

NAXÇIVAN MUXTAR RESPUBLİKASININ BƏZİ AZYAYILMIŞ ÜZÜM SORTLARININ TƏSƏRRÜFAT-TEKNOLOJİ XÜSUSİYYƏTLƏRİ

Nəcəfov C.S.

AMEA Naxçıvan Bölməsi,
E-mail: *haci-cabbar71@mail.ru*

Naxçıvan Muxtar respublikasının müasir üzüm genofondu çox zəngin olmaqla bərabər, bir çox üzüm sortları yetərincə öyrənilməmiş, neçə - neçə nadir və qiymətli üzüm sortları itmişdir. Bu sortlar azyayılmış olduqlarından onların öyrənilməsi aktual məsələdir. Bu sortların təsərrüfat-texnoloji xüsusiyyətlərini öyrənmək daha aktual məsələ olmuşdur ki, bunun da səbəbi- istehsal olunmuş məhsul mövsümdə ucuz olur və saxlanması çox xərc tələb edir. Buna görə də azyayılmış üzüm sortlarını emal edib uzun müddət xərc çəkmədən saxlamaqla, rentabelli qiymətlərlə satmaq olar və eyni zamanda ərzaq təhlükəsizliyi üçün etibarlı təminat olar. Məqalədə bəzi azyayılmış sortların standart sortlarla müqayisəli şəkildə texnoloji göstəriciləri təqdim olunmuşdur.

Açar sözlər: *üzüm, azyayılmış, süfrə sortu, salxım, şirə, mövüc, şərab, konserv məmulatları*

Giriş

Üzüm təzə və emal olunmuş halda yüksək enerjili qida məhsulu (təzə üzümdə 0,7-1,2 kkal/kq və mövüc, kişmişdə 3,0-3,2 kkal/kq) hesab olunmaqla eyni zamanda əla dad keyfiyyətlərinə malikdir [2, 3, 4]. Giləsinin tərkibində xeyli miqdarda şəkər (qlükoza, fruktoza), üzvü turşular (alma, şərab, limon, kəhraba, qarışqa, silisium, halloid, quzuqulağı), mineral və aşı maddələri, mikroelementlər, C vitamini, B1 qrupu vitaminlər, A povitamini (karotin), bir sıra fermentlər (invertaza, proteaza, pektinaza və s.), bioflavonidlər, fitonsidlər və digər insan orqanizmi üçün həyati əhəmiyyət kəsb edən maddələrin olması sayəsində üzüm layiqli ərzaq məhsulu olmaqla yanaşı, eyni zamanda təzə və həm də emal məhsulları halında çox müvəffəqiyyətlə tibb aləmində müalicə vasitəsi kimi istifadə olunur.

Üzümün dietik və terapevtik xüsusiyyətləri haqqında hələ çox qədim vaxtlarda Hippokrat və onun şagirdi Asklepiad, Pliniy, ərəb həkimləri Tsels, Abrellon, Əbu Bəkr ər-Razi, orta əsrlərdə isə Riveriys və b. geniş məlumat vermişdirlər. Üzümlə müalicə (Ampeloterapiya) indinin özündə də dünyanın bir çox ölkələrində, xüsusən də Misirdə, Suriyada, Ərəbistanda, İranda, İraqda, Əfqanıstanda, Hindistanda və eləcə də Azərbaycan, Gürcüstan, Orta Asiya, Ukrayna və Moldoviyanın kurortlarında ürək, bronxit, böyrək, qaraciyər, mədə-bağırsaq, xroniki vərəm, qan azlığı və b. xəstəliklərin müalicəsində geniş halda tətbiq edilir [7].

Praktiki olaraq dünyanın bütün regionlarında yetişdirilən üzüm sortları, xüsusilə də süfrə üzümləri becəriləndiyi mühit şəraitindən asılı olaraq müəyyən dərəcədə qidalılıq və dietik-müalicəvi xüsusiyyətlərə malikdir. Bu baxımdan böyük inamla demək olar ki, Naxçıvan üzümü ən yüksək qiymət kəsb edir. Özünün müqayisə olunmaz dərəcədə əlverişli təbii şəraiti: bitki qidasını təşkil edən, demək olar ki, makro və mikro elementlərin böyük əksəriyyəti ilə zəngin olan torpaqlar, vegetasiya dövrü ərzində səmanın açıq keçməsi və ərazinin hər qarışına yüksək günəş radiasiyasının düşməsi, hər cəhətdən təmiz suvarma suları və s. sayəsində burada yetişdirilən üzüm özünün gözəl salxım və gilə forması, göz oxşayan rəngi, zəngin tərkibi, ətri, ləziz dadı və tamı ilə fərqlənir.

Tədqiqatın material və metodikası

Naxçıvan Muxtar Respublikasının 2004-cü ildən başlayaraq tərəfimizdən öyrənilən azyayılmış üzüm sortlarının texnoloji-təsərrüfat xüsusiyyətlərinin qiymətləndirilməsi məqsədi ilə

onların uyğun olanları üzrə emal məhsulları: mövüc, şirə, kompot, mürəbbə və süfrə şərab nümunələri hazırlanmışdır. Həmin məhsulların və eləcə də süfrə üzümü kimi Q.S.Morozovanın [5] təklif etdiyi metodika üzrə laboratoriya analizləri və dequstasiya aparılması yolu ilə onların keyfiyyət və orqanoleptik göstəriciləri müəyyən edilmişdir:

Nəticələr və onların müzakirə

Tədqiqatlar nəticəsində tədqiq edilən üzüm sortlarının istifadə istiqamətinə uyğun müvafiq məhsullar hazırlanmış və müqayisəli tədqiq edilmişdir.

1. Süfrə üzümü. Tədqiqata daxil edilmiş 10 azyayılmış süfrə üzüm sotlarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi keçmiş SSRİ-nin 150 ən yaxşı üzüm sortları cərgəsinə daxil edilmiş yerli Bəndi sortu ilə müqayisəli şəkildə aparılmışdır. Dequstasiya öyrənilən bütün sortlarda məhsul tam yetişdiyi dövrdə keçirilmişdir. Cədvəl 1-dən görüldüyü kimi tədqiq olunan süfrə üzüm sortlarından Duzalı, Xəzani, Qara Xəlili və Sarı aldərə sortları süfrəlik keyfiyyətlərinə görə rayonlaşdırılmış Bəndi sortuna yaxın olmuş, Xanımi, Qara kürdəşi, Qızıl üzüm, Nəxşəbi və Şahangiri sortları isə ondan üstün olmuşdurlar.

2. Quru məhsul (mövüc). Mövüc və kişmiş məhsulları çox yüksək kalorili ərzaq məhsulu olmaqla, həm də üzümdən il boyu istifadə edilməsinə imkan yaradır. Naxçıvan MR-də ənənəvi olaraq mövüc Hənə-qırna, qismən də Ağ-aldərə və Nəbi üzümü sortlarından hazırlanır.

Cədvəl 1.

Öyrənilən süfrə üzüm sortlarının dequstasiya qiymətləri (10 bal sistemi ilə)

S №	Sortlar	Balla qiymətləndirilmə			
		Salxım və gilənin xarici görünüşü (0,1-2,0)	Gilənin dadı və ətirliliyi (1,0-5,0)	Gilə ətinin və qabığının konsistensiyası (0,9-3,0)	Ümumi bal
1	Bəndi (st. sort)	1,6	4,1	2,5	8,2
2	Duzalı	1,5	4,0	2,5	8,0
3	Xanımi	1,6	4,2	2,6	8,4
4	Xəzani	1,5	4,1	2,5	8,1
5	Qara Xəlili	1,6	3,8	2,3	7,7
6	Qara kürdəşi	1,7	4,6	2,8	9,1
7	Qızıl üzüm (Nax)	1,8	4,6	2,8	9,2
8	Nəxşəbi	1,7	4,5	2,7	8,9
9	Sahibi	1,9	4,5	2,7	9,1
10	Sarı aldərə	1,5	4,1	2,5	8,1
11	Şahangiri	2,0	4,6	2,6	9,2

Mövüclük sortların tərkibini genişləndirmək məqsədi ilə öyrənilən azyayılmış üzüm sortlarından qurutmaq üçün yararlı hesab edilmiş Duzalı, Xanımi, Nəxşəbi, Sarı-aldərə, Şahangiri və Talibi sortlarından mövüc məhsulu nümunələri hazırlanmış və standart Ağ-aldərə və Bəndi sortları ilə müqayisəli şəkildə qiymətləndirilmişdir. Qurutma V.M.Quliyev və S.A.Nəcəfov tərəfindən [1, 6] Naxçıvan MR şəraiti üçün tövsiyə edilən şabel üsülü ilə hazırlanmışdır.

Cədvəl 2-dən görüldüyü kimi, tədqiqatın nəticələri göstərir ki, öyrənilən azyayılmış üzüm sortları xüsusilə də Duzalı, Xanımi, Nəxşəbi və Şahangiri sortları quru məhsul çıxımı, quru məhsulun kimyəvi tərkibi və orqanoleptik keyfiyyətlərinə görə standart Ağ-aldərə və Bəndi sortlarından nəinki geri qalmır və hətta onlardan xeyli üstünlük təşkil edirlər. Bu yeni aşkar edilmiş üzüm sortlarının artırılması Muxtar Respublikada mövüc istehsalının genişləndirilməsinə imkan vermiş olar.

Azyayılmış üzüm sortlarından hazırlanmış mövüc məhsullarının keyfiyyət göstəriciləri (10 bal sistemi ilə)

№	Sortlar	Qurutmada əvvəl üzümədə		Quru məhsul çıxımı, %-lə	Quru məhsulda (mövüc)			Quru məhsulun rəngi	Dequstasiya qiyməti, 10 balla
		Şəkər, %-lə	Turşuluq, qr/l-lə		Nəmlik, %-lə	Şəkər, %-lə	Turşuluq, %-lə		
1	Ağ aldərə (st.sort)	18,1	4,1	23,09	17,04	65,26	1,89	Açıq qəhvəyi	7,9
2	Bəndi (st. sort)	21,3	4,1	24,70	16,47	67,52	1,72	Açıq sarı	7,8
3	Duzalı	21,3	3,7	24,81	16,71	69,43	1,67	Açıq sarı	8,6
4	Xanımı	19,2	3,2	23,64	17,04	67,12	1,63	Açıq sarı	8,4
5	Nəxşəbi	22,6	3,7	26,38	16,72	71,47	1,59	Qızılı sarı	8,7
6	Sarı aldərə	18,4	4,2	23,17	16,28	64,57	1,82	Açıq sarı	8,3
7	Şahangiri	22,4	3,9	26,12	16,63	72,16	1,74	Açıq sarı	8,7
8	Talibi	18,9	4,2	23,43	17,26	65,62	1,76	Açıq sarı	8,1

3. Şirə məhsulu. Üzüm şirəsi insan orqanizmi üçün çox zəruri hesab edilən bir çox üzvi və mineral maddələrlə zəngin olması sayəsində qiymətli ərzaq məhsulu olmaqla, onun normal qidalanmasının mühüm tənzimləyicisi hesab edilir.

Tərəfimizdən aparılan elmi tədqiqatın proqramına müvafiq olaraq öyrənilən azyayılmış ən harmonik dada, tama və gözəl rəngə malik olan süfrə və texniki sortlardan şirə məhsulu nümunələri hazırlanmış və dequstasiya edilməklə 10 bal sistemi ilə qiymətləndirilmişdir.

Cəlali və Xəzani sortlarından hazırlanmış şirələr tünd qırmızı, Sahibi sortunda açıq-çəhrayı, qalan sortlarda isə qızılı-sarı rəngdə olmaqla onların hamısı cədvəl 3-dən göründüyü kimi, yüksək keyfiyyətinə görə 8,0 baldan yuxarı, yəni 8,4 baldan (Şahangiri) 9,3 baladək (Cəlali və Sahibi) qiymətləndirilmişdir.

Öyrənilən azyayılmış üzüm sortlarından hazırlanmış şirə nümunələrinin orqanoleptik qiymətləndirilməsi (10 bal sistemi ilə)

№	Sortlar	Qiymətləndirmə elementləri					
		Şəffaf- lığı (0,1-0,5)	Rəngi (0,1-0,5)	Buklet (1,0-3,0)	Dadı (1,0-5,0)	Şirə tipinə xaslığı (0,1-1,0)	Ümumi bal
1	Cəlali	0,5	0,5	2,8	4,7	0,8	9,3
2	Xanımı	0,4	0,5	2,6	4,6	0,8	8,9
3	Xəzani	0,4	0,4	2,8	4,5	0,7	8,8
4	Nəxşəbi	0,4	0,4	2,7	4,5	0,7	8,7
5	Sahibi	0,5	0,5	2,8	4,7	0,8	9,3
6	Şahangiri	0,3	0,4	2,6	4,5	0,7	8,4
7	Şahtaxtı	0,5	0,5	2,7	4,6	0,8	9,1
8	Talibi	0,4	0,4	2,8	4,5	0,7	8,8

4. Süfrə şərab məhsulu. Tədqiqata daxil edilmiş texniki üzüm sortlarından həmçinin süfrə şərab nümunələri hazırlanmış və bir il saxlanılıb yetişdirildikdən sonra orqanoleptik qiymətləndirilmişdir.

Cədvəl 4.

Öyrənilən texniki üzüm sortlarından hazırlanmış süfrə şərab nümunələrinin orqanoleptik qiymətləndirilməsi (10 bal sistemi ilə)

S №	Sortlar	Qiymətləndirmə elementləri					Ümumi bal
		Şəffaf- lığı (0,1-0,5)	Rəngi (0,1-0,5)	Buklet (1,0-3,0)	Dadı (1,0-5,0)	Şərab tipinə xaslığı (0,1-1,0)	
1	Ağ aldərə (st.sort)	0,4	0,5	2,5	4,5	1,0	8,9
2	Ağ Kələmpur	0,4	0,4	2,5	4,0	0,7	8,0
3	Cəlali	0,4	0,5	2,5	4,5	1,0	8,9
4	Daş Qara	0,3	0,4	2,0	4,0	0,7	7,4
5	Xatını (Nax)	0,3	0,4	2,4	4,0	0,7	7,8
6	Xətmi	0,4	0,4	2,0	3,5	0,6	6,9
7	Şahtaxtı	0,4	0,5	2,5	4,5	1,0	8,9
8	Talibi	0,4	0,4	2,3	4,5	0,8	8,4
9	Tula gözü	0,4	0,4	2,3	4,0	0,8	7,9
10	Tülkü quyruğu	0,3	0,4	2,3	4,0	0,7	7,7
11	Zalxa	0,4	0,4	2,3	4,0	0,7	7,9

Hazırlanmış şərab nümunələri orqanoleptik qiymətləndirildikdə cədvəl 4-dən göründüyü kimi, məlum olmuşdur ki, azyayılmış texniki üzüm sortlarından keyfiyyət göstəricilərinə görə Cəlali və Şahtaxtı məşhur "Araz" markalı süfrə şərabı hazırlanan standart Ağ-aldərə sortu ilə eyni, Talibi isə ona yaxın səviyyədə durur. Ümumilikdə isə Xətmi müstəsna olmaqla digər sortların hamısı 7,4-8,0 balla qiymətləndirilmişdir ki, bu da süfrə şərabları üçün kifayət qədər yüksək göstərici hesab edilə bilər.

5. Konserv məhsulları. Konserv məhsulları hazırlanarkən adətən ağ, qismən də çəhrayı və qırmızı rəngli, şəkərliliyi yüksək, turşuluğu isə aşağı olan sortlardan istifadə olunur. Bunu nəzərə alaraq öyrənilən üzüm sortlarından qırmızı rəngli Qızıl üzüm, ağ rəngli Nəxşəbi və Sarı aldərə, çəhrayı rəngli Sahibi sortlarından kompot, ağ rəngli Xatını, Şahangiri və Talibi sortlarından

Cədvəl 5.

Konserv məhsullarının orqanoleptik qiymətləndirilməsi (10 bal sistemi ilə)

S №	Sortlar	Məmulatın adı	Qiymətləndirmə elementləri					Ümumi bal
			Şəffaf- lığı (0,1-0,5)	Rəngi (0,1-0,5)	Buklet (1,0-3,0)	Dadı (1,0-5,0)	Məmulata xaslığı (0,1-1,0)	
1	Qızıl üzüm (Nax)	kompot	0,4	0,4	2,7	4,5	0,7	8,7
2	Nəxşəbi	kompot	0,4	0,4	2,6	4,4	0,7	8,5
3	Sahibi	kompot	0,4	0,5	2,7	5,0	1,0	9,6
4	Sarı aldərə	kompot	0,4	0,4	2,6	4,5	0,8	8,7
5	Xətmi	mürəbbə	0,4	0,4	2,3	3,9	0,7	7,7
6	Şahangiri	mürəbbə	0,4	0,4	2,5	4,0	0,8	8,1
7	Talibi	mürəbbə	0,4	0,4	2,5	4,0	0,8	8,1
8	Ağ Kələmpur	doşab	0,4	0,4	2,4	4,0	0,7	7,9
9	Xatını (Nax)	doşab	0,4	0,4	2,3	3,9	0,7	7,7
10	Şahtaxtı	doşab	0,4	0,4	2,6	4,1	0,8	8,3

mürəbbə, Ağ kələmpur, Xatını və Şahtaxtı sortlarından isə doşab (üzüm balı) məmulatları nümunələri hazırlanmış və orqanoleptik qiymətləndirilmişdir.

Cədvəl 5-dən görüldüyü kimi konserv məhsulları orqanoleptik keyfiyyətlərinə görə kifayət qədər yüksək qiymətləndirilmişdir. Bu ona əsas verir ki, konserv məhsulları istehsalı üçün seçilmiş az yayılmış üzüm sortları təyinatına görə yüksək dərəcədə yararlı hesab edilə bilər.

ƏDƏBİYYAT

1. **Quliyev V.M., Nəcəfov S.A.** Kişmişin və mövücün qurudulması texnologiyasına dair // Naхçıvan Dövlət Universitetinin Xəbərləri, 2006, № 1(19), s. 49-51.
2. **Болгарев П.Т.** Виноградарство. Симферополь: Крымиздат, 1960, с. 571.
3. **Герасимов М.А.** Технология вина. Москва: Пищепромиздат, 1959, с. 629.
4. **Мержаниан А.С.** Виноградарство. Москва: Колос, 1967, с. 462.
5. **Морозова Г.С.** Виноградарство с основами ампелографии. Москва: Колос, 1978, с. 287.
6. **Наджафов С.А.** О сушке винограда в Нахичеванской АССР // Консервная и овоще-сушильная промышленность, 1967, № 4, с. 12-14.
7. **Энциклопедия** виноградарство. Амелотерапия. Кишинев: Гл. редакция Молдавской Советской Энциклопедии, в 3-х томах (т. I), 1986, с 512.

Наджафов Д.С.

ХОЗЯЙСТВЕННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ НЕКОТОРЫХ МАЛОРАСПРОСТРАНЕННЫХ СОРТОВ ВИНОГРАДА НАХЧЫВАНСКОЙ АР

В статье изложены результаты исследований 10 малораспространенных столовых и 10 технических сортов винограда сравнительно со стандартными сортами Бенди (столовый сорт) и Аг-алдара (технический сорт). При этом установлено, что почти все нововыявленные сорта винограда по качественным органолептическим показателям, как у свежего, так и у консервных продуктов и вина ни в чем не уступают стандартным сортам и даже превосходят их. Поэтому введение их в стандартный состав сортов винограда автономной республики значительно расширит здесь объема производства столового винограда, изюма, соков, сухого вина и консервных изделий весьма высокого качества.

Ключевые слова: виноград, малораспространенный, столовый сорт, гроздь, сок, сухой продукт, вино, консервные изделия

Najafov J.S.

ECONOMICAL - TECHNOLOGICAL FEATURES OF SOME LITTLE-SPREADED VARIETIES OF GRAPES IN NAKHICHEVAN AR

In the article are stated the results of investigations of 10 little-spread table varieties and 10 technical varieties of a grapes in comparison with standard varieties Bendi (table variety) and Ag-aldara (technical variety). Thus is established, that almost all new-revealed varieties of grapes in qualitative the organileptical parameters both at fresh, and is tinned products and wine are just as good as standard varieties and even surpass them. Therefore the introduction of these varieties in the structure of standard grapes varieties of autonomous republic will increase here considerably the volume of manufacture a table grapes, raisins, juices, dry wine and tinned products of rather high quality.

Keywords: Grape, Little - spread, Table variety, Bunch, Juice, Dry product, Wine, Tinned products

Redaksiyaya daxil olma tarixi: 14.X.2016