ARI MƏHSULLLARININ ƏLDƏ EDİLMƏSİ, SAXLANILMASI, EKSPERTİZASI VƏ İSTİFADƏSİ HAQQINDA QISA MƏLUMAT. DÜNYA ARIÇI VƏ ALİMLƏRİNİ DÜŞÜNDÜRƏN MÜBAHİSƏLİ MƏSƏLƏLƏR.

* Arılar bal, arı südü, sayrım, arı çörəyi, arı zəhəri, bərəmum, mum və digər məhsullar əldə etmək üçün təsərrüfatlarda saxlanılır.
* Bal, arının əsas məhsullarından biri hesab olunur. O birinci növbədə şüşə, emal edilmiş, paslanmayan metaldan hazırlanmış qablarda saxlanılmalıdır. Onu həmçinin rəngi çıxmayan ağacdan hazırlanmış çəlləklərdə xüsusi işləmədən keçmiş saxsı və alüminium qablarda da saxlanıla bilər. Alüminium və saxsı qablardan yalnız içəri tərəfi mum təbəqəsi ilə işləndikdən sonra istifadə oluna bilər. Mis, gümüş, plastik qablarda bal saxlamaq olmaz. İçərisinə mumla üzlənmədən bal yığılmış alüminium qablarda ağır metal olan oksimetilfurfurol əmələ gəlir.
* Arıların bütün məhsullarının təbiiliyini labaratoriyada yoxlamaq mümkündür. Bal hansı üsulla saxtalaşdırılmasından asılı olmayaraq, onun saxtalığını çox asanlıqla aşkar etmək olar. Bunun üçün başlıca olaraq balın tərkibində mikroelementlərin təyini üsulundan istifadə olunur. Bal həm dərman, həm də qida kimi istifadə olunan yeganə təbii vasitədir.
* Həm sağlam, həm də xəstə insan üçün gündəlik qəbulu 100 qramdır.
* Bal çox mürəkkəb və zəngin kimyəvi tərkibə malik olduğu üçün geniş istifadə əhatəsinə malikdir.

**Arı südü**. İşçi arıların üst çənə və udlaq vəzilərinin ifrazatı olaraq çox mürəkkəb kimyəvi tərkibə malikdir. O 4-15 günlük işçi arıların orqanizmində ifraz olunur. Arı südü 2 üsulla əldə edilib toplanır. Tərkibində 9 ferment, lipidlər, fosfolipidlər, 5 qlukolipid, 9 sterol, karbohidratlardan, qlükoza, fruktoza , maltoza, o cümlədən, 21 üzvi turşu mövcuddur. Onun tərkibində 2 nukleun turşusu (DNK, RNK), 20 karbon və oksikarbon, vitaminlər, mikroelementlər və 110 müxtəlif birləşmələr vardır.

* Onun bu cür mürəkkəb tərkibi təbabətdə çox geniş və mənfəətli tətbiqinə yol açmışdır. Arı südünün təsiri uzun müddət bitki, həşərat və heyvanlar üzərində sınaqdan çıxarılmışdır.
* Arı südü təbii halda yaxud konservləşdirilərək saxlanır. Uzunmüddətli saxlama işıq keçirməyən şüşə qablarda həyata keçirilməlidir. O süd şəkəri ilə (1:4), qlükoza ilə (1:20), 13.5 %-li bal şərabı və 40%-li etil spirti ilə konservləşdirilir. Bəzən arı südünün işərisində kiçik kristallara rast gəlinir. Bu kristalllar onun keyfiyyətinə təsir etmir. 30-35 C0  qızdırılan zaman bu kristallar yox olur. Arı südü +34C0-də qapalı və qaranlıq yerdə 24 saat, +5C0-də bir həftə, -1 C0-də bir ay, -2C0-də 2 ay... -15C0-də 18 ay keyfiyyətini itirmədən saxlanıla bilər.
* **Bərəmum.** Arının ən mürəkkəb məhsullarından biri hesab olunur. Tərkibinə görə 2 növə ayrılır: həqiqi bərəmum, xəyali bərəmum. Həqiqi bərəmum pətək çərçivələri üzərinə xüsusi torlar yerləşdirməklə əldə olunur.Yapışqanlılığı xəyali bərəmuma nisbətən daha çoxdur. Qiyməti xəyali bərəmumdan 10-12 dəfə bahadır. Xəyali bərəmumun tərkibində mum, ağac saqqızı və efir yağları vardır. Tərkibində olan mumun miqdarı 30-40%-ə qədərdir. Tərkibində qarışıqların çox olması onun aşağı keyfiyyətdə olmasına yol açır. Arılar ondan yeşik bacalarını daraltmaq üçün və yırtıqları tutmaq üçün istifadə edirlər.
* Bərəmumun tərkibində mikroelementlər (dəmir, kalsium, kalium, fosfor, sink, selen və s.), əvəzolunmaz amin turşuları, vitaminlər (A1, E, B1, B2, B12 və s.) mövcuddur.\.
* Bərəmum toplandıqdan sonra əllə kürə halına gətirilərək polietilenə bükülür, günəş şüası düşməyən yerdə saxlanılır. Bərəmum rəngli şüşə qablarda da saxlanıla bilər. Bərəmumdan hazırlanmış dərmanlar vərəm, kondidoz, trixomonad,göbələk, qrip, hepatit, pullu dəmirov və s. bu kimi xəstəliklərin müalicəsində istifadə olunur.
* **Mum.** Bitki və heyvan aləmində yayılmış sadə lipidlərin qarışığıdır. Mum arıların xüsusi vəzləri tərəfindən ifraz olunur. Arılar ondan şan toxumaq məqsədi üçün istifadə edir. Mumdan təbii kremlərin, şamların hazırlanmasında geniş istifadə edilir. O pendir istehsalında və mebel sənayesində istifadədədir. Onun tərkibi əsasən mürəkkəb efirlərdən, piy turşularından, çoxatomlu spirtlərdən ibarətdir. Mumun tərkibində 50-dən çox birləşmələr vardır. Mumu təşkil edən lipidlərin tərkibi digərlərindən qliserin qarışığının olmaması ilə fərqlənir. O qidaların tərkibinə E-901 adı altında əlavə olunur.
* **Çiçək tozu, sayrım və güləm.** Çiçək tozu, sayrım və güləm arı ailəsinin əsas zülal mənbəyidir. Arılar çiçək tozunu sayrım halına gətirərək pətəyə daşıyır. Ayaqlarına bir bitkidən toz topladığı üçün bitkilərin tozlanmasına səbəb olur. Gətirilmış sayrım qovuqcuğa yerləşdirilərək döyəclənir, üzəri balla örtülür. Tərkibində böyük əhəmiyyətə malik süd turşusunun əmələ gəlməsi üçün şərait yaranır. Digər arı məhsulları kimi çiçək tozu və güləm də təbabətdə geniş istifadədədir. Hər ikisinin saxlama müddəti qapalı qablarda, günəş şüası düşməyən yerlərdə bir ildir.
* Arı ilə bağlı bir çox təbabətdə istifadə olunan digər vasitələr də mövcuddur. Buna erkək arı südünü (homogenat ), ana arı sürfəsini, müm güvəsi cövhərini, arı ölüsünü və s. misal göstərmək olar.
* Arı ölüsü arıçılığın bütün komponentlərini özündə birləşdirən bir varlıqdır. Onun tərkibində bal, arı südü, arı zəhəri, mum, bərəmum, çoxlu miqdarda ferment və digər ona məxsus olan xüsusi maddələr (xitozan, heparin) vardır

DÜNYA ARIÇILIĞININ BUGÜNKÜ PROBLEMLƏRİ.

* Kütləvi uçuş. Bu hadisəyə 2016-cı ildən etibarən rast gəlinir. Amerikada demək olar ki, arıların hər il 40%-i yox olur.

Apimondiya federasiyasının rəhbəri Jil Ratia qeyd etmişdir ki, bunun bir səbəbi yoxdur. Əsas olan səbəblər pestisidlər, herbisidlər, ümumiyyətlə bütün dərmanlamalar sayılır. Dərmanlamaların arılara zərərli təsiri DDT-dən 7000 dəfə çoxdur.

1.Ana arı satışları genetik arı xəstəliklərinin uzaq məsafələrə daşınmasına səbəb olur. Arıların ölümünə ,həmçinin qlobal iqlim dəyişikliyi, süni qidalandırılmalar səbəb olur. Məsləhət görülür ki, yerli cinsin yaxşılaşdırılması işi həyata keçirilir.

2. Saxtakarlıq. Dünya arıçılıq saxtakarlığının 50%-dən çoxu Çin tərəfindən olunur. Ölkəmizin bazarına saxta bal ən çox İran və Türkiyədən daxil olur. Bazarlarda yerli saxta balında olması istisna deyil. Saxtakarlıq balın qiymətini aşağı salır, arıçılığa marağı azaldır. Əgər saxtakarlığa meyl bu cür artarsa, bir neçə müddətdən sonra təbii bal istehsalı tamamilə dayana bilər. Ona görə ki, saxta balın istehsal xərci təbii balın istehsal xərcindən aşağıdır.

3.Arıçılıq və arı məhsulları üçün yeni qanunun hazırlanması vacib hesab olunur, ona görə ki, bu gün bəzi Avropa ölkələrinin tələbinə yalnız saxta balın tərkibi cavab verə bilir. Avropa ölkələrinin son tələbinə görə balın tərkibində pestisid, alkoloidlər, həmçinin alkoloid bitki tozlarına rast gəlinməməlidir. Balın həmçinin radioktivliyi də yoxlanılır.

4. Dünya arıçılığının bugünkü problemlərindən biri də arıçı sənətinin qocalmasıdır. Peşəkar gənc arıçıların sayı çox azdır.

* Ölkəmizdə də bu cür dünyəvi problemləri aradan qaldırmaq üçün qarşımızda ciddi işlər durur. Məhsuldar ailələri çoxaltmaqla bərəbər saxtakarlığa qarşı ciddi mübarizə aparmalıyıq.