

KARTOF VƏ BƏZİ TƏRƏVƏZ MƏHSULLARININ ƏRZAQ TƏHLÜKƏSİZLİYİNDƏ ROLU

Fəxrəddin Ağayev

*Azərbaycan Respublikası Kənd Təsərrüfatı Nazirliyinin Tərəvəzçilik Elmi Tədqiqat İnstitutu,
fexreddin.agazade24@gmail.ru*

Kartof və təzə tərəvəz məhsulları ən qiymətli xüsusi təyinatlı qida məhsullarıdır. İnsan orqanizminin normal fəaliyyət göstərməsi üçün zəruri olan karbohidratlar, vitaminlər, mineral maddələr, fitonsidlər, efir yağları və s. ilə zəngindir. Bununla belə, bütün qiymətli cəhətləri ilə bərabər, bu tərəvəz məhsullarının keyfiyyətinə və ərzaq təhlükəsizliyinə xüsusi diqqət yetirilir. Belə ki, təzə tərəvəz məhsulları insan orqanizmi üçün təhlükəli olan nitratların əsas mənbəyidir. Kartof və tərəvəzlərdə nitratların toplanması təkcə torpağa artıq miqdarda verilən mineral gübrələrin növündən və miqdarından deyil, həm də bitkilərin növündən, sortlarından, onların qida kimi istifadə edilən hissələrindən (yarpağı, gövdəsi, kökü, meyvəsi, yumrusu və s.), ilin vaxtından, işıqlanmadan, temperaturdan, yığım vaxtından, becərmə şəraitindən və s. asılıdır.

2016-2022-ci illər ərzində 24 kartof, 59 badımcan, 2 yemiş, 2 qarpız, 10 baş soğan, 6 mətbəx çuğunduru, 4 yerkökü, 14 istixana xiyarı, 25 istixana pomidoru və 5 istixana şirin bibəri genotipləri ilə aparılan müxtəlif təcrübələr (əkin sxemi, gübrə növləri və dozaları, suvarma rejimləri, əkin müddətləri və s.) nəticəsində müəyyən edilmişdir ki, Abşeron şəraitində öyrənilən genotiplərdə zona üçün tövsiyə edilən aqrotexnika ilə becərmə şəraitində toksik maddələrin – nitratların miqdarı Azərbaycan Respublikası Səhiyyə Nazirliyinin bu tərəvəzlər üçün müəyyən etdiyi icazə verilən həddi (İVH) əsasən aşmır. Belə ki, öyrənilən kartof genotiplərində nitratların miqdarı 82,4-145,4 (İVH-250 mq/kq), badımcanda 40,0-116,5 (İVH-300 mq/kq), istixana xiyarında 66,0-95,8 (İVH-400 mq/kq), istixana pomidorunda 33,5-164,6 (İVH-300 mq/kq), baş soğanda 38,0-72,6 (İVH-80,0 mq/kq), qarpızda 32,0-72,8 (İVH-60 mq/kq), yemişdə 32,0-130,7 (90 mq/kq), mətbəx çuğundurunda 62,0-480,0 (1400 mq/kq), yerkökündə 57,0-198,0 (İVH-250 mq/kq) və istixana şirin bibərində 101,7-194,0 mq/kq (İVH-400 mq/kq) intervalında dəyişmişdir.

Qeyd etmək lazımdır ki, nitratlar tərəvəz bitkilərinin mineral qidalanmasında çox mühüm rol oynayır, onlarsız amin turşularının, zülalların, nuklein turşularının və bitkilərin həyatı üçün zəruri olan digər azotlu birləşmələrin sintezi mümkün olmazdı. Həmçinin nitratlar insan orqanizminə ikili təsir göstərir: birincisi, müsbət təsir edərək orqanizmin müdafiə funksiyasını yaxşılaşdırır, oksidləşmə reaksiyalarında iştirak etməklə zərərli maddələrin orqanizmdən çıxarılmasına kömək edir, ikincisi, mənfi təsir edərək onkoloji xəstəliklər və methemoqlobinemiya doğurur. Nitratların insan orqanizminə müsbət təsiri onların müəyyən qatılığında və reduksiyaediciyə müəyyən nisbətində üzə çıxır. Nitratların mənfi təsiri isə vitamin C-nin və digər antioksidantların azlığı fonunda müşahidə edilir. Nitratlar aqrotexnologiyanın və təhlükəsiz kənd təsərrüfatının pozulması ilə becərilən təzə tərəvəzlərdən istifadə etdikdə, eləcə də məqsədəuyğun şəkildə qidalanmadıqda insan orqanizmi üçün çox təhlükəli olur.