

АЗЭРБАЙЧАН ССР ЭМЛЭР АКАДЕМИЯСЫНЫ

ХЭБЭРЛЭРИ

ИЗВЕСТИЯ

АКАДЕМИИ НАУК АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ССР

№11
НОВАБРЬ
1955

АЗЭРБАЙЧАН ССР ЭА НЭШРИЯТЫ
ИЗДАТЕЛЬСТВО АН АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ССР
БАКЫ - БАКУ

06(03)

A40

АЗƏРБАЙЧАН ССР ЭЛМЛƏР АКАДЕМИЯСЫНЫН

ХƏБƏРЛƏРИ

ИЗВЕСТИЯ

АКАДЕМИИ НАУК АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ССР

№ 11

Н О Я Б Р Ь

1955

4681

М. Ф. Ахундов adına
Azərbaycan Respublikası
ÜMUMİ KİTAPXANASI

АЗƏРБАЙЧАН ССР ЭА НƏШРИЯТЫ
ИЗДАТЕЛЬСТВО АН АЗЕРБАЙДЖАНСКОЙ ССР
БАКЫ — БАКУ

Ф. А. МЕЛИКОВ, Б. А. АЛИЕВ, Н. М. АХМЕДОВ

О НЕКОТОРОМ ХИМИЧЕСКОМ СОСТАВЕ МЯСА
И ФИЗИЧЕСКИХ СВОЙСТВАХ ЖИРА ОВЕЦ ПОРОД
СОВЕТСКИЙ МЕРИНОС, КАРАБАХ, ПОМЕСИ (М×К)
И НОВОЙ ПОРОДНОЙ ГРУППЫ—ПОЛУТОНКОРУННЫХ
ЖИРНОВОСТНЫХ ОВЕЦ (ЖМПК)

Одной из неотложных задач животноводства является резкое увеличение продукции мяса и сала.

Увеличение и улучшение мясности сельскохозяйственных животных имеет очень важное значение, ибо мясо принадлежит к числу важнейших пищевых продуктов. Основной составной частью его являются белки, с которыми связаны различные биохимические процессы, происходящие в живой клетке.

Мясо как пищевой продукт удовлетворяет следующим требованиям:

- а) доставляет организму необходимое количество калорий для его жизнедеятельности;
- б) содержит легко усвояемые вещества, необходимые для образования пластического материала, построения и замены отдельных клеток организма;
- в) способствует улучшению обмена веществ.

Следует отметить, что калорийность мяса зависит не только от содержания белка и других компонентов, но и от наличия жира.

Жир представляет собой наиболее концентрированный источник энергии. Известно, что 1 г жира при сгорании выделяет 9,9 ккал тепла. Жир придает мясу большую питательность, влияет на его вкус и аромат.

Исходя из вышесказанного, изучение мясо-сальной продуктивности овец (в частности овец новой полутонкорунной жирновостой породной группы, выводимой научными работниками Института зоологии АН Азербайджанской ССР совместно с работниками совхоза «Большевик» Министерства совхозов Азербайджанской ССР) представляет большой интерес как с теоретической, так и с практической точки зрения. Это дает возможность всесторонне охарактеризовать новую породную группу [7, 8].

У новой породной группы ЖМПК изучены: живой вес в зависимости от пола, возраста и условий содержания [10], молочная и шерстная продуктивность [1, 9] [1, 2], телосложение и некоторые другие особенности.

Для изучения мясо-сальной продуктивности овец в 1953 г. проведен опытный забой, и предварительные результаты опубликованы в периодических изданиях АН Азербайджанской ССР [11].

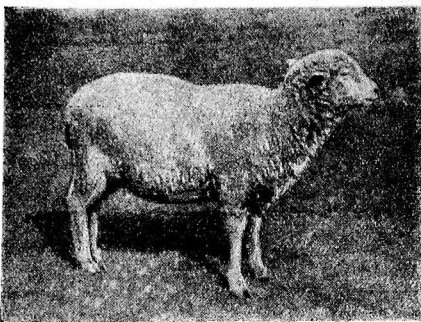


Рис. 1. Совхоз „28 Апреля“. Овцематка породы советский меринос

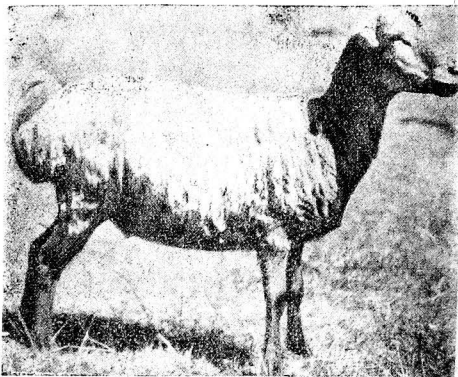


Рис. 2. Совхоз „Большевик“. Овцематка породы карабах

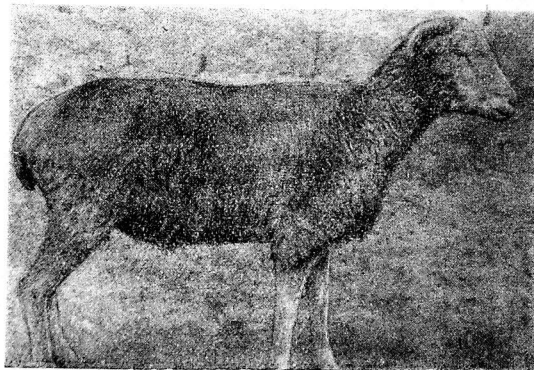


Рис. 3. Совхоз „Большевик.“ Валух помесь (М×К)

Эти предварительные данные показывают, что овцы новой породной группы наряду с другими хозяйственно-полезными качествами отличаются хорошей мясо-сальной продуктивностью.

Для того, чтобы более обстоятельно изучить мясо-сальную продуктивность новой породной группы и исходных пород, мы произвели в сентябре 1954 г. на Кировабадском мясокомбинате опытный забой полугорногодовалых валухов и бракованных маток (по 15 голов каждой породы и породной группы). Опытный забой производился после возвращения овец с летних пастбищ. В целях изучения химического состава мяса и сала овец мы во время опытного забоя провели сбор материала и ряд анализов.

Материалом для проведения химических анализов послужили мясо и сало взрослых овцематок и валухов пород советский меринос (рис. 1), карабах (рис. 2) помеси (М×К) (рис. 3) и новой породной группы—ЖМПК (рис. 4, 5).

Химические анализы проводились в биохимических лабораториях АСХИ и АГУ им. С. М. Кирова.

В этом деле большую консультативную помощь нам оказали зав. кафедрой биохимической лаборатории АСХИ проф. А. И. Сафаров, зав. кафедрой биохимической лаборатории биофака АГУ им. С. М. Кирова доц. А. С. Абдуллаев и ассист. С. Омаров. В процессе сбора материала и химических исследований нам помогали студенты V курса биофака АГУ Л. Бабабекова, Л. Крайнова, Р. Петросян, Л. Шпитальникова и Г. Никитина. Нами были проведены следующие химические анализы: определение в жире и в мясе влаги, белка, золы, кислотного числа, числа омылений, эфирного числа и температуры плавления жира по общепринятой методике [2, 3, 4].

Пробы были взяты от 6 голов из каждой указанной выше породы и группы овец. Расчеты анализов произведены по маткам и валухам отдельно.

В таблице 1 дается сравнение химического состава мяса исследованных пород и групп овец.

Из таблицы 1 видно, что наиболее высокие показатели по содержанию влаги в мясе отмечаются у породы маток карабах, а у остальных групп овец они варьируют между 70,10—71,10. При этом у маток всех пород и групп овец влаги в мясе больше, чем у валухов. Это различие более резко выражено у породы Советский меринос, а менее—у новой породной группы (ЖМПК). Высокое содержание влаги в мясе карабахской породы, по сравнению с помесью (М×К), выявлено также в исследованиях Г. Мамедова [6]. Н. А. Малатян [5], исследовавший химический состав балбасских овец и помесей их с мериносоми, установил, что в мясе чистопородных балбасских овец содержится больше влаги, чем у помесей.



Рис. 5. Совхоз „Большевик“. Валух новой породной группы

Наименьшее количество жира содержится в мясе овец породы карабах, наибольшее—у новой породной группы. Советский меринос и помеси (М×К) занимают промежуточное положение. В мясе у валухов всех пород жира больше, чем у маток. Цифровые данные показывают, что



Рис. 4. Овцематка новой породной группы. Совхоз „Большевик“

чем больше содержится в мясе влаги, тем оно беднее жиром и наоборот, чем меньше влаги, тем оно богаче жиром.

Таблица 1

Химический состав мяса и жира овец, %						
Породы	Пол	Содержание в мясе				Содержание золы в жире
		влаги	жира	белка	золы	
Советский меринос	матки	71,05	10,30	18,69	0,950	0,070
		70,00	10,80	17,28	1,014	0,071
Карабах	матки	71,40	9,60	20,27	1,025	0,110
		71,04	9,79	20,11	1,050	0,128
Помеси (М×К)	матки	71,18	10,03	17,53	0,925	0,200
		71,10	10,27	17,20	0,940	0,246
Новая породная группа (ЖМПК)	матки	70,47	10,76	20,83	0,954	0,215
		70,14	10,83	20,25	1,161	0,262

По содержанию белка лучшие показатели имеются у овец новой породной группы. Несколько меньше белка в мясе у овец помесей (М×К). Советский меринос по этому показателю уступает карабаху. Следует отметить, что в мясе маток всех исследованных пород белка больше, чем у валухов. Для наглядности приводим рис. 6.

Межпородные различия по содержанию белка в мясе у овец отмечаются Н.-А. Малатяном [5]. Им выяснено, что наибольшее количество протеина содержится в мясе балбасских овец (17,68) и мазехских (16,25), а наименьшее—у бозахских (14,55); карабахские овцы занимают промежуточное положение (15,1).

Этим же ученым установлено, что белка в мясе у помесных овец меньше, чем у балбасских (15,52 против 16,66).

Большим содержанием золы в мясе отличаются овцы новой породной группы и карабах, затем идут советский меринос и помеси (М×К). При этом у всех пород и групп овец преимущество остается за валухами, (рис. 7).

Что касается содержания золы в жире, то во всех случаях наблюдается значительное снижение последнего, по сравнению с мясом, т. е. золы в мясе больше, нежели в жире. Богаче золой жир помесей (М×К) и новой породной группы, беднее—порода карабах и советский меринос. В жире маток золы меньше, чем у валухов.

Сравнительные данные по физико-химическим константам жиров приведены в таблице 2.

Сравнивая эти показатели, можно констатировать особенно большую разницу в температуре плавления отдельных сортов жира. Так, температура плавления ниже всего у хвостового жира (36°). Одинакова она для карабахской породы и ЖМПК.

Температура плавления внутреннего жира для всех пород и групп овец значительно выше, чем хвостового жира. Это свидетельствует о

большом содержании высокомолекулярных насыщенных жирных кислот во внутреннем жире, по сравнению с жиром хвоста.

Температура плавления внутреннего жира, несколько высокая у маток помесей (М×К), у советских мериносов занимает промежуточное положение. У овец новой породной группы и Карабах температура плавления внутреннего жира почти одинакова (рис. 8).

Аналогичный результат был получен А. Г. Натрошвили [12] при исследовании породы грузинской овцы и тушинки. Точка плавления овечьего жира в исследованиях других авторов колеблется в различных пределах.

Так, согласно данным проф. Ф. И. Половкина, жир мяса овец имел точку плавления 49,05°, по Х. В. Родионову этот показатель равен 49,25°. Несколько отличные данные находим у Д. А. Христодело. Точка плавления жира овец по его данным составляет 45,51°. В исследованиях А. В. Палладина и Н. П. Собянина точка плавления овечьего жира указана равной 43—55°.

П. А. Каметиани и Н. Г. Назарян, изучая физико-химические свойства сала (сальник и жирохвост) тушинских баранов в зависимости от корма, пришли к заключению, что точка плавления сальника 30,6—50,2°, жирохвоста—28,8—42,4°.

Разницу в показателях сальника и жира хвоста авторы объясняют следующим образом: сало жира хвоста содержит большое количество ненасыщенных жирных кислот, а также кислот с более низким молекулярным весом, чем сальник.

Почти аналогичные данные приведены Н. А. Малатяном [5]. По его данным температура плавления хвостового жира—30,5°, сальника—49°.

Кислотное число у всех пород и групп овец колеблется в пределах 1,59—2,13. Наиболее высокие показатели имеются у пород советского мериноса, а наименьшие—у помесей (М×К), затем у овец новой породной группы и карабах (рис. 9).

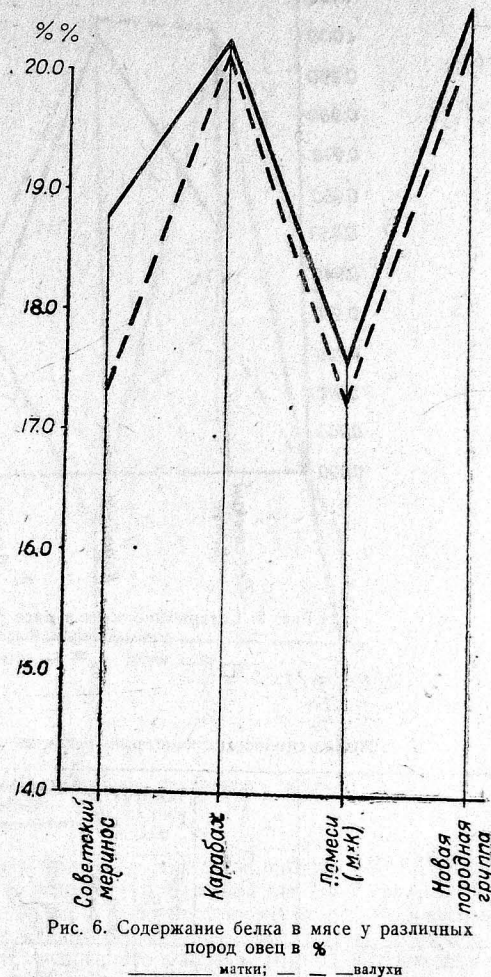


Рис. 6. Содержание белка в мясе у различных пород овец в %

— матки; - - - валухи

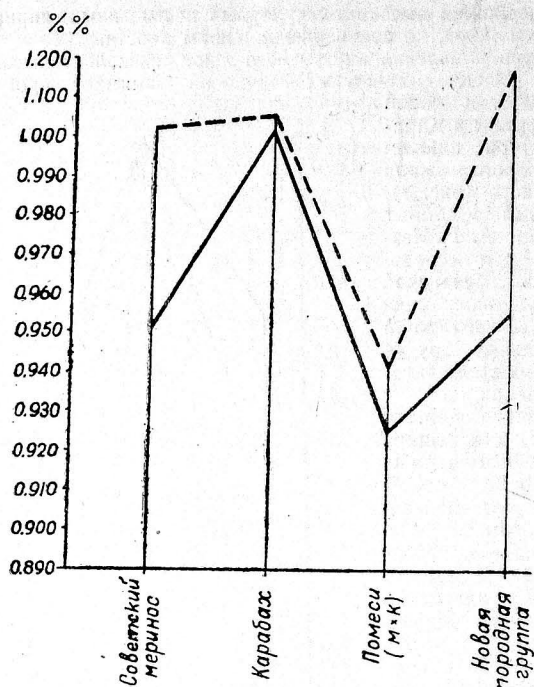


Рис. 7. Содержание золы в мясе у различных пород овец в %
 ————— матки; - - - - валухи

Таблица 2

Физико-химические константы различных сортов жира овец

Породы	Пол	Температура плавления, С°		Кислотное число		Число омыления		Эфирное число	
		внутрен. жир	жир хвоста	внутрен. жир	жир хвоста	внутрен. жир	жир хвоста	внутрен. жир	жир хвоста
Советский меринос	матки	49,7	—	2,01	—	139,7	—	137,61	—
	валухи	49,3	—	2,13	—	163,8	—	160,62	—
Карабах	матки	48,5	36,0	1,61	1,88	167,5	191,1	165,89	189,22
	валухи	49,0	36,0	1,74	1,93	188,9	191,1	187,24	189,17
Помеси (М×К)	матки	51,0	—	1,59	—	144,5	—	142,91	—
	валухи	49,6	—	1,71	—	166,2	—	164,49	—
Новая породная группа (ЖМПК)	матки	48,5	36,0	1,79	1,92	167,4	157,8	165,61	155,88
	валухи	48,5	36,0	1,85	1,93	171,4	157,9	160,55	155,97

Кислотное число у валухов больше, чем у маток, а кислотное число хвостового жира больше внутреннего, причем различия в породном отношении почти отсутствуют.

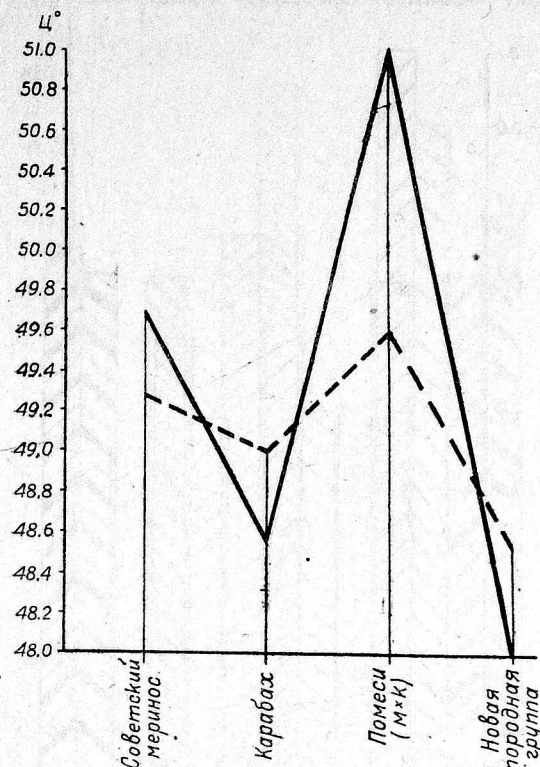


Рис. 8. Температура плавления внутреннего жира у различных пород овец, (в С°)
 ————— матки; - - - - валухи

Число омыления несколько больше у породы карабах (по маткам—167,5, а по валухам—188,98), меньше у овец новой породной группы, затем у помеси (М×К) и менее всего у советского мериноса. У валухов всех пород и групп число омыления больше, нежели у маток. За исключением овец новой породной группы, это различие выражено довольно существенно, что видно из приведенной диаграммы (рис. 10).

Число омыления жира хвоста у породы карабах значительно превосходит это число у овец новой породной группы.

П. А. Кометиани и Н. Г. Назарян отмечают, что число омыления хвостового жира у тушинских баранов больше этого числа для сальника (197,8 против 206,9). Данные Н. А. Малатяна [5] показывают, что число омыления хвостового жира у балбасских овец превосходит это число для жира сальника.

Эфирное число наибольшее у овец карабахской породы, затем следуют овцы новой породной группы, помеси (М×К) и советский меринос. Эфирное число в жире хвоста у новой породной группы несколько уступает этому показателю карабахской породы овец.

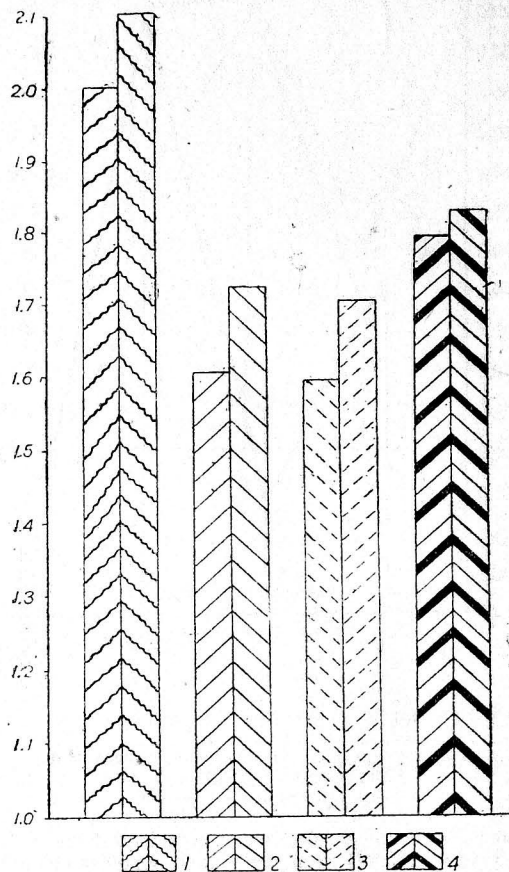


Рис. 9. Кислотное число во внутреннем жире у различных пород овец.

1—советский меринос (матки и бараны); 2—карабах (матки и бараны); 3—помеси (М×К) (матки и бараны); 4—новая породная группа (матки и бараны)

Приведенные выше данные, характеризующие до некоторой степени химический состав мяса и жира овец исследованных нами пород и групп, свидетельствуют, что при одинаковых условиях кормления и содержания эти породы дали разные показатели.

Отмеченные различия характеризуют биологические и хозяйственные особенности тех или иных пород и групп овец, а также их конституцию.

При изучении качества сала разных пород овец и свиней к аналогичным выводом пришел ряд авторов [4, 5, 6, 12, 13, 15].

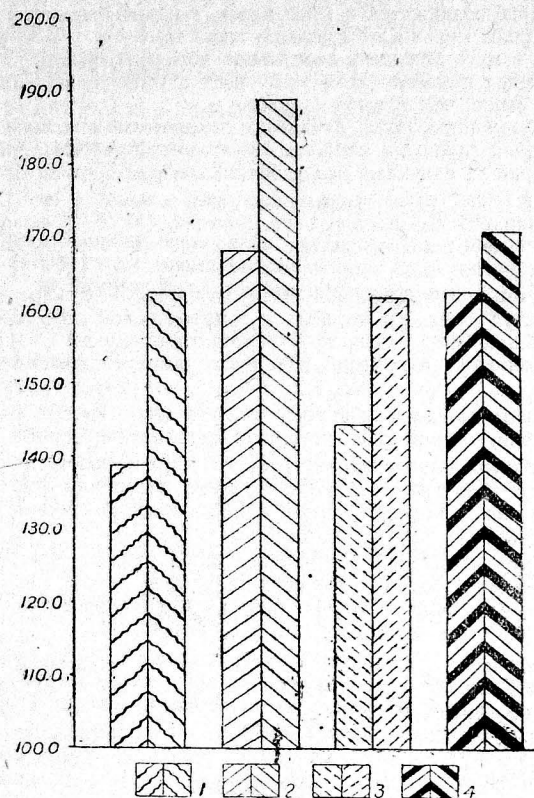


Рис. 10. Число омыления во внутреннем жире у различных пород овец.

1—советский меринос (матки и бараны); 2—карабах (матки и бараны); 3—помеси (М×К) (матки и бараны); 4—новая породная группа (матки и бараны)

Проделанные нами анализы по изучению химического состава мяса и жира овец пород советского мериноса, карабах, помесей (М×К) и новой породной группы (ЖМПК) позволяют сделать следующие выводы.

Выводы

1. По содержанию влаги в мясе наиболее высокие показатели имеют у маток карабахской породы, наименьшие—у валухов советского мериноса. Овцы новой породной группы—ЖМПК по этому показателю занимают промежуточное положение.

В мясе маток всех исследованных пород и групп влаги больше, чем в мясе валухов.

2. Наименьшим количеством жира отличается мясо овец карабахской породы, наибольшим—овец новой породной группы.

У валухов в мясе жира больше, чем в мясе маток.

Чем больше содержится в мясе влаги, тем оно беднее жиром и наоборот, чем влаги меньше, тем больше жира.

3. Белка в мясе больше у овец новой породной группы. Значительно меньше—в мясе помесей (М×К). Во всех случаях содержание белка в мясе маток выше, чем в мясе валухов.

4. По содержанию золы лучшими показателями отличается мясо новой породной группы и карабах. По этому показателю преимущество остается также за валухами исследованных пород и групп овец.

5. Золы в жире значительно меньше, чем в мясе.

6. Жир карабахской породы овец, помесей (М×К) и новой породной группы имеет небольшое кислотное число, что весьма желательно для пищевых жиров.

7. Число омыления и эфирное число во внутреннем жире значительно больше у валухов породы карабах и у маток новой породной группы и несколько меньше у маток советского мериноса и помесей (М×К). Валухи советского мериноса и помесей (М×К) занимают промежуточное положение.

По числу омыления и эфирному числу в жире хвоста овцы новой породной группы значительно уступают карабахской породе.

8. Температура плавления внутреннего жира у новой породной группы ниже, чем у других пород. Температура плавления жира хвоста у карабахской породы овец и у овец новой породной группы одинаковая и составляет 36° С.

Температура плавления внутреннего жира гораздо выше температуры плавления жира хвоста. Это свидетельствует о том, что во внутреннем жире, по сравнению с жиром хвоста, содержание высокомолекулярных насыщенных жирных кислот гораздо выше.

Исходя из всего сказанного, можно заключить, что новая породная группа ЖМПК не только обладает хорошей мясо-сальной продуктивностью, но, по сравнению с исходными породами, имеет лучшие показатели химического состава мяса и жира.

ЛИТЕРАТУРА

1. Алиев Б. А., Рзаева Л. М. О необходимости применения однократной стрижки овец с однородной шерстью. «ДАН Азерб. ССР», т. IX, 1953, № 10.
2. Дроздов М. С. Практическое руководство по биохимии мяса. 1950.
3. Козин Н. И. Химия и товароведение пищевых жиров. 1939.
4. Малатян Н. А. Сравнительная характеристика мясо-сальной продуктивности местных пород овец Армянской ССР. Тр. Ереванского зооветинститута, вып. XIII, 1951.
5. Малатян Н. А. Сравнительная характеристика мясо-сальной продуктивности овец породы балбас и ее помесей с мериносами типа рамбуле. Тр. Ереванского ин-та животноводства, 1953, № 4.
6. Мамаедов Г. Мясные качества грубошерстных овец и помеси их с мериносами. «Мясная индустрия СССР», 1951, № 4.
7. Меликов Ф. А., Алиев Б. А., Рзаева Л. М. К выведению полутонкорунной жирнохвостой породы овец в Азербайджане (предварительное сообщение). «Иzv. АН Азерб. ССР», 1952, № 4.
8. Меликов Ф. А., Алиев Б. А., Рзаева Л. М. К вопросу дальнейшего совершенствования полутонкорунной жирнохвостой породы овец в Азербайджане «Иzv. АН Азерб. ССР», 1952, № 6.
9. Меликов Ф. А., Алиев Б. А. О молочной продуктивности полутонкорунных жирнохвостых овец (новая породная группа) в совхозе «Большевик». «Иzv. АН Азерб. ССР», 1952, № 11.

10. Меликов Ф. А., Алиев Б. А., Рзаева Л. М. Изменение живого веса жирнохвостых полутонкорунных овец (новая породная группа) в зависимости от пола, возраста и условий содержания. «Иzv. АН Азерб. ССР», 1952, № 12.

11. Меликов Ф. А., Алиев Б. А., Ахмедов Н. М. Мясо-сальная продуктивность валухов пород советских мериносов, карабах, помеси (М×К) и новой породной группы (ЖМПК). «Иzv. АН Азерб. ССР», 1954, № 5.

12. Натрошвили А. Г. Грузинская порода овец. 1951.

13. Панова Е. И. Изучение мясных качеств метасных овец. «Мясная индустрия СССР», 1951, № 4.

14. Сморodinцев И. А. Частная биохимия. 1936.

15. Томмэ Л., Каравалева С., Рогов Г. Сравнительные мясо-сальные качества свиней разных пород. «Мясная индустрия СССР», 1953, № 2.

Ф. Э. Меликов, Б. А. Алиев, Н. М. Ахмедов

Совет мериносу, Гарабаг, мэлэз (М×К) вэ ени гоюн чинси группу ярым-зарифюнулу гуйругуяглы гоюнларынын этинин бэ'зи кимйэви таркибинэ вэ ягынын бэ'зи физики эламэтларинэ даир

ХУЛАСЭ

Совет мериносу, Гарабаг, мэлэз (М×К) вэ ени гоюн чинси группу ярымзэрифюнулу гуйругуяглы гоюнлары этинин бэ'зи кимйэви таркибинэ вэ ягынын бэ'зи физики эламэтларини өйрэнмэк мэгсэдилэ юхарыда кестэрилэн гоюн чинслэринин чыхдаш эдилмиш ана гоюнлары вэ буруглары узэриндэ тэдгигат апарылмышдыр. Тэчрүбэ үчүн айрылмыш һейванлар Кировабад эт комбинатында кесилмиш, онларын эт вэ ягынын бэ'зи кимйэви вэ физики хүсусийэтларини өйрэнмэк үчүн кетүрүлмүш нумунэлэр Азербайчан Көнд Тасэрруфаты институтунун вэ Азербайчан Дөвлэт Университетинин биокимия лабораторияларында тэдгиг олунмушдур. Этин вэ ягын таркибиндэки рүтүбэтин, зүлалын, күлүн, ягда туршулуғун, сабынлашманын вэ эфирин мигдары, һәмчинин ягын эрнэм дэрәчəsi мүэййэн эдилмишдир. Апарылан тэдгигат нэтичэсиндэ айдын олунмушдур ки:

1. Этин таркибиндэ рүтүбэт эн чох Гарабаг гоюн чинсиндэ, эн аз исэ совет мериносунун буругларында олмушдур. Ени гоюн чинси группа мәнсуб гоюнлар кестэрилэн эламэт үзрэ Гарабаг гоюну илэ совет мериносу чинси арасында аралыг вэзиййэт тэшкил эдир.

Этин таркибиндэ олан рүтүбэт тэдгиг олунан бүтүн гоюн чинслэри вэ группларында ана гоюнларда буруглара нисбэтэн чох олур.

2. Этдэ эн аз яг Гарабаг гоюну чинсиндэ, эн чох яг исэ ени гоюн чинси группунда олур.

Буругларын этиндэ яг ана гоюнлардакына нисбэтэн чох олур.

Этдэ рүтүбэт чох олдугда яг аз вэ экинэ, яг чох олдугда рүтүбэт аз олур.

3. Ени гоюн чинси группунун этиндэ зүлал чох, мэлэзларин (М×К) этиндэ исэ аз олур. Бүтүн гоюн чинслэри вэ группларына мәнсуб ана гоюнларын этиндэ зүлал буругларынкындан чох олур.

4. Ени гоюн чинси группу вэ Гарабаг гоюн чинсинин этинин таркибиндэ күл чох олур. Буругларын этиндэ күлүн мигдары ана гоюнлардакына нисбэтэн чохдур.

5. Ягын таркибиндэ күлүн мигдары этин таркибиндэкине нисбэтэн аз олур.

6. Гарабаг гоюн чинси мэлэз (М×К) вэ ени гоюн чинси группунун ягында туршулуғ чохдур ки, бу да емэк үчүн ишлэдилэн ягларда мүсбэт эламэтир.

7. Сабунлашма вэ эфир Гарабаг гоюн чинси буруглары вэ ени гоюн чинси группунун ана гоюнларында чан ягынын таркибиндэ чох, совет ме-

риносу гоюн чинсинин ана гоюнларында вə мələзлəрдə (М×К) исə аздыр.

Совет мериносу чинсинин вə мələзлəрин буруглары бу чəһəтдən аралыг вəзиййət тəшкил эдирилər.

Гарабаг гоюн чинсинин гуйруг ягында сабунлашма вə эфир ени гоюн чинси групундакындан чох олур.

8. Ени гоюн чинси групунун чан ягынын эримə температуру башга гоюн чинслəринкинə нисбətən аздыр. Гарабаг гоюн чинси вə ени гоюн чинси групунун гуйруг ягынын эримə температуру эйни олуб, 36°-йə бəрəбəрдир.

Чан ягынын эримə температуру гуйруг ягынын эримə температурундан чох олур ки, бу да чан ягында йүксək молекуляр доймуш яг туршуларынын гуйруг ягындакына нисбətən чан ягында чох олдуғуну, кəстəрир.

Юхарыда гейд олунан əламəтлərə əсасən белə бир нəтичəйə кəлмək олар ки, ени ярымзəрифюнду гуйругуяғлы гоюн чинси групу яхшы эт вə яг кейфийəтинə малик олмагла, онун этинин вə ягынын бə'зи кимйəви тəркиби вə физики хассəлəri башга гоюн чинслəриндəкинə нисбətən үстүндүк тəшкил эдир.

МУРАДХАН ЧАБАНКИРОВ

XIII—XIV ƏСРЛƏРДƏ АЗƏРБАЙЧАН ƏДƏБИ ДИЛИНДƏ САДƏ ЧҮМЛƏНИН НӨВЛƏРИ¹

(Биринчи мəгалə)

XIII əсрə гəдər Азəрбайчан дилиндə язылмыш əһəмиййətли бир сənəдин əлимиздə олмамасы һəмин дөврə гəдərки Азəрбайчан дилинин вəзиййəти вə инкишаф сəвиййəsi һаггында гət'и бир сөз дəмəйи чəтинлэшдирил. Лакин мөвчуд мənбэлərə əсасən дилимизин XIII əсрдən сонракы вəзиййəти вə əсас инкишаф хəтлəri һаггында мүййән фикир сөйлəмək мүмкүндүр.

Һəsənəғлунун XIII əсрдə яздығы едди бейтлик бир гəзəли Азəрбайчан дилиндə илк язылы сənəдлəрдən һесаб эдилир. Лакин бу гəзəлə əсасən XIII əсрдə Азəрбайчан дилинин бүтүн хусусиййэтлəri һаггында этрафлы мə'лумат вермək мүмкүн дейилдир. Бунунла белə, һəмин сənəd бөйүк əһəмиййətə маликдир, чүнки онун көмəйилə Азəрбайчан дилинин XIII əсрдə артыг сабит вə мөһкəm грамматик гурулуша вə əсас лүгət фондуна малик мүкəммəl бир дил олдуғуну көрүрүк. XIII əсрдə мүкəммəl грамматик гурулуша вə əсас лүгət фондуна малик олан вə шеир язмаг сəвиййəсинə йүксələn бир дил исə, шүбһəсиз, бир əсрдə əмələ кələ билмэзди; белə бир дилин формалашмасы вə шеир дили сəвиййəсинə йүксəlмəsi үчүн бир нечə əсрлик инкишаф лазым иди.

Марксизм дилшүнаслығы өйрəдир ки, дилин мүкəммəl грамматик гурулуша вə əсас лүгət фондуна малик олмасы үчүн йүзлэрчə нəсллəрин сəйи лазым кəлмишдир. Йүзлэрчə нəсл исə, шүбһəсиз, онларча əсрин кəлиб кечмəсини тələб этмэлидир.

XIII əсрдə язылмыш вə бизə кəлиб чатан бир шеир парчасынын, һəтта XIV—XV əсрлəрдə язылмыш əсрлəрин дилини тəһлил эдэркən, о чүмлэдən бунларын синтактик хусусиййэтлəрини айдынлашдыраркən бир сыра чəтинликлэрлə гаршылашырыг ки, онлардан бə'зилəri һаггында бурада бир нечə сөз гейд этмək лазым кəлир.

Кечмишдə бир-биринин ардынча өлкəмизə һүчум чəkən Иран, эрəб ишғалчылары вə башга ассимиляторлар халгымызы өзлəринə кələ этмək

¹ Тəдгиг эдилən дил материалы XIII əсрдə Һəsənəғлунун азəрбайчанча яздығы бир гəзəлиндən вə XIV əср шаири Нəсиминин шеирлəриндən ибарэтдир.