

DOI: <https://doi.org/10.36719/2663-4619/89/95-100>**Elnur Abasov**

Azərbaycan Dövlət İqtisad Universiteti

magistrant

elnur.abasov.999@gmail.com

ZEYTUN YAĞINDA KEYFİYYƏT

Xülasə

Zeytun bəşəriyyətə bəxş edilmiş mühüm meyvədir. Bu səbəbdən zeytunlardan əldə edilən və heç bir kimyəvi təsirə məruz qalmadan istehsal edilən zeytun yağı da insan sağlamlığı üçün əhəmiyyətlidir. İnsan sağlamlığı üçün vacib olan yüksək keyfiyyətli zeytun yağı istehsalı vacibdir. Keyfiyyətli zeytun yağı istehsalında zeytunun növü, yetişdirildiyi coğrafi bölgə, iqlim, torpaq quruluşu, akvakulturada tətbiq olunan mədəni proseslər, zeytunun yığımdan sonra taralarda çatdırılması və zeytun yağının daha sonra saxlanması təsirli olur. Digər tərəfdən, zeytun yağı istehsalı və istehlakında keyfiyyətin davamlılığı üçün istehsalçıların və istehlakçıların məlumatlılığının artırılması vacibdir. Bu araşdırmada zeytun yağının istehsalına və keyfiyyətinə təsir edən amillər müvafiq qanunvericiliklə araşdırılmışdır.

Açar sözlər: zeytun, zeytun yağı, keyfiyyət, istehlak, qanunvericilik

Elnur Abasov

Azerbaijan State Economic University

master student

elnur.abasov.999@gmail.com

Quality in olive oil

Abstract

Olive is an important fruit that is given to human beings. For this reason olive oil obtained from olive and produced without any chemical processing is also important for human health. What is important for human health is the quality production of olive oil. In the production of high quality olive oil, many criteria such as olive variety, geographical region where it is grown, climate, soil structure, cultural processes applied in cultivation, bringing the olive oil to the cask after it is dried and storage of olive oil after it is affected. On the other hand, awareness of producers and consumers is important for the sustainability of quality in olive oil production and consumption. In this study, the factors affecting production and quality in olive oil were examined with the related legislation.

Keywords: olive, olive oil, quality, consumption, legislation

Giriş

Zeytun qədim zamanlardan bəri becərilən bir bitkidir və buna görə də bəzi müqəddəsliklərə aid edilir. Bu mənada zeytun ağacı xoşbəxtlik və əmin-amanlıq, zeytun yağı isə xeyirxahlıq və saflıq rəmzidir.

Zeytun yağı isə kimyəvi təmizlənmədən istehsal oluna bilən yeganə yeməli bitki yağlarından biri olduğu üçün digər yeməli bitki yağları ilə müqayisədə həmişə fərqlənir. Zeytun yağı bənzərsiz dadı və qoxusu ilə yanaşı, yağ turşusu tərkibi oksidləşdirici pozulmaya qarşı müqavimət göstərən bir xüsusiyyətə malikdir. Son illərdə zeytun yağının sağlam qidalanma baxımından orijinal dəyərini ortaya qoyan araşdırma nəticələri dünya ictimaiyyətinə təqdim edildikdən sonra şüurlu istehlakçı tərəfindən bəyənilib.

Azərbaycan zeytun yağı istehsalında dünyaca məşhur bir ölkə olmasa da, zeytun və zeytun yağında istehsalın artırılması üçün dəstək verilməyə başlanıb. Bu dəstəklər nəticəsində əkin

sahələrinin sürətlə artırılmasına nail olunub. Ancaq adambaşına düşən zeytun yağı istehlakı digər istehsalçı ölkələrlə müqayisədə qeyri-kafidir (Əzizov, 2011: 7-13).

Bu işin məqsədi zeytun yağında Beynəlxalq və Milli Keyfiyyət Standartlarında zeytun yağının tərifini, istehsaldakı keyfiyyəti, keyfiyyətə təsir edən amilləri, keyfiyyət idarəetmə sistemlərini, keyfiyyət təyini analizlərinin (fiziki, kimyəvi və sensor analizlər) əhəmiyyətini araşdırmaqdır.

Zeytun və zeytun yağı

Dünyada təxminən 1257, Azərbaycanda isə 15 qeydiyyatdan keçmiş zeytun sortları var. Azərbaycanda bu növlər arasında yağ olaraq istifadə edilən növlər; “Bakı”, “Abşeron”, “İynəburun”, “Kırım”, “Pikvales”, “Armudu zeytun”, “Askalan”, “Şirin”, “Qara” və s. Bu sortlar ölkəmizdə çox yüksək yağlı zeytun sortları sırasındadır.

Zeytun yağı, zeytun (*Olea europaeae* L.) ağacının meyvələrindən mexaniki və fiziki üsullarla heç bir kimyəvi təsir edilmədən əldə edilən, otaq temperaturunda maye olan, açıq yaşıl dan sarıya qədər təbii şəkildə istehlak edilə bilən mühüm bitki yağıdır. Rəng və unikal dad və qoxu. Zeytun yağı zeytun ağacının meyvələrindən əldə edilən və xüsusilə Aralıq dənizi hövzəsində istehsal olunan yeməli yağ olduğundan Aralıq dənizi ölkələrinin pəhriz və mədəniyyətlərində daha çox əhəmiyyət kəsb edir və tərkibində yüksək miqdarda oleik turşusu vardır. Zeytun yağı xüsusi aroması, dadı, yüksək oksidləşdirici dayanıqlığı və sağlamlığa müsbət təsirləri ilə son illərdə artan diqqəti cəlb edir (Rzayeva, 2015: 129-132).

Zeytun yağında keyfiyyət və qanunauyğunluq

Keyfiyyət; Müəyyən edilmiş şərtlərdə və müəyyən bir müddət ərzində istənilən funksiyaları yerinə yetirmək qabiliyyətidir. Keyfiyyət baxımından ən önəmli məqam Azərbaycanda zeytun istehsalçıları arasında çox rast gəlinən keyfiyyətə deyil, kəmiyyətə önəm verilməsinin arzu edilməsidir. İtaliya, İspaniya, Yunanıstan kimi ölkələrdə xüsusilə son on ildə çoxlu sayda keyfiyyətsiz istehsal əvəzinə, az miqdarda yüksək keyfiyyətli istehsal ön plana çıxıb. Lakin sözügedən yanaşma ölkəmiz üçün hələ çox yeni olduğundan və qabaqcıl istehsalçı ölkələr qədər istehsal etməyi hədəflədiyindən yüksək keyfiyyətli istehsal yenə də arxa planda qala bilər. Son beş ildə keyfiyyət məsələsi sektora yenicə qədəm qoyan butik müəssisələri və Qida, Kənd Təsərrüfatı və İqtisadiyyat Nazirliyinin təqdim etdiyi “Zeytun yağı və zeytun poması yağı haqqında Kommunique” sayəsində ön plana çıxmışdır və bununla bağlı konkret addımlar atılıb.

Keyfiyyətin əhəmiyyətinin artması səbəbindən bugünkü global bazar rəqabəti şəraitində müştərilərin məmnuniyyəti müəssisələrin ayaqda qalması üçün ən vacib hədəfdir. Buna nail olmaq üçün zəruri olan üç əsas şərt; Müştərinin istədiyi mal və xidmətləri daha ucuz və qısa müddətdə təmin etmək lazımdır. Artan rəqabət mühiti və onun məhsuldarlıqla əlaqəsi sayəsində keyfiyyət bugünkü biznesin birinci prioritetinə çevrilmişdir. İstehlakçıların təhsil və məlumatlılıq səviyyələrinin inkişafı və rifah səviyyəsinin yüksəlməsi müəssisələrin öz məhsullarının müştəri tələblərinə və arzu olunan xüsusiyyətlərə uyğunluğunu artırmağı zəruri edir.

Qida məhsullarının keyfiyyəti; istehlakçılar üçün məqbul olan xüsusiyyətlər toplusu kimi müəyyən edilə bilər. Əgər məhsul istehlakçının tələbatını ödəyirsə və məqbul obyektiv (məhsulun enerji, vitamin, mineral, toksin tərkibi və təzəliyi) və subyektiv (məhsulun rəngi, forması, dadı və qoxusu və s.) dəyərlərə malikdirsə, həmin məhsulu yüksək keyfiyyətli adlandırmaq olar. Qida məhsullarının keyfiyyətinin istehlakçının qavrayışı ilə bağlı olması və keyfiyyətin dəqiq ölçülməsində birbaşa istehlakçının nəzərini tuta bilən üsullardan istifadə edilməsi şüurlu istehlakçı anlayışının əhəmiyyətini artırır. İnsanlar qidanın yüksək keyfiyyətli, təhlükəsiz və etibarlı olması ilə yanaşı, fizioloji zərurətdən kənar istehlak edilməsinə də diqqət yetirirlər. Qida sənayesində keyfiyyət və etibarlılıq baxımından milli və beynəlxalq təcrübələr mövcuddur. Firmalar öz istehsallarını və markalarını milli qaydalara uyğun olaraq sertifikatlaşdırmalıdır.

Bu səbəbdən dünyada və Azərbaycanda qida üçün bir çox keyfiyyət idarəetmə və keyfiyyət təhlükəsizliyi sistemləri təşkil edilərək qanunlar, bildirişlər və qaydalar hazırlanır. Keyfiyyət həm istehsalçı, həm də satıcı üçün istehlakçıya verilən vəd baxımından əhəmiyyətli olan brend konsepsiyası ilə sənədləşdirilir. Brend məhsulların əhəmiyyəti o zaman ortaya çıxır ki, istehlakçı geniş çeşiddə məhsullar arasından seçim etməli olur. Bununla belə, rəqabət anlayışında brend

müəssisələr tərəfindən strateji element kimi qəbul edilir. Zeytun və zeytun yağı istehsalı kənd təsərrüfatının digər sahələrində olduğu kimi kənd təsərrüfatının da əmək tutumlu sahəsidir. Bu fəaliyyət sahəsində məqsəd kəmiyyətlə yanaşı, keyfiyyəti də artırmaq olduğundan texnologiya tutumlu, hətta bilik tutumlu fəaliyyət sahəsindən danışmaq olar. Zəhmət tələb edən mərhələ bağ şəraitinə diqqət yetirilməli olan mərhələdir, bu mərhələdə: zeytun ağaclarına müntəzəm qulluq, zərərvericilərə və xəstəliklərə qarşı mübarizə və s. Yetişdirmə şərtləri çox vacibdir. İnformasiya və texnologiya tələb edən mərhələlər düzgün məhsul vaxtının təyin edilməsi, zeytunların zədələnməməsi üçün bir-bir və diqqətlə yığılması, zədələnmiş və çürümüş zeytunların çeşidlənməsi və sağlam məhsulun anbara daşınmasıdır. Zeytunyağı zavodunu ən gec 24 saat içində çatdırılmalı və zeytunun dərhal emal edərək yağa çevrilməsi, müasir zeytunyağı texnologiyasından istifadə zamanı gigiyena qaydalarına diqqət yetirilməsi və daha sonra xüsusi saxlanma şəraitindən istifadə edilməsi keyfiyyəti artırır. Digər tərəfdən, zeytun yağının keyfiyyəti qanuni tənzimləmələrlə izlənilə bilər; Fiziki (daş, torpaq, toz və s.), bioloji (mikrob və s.), kimyəvi analiz (turşu nisbəti) və nəhayət sensor analiz (iy və dad nisbətinin aşkarlanması) ilə müəyyən edilə bilər (Tiryaki, 2005: 193-196).

Zeytun yağında, Beynəlxalq qanunvericilik: FAO (Codex Alimentarius), Avropa İttifaqı Qanunvericiliyi, IOC, QVEXTRA, Şimali Amerika Zeytun Yağı Assosiasiyası Standartları və s. mövcuddur. Milli qanunvericilikdə "Azərbaycan Qida Təhlükəsizliyi Agentliyi"nin zeytun yağı və poma yağının təhlili üsulları haqqında kommunike var. Bu qanunvericiliyə nəzarəti həyata keçirən nazirliklər Səhiyyə Nazirliyi və Ərzaq, Kənd Təsərrüfatı və İqtisadiyyat Nazirliyidir (Qəhrəmanova, 2016: 15-20).

İstehlakçılar arasında qida təhlükəsizliyi ilə bağlı maarifləndirmə işinin tam formalaşmaması qida təhlükəsizliyi ilə bağlı maarifləndirilməmiş və kifayət qədər biliyə malik olmayan operatorların məsələyə daha çox diqqət yetirməsinin zəruriliyini ortaya qoyur. Qida təhlükəsizliyi idarəetmə sistemləri ilə sağlam qida istehsalı və istehlakçılar qorunur. Beləliklə, qida təhlükəsizliyinin əhəmiyyəti və dəyəri şüurlu istehlakçılar, keyfiyyətli istehsalçılar və brend istehsal vasitəsilə bilinir. Qida təchizatında təhlükəsizliyi təmin etmək üçün nəzarətə maraq artmağa başlayıb. İnkişaf edən texnologiya ilə qida və kənd təsərrüfatı məhsullarında risklərin artması istehsalçıların və istehlakçıların bu risklər nəticəsində baş verən pozulmaları daha yaxşı elmi şəkildə başa düşərək məsələyə daha həssas və şüurlu yanaşmalarını təmin etmişdir. Bu inkişaf, hökumətlər tərəfindən həyata keçirilən məcburi standartlarla yanaşı, özəl qurumların da bu məsələ ilə bağlı işini geniş vüsət almışdır. Özəl təşkilatlar tərəfindən hazırlanmış standartların müvəffəqiyyətini sübut etmək, bu cür standartların qəbulunu təmin etmiş və sertifikatlaşdırmaya əsaslandığı üçün istehlakçının axtardığı zamanət sertifikatlarına çevrilmişdir. Cədvəl 1 bəzi keyfiyyət təminatı və idarəetmə sistemlərini göstərir.

Cədvəl 1.
Keyfiyyətin təminatı və idarəetmə sistemləri

Keyfiyyət Təhlükəsizlik	Keyfiyyət İdarəetmə
HACCP	ISO-9000
GMP	ISO-2000
EUREGAP	ISO-14000
	ISO-22000
	BRS, SQF, IFS, TSE

Zeytun yağında keyfiyyətin təyini üsulları

Zeytun yağı yüksək kalorili dəyərə və yüksək həzm dərəcəsinə malikdir. Tədqiqatlar nəticəsində bir çox antioksidant maddələrin tərkibindəki əvəzolunmaz yağ turşuları, yağda həll olunan vitaminlər A, D, E və olein turşusunun ürək-damar xəstəliklərinə qarşı yaxşı olduğu, E vitamini və bəzi fenolik birləşmələrin isə faydalı təsir göstərdiyinə dair sübutlar var. Yaşlanma ilə maddələr mübadiləsində sərbəst radikalların meydana gəlməsinə qarşı qoruyucudur. Zeytun yağında

keyfiyyət təyini üsulları yağın hissiyyət, fiziki və kimyəvi xüsusiyyətlərini ən yüksək səviyyədə qoruyub saxlayacaq şəkildə istehsalı təmin edir (Nərimanlı, 2012: 99-104).

Fiziki, kimyəvi, sensor analiz

Fiziki analiz; zeytun bitkiyə gələn kimi çeşid, yarpaq, zibil və s. Xarici materiallardan təmizlənərək qabaqcadan işlənir.

Kimyəvi analiz; zeytun yağı üçün akkreditə olunmuş laboratoriyalar tərəfindən müəyyən edilmiş və ümumiyyətlə istifadə edilən dəyərlər aşağıdakılardır;

Sərbəst yağ turşuluğu zeytun yağları üçün vacib keyfiyyət meyarıdır. Çünki yağın tərkibindəki sərbəst yağ turşusu zeytun yağlarının təsnifatında, başqa sözlə desək, onların kommersiya dəyərlərinin müəyyən edilməsində istifadə olunursa, digər tərəfdən zeytun yağının yemək bişirmək və ya emal etmək üçün olması barədə məlumat verir. Bu səbəblə, meyvə yığımından başlayaraq meyvəyə çatana qədər prosesdə həm zeytun meyvəsində, həm də tərkibindəki yağda sərbəst turşuluğun artmasına səbəb ola biləcək amillərin minimuma endirilməsi və ya mümkün olduğu qədər aradan qaldırılması böyük əhəmiyyət kəsb edir. masa yağ şəklində. Sərbəst yağ turşuları zeytun meyvəsinin yetişməsi ilə artır. Zeytun yağının yağ turşularının tərkibi; Sort, meyvələrin yetişməsi, məhsuldarlığı, ekoloji şərait və mədəni proseslər kimi bir çox aqrotekniki amillər ona təsir göstərir. Zeytun yağının yağ turşusu sağlamlıq üçün böyük əhəmiyyət kəsb edir (Həmidova, 2017: 28-31).

Peroksidin dəyəri; O, yağların oksidləşməsi zamanı əmələ gələn hidroperoksidlərin birbaşa ölçülməsinə əsaslanır. Təbii zeytun yağları üçün qanuni yuxarı həddi digər zeytun və poma yağları üçün həddən xeyli yüksəkdir. Çünki emal prosesində və xüsusilə dezodorizasiya mərhələlərində əvvəl əmələ gələn hidroperoksidlər yüksək vakuumda yağdan parçalanır və ya çıxarılır.

Ultrabənövşəyi şüalarda xüsusi udma; Zeytun yağlarının keyfiyyətini təyin etmək üçün geniş istifadə olunur. Bu ölçmənin aparılmasında istifadə olunan üsul, sözügedən konjugat birləşmələrin 232 nm-də işığı udması və trien konjugat məhsullarının 270 nm-də işığı udması prinsipinə əsaslanır. Sözügedən məhsullar ya oksidləşmə və ya təmizlənmə prosesləri zamanı, xüsusən də ağartma və dezodorasiya mərhələlərində əmələ gələ bilər. Buna görə də, yalnız bu təhlil əsas götürülsə, təhlilin nəticələrini şərh etmək çətindir (Əliyev, 2020: 14-17).

Sensor Analiz; Təbii zeytun yağı, duyğu xüsusiyyətləri baxımından zeytun çeşidinə, ekoloji şəraitə, bölgəyə, ağacın qidalanma vəziyyətinə, mövsümə, zeytunun emal üsuluna, yetişmə dərəcəsinə görə fərqli dad və qoxulara malikdir. Yığım vaxtı və saxlama şəraiti xüsusiyyətini göstərir. Müəyyən edilmiş vəziyyətlərə görə RGK-nın müsbət və mənfi xüsusiyyətləri müəyyən edilir.

Sensor qiymətləndirmədə mənfi xüsusiyyətlər:

İstilik, Palçıqlı Çöküntü, Pulpa, Kiflənmiş, Nəmli, Sirkə, Şərab kimi, Turş, Ransit, Köhnə Oksid.

Müsbət xüsusiyyətlər:

Meyvəlilik, acılıq, yanma (Qarayev, 2007: 132-137).

Zeytun yağında keyfiyyətə təsir edən amillər

Bu gün aqrar-yeyinti sənayesində əsas problem xammalın istehsalçıdan son istehlakçıya qədər izlənilməsinin təmin edəcək obyektiv vasitələrin müəyyən edilməsidir.

Zeytun çeşidinin zeytun yağının keyfiyyətinə təsiri;

Azərbaycanda qeydə alınmış təxminən 15 zeytun növü var. Zeytun növü; Göstərdiyi dövrilik, tərkibindəki yağ miqdarı, göstərdiyi kimyəvi tərkib kimi bəzi xüsusiyyətlərə görə zeytun yağının keyfiyyətinə təsir edir. Zeytun çeşidinin təsir etdiyi digər xüsusiyyət də meyvədəki yağ nisbətidir. Bəzi növlərdən alınan yağın miqdarı digərlərindən azdır və əksinə.

Ekologiyanın (Bölgə) zeytun yağının keyfiyyətinə təsiri;

Zeytun meyvələrində, coğrafi mövqe, dənizə yaxınlıq, relyef formaları, enlik, uzunluq və iqlim, yağıntılardan və küləklərin əsas təsiri meyvənin çata biləcəyi maksimum yağ səviyyəsidir. Müxtəlif rayonlarda zeytundan alınan yağın miqdarı müxtəlifdir. Azərbaycanın Abşeron rayonunda sortların meyvəsində yağ nisbəti yüksəkdir. Kommersiya baxımından bu müsbət xüsusiyyətdir. İqlim yağın

yetişməsinə və beləliklə də kimyəvi tərkibinə böyük təsir göstərir, təbii antioksidantlara, fenollara, tokoferollara və neftin oksidləşdirici dayanıqlığına təsir göstərir (İsmayılova, 2018: 62-68).

Məhsulun yığım forması və daşınmasının zeytun yağının keyfiyyətinə təsiri

Zeytun yığımında əl yığımı və ya mexaniki əl alətlərindən istifadə edilməlidir. Zədələnmiş zeytun müxtəlif mikrob fəaliyyətlərinə açıq ola bildiyi üçün daha tez xarab olur və bu da yağın keyfiyyətinə birbaşa təsir göstərir. Ağacdən əl ilə yığılan zeytun, yerdən yığılan zeytun və zədələnmiş zeytun ayrı-ayrılıqda obyektə daşınmalı və ayrıca emal edilməlidir. Məhsul yığım tarixi ildən-ilə bölgədən- bölgəyə çox dəyişə bilər. Zeytun meyvələrində yetişmə aylar çəkən yavaş və uzun bir prosesdir. Yetişmə fazası al-əlvən rəngin görünməsindən başlayaraq qabığın və ətin daxili hissəsinin rənglənməsinə qədər olan dövrləri əhatə edir. Yetişmə ağacın bütün meyvələrində eyni vaxtda baş vermir.

Məhsul yığım vaxtının müəyyən edilməsində yetkinlik ən dominant parametrdir və meyvələrin yığım vaxtının yetişmə ilə müəyyən edildiyi hamı tərəfindən qəbul edilmiş bir həqiqətdir. Çünki yağda yağ turşularının toplanması və yağ məhsuldarlığının artması yetişmə və biçin vaxtından asılıdır. Yığım vaxtı ilk növbədə meyvənin yağ tərkibinə təsir göstərir. Ümumiyyətlə, məhsul yığımı zamanı irəlilədikcə, strukturda yağ sintezi reaksiyaları meyvə uyğun yetişməyə qədər davam edir və yağ miqdarı artır. Zeytunların ən yaxşı keyfiyyət xüsusiyyətlərini verəcəkləri zaman toplamaq üçün ən ideal məhsul vaxtıdır. Məhsulun yığılma üsulu keyfiyyətdə mühüm amildir, onu dirək, maşın və əllə yığmaq olar. Əllə ən uyğun məhsul olsa da, lənglik baxımından üstünlük verilmir. Zeytunlar yığıldıqdan dərhal sonra emal ediləcək fabriklərə gətirilməli, zeytunlar kisələrdə deyil, yeşiklərdə daşınmalı və gözləmədən emal edilməlidir. Keyfiyyətli zeytun yağı əldə etmək üçün istifadə olunacaq zeytun təbii tökmə mərhələsindən əvvəl yığılmalıdır. Bu müddətin aşılması düşmüş meyvələrin fiziki zədələnməsi ilə nəticələnir ki, bu da, ilk növbədə, meyvənin keyfiyyətinə, sonra isə yağın keyfiyyətinə mənfi təsir göstərir (Kutlu, Shen, 2011: 85-93).

Zeytun yağı emal sistemlərinin zeytun yağının keyfiyyətinə təsiri

Zeytun yağının emalında davamlı (3 fazalı istehsal, 2 fazalı istehsal) sistemi və ənənəvi sistem mövcuddur. 3 fazalı istehsal sistemində dekanterə su əlavə edildiyi üçün fenolik birləşmələrin çoxu dekanter tullantı suyuna keçir. Bununla belə, 2 fazalı istehsal sistemində fenol birləşmələrinin əksəriyyəti zeytun yağında qalır, çünki kənardan su axını yoxdur. Hər iki istehsal prosesi məhsulun keyfiyyəti baxımından müqayisə edildikdə, 2 fazalı sistemdə istehsal edilən zeytun yağının polifenollarla daha zəngin olduğu bir çox araşdırmada göstərilmişdir (Əsədova, Əliyeva, Bədəlbəyli, 2018: 39-47).

Saxlama və qablaşdırmanın zeytun yağının keyfiyyətinə təsiri; Zeytun yağı emal edildikdən sonra satışa çıxarılan qədər ən yaxşı şəkildə qorunmalıdır. Bundan əlavə, qablaşdırmaya diqqət yetirilməli və onlar qalay və ya tünd şüşə butulkalarda saxlanmalıdır. Saxlama, betondan və ya poladdan, metaldan və ya plastik barabanlardan böyük tutumlu çənlər tələb olunmadığı halda plastik barabanlara üstünlük verilməməlidir. Qablaşdırma üçün qalay qutulara, şüşə və plastik butulkalara üstünlük verilməlidir. Sərin yerdə satılmalı, istidən və işıqdan uzaq olmalıdır (İsgəndərov, 2018: 22-25).

Nəticə

Qida istehlakı insanların əsas ehtiyacıdır. Qidanın mövcudluğu və kafiliyi ilə yanaşı keyfiyyətə də istehlak edilməsi son dərəcə vacibdir. Bu mühüm məhsulun istehlak nöqtəsinə çatmazdan əvvəl hər mərhələdə yüksək keyfiyyətli istehsal etmək və bu keyfiyyətli istehsalın davamlılığını təmin etmək ən böyük məqsəd olmalıdır. Zeytun yağı zeytun meyvəsindən təbii üsullarla alınan zeytun meyvəsinin suyudur. Zeytun yağı keyfiyyətinə zeytun növü, bölgəsi, yığım vaxtı, məhsul növü, daşınması, yığıldıqdan sonra saxlanması və qablaşdırılması təsir göstərir. Bu proseslər müntəzəm və diqqətlə aparılarsa, zeytun mahiyyəti xarab olmadan yağ halına gətirilərək istehlaka təqdim ediləcək. Zeytun istehsalı və emalının hər mərhələsinə xüsusi diqqət yetirən şirkətlərdə keyfiyyət ön plandadır. Zeytun yağında keyfiyyət; Fiziki, kimyəvi və sensor analizlərlə hər mərhələdə nəzarətdə saxlanıla bilər. Azərbaycanda zeytun yağı istehlakı onun istehsal olunduğu bölgələrin yerli istehlak

xüsusiyyətləri və ya digər bitki yağları arasında qiyməti ilə məhdudlaşır. Bütün dünyada olduğu kimi, Azərbaycanda da sağlam həyat şəraiti özünü hiss etdirir. Bu səbəbdən orta gəlirli insanlar da daxil olmaqla zeytun yağı istehlak etməyə başlayıblar. Məlum fakt ondan ibarətdir ki, keyfiyyət davamlılığı təmin olunarsa, digər inkişaf etmiş ölkələr kimi Azərbaycan xalqı da zeytun yağını təhlükəsiz şəkildə istehlak edə bilər.

Ədəbiyyat

1. Əzizov, F. (2011). Zeytun yağı: Tərəqqi etməkdə olan sahə. Azərbaycan Ədəbiyyatı və İncəsənəti, 2(27), 7-13.
2. Rzayeva, N. (2015). Zeytun yağı və onun sağlamlıq üçün xüsusiyyətləri. Elm və Təhsil, (2), 129-132.
3. Tiryaki, G.Y. (2005). Harvest Early. Effects on Olive Oil Quality. Kahramanmaraş Sutcu Imam University. Department of Food Engineering. Kahramanmaraş. Food journal, 30(3), 193-196.
4. Qəhrəmanova, N. (2016). Zeytun yağı, onun müalicəvi xüsusiyyətləri və tibbi istifadəsi. Təbabət elmləri və Tibbi-Tətbiqi Problemlər, 4(3), 15-20.
5. Nərimanlı, N. (2012). Zeytun yağı, müalicəvi xüsusiyyətləri və istehsalı. Azərbaycan Tibb Jurnalı, 4(4), 99-104.
6. Həmidova, N. (2017). Zeytun yağı və onun antioksidant xüsusiyyətləri. Elm və İnnovasiya, 1(1), 28-31.
7. Əliyev, M. (2020). Zeytun yağı və onun sağlamlığa təsiri. İnformasiya Texnologiyaları və Elmi-Texniki Məqalələr, 2(2), 14-17.
8. Qarayev, İ.A. (2007). Zeytun yağı: Kimyəvi tərkibi və xüsusiyyətləri. Elm və Təhsil, (1), 132-137.
9. İsmayılova, R. (2018). Zeytun yağının təbiətdən insan sağlamlığına sıçrayışı. Azərbaycan Tibb Jurnalı, 2(2), 62-68.
10. Kutlu, E., Shen, F. (2011). The effects of different harvest times on the quality of fruit and olive oil in Gemlik Olive (Olea Europea L.) variety. Ege Univ.Ziraat faculty journal, 48(2): 85-93.
11. Əsədova, N., Əliyeva, S., & Bədəlbəyli, L. (2018). Zeytun yağı istehsalı və bərpa edilməsinin texnologiyası. Azərbaycan Kimya Jurnalı, 1(1), 39-47.
12. İsgəndərov, R. (2018). Zeytun yağı ilə mənfi oksidasiyanın qarşısının alınması. Elm və İnnovasiya, 1(2), 22-25.

Göndərildi: 11.11.2022

Qəbul edildi: 17.03.2023