

## FINDIQ MƏHSULUNUN ANBARDA SAXLANMA QAYDALARI:

- Findığın saxlanıldığı anbarlar sərin və quru olmalıdır;
- Birbaşa günəş işığı düşməməli və rütubətli olmamalıdır;
- Su axınlarının qarşısını almaq üçün anbarın döşəməsi yerdən yüksək olmalıdır;
- Anbarın tavanı və dam örtüyü su sızıntılarının qarşısını almalı, temperatur dəyişikliklərinə qarşı termoizolyasiyalı olmalıdır;
- Kanalizasiya boruları keçən yerlərdən anbar kimi istifadə edilməməlidir;
- Anbarda havanın nisbi rütubəti 70%-dən çox olmamalıdır;
- Uzun müddətli saxlama zamanı anbarın temperaturu 0-10°C arasında olmalıdır;
- Anbarın qapıları, pəncərələri və digər açılış hissələri çirklənmələrin və zərərli orqanizmlərin daxil olmasının qarşısını alacaq şəkildə quraşdırılmalıdır;
- Anbarın döşəməsində taxta altlıqlar üzərinə 10 ədəd kisədən artıq qoyulmaması və yığılmış kisələr arasında müəyyən məsafənin saxlanması təmin olunmalıdır;
- Kisələrin anbarın divarından 10 sm aralı yerləşdirilməsi məqsədə uyğundur. Findıq növlərinə və məhsul yığım illərinə müvafiq olaraq ayrılmalı, kətan və ya brezent kisələrdə saxlanılmalıdır.

Saxlanma prosesindən əvvəl, xüsusən tam təchizatlı müəssisələrdə uzun müddət saxlanılacaq findıq məhsulunda nəmlik, kif göbələkləri və aflatoksin müayinəsi aparılmalıdır. Həmçinin saxlanılan məhsullarla bağlı müayinələr ayda ən azı bir dəfə təkrarlanmalıdır.

Saxlama zamanı çox sayda kisənin bir-birinin üzərinə yığılmasına yol verilməməlidir. Bu zaman məhsul havasız qaldığından kif göbələklərinin əmələ gəlməsi üçün uyğun şərait yaranır.

Findıqların düzgün şəraitdə saxlanılmasında məqsəd kiflənmənin, rəng dəyişməsinin, acılığın qarşısını almaq, məhsulun dadını və ətrini qorumaqdır. Anbarlarda havanın nəmliyi və temperaturu normaya uyğun olduqda kiflənmənin qarşısı alınır. Buna görə də anbarın temperatur və rütubət rejiminə nəzarət edilməlidir.



Azərbaycan Respublikasının  
**Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi**

✉ info@afsa.gov.az

🌐 www.afsa.gov.az

☎ +994 12 377 00 77



**AFLATOKSİNSİZ  
FINDIQ**





# AFLATOKSİNSİZ FINDIQ



## AFLATOKSİN NƏDİR? NECƏ YARANIR?

Qida məhsullarında, dənli bitkilərdə, heyvan yemlərində və bütün növ quru qidalarda rütubət və temperatur rejimindən asılı olaraq, zərərli toksiki maddə əmələ gələ bilər. Bunlardan ən təhlükəlisi "Aflatoksin" hesab olunur.

## AFLATOKSİNİN YARANMASININ QARŞISININ ALINMASI YOLLARI

- Məhsul yığılımı mövsümündən**  
ən azı 5-10 gün əvvəl sahədəki alağ otları təmizlənməlidir;
- Məhsul yığılımı**  
findıq tam yetişdikdən sonra həyata keçirilməlidir;
- Yerə tökülən findıqların**  
uzun müddət torpaq üzərində qalması yolverilməzdir və dərhal yığılım aparılmalıdır;
- Findığın polietilen və neylon kisələrə**  
yığılması yolverilməzdir, bu qablaşdırma materialları hava keçirmədiyindən məhsulun kiflənməsinə səbəb olur;
- Findıq kətan kisələrə**  
yığılımalı və ən qısa müddətdə sərilməlidir;
- Sərilmə prosesində**  
məhsulların üst-üstə qalın təbəqə şəklində yığılması məsləhət deyil;

**7 Sərilməmiş findıq torpaqla təmas etməməli**  
və neylon təbəqələr birbaşa məhsulun üzərinə çəkilməməli, 30-40 sm hündürlükdə dirəklərin üzərinə çardağ şəklində bərkidilməlidir;

**8 Məhsul beton təbəqə üzərinə**  
15-20 sm qalınlıqda sərilərək 1-2 gün qurudulduqdan sonra qərzəyin soyulma proseduru həyata keçirilməlidir;

**9 Qərzəkdən ayrılmış findıq**  
maili beton təbəqə üzərində qurudulmalı, əgər belə təbəqə yoxdursa, torpaqla birbaşa təmas etməmək şərti ilə kətan və ya parça üzərinə sərilməlidir;

**10 Tam olaraq quruyan məhsulun**  
içindən qabıqlar və kənar qarışıqlar təmizlənməlidir ki, findığın kiflənməyə məruz qalma riskinin qarşısı alınsın;

**11 Findıq tam qurudulduqdan**  
sonra səhər və ya axşam saatlarında kətan kisələrə yığılımalıdır.

## EMAL PROSESİNDƏ DİQQƏT EDİLMƏLİ MƏQAMLAR

Xammal qida sənayesinin ən vacib amilidir. Findığın ləpəsi də xammal hesab edilir. Son məhsulun keyfiyyəti tamamilə xammalın xüsusiyyətlərindən asılıdır. Əgər yığılımdan başlayaraq məhsulun anbarda saxlanması prosesinə qədər findıqda aflatoksin əmələ gəlibsə, ondan əldə edilən məhsullarda da bu maddəyə rast gəlinir.

Ən vacib məsələ findıqda aflatoksinin yaranmasının qarşısını almaqdır. Vaxtından əvvəl yığılan, bazara yetişməmiş gətirilən, yüksək nəmliyə malik olan, yaxşı seçilməmiş və qurudulmamış findıqlarda müəyyən müddətdən sonra aflatoksin əmələ gəlir. Həmin yaş findıqlar quru findıqlarla qarışdırılmamalıdır.

## UNUTMAYIN!

Aflatoksinin əmələ gəlməsi findıqda olan nəmlik miqdarı ilə birbaşa əlaqəlidir.

Qabıqlı findığın içi dolu, ölçüləri normal olmalıdır. Findıq canlı və ya ölü həşəratlardan, zərərli orqanizmlərin vurduğu zədələrdən, kiflənmə və çürümə əlamətlərindən qorunmalı, ondan acı dad və pis qoxu gəlməməlidir.

Fərqli illərdə yığılmış findıq məhsulları bir-biri ilə qarışdırılmamalıdır.

Findıq alarkən məhsulun keyfiyyətsiz, xüsusilə yaş və çürük olmamasına diqqət yetirmək tövsiyə olunur.

