

# AQTİ

AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU



## KEYFİYYƏTLİ VƏ TƏHLÜKƏSİZ BAL

istehlakını təmin etmək üçün laborator şəraitdə bir neçə vacib göstəriciyə diqqət yetirilməlidir. Analiz zamanı balın təbiiyi, saxlanma və emal şəraiti, həmçinin arıçılıqda istifadə olunan pestisidlərin təsiri qiymətləndirilir.



# AMİTRAZ

Amitraz arıçılıqda istifadə edilən pestisiddir. Düzgün və təlimata uyğun istifadə edildikdə, arı ailələrini qorumağa kömək edir. Lakin balda qalıq miqdarı qalarsa, bu, insan sağlamlığı üçün risk yarada bilər.





**AQTI**  
AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLUKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU

## **HİDROKSİMETİLFURFURAL (HMF)**

HMF, balın saxlama və emal şəraitini göstərən kimyəvi göstəricidir. Bu göstəricinin yüksək olması balın çox qızdırıldığını, uzun müddət düzgün saxlanmadığını və ya təbii xüsusiyyətlərini itirdiyini göstərir.



# DIASTAZA ƏDƏDİ



Balın fermentativ aktivliyini ölçən bu göstərici balın təzə və təbii olduğunun əlamətidir. Əgər diastaza ədədi aşağıdırsa və ya mövcud deyilsə, bu, balın təbii olmadığını və ya keyfiyyətinin pozulduğunu göstərə bilər.



**AQTI**  
AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU



**AQTİ**

AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTİTUTU



## **PROLİN**

Balın təbii olduğunu göstərən əsas göstəricilərdən biridir. Bu amin turşusu balın saflığını təsdiqləyir.

Prolin səviyyəsi yüksək olan bal təbii və keyfiyyətli hesab edilir.





**AQTİ**  
AZƏRBAYCAN QIDA TƏHLÜKƏSİZLİYİ İNSTITUTU

## **HİDROKSİMETİLFURFURAL (HMF)**

HMF, balın saxlama və emal şəraitini göstərən kimyəvi göstəricidir. Bu göstəricinin yüksək olması balın çox qızdırıldığını, uzun müddət düzgün saxlanmadığını və ya təbii xüsusiyyətlərini itirdiyini göstərir.

