

AKİF SADIQOV  
Elmi Tədqiqat İnstitutu  
Böyük elmi işçi  
akif@mail.ru

## AZƏRBAYCANDA BARAMAÇILIĞIN İNKİŞAF ETDİRİLMƏSİ

**Açar sözlər:** Tut ipəkqurdu, kumdarlar, istehsal, qida kimi,

**Key words:** bombyx, sericulturists production such as food, diseases.

**Ключевые слова:** Тутовый шелкопряд, коконоводство, производство, продукты, .

Baramaçılıq tək ipəkçilik sənayesi demək deyil, həm də xalq təsərrüfatına tətbiq olunmuş çox üstün tərəfləri olan strateji əhəmiyyətə malik sahədir. Belə ki, təbii ipəyin çox möhkəm və davamlı olması onun xalq təsərrüfatı əhəmiyyətini xeyli artırır. Təbii ipək geyim mallarından başqa həm də barama xammalının emalından alınan xam ipəkdən hərbiyə yüksək sürətə malik olan az məsafədə dayandırılması tələb olunan təyyarələrin dayandırılmasında, ballastik raketlərin endirilməsində, tibbdə, aviasiyada, kosmik tədqiqatlarda, elektrotexnikada, (televizor, radio, telefon xətləri vəs.) müdafiə sənayesində və eləcə də qida sənajesində geniş istifadə edilmişdir. İsti ölkələrdə ipəkdən hazırlanmış baş örtükləri və geyimlər tibbi əhəmiyyəti olması ilə əlaqələndirilir. Barama məhsulu ipək məmulatı üçün xammaldır və üstün iqtisadi səmərəliliyə malikdir. Xam ipəyin xalq təsərrüfatının müxtəlif sahələrində tətbiq dairəsinin genişləndirilməsi onun dünya bazarında qiymətinin fasiləsiz artması ilə müşayiət olunmuşdur. Lakin bunlara baxmayaraq Azərbaycanda barama istehsalının inkişafına və onun iqtisadi səmərəliliyinin yüksəldilməsinə lazımi diqqət və qayğı göstərilməmiş, istehsalçıların sosial-iqtisadi maraqları nəzərə alınmamış, bir sıra hallarda isə barama qurdu toxumunun rayonlaşdırılması istehsal xatirinə məcburi xarakter almışdır.

1980-1990-cu illərdə respublikada baramaçılıq kənd təsərrüfatının demək olar ki, aparıcı sahələrindən biri olmuşdur. Belə ki, bu illərdə baramaçılıqdan əldə olunan gəlir 1993-cü ilin müqayisəli qiymətləri ilə respublika üzrə heyvandarlıqdan əldə olunan gəlirin 6-8% qədər, Şəki-Zaqatala bölgəsində 19,2%, Şirvan bölgəsində 13,9% , Qarabağ-Mil bölgəsində isə 11,5% təşkil etmişdir.

Baramaçılığın inkişafı 1991-ci ildə pik nöqtə olaraq 5,9 min ton barama istehsal olunmuşdur. Əlbəttə ki, yem məhsuldar tut sortlarının, toxumacarıqların, cəkilliklərin artırılması və 24 min ha çətdirilməsi, yeni

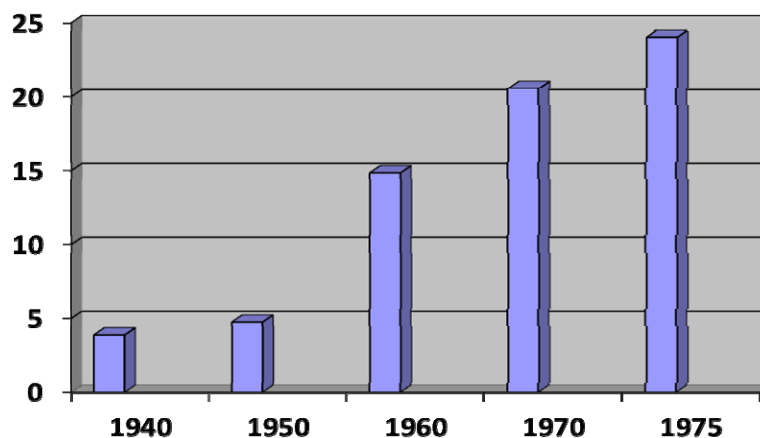
məhsuldar barama qurdlarının yetişdirilməsi, keyfiyyətli seleksiya materiallarının, SANİŞ ( Daşkənd-5, Daş-kənd-9) Rusiya ipək stansiyası (Tez yetişən2, PS-5), Ukrayna ipək stansiyası (UN, US-4) və Şəki barama qurdu toxumu zavodu (Şəki-1 Şiki-2 nin) hesabına müvəffəqiyyətlər əldə edilmişdir.

Sonraki illər isə yüksək məhsuldar cinslər, ən qısa yemləmə müddəti, tez yetişən 2 və US-4 barama qurdu toxumu 27-28 sutka ərzində barama istehsalı tamamlanır. Bu hesaba Azərbaycanda 1 qutudan 40-45 kq, Çində isə 1 qutudan 80 kq yaş barama istehsal olunurdu. Hazırda Azərbaycanda elit və super elit sortlarından 1 qutudan 70 kq yaş barama almaq mümkündür. Azərbaycanda 1991-2009 cı illərdə obyektiv və subyektiv səbəblərdən barama istehsalının inkişaf səviyyəsi son həddə enmişdir.

Təəssüflər olsun ki, əsas yem bazası sayılan tut və calğa bağları, toxmacarlıqlar 1988-ci ildən başlayaraq ölkədə baş verən hadisələrlə əlaqədar olaraq nəzarətsiz qalmış əsasən oduncaq kimi istifadə olunmuşdur. Barama qurdları toxumunu istehsal edən sahələrin fəaliyyəti dayandırılmış, bəziləri isə özəlləşdirilərək fəaliyyət istiqaməti dəyişdirilmişdir. Yem bazası olan tut calğa bağlarının yüksək həddə çatdırılması 1940-1975ci illərdə olmuşdur. Respublikada baramaçılığın inkişafında əsas yem bazası sayılan tut bağları sahəsinin dinamikası şəkildə görüldüyü kimi olmuşdur.

#### **Azərbaycanda tut bağları sahəsinin inkişaf dinamikası (1000 ha)**

**Diaqram 1.**



Baramaçılığın inkişafı üçün əsas yem bazası olan tut bağları sahəsi 1950-ci illərdən başlayaraq xeyli genişlənmişdir. Belə ki, 1950-ci ildən mövcud olan 4,8 min hektar tut bağlarının sahəsi, növbəti 10 ildə 14,8 min hektara, sonrakı 10 ildə 20,6 min hektara, nəhayət 1975-ci ildə isə 24,0 min

hektara çatdırılmışdır. Bu 1saylı qrafikdə göstərilmişdir Lakin sonrakı illərdə onun sahəsi qetdikcə bir sıra obyektiv və subyektiv səbəblərdən azalmağa başlamışdır.

1988-ci ildə tut bağlarının sahəsi 12727 ha-dan 1993-cü ildə 10605 hektara qədər azalmışdır ki, bu da 2122 hektara bərabərdir və işğal olunmuş torpaqlardadır.

Baramaçılığın inkişaf etdirilməsi dedikdə ilkin olaraq onun yem bazası olan məhsuldar tut calğa bağlarının salınması və inkişaf etdirilməsi nəzərdə tutulur. Azərbaycanda baramaçılığın inkişaf etdirilməsi ilə əlaqədar yem bazasının təşkili mühüm yer tutur. Baramanın yetişdirilməsi üçün məhsuldar tut sortlarının əldə edilməsi və əkin sahələrinin artırılması ilə bağlıdır. Belə məhsuldar tut sortlarının biri də akademik İ.K.Abdullayev tərəfindən tumurcuq variyasiyası nəticəsində alınmış bitkinin yüksək aqrotexniki zəmində becərilməsi nəticəsində yaradılmış sıxgöz-tut sortudur. Bir qram tutda 800 ədəd toxum olur. Cari ilin bir zoğunda orta hesabla 5.41 ədəd yarpaq, boy atan zoğlarda 12 yarpaq olur. Bir yarpağın kütləsi isə 1,69 qr-dır. Yüksək məhsuldar sortdur. 1936-2005-ci illərdə aparılmış sınaq işlərinin nəticəsində 30 adlıqda sortlar əkilmişdir. Uca boylu sıxgöz-tut plantasiyası(4x2.5) ölçüdə əkilməklə yarpaq məhsulu 100 s/ha, barama məhsulu 851 kq/ha, xam ipək məhsulu 91 kq hektardır.Yaxşı haldır ki, yem bazasının artırmaq məqsədi ilə yüksək məhsuldar tut calğa sortlarının əkin sahələrinin artırılmasına xüsusi fikir verilir.

2015-ci ilə Dövlət Statistika Komitəsinin dair bülletenlərində çoxillik əkin sahələri tərkibində tut tinqi sahəsi 386,5 hektar çəkilliklər 734,0 hektar, cəmi 1120,5 hektar göstərilmişdir. Hazırkı dövrdə baramaçılığı normal inkişaf etdirmək üçün hesab edirik ki, yaxşı haldır ki ,baramaçılığı inkişaf etdirmək üçün Qax rayonunda 2009-cu ildə 318 min ədəd Şəkidə 191ha. 2016-cı ildə Balakən rayonunda 250ha, Şəki rayonunda 250ha Kürdəmir rayonunda 200ha yeni məhsuldar tut sortları əkilmişdir. Qax rayonunda toxum istehsalı laboratoriyası işə salınmış,110kq barama toxumu və31,1ton barama istehsal olunmuşdur. Müqavilə əsasında Qax “Damazlıq İpəkçilik” stansiyasında 15 kq super elit və elit tut ipəkqurdu toxumu hazırlanmışdır. 2016-cı ildə Respublikanın 24 iqtisadi rayonlarına xaricdən gətirilmiş xeyli miqdarda tut tinqi əkilib becərilmişdir. 1 kq tut meyvəsində 450-500 min ədəd tut toxumu vardır. 1 ha torpaq sahəsinə 5-7 kq tut toxumu səpilir.Əkinçilik institunun bazasında bunu əldə etmək olar. Ona görə də hesab edirik ki, başlanğıc üçün xaricdən tut toxumu alınmasına ehtiyac yoxdur. Lakin ipəkqurdu toxumunun alınmasına müvəqqəti ehtiyac var.

Baramaçılığın inkişafı ilə bağlı aydın təsəvvür yaratmaq üçün aşağıda iqtisadi rayonlar üzrə bəzi iqtisadi göstəricilərə diqqət yetirmək vacibdir.

İqtisadi rayonlar üzrə baramaçılığın inkişafına dair iqtisadi göstəricilər.

Cədvəl 1.

Göstəricilər	İqtisadi rayonlar								
	Abşeron	Aran	Dağlıq Şirvan	Gəncə-Qazax	Lənkəran	Naxçıvan MR	Şəki-Zaqatala	Yuxarı Qarabəg	Cəmi
Mövcud tut -calğa bağları ha (2003-cü il)	11	3126	93	127	130	160	5611	5004	14262
Əkilməsi tələb olunan tut -calğa bağları ( ha	138	3500	200	500	400	500	3500	1000	9738
Cəmi tut calğa bağları (ha)	149	6626	293	627	530	660	9111	6004	24000
Tələb olunan barama qurdu toxumu (qutu hesabı ilə)	745	33130	1465	3135	2650	3300	45555	30020	120000
Tələb olunan kumxananın tərəcə sahəsi(1000 kv.m.)	37,3	165,6	73,3	156,8	132,5	165	2,278	1,501	6000
Yaş barama istehsalı (1000ton)	44,7	1987,8	87,9	188,1	159	138	2 733,3	1801,2	7200
Quru barama istehsalı (ton)	16	736	32	69	58	73	1012	667	2663

Mənbə: Cədvəl müəllif tərəfindən hesablamalar əsasında hazırlanmışdır.

Qeyd:\* Kəlbəcər-Laçın, Quba-Xaçmaz regionlarında barama istehsalına dair statistik məlumatlar olmadığı üçün cədvəldə salınmamışdır.

Tələb olunan yeni tut bağlarının salınması ilə əlaqədar mövcud meliorasiya və irriqasiya sistemləri ətrafında və yol kənarlarında tut çəkilişlərinin əkiləsi daha geniş sahədə əkin aparmağa yardım edər.

Cədvəl 1-də göründüyü kimi, əldə olunan son məlumata əsasən 2003-ci ildəki tut calğa bağlarının əkin sahəsi 14262.ha olduğunu nəzərə alaraq, ayrı-ayrı regionlarda cəmi 9738 ha tut calğa bağlarını əkmək lazımdır ki, tut calğa bağlarının əkin sahələrini ən azı 1975-ci ildəki 24 min hektara çatdırılmış olsun. Çünki 24.0 min hektar məhsuldar tut calğa bağları yem bazası olaraq pik nöqtə olan 5.9 min ton barama istehsalının təminatı olmuşdur. Bunun

üçün 120000 qutu barama qurdu toxumu və baramanın yetişdirilməsi üçün 6000000 kv.m tərcə sahəsini əhatə edən kumxana tələb olunur.

Qədim zamanlarda Çində müəyyən ediblər ki, quşlar və heyvanlar barama sürfələrini yeyəndə müxtəlif xəstəliklərə qarşı imunitetləri artır. İnsanlar tez bir zamanda anladılar ki, heyvan üçün xeyirli olan bu qida insanlara ziyan verməz və digər ölkələrdə barama sürfələrini qidalanmada istifadə edirlər. Alimlər qeyd edirlər ki, bu məhsuldan istifadə etmək insan orqanizminə yaxşı təsir edir, imuniteti artırır. Odur ki, Çin, Koreya, Yaponiya, Tailand, Hindistan, Guncay şəhəri, onun ətraf yerləri təkcə keyfiyyətli ipəyi ilə yox, həm də tut ipək qurdu və barama sürfələrindən ibarət olan nadir yeməkləri ilə məşhurdur. Bu dövlətlərdə tırtılın 5 yuxu yaşam dövründə hər yaşa aid yemək növlərində onlardan istifadə olunur. Məs: 1-ci; 2-ci yaş dövrlərində tırtıldan ibarət duru xörəklər və parda bişirilmiş yeməklərin hazırlanmasına üstünlük verirlər. İtaliyada xüsusi tırtıl yetişdirmək üçün fermalar fəaliyyət göstərir. Bu fermalar ancaq barama istehsal etmək üçün deyil həm də hər yaş dövrünə uyğun olaraq tırtıllardan, konservləşdirilmiş, parda bişirilmiş digər xörəklər hazırlanır və satılır.

Hazırlanmış müxtəlif xörəklərin ayrı-ayrılıqda fərqli satış qiymətləri var. Məlumdur ki, barama tırtılı beşinci yuxudan ayıldıqdan sonra qabığını dəyişir və özünü kənar şəraitdən qorumaq üçün cismini nazik ipək sap ilə mühafizə edir. 7-8 gün ərzində pupa çevrilir. Baramanın daxilində onların qanadları, bığları və ayaqları böyüyür. Bunlar əmələ gəlməmişdən əvvəl (pup halında olduqda) məsələn Suçjou sakinləri ondan qida kimi istifadə edirlər.

**Şəkil 4.** Qızardılmış. Pupu götürüb qızardırlar. Zəncəfil, soğan, sarımsaqla yeyirlər. Lakin zərif sürfələr daxilə yumşaq, xaricdən isə xırçıldayaraq müxtəlif tərəvəz və ədviyyatla yeyilir. Düzgün hazırlanması yengəc və ya krivetka dadını xatırladır.

Nəzərə almaq lazımdır ki, baramadan ipək sap və qida kimi istifadə olunan pupu, digər dövlətlərdə fərqli texnologiyalarla əldə edirlər ki, həm baramadan ipək sapın alınması və həm də baramanın içərisindəki pupu götürərək qida məhsulu kimi ondan xörəklər hazırlanmasında istifadə edilsin. Bir çox dövlətlərin mətbəxində pupdan fərqli reseptlər əsasında qidalanma məqsədi üçün müxtəlif məmulatlar hazırlanır. Koreya mətbəxində həşəratlardan hazırlanan xörəklər çox görkəmli yer tutur. Onlardan tut ipək qurdu tırtıllarından bişirilən dabbari, bondeqi (ipək qurdu sürfəsi) parda və ya yağda ədviyyatlarla birgə hazırlanır. Bondeqi



Koreyanın küçə yeməkləri siyahısında olan qida kimi tanınır və ölkənin bütün küçələrində satışına rast gəlinir.

Koreyada barama sürfələrindən istehsal olan qida məhsulları bütün ölkədə çox məşhurdur. Xüsusilə parda bişirilmiş tırtıldan hazırlanmış yeməklər, mağazalarda konservləşdirilmiş tut ipəkqurdu konservləri üstünlük təşkil edir. Bunlardan başqa tut ipəkqurdu sürfəsindən hazırlanan dondurulmuş, topdan satış üçün qablaşdırılmış və xüsusi paketlənmiş sürfələrin marketlərdə satışına üstünlük verilir.

Qovrulmuş tut ipəkqurdu tırtılının duzlu halda paketlənən məmulatı həvəskar alıcılarında ekzotik rəy yaradır. Digər formada qablaşdırılmış ayrı-ayrı çəkiddə müxtəlif qiymətlərə satılır. 130 qr, 200qr, 250 qr çəkiddə qiymətləri isə, məsələn 10 qramı 0,13 USD hesabı ilə müxtəlif qiymətlərlə marketlərdə satılır. Hindistanın Assam ştatında bişirilmiş sürfələri duzla, istiotla, göyərtilərlə qızardılmış formada qəlyanaltı kimi yeyirlər. Hətta Çin tədqiqatçıları barama qurdu sürfəsini kosmonavtlara ənənəvi qida kimi təklif etmişdilər. Çin tədqiqatçıları elan ediblər ki, həşəratlar uzunmüddətli kosmik səyahət vaxtı xilasedici kimi istifadə edilir. Yapon astrofiziki Masamiçi Yamisita təklif edib ki, gələcək Marsa qalxanların qida rasionlarına daxil etsinlər.

“Afiş”nin baş redaktorunun fikrincə qızardılmış cırcırma və barama tırtılları “Daşırak” ı xatırladır.

Yaponiyada isə 1984-ci ildə Səhiyyə Nazirliyi tərəfindən rəsmi olaraq, doğuşdan əvvəl hamilə qadınlara tut ipəkqurdu sürfəsindən toz halında hazırlanmış paraşokdan yedikləri xörəyə əlavə etməklə qidalanmalarını tövsiyyə etmişdir. Sürfələrin inkişaf etdiyi miniatür ekociotemlər, praktiki olaraq heyvan zülalının tükənməz mənbəyidir.

Barama sürfələri balıqçıların dünyasında(aləmində) çoxdan məlumdur. Qədim Çində balıqçılar balıq tutanda tırtılı tələ yemi kimi istifadə edirdilər, həm də tırtılı balıqçılıq təsərrüfatında balıqlara yem kimi istifadə edirdilər. İndiki zamanda da balıqçılar balıq tutan zaman tırtıldan istifadə edirlər. Balıq bu dadı və iyi (qoxu) çox yaxşı qəbul edir. Balıqçılar barama sürfələri konservlərindən çox istifadə edirlər və bu konservlərin çoxlu növləri ayrı-ayrı qiymətlərə satış üçün istehsal olunur. Qiymət baxımından aşağıdakı kimidir:

Baramadan, baramadan alınan ipək sapdan,xam parçadan və barama sürfələrindən kosmetikada, tibbdə, aviasiyada, kosmik tədqiqatlarda, ballastik raketlərin endirilməsində, müdafiə sənayesində, elektrotexnikada, (televizor,radio, telefon xətləri və s.) geniş istifadə olunur. Sözü gedən tut ipəkqurdundan qida sənayesində istifadə olunmasından məlumatlandıq.

Baramadan üz dərisini təravətləndirmək üçün kosmetik vasitə kimi istifadə edilir. Baxmayaraq ki, hər birimiz üz cildimizi daimi, bildiyimiz qaydada yumaqla, masaj etməklə, əlavə təravətləndirici maddələrdən istifadə

etməklə bu yolla dəriyə qulluq etməyimiz bizi razı salır, ancaq hər birimiz istəyirik ki, nə isə yeni və maraqlı bir şeydən istifadə edək. . Barama bizim cismimizin gözəlliyi üçün yaxın köməkçi ola bilər. Biz baramanın ən əsas sadə və effektiv olmasından danışacağıq. Əsasən də üz dərisinin təmizlənməsindən.

Axşam duş qəbulundan əvvəl qaynar suya bir ədəd barama salınır, bunu duş qəbul etməzdən qabaq edirik. Üzün dərisi duş qəbulu ilə əlaqədar yumşalır, bu zaman ərzində barama da yumşalır. Bundan sonra üzə yağ çəkilir (adi təmizləmədən), yüngül masajdan sonra pambıqla silirik, sonra yağı birdə təkrarən çəkirik. Uc hissəsi kəsilmiş baramanı barmağımıza keçirib bütün üzümüzdəki masaj xətlərinə ehmalca çəkirik, dərini təmizləyərkən möhkəm sürtmək olmaz, çünkü dəri zədələnmə bilər xüsusən də dəri çox həssasdırsa. Bir barama 2-3 dəfə istifadə olunur, əgər onu hər istifadədən sonra yuyursansa. əvvəlcədən istifadə etmək üçün qaynar suya yumşalma məqsədi ilə salınmış barama suyu ilə baş dərisindəki saçlarınızı isladın. Elə bilməyin ki, onun təsiri birinci dəfədən hiss olunacaq. Təsiri hissə-hissə bilinəcək məhlulun tərkibində serisin maddəsi olduğuna görə baş tükünün tökülməsinin qarşısını alır. Bu proseduru hər gün yox, həftə ərzində 2-3 dəfə etmək lazımdır.



Barama ilə.Barama tırtılı özünü xarici təsirlərdən qorumaq üçün toxuduğu ipək sapdan ibarət olan evinə nəzər salaq: \*Kəpənək\* evində (baramanın daxilində) serisin maddəsi var, bu maddə dəriyə müsbət təsir edir. Uzun müddət istifadə edəndə dəridə olan piy qabarcıqları (pigment) azalır, dərinin görkəmi yaxşılaşır, dəriyə tərəvət və parıltı verir. Bəzi mənbələrdə yazırlar ki, çapıqlığı aradan götürür, dərini hamarlaşdırır. Lakin nəzərə almalıyıq ki, görkəminizdən və dərinizdən razı qalmağınız üçün başqa bir şərti, sağlam qidalanma, yuxu, idmanla məşğul olma və yaxşı əhval-ruhiyyəni də nəzərə almalıyıq. Bütün bunlar gözəl dəri əldə etmək üçün əsas şərait yaradır.

Tut ipəkqurdu tırtıllarından. qida kimi istifadə etmək üçün maraqlanan kümçülər və iş adamları üçün kömək məqsədi ilə təlimat.

1.Süfədən qida məhsulu istehsal edib satışını təşkil etmək üçün yerli sertifikat almağa ehtiyac var. Yerli mütəxəssislərin və aidiyyəti qurumların razılaşdırılmasından sonra verilir.

2.Süfədən qida məhsulu istehsal edib xaricə satmaq üçün (ixrac) tək yerli sertifikatın olması kifayət deyil.Lazımdır ki, hər hansı dövlətə satmaq üçün əlbəttə ki, ixrac olunacaq Dövlətlərin sertifikatını almağa ehtiyac var.

Sertifikatın alınması üçün qayda belədir.Sertifikat verən ölkənin nümayəndəsi bu ölkəyə gəlib, tırtılın saxlanılıb yetişdirilməsini, mütə-

xəssislərin görülməsi, iqlim şəraitini və hansı şəraitdə yetişdirilməsini ,ekoloji təmizliyi nəzərə alınır və s.görüb razılaşıdıqdan sonra aidiyyatı təşkilat tərəfindən verilir.

Azərbaycan respublikasında statistika məlumatına əsasən Cin dövlətindən 77 şirkətdən 42min, Hindistandan 16 min və s, vətəndaşı əmək faliyyəti ilə məşqul olurlar. Koreyadan.Yaponiyadan, İtaliyadan və Avropadan təxminən 120 minə yaxın vətəndaşlar əmək fəaliyyəti ilə məşğuldur. Biz əvvəllərdə qeyd etmişdik ki, bir çox dövlətlər baramaçılığın inkişafı ilə, keyfiyyətli ipək istehsalı əldə etməklə yanaşı həm də tut ipək qurdu və barama sürfələrindən ibarət nadir yeməklər mətbəxinə malikdir.

Azərbaycan inkişaf etmiş dövlətlər siyahısında gedir və eləcə də üstünlük təşkil edən çox sahəli mətbəxi ilə bir çox dövlətlərdən seçilir.

Nəzərə alsaq ki, adı gedən dövlətlərdən Azərbaycanda çalışan işçiləri və gələn turistləri də nəzərə almaqla onların çox sevdiyi qidaları öz mətbəximizə əlavə etsək mətbəximizi daha da zənginləşdirmiş olarıq. Azərbaycanda bu sahənin inkişaf etdirilməsi hansı müsbət zəmin yarada bilər?

1. Baramaçılığın inkişaf etdirilməsi ilə məşqul olan gənc kumdarların və iş adamlarının bu sahəni daha dərindən öyrənməsi və maddi maraq yaranması üçün bir metoddur.

2. Baramaçılığın inkişaf etdirilməsi ilə yanaşı tut ipək qurdu tırtıllarının inkişaf etdirilməsinin iqtisadi səmərəliliyini.

3. Dünya ölkələrində əhalinin məşqulluğuna çox böyük üstünlük verilir. Azərbaycanda baramaçılığın inkişaf etdirilməsində statistikanın məlumatına əsasən 140 min təsərrüfat çalışır. Bunlar kiçik təsərrüfatlardır. Hər birində 3 nəfər ailə üzvü çalışmasını nəzərə alsaq bu təsərrüfatlarda 420 min nəfər məşqulluğa cəlb olunması müəyyən olunur.

4. Azərbaycan inkişaf etmiş ölkələr siyahısındadır və eləcə də xarici qonaqların dediklərinə görə dadlı ləziz mətbəxi ilə öz münasib yerini tutub, inkişaf etmiş dövlətlərin mətbəxlərinə inteqrasiya etməsi Azərbaycan mətbəxini daha da gücləndirər.

5. Xarici dövlətlərdən Azərbaycanda əmək fəaliyyəti ilə məşqul olan vətəndaşların qəbul etdikləri, zövqlərini oxşayan xörəklərlə mətbəximizi daha da zənginləşdirər.

6. İş sahəsində həm mütəxəssis hazırlığı və əlavə iş yerləri yaradılmasına zəmin yaradar.

7. Azərbaycana məxsus olan qidanın istehlak səbətinə kkalorinin saxlanılmasına müsbət təsir etməsi.

Barama qurdunun qida sənayesində və digər sahələrdə geniş miqyaslı istifadəsi diqtə edir ki, qurdların təmiz qanlı ekoloji yetişdirilməsinə kumdarlar tərəfindən diqqət edilməlidir.



Kümxanada tırtıllar bütün yaşları ərzində lazımı temperatur, rütubət, işıq və təmiz hava ilə təmin olunduqda yemləmə müvəffəqiyyətlə başa çatır və yüksək keyfiyyətli məhsul əldə edilir.

### **Ədəbiyyat**

1. Əfəndiyev Z. N. İpəkçilik.Səh.9. 10. Azərbaycan dövlət tədris-pedoqoji ədəbiyyatı nəşriyatı Bakı 1967.
2. Sadıqov.Ə. Azərbaycanın yemlik seleksiya tut sortları. Səh. 15.18.66.70.130. Gəncə 2008.
3. Sadıqov A.H. “Tut ağacı bitkisinin əhəmiyyəti və məhsul istehsalının artırılması yolları” Az.ETKTİvə Tİ-nun elmi əsərləri. BAKI-2014-BAKY №2
4. İnternet məlumatları: [www.8lap.ru/section/proshie/tutovyy-shelkopryad-stadü-razvitiya/](http://www.8lap.ru/section/proshie/tutovyy-shelkopryad-stadü-razvitiya/)

**A.Sadıqov**

### **The development of silkworm breeding in azerbaijan Summary**

The article is the method for the young sericulturists and businessmen who are engaged with the development of sericulture and it covers their learning of this field deeply, creating their financial interest and getting economic efficiency. Simultaneously, the ecological healthy cultivation of cocoon, enlargement and exportation of our excelling cuisine are envisaged.

**A.Садыгов**

### **Развитие шелководства в Азербайджане Резюме**

В статье отражен один из методов развитие коконов в Азербайджана. Особое внимание в статье уделяется повышению квалификации и глубокому изучению молодыми киндорами и деловыми людьми производство коконов шелкопряда, так же уделяется внимание материальному стимулированию и экономической рентабельности коководство. Республике одновременно на протяжении всего цикла выращивания коконов шелкопряда создаются такие санитарно-гигиенические условия, что выращенная продукция является экологически чистым и может быть экспортирован в зарубежные страны.

**Rəyçi:**

**Akif Vəliyev  
iqtisad üzrə elmlər doktoru, dosent**