

# **AZƏRBAYCAN BALIN ƏSAS TEXNİKİ GÖSTƏRİCİLƏRİ**

**RAUF SULTANOV**

Biologiya üzrə elmlər doktoru, professor  
Azərbaycan Dövlət Pedaqoji Universiteti

**ELSEVƏR ƏSƏDOV**

Biologiya üzrə fəlsəfə doktoru, dosent  
Naxçıvan Dövlət Universiteti  
*asadoves@mail.ru*

Balın istehsalı ilə yanaşı, onun emalı və istehlakçıya düzgün şəkildə təqdim edilməsi də əsas şərtlərdəndir. Bunlar da müəyyən göstəricilər daxilində və standartlara uyğun şəkildə həyata keçirilməlidir.

Balın ən mühüm texniki göstəricilərindən biri onun markalanmasıdır. Yerli şəraitdə istehsal olunan ballar demək olar ki, bu markalanmadan istehlakçıya təqdim edilir. Bu da istehlakçıda balın mənşəyi, istehsal yeri, tərkibi və keyfiyyəti haqqında heç bir təsəvvür yaratmır. Əslində isə bal müəyyən göstəricilər daxilində markalanmalı və satışa çıxarılmalıdır.

Balın texniki göstəriciləri içərisində ilkin şərt onun qablaşdırılmasıdır.

Qablaşdırma vahidlərinin korpusunun və ya qapağının üzərinə etiket yapışdırılır, yaxud da aşağıdakı müvafiq normativ sənədləri əks etdirən litoqrafiya əlavə olunur:

- məhsulun adı;
- hazırlayanın istəyinə görə məhsulun növü (botaniki mənşəyi);
- yığıldığı il;
- hazırlayanın, qablaşdırmanın, eksportçunun, importçunun yerləşdiyi yerin adı (ölkəni göstərməklə hüquqi ünvanı) və mənşə yeri (hazırlayanın istəyinə görə);
- hazırlayanın əmtəə nişanı (mövcuddursa);
- xalis kütlə;
- enerji dəyəri;
- saxlanma müddəti;
- saxlanma şəraiti;
- istehlak qablarında qablaşdırma tarixi;
- məhsulun hazırlanmasını, sertifikatlaşdırılmasını əks etdirən normativ sənədlə nişanlanması;

- sertifikatıya dair məlumat;

Nəqliyyat markalamasında aşağıdakı məlumatlar göstərilməlidir:

- göndərən müəssisənin adı və ünvanı;
- partiyanın sıra nömrəsi;
- məhsulun adı;
- balın botaniki mənşəyi (hazırlaylının istəyinə görə);
- yığıldığı il;
- qablaşdırılma tarixləri;
- qabla kütləsi (brutto) və xalis kütləsi (netto);
- həqiqi standart nişanı.

Qutuları markalayarkən əlavə olaraq məhsul vahidinin miqdarı göstərilməlidir. Hər bir qutunun içərisinə qablaşdırılma nömrəsi yazılmış qablaşdırılma vərəqi qoyulmalıdır.

Şüşə yaxud keramika qablar yerləşdirilən qutunun üst qapağı üzərində “Sınandır, ehtiyatlı ol” xəbərdarlıq sözləri yazılmalıdır.

Bal tutumu 0,03 litrdən 200 litrədək olan istehlak və daşınma qablarında qablaşdırılır. Daşınma qabları fısdıq, tozağacı, söyüd, sidr, cökə, çinar, ağcaqovaq, qızılağac (oduncağın mərtəbəliliyi 16%-dən çox olmayan ) ağaclarından hazırlanan boçka və çəlləklərdən ibarət olur. Boçka və çəlləklərin daxili səthi parafinlənməli, yaxud polistroidən kisə qoyulmalıdır. Eyni zamanda balın daşınmasında aşağıdakılardan istifadə oluna bilər:

- tutumu 25 və 38 litr olan paslanmayan polad təbəqədən, alüminium və alüminləşdirilmiş xəlitədən hazırlanan bidonlar;
- normativ sənədli, daxildən parafinli perqament kağızı ilə örtülmüş bərk materialından hazırlanan qutular;
- normativ sənədli , bal üçün xüsusi çuxur;
- normativ sənədli, tutumu 500 litrdən çox olmayan daxildən qida lakı ilə örtülmüş, litoqrafirlənmiş metal bərnilər;
- normativ sənədli, tutumu 3,0 – 4,5 litrlik qida lakı ilə örtülmüş alüminium təbəqəsindən stəkanlar yaxud tublar;
- şüşə bərnilər və başqa növ şüşə qablar;
- Dövlət sanepidnəzarət orqanının icazəsilə qida sənayesində istifadə üçün tökmə, yaxud nəm keçirməyən preslənmiş büzməli karton stəkanlar;
- normativ sənədli, parafinlənmiş kiçik kağız paketlər və qutular, perqamentdən və süni polimer materiallardan, kartondan, kağız və kombinə edilmiş materiallardan şan balı çərçivə dəstləri;

- normativ sənədli, daxildən minalanmış keramik borular.

Bütün növ qablaşdırma materialları yeyinti sənayesində istifadə üçün Dövlət sanepidnəzarət orqanı ilə razılaşdırılmalıdır. İstehlak və qaytarılan qablar məhsulun saxlanması təmin etməlidir.

Yadda saxlamaq lazımdır ki, təbii bal kiçik ölçülü istehlak qablarına (0,2 kq-a qədər) qablaşdırılarkən məhsulun adı, istehsal tarixi, saxlanma müddəti, hər bir qablaşdırılmış vahidin üzərində faktiki standartın qeydləri göstərilməlidir. Enerji dəyərinə dair əlavə məlumat hissəsi qoşma yarlıqda göstərilməlidir.

Bal qablaşdırılarkən xalis kütlə üçün 0,03 – 1,5 kq-a +2%, 1,5 kq-dan yuxarı xalis kütlə üçün +1% kənarlaşmaya yol verilir. Qabın həcmnin 95%-dən çox olmamaq şərti ilə bal doldurulmalıdır.

İstehlak qabları germetik, kip bağlanmalı, yaxud metal qapaqla möhkəm bərkidilməli və ya vintlənməlidir. Qab polimer materialları ilə bərkidilib termik qaynaq edilir. Dövlət sanepidnəzarət orqanının icazəsi ilə yeyinti sənayesində istifadə olunan rezin ara qatından istifadə etməyə icazə verilir.

Standartlarla tutumu 0,03 kq-dan 1,5-dək olan istehlak qabları taxta və ya karton qutulara yerləşdirilməlidir. Çox işlənən qab məhsulun saxlanmasını təmin etməlidir.

Qablaşdırılmada qutunun dib hissəsinə, yan divarı və qablaşdırılan vahidin ara boşluğuna qabın qutuda tərpənməməsinə və yerini dəyişib deformasiya olmamasını təmin edən quru və təmiz material qoyulur.

Büzməli karton qutuya qablaşdırılmış istehlak qabına qablaşdırma vərəqi əlavə olunur. Məhsul büzməli karton qutu və şüşə qabda qablaşdırılırsa qutu, qəfəs və aralıqla təmin olunmalıdır. Məhsul qablaşdırılan qutunun qapağı və şəbəkəli qəfəsi polimer əsaslı yapışqanlı lentlə yapışdırılır, yaxud eni 70 mm-dən az olmayan kağız əsaslı lentlə bərkidilir. Qapaqları yarışdırılmış qutular polimer materiallar, yaxud metal lentlə iki yerdən tarımlanmalıdır.

Bal partiyalarla tədarük edilir. Tədarük edilən balın keyfiyyəti haqda sənəddə aşağıdakı məlumatlar göstərilməlidir:

- müəssisənin (təşkilatın) adı və hüququ ünvanı (fiziki şəxs üçün – soyadı, adı, atasının adı);
- məhsulun adı və botaniki mənşəyi (hazırlayana görə);
- balyıqma ili;
- yığıldığı yer;
- partiyaların sıra sayı;
- partiyalarda yerlərin miqdarı;

- partiyaların brutto və netto kütləsi;
- sənədlərin verilmə tarixi (baytarlıq şəhadətnaməsi, qaimə və s.);
- balın analiz nəticələri məlumatı;
- qablaşdırılma tarixi (bal qablaşdıran müəssisələr üçün);
- faktiki standartın qeydləri;
- hazırlayanın əmtəə nişanı;
- enerji dəyəri;
- saxlanma müddəti;
- sertifikatlaşdırma haqda məlumat;
- arıxananın baytar-sanitar sağlamlığına dair məlumat.

Bal müəyyən edilmiş sanitariya qaydalarına əməl edilməklə daşınmalıdır. Daşınan çəlləklər 2-3 yarusdan yuxarı yığılmamalıdır. Hər bir yarus taxta aralıqla ayrılmalıdır. Qutular və bidonlar qalaq vəziyyətində yığılmalıdır. Qalağın hündürlüyü bidonlar üçün 1,5 m-dən, ağac qutular üçün 3 m-dən, karton qutular üçün 2 m-dən yuxarı olmamalıdır. Qutular, bidonlar və çəlləklər daşınarkən kip bağlanıb bərkidilməlidir.

Yükdaşıma qaydalarına müvafiq olaraq bal bütün müvafiq nəqliyyat növləri ilə daşına bilər. Avtonəqliyyat vasitəsilə daşınarkən, bal dolu qablar brezentlə örtülməlidir.

Balın düzgün şəraitdə saxlanması, onun keyfiyyətinin dəyişməməsi üçün ən əsas şərtlərdəndir. Bal günəş şüalarından qorunan binalarda saxlanır. Zəhərli, tozburaxan məhsullarla və özündən balın xüsusiyyətlərinə məxsus olmayan qoxular buraxan maddələrlə birgə saxlanmasına yol verilmir.

Bal doldurulmuş çəlləklər və bidonlar, qapaqlar olan tərəf yuxarı olmaq şərti ilə iki-üç yarusda yığılıb, yaruslar arasına taxtadan hazırlanan bütöv aralıqlar yerləşdirilir. Qutular hündürlüyü 2 m-dək olan aralıq taxtaları yerləşdirilmiş qalaqda saxlanır.

Tutumu 25 kq və yuxarı çuxurlarda, bidonlarda balın saxlanma müddəti ekspertizalar aparılan vaxtdan 8 ayadək olmalıdır. Şüşə polimer materiallardan olan hermetik bərkidilmiş qablarda qablaşdırılmış balın saxlama müddəti bir ildən çox (istehsal tarixindən), germetik bağlanmayan qablarda isə 8 aydan çox olmamalıdır. Parafinlənmiş kağız stəkanlarda balın saxlanma müddəti istehsal tarixindən 6 aydan çox olmamalıdır.

Dövlət ehtiyatı üçün saxlanan ballar, temperatur 18 C<sup>0</sup>-dən yuxarı olmamaq şərti ilə şüşə qabda və bal üçün hazırlanmış paslanmayan polad bidonlarda saxlanmalı, saxlanma müddəti iki il olmalıdır.

Balın saxlanma temperaturu: tərkibində suyun kütlə payı 19,0% olduqda 20 C<sup>0</sup>; suyun kütlə payı 19,0 % -dən 21 %- dək olduqda 4 C<sup>0</sup>- dən 10 C<sup>0</sup>-dək olmalıdır.

### **İSTİFADƏ EDİLMİŞ ƏDƏBİYYATLAR**

1. Sultanov R.L Bal arıları tərəfindən ekoloji cəhətdən təmiz balın hazırlanması prosesi. ATU Davamlı inkişaf və texnoloji innovasiyalar. Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları. Gəncə, 2014, s.48-50
2. Sultanov R.L Respublikamızda qida balının rəngi və təminin ekoloji mühit amillərindən asılı olaraq dəyişkənliyi. ATU Davamlı inkişaf və texnoloji innovasiyalar Beynəlxalq elmi-praktik konfransın materialları Gəncə 2014, səh
3. Sultanov R.L., Əsədov E.S. Azərbaycan balının qidalılığının ekoloji keyfiyyət göstəriciləri. Müasir arıçılığın problemləri və inkişaf xüsusiyyətləri (Beynəlxalq elmi-praktik konfrans). Naxçıvan, 2015, 30-33
4. Türk Standardı tasarısı DRAFT Turkish standart tst 3036 revizyon . İCS 67.180.10 Bal honey
5. Türk Gıda Kodeksi Bal Tebliği
6. ГОСТ -19792- 2001. Межгосударственный стандарт. Мед натуральный ТУ Дата введения с 1 июля 2012 год
7. Стандарт Кодекса Для Меда
8. Россия ГОСТ – мед натуральный 19792-74