

Fındıqda aflatoksin təhlükəsi



Qida məhsullarının tərkibində yaranan toksiki elementlər insan sağlamlığı üçün ciddi təhlükə törədir. Aflatoksin də qidanın təhlükəsizliyinə və dəyərliliyinə mənfi təsir göstərən zəhərli maddələrdəndir. Bu toksinin miqdarı normadan yüksək olduqda insan sağlamlığı üçün xüsusi təhlükə mənbəyinə çevrilir.

Qeyd edək ki, qida məhsullarında, yemlərdə və müxtəlif quru meyvələrdə temperaturun və rütubətin artması ilə əlaqədar olaraq xüsusi kif göbələkləri yaranır. Kiflənməni törədən göbələklər “aflatoksin” deyilən zəhərli maddə əmələ gətirir.

Fındıqda aflatoksin məhsulun düzgün şəkildə qurudulmaması, uzun müddət torpağın üzərində qalması, qurudulduqdan sonra torpaq, yarpaq, ot kimi yad cisimlərdən təmizlənməməsi, kisələrə qaydalara uyğun yığılmaması və saxlanılmaması zamanı yaranır.

Keyfiyyətli məhsul əldə etmək üçün ilk növbədə fındıq bağları əlverişli sahədə salınmalıdır. Fındığın növü və çeşidinə uyğun olaraq becərilməsi, vaxtında yığılımı və qurudulması həyata keçirilməlidir. Həmçinin məhsulun saxlanma qaydalarına xüsusi diqqət yetirilməlidir. Məhsul sərin, quru və təmiz şəraitdə saxlanmalı, birbaşa günəş

işığından qorunmalıdır. Belə ki, fındığın saxlandığı anbarın döşəməsi su axınlarına qarşı yerdən yüksək olmalı, tavanı və dam örtüyü su sızıntılarının qarşısını almalıdır. Anbarın içərisi rütubətli olmamalıdır. Həmçinin temperatur dəyişikliklərinə qarşı termoizolyasiyalı olmalıdır. Kanalizasiya boruları keçən yerlər anbar kimi istifadə edilə bilməz. Fındığın saxlandığı anbarda havanın nisbi rütubəti 70 faizdən çox olmamalı, uzunmüddətli saxlama zamanı temperatur həddi 0-10° C arasında dəyişməlidir. Qapı-pəncərələri çirklənmə və zərərli orqanizmlərin qarşısını alacaq şəkildə quraşdırılmalıdır. Anbarın döşəməsinin qurulmasına xüsusi diqqət yetirilməlidir.

Mütəxəssislər fındığı növ və yığım illərinə uyğun olaraq ayıraraq, kətan və ya brezent kisələrdə saxlamağı tövsiyə edirlər. Saxlama zamanı kisələri bir-birinin üstünə qalaq şəklində yığmaq olmaz. Kisələr anbarın divarından 10 sm aralı yerləşdirilməlidir. Həmçinin kisələr arasında boşluq saxlanmalıdır. Havasızlıq nəticəsində kif göbələkləri müşahidə oluna bilər. Kiflənmənin baş verməməsi üçün məhsulun nəmliyinə, anbarın temperaturuna mütəmadi nəzarət edilməlidir. Uzun müddət saxlanılacaq məhsulda ayda azı 1 dəfə nəmliyin, ümumi kif göbələklərinin və aflatoksinin təhlilləri aparılmalıdır.

Məqalə Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi İnstitutunun Elmi-tədqiqat və risklərin qiymətləndirilməsi departamentinin Bitki sağlamlığı şöbəsinin əməkdaşları Tərlan Qorçiyeva, Bürhanə Mürşüdoğlu, Ceyhunə Cəfərova, Nəzakət Mirzəzadə tərəfindən hazırlanıb.