə şüşənin parçalanması bir milyon il çəkə bilər ki, bu da ətraf mühitə vurulan zərəri yüksəldir.

Bütövlükdə istehsal olunan şüşələrin 70%-i təkrar emal olunmuş şüşə materiallardan əldə olunmaqdadır və təkrar emal müəssisəsindən satış nöqtəsinə keçid müddəti çox qısa olub cəmi 30 gün təşkil edir ki, bu da əlavə xərclərə qənaət etmək imkanları yaradır (7).

Konserv sənayesində qeyd olunan imkanlardan faydalanmaq üçün təkrar istehsal layihələrinin reallaşmasına kiçik və orta həcmli istehsalçıların cəlb olunması daha səmərəli hesab olunur. Bununla əlaqədar həmin tip müəssisələrə texniki və maliyyə dəstəyinin göstərilməsi məqsədəuyğundur. Tullantıların təkrar emalına əsaslanan müəssisələr yaratmaq istəyən şirkətlərə qrantlar verilməli və ya məqsədli maliyyə dəstəyi göstərilməlidir. Bu istiqamətdə, həmçinin tədqiqat-layihə işlərinin aparılması üçün həvəsləndirici dəstək və təşviqlər həyata keçirilməsi zəruri ola bilər.

Müasir dövrdə tullantıların idarə edilməsi sistemi bir-birini tamamlayan idarəetmə metodları ilə tənzimlənir ki, burada da bazar və dövlətin iqtisadi-hüquqi tənzimləmə mexanizmlərinin tətbiqi vacibdir. İdarəetmə metodlarının kompleks tətbiqi dövlətin ekoloji yönümlü sosial-iqtisadi siyasətinin əsas istiqamətlərindən biri olaraq təkrar emal sektorunu da əhatə edir. Belə metodlardan istifadə tullantıların idarə edilməsi sisteminin formalaşmasının əsas prinsiplərindən biri kimi çıxış edir.

## **Nəticə**

Tez xarabolan tərəvəzlərin, meyvələrin, giləmeyvələrin, bir sıra ət və süd məhsullarının saxlanma müddətini artırmaq üçün konservləşdirmədən istifadə genişlənir. Uzun illərdən bəri istifadə olunan istehsal fəaliyyətlərindən biri kimi kənd təsərrüfatında istehsal edilən bitkiçilik və heyvandarlıq məhsullarının konservləşdirilməsi müasir şəraitdə modernləşdirmə dövrünü yaşayır. Bu mərhələdə elm və texnoloji innovasiyalara əsaslanan müxtəlif kənd təsərrüfatı məhsullarının istehsalı və konservləşdirilməsi üsullarından istifadə edilməklə geniş çeşiddə ərzaq və qida məhsullarının istehsal imkanlarına nail olmaq mümkündür.

Konserv sənayesinin gələcək inkişafı elmi-texniki tərəqqinin nailiyyətlərinin istehsalata tətbiqindən, istehsal və emal fəaliyyətlərində texnoloji və təşkilati-iqtisadi innovasiyalara əsaslanmaqla geniş təkrar istehsalın intensiv amillərindən asılıdır. Bu istiqamətdə xammallar və təkrar resurslardan səmərəli istifadə olunması, kənd təsərrüfatı və sənaye istehsalında itkilərin azaldılması, qablaşdırıcı materialların düzgün seçilməsi və tullantılardan məqsədəuyğun istifadə əsas yer tutur.

## **Ədəbiyyat**

1. Konservə üretim teknolojisi ders programı. [www.acikders.ankara.edu.tr](http://www.acikders.ankara.edu.tr)
2. Gıda atıklarının azaltılması ve geri kazanımı projesi. [www.tugis.org.net](http://www.tugis.org.net)
3. Konservə üretim tesisi yatırım fizibilitesi, 2013-2014. [www.karacadag.gov.tr](http://www.karacadag.gov.tr)
4. Ulusal geridönüşüm strateji belgesi ve eylem planı, 2014-2017. [www.resmigazete.gov.tr](http://www.resmigazete.gov.tr)
5. Azərbaycanın sənayesi 2019. Azərbaycan Respublikası Dövlət Statistika Komitəsi. Bakı, 2019.
6. Waste Monetization Alternatives-Resources for Organizing, Controlling, Saving, Diverting & Capitalizing on Waste. [www.wastecare.com](http://www.wastecare.com)
7. Recycling Lives is unique – recognized as a UK leader for combining business and charity. [www.recyclinglives.com](http://www.recyclinglives.com)
8. Kərimli İ.A., Süleymanov N.M., Milli iqtisadiyyatın əsasları. Bakı, 2001, 308 s.

9. Nuriyev Ə.X. Regional siyasət və idarəetmənin əsasları. Bakı: Elm və Təhsil Nəşriyyatı, 2011, 516 s.
10. Abbasov V.H. Aqrar sahədə iqtisadi tənzimlənmənin aktual problemləri, Monoqrafiya, Bakı, 2012, 423 s.
11. Xəlilov H.A. Milli ərzaq təhlükəsizliyi: bazar transformasiyaları və iqtisadi qloballaşma amilləri. Bakı, 2001, 176 s.
12. Abbasov V. H., Qorçiyeva T. K. Qida sənayesi sahələrinin inkişaf prioritetləri. Aqrar Tədqiqatlar Mərkəzi, “Kənd Təsərrüfatının İqtisadiyyatı” jurnalı, № 1, 2020. [atm.gov.az/az/menu/28/nesrlər/](http://atm.gov.az/az/menu/28/nesrlər/)

*Prof. Dr., V.H. Abbasov, Baku State University*  
*E.E. Shukurova, Ph.D. student of the Baku State University*

### ***Factors increasing economic efficiency in the canning industry***

#### *Summary*

*The article analyzes the development of integration relations between the canning industry and agriculture, factors of the effective use of raw materials and resources in the industry, as well as the dynamics of production of the main types of products. Taking into account the seasonal nature of growing fruits, vegetables, berries and other perishable agricultural products, the issues of the potential of the canning industry in delivering them to consumers without losses, the use of waste-free technologies in the primary and secondary processing of these products, as well as the effective use of packaging materials, reducing environmental damage from waste.*

**Keywords:** *canning industry, agriculture, food industry, recycling, loss of raw materials, packaging materials.*

*Д.э.н., проф., В.Г. Аббасов, Бакинский государственный университет*  
*Э.Э. Шукурова, диссертант Бакинского государственного университета*

### **Факторы повышение экономической эффективности в консервной промышленности**

#### *Резюме*

*В статье анализируется развитие интеграционных отношений консервной промышленности с сельским хозяйством, факторы эффективного использования сырья и ресурсов в отрасли, а также динамика производства основных видов продукции. Учитывая сезонный характер выращивания фруктов, овощей, ягод и другой скоропортящейся сельскохозяйственной продукции, рассмотрены вопросы потенциала консервной отрасли в доставке их потребителям без потерь, применение безотходных технологий при первичной и вторичной переработке этой продукции, а также эффективное использование упаковочных материалов, снижения ущерба окружающей среде от отходов.*

**Ключевые слова:** *консервная промышленность, сельское хозяйство, пищевая промышленность, вторичная переработка, потеря сырья, упаковочные материалы.*