

Шабданова Н.К., Кайнаева Ж.А.

КЫРГЫЗСТАНДА БАЛДЫН ТҮРЛӨРҮ ЖАНА АЛАРДЫН АЙЫРМАЧЫЛЫКТАРЫ

Шабданова Н.К., Кайнаева Ж.А.

РАЗНООБРАЗИЕ ВИДОВ МЕДА В КЫРГЫЗСТАНЕ И ИХ ОСОБЕННОСТИ

N.K. Shabdanova, Zh.A. Kainaeva

DIVERSITY OF HONEY SPECIES IN KYRGYZSTAN AND THEIR FEATURES

УДК: 638.162

Азыркы күндө бал табигый азык катары баалуулугу жогору болгондуктан эл ичинде пайдалануу көрсөткүчү жогорулай баштады. Балды байыркы замандан бери дарылык касиети бар азык катары пайдаланып келишкен. Себеби химиялык жол менен алынган дары-дармектерге салыштырмалуу бал организмдин иммунитетин көтөрүүдө алмаштырылгыс табигый азык. Адатта бийик тоолуу же тоо этектеринде кармалган бал аарыларынан кубаттуулугу күчтүү балды алууга болот. Бал өндүрүүдө тоолуу аймактан чогултулган бал эң мыкты сапаттагы бал экендиги белгилүү. Балдын табигый нукура түрлөрү – нукура гүлдүү, паддуу, аралаш жыйналган болуп бөлүнөт. Ар бир өрөөндөн чогултулган бал, өзүнүн даамы жана дарылык касиети менен айырмаланат. Кыргызстандагы аймактык түрлөрүнөн Токтогул, Ыссык-Көл жана Ат-Баши өрөөнүндөгү бал эң таанымал болуп эсептелинет. Бирок Кыргызстанда бал алуучу аймактар көп: балды керектөөчүлөр, Талас жана Ош областтарынын, Суусамыр жана Чүй өрөөнүнүн балын баалашат.

Негизги сөздөр: бал, нектар, сапаты, аралаш бал, иммунитет, кристалл, экология.

В настоящее время мед ценится как натуральный продукт. Мед использовался с древнейших времен, он обладает лечебными свойствами. Из-за высокого качества продукта показатель использования увеличивалось среди населения. Мед является незаменимым натуральным продуктом для повышения иммунитета организма по сравнению с химически полученными лекарствами. Горный мед обладает полезными, лечебными свойствами. Натуральный пчелиный мед по ботаническому происхождению подразделяют на цветочный, падевый и смешанный (естественная смесь цветочного и падевого меда). Мед, собранный в разных природных регионах, различается своими вкусовыми и лечебными свойствами. Из регионов Киргизии наибольшую известность составляет Токтогульский, Иссык-Кульский и Ат-Башинский мед. Однако «медовых регионов» в Киргизии гораздо больше: любители меда знают из Таласской и

Ошской области, Суусамырской и Чуйской долины.

Ключевые слова: мед, нектар, качество, смешанный мед, иммунитет, кристалл, экология.

The use of since ancient times, has medicinal properties. Currently, honey is valued as a natural product. Due to the high level of naturalness of the product, the use rate increased among the population. Honey is an essential natural product for increased immunity of the body in comparison with chemically obtained drugs. Honey collected bees from mountain flowers and herbs has very strong ecological properties. It is known that honey collected in mountainous areas is the highest quality honey. Honey collected in different natural regions differs in its properties taste and medicinal properties. From the Kyrgyz regional species Totogul, Issyk-Kul and at are the most famous – Bashinsky honey. However, there are many more «honey regions» in Kyrgyzstan honey lovers know honey from Talas and Osh regions, Suusamyр region Chui valley.

Key words: nektar, natural flowering, mortar, mixed honey, immunity, crystal, egology.

Мамлекетибиздин жалпы аймагынын 90% тоолор түзөт, ал эми 10% тоолордун этектери жана түздүктөр ээлейт. Бал аары деңиз деңгээлинен канчалык бийик жерде болсо, ошончолук баркталат. Кыргыз жеринде дарылык касиети бар чөп гүлдөрдүн бардыгынан бал топтолот.

Биздин заманда балга дагы тереңирээк карашып, бир гана элдик медицина эмес, илимий медицинада да нектардан жардам издеп келет. Балдын өңү, даамы жана жыты бал аарыларынын азыктанган өсүмдүгүнө жараша болот. Жалаң бир түрдүү өсүмдүктөрдүн ширесин чогулткан бал аарыларынын балынын жытынан анын кайсы өсүмдүктүн ширесинен жыйналганын билүүгө болот. Бийик тоолуу же тоо этектеринде кармалган бал аарыларынан кубаттуулугу күчтүү балды алууга болот. Жалаң өсүмдүк ширесинен алынган

таза балдын жыты аңкып турат жана даамы жагымдуу болот. Аарылар 3 километрлик алыстыктан жытты сезишет. Гүлгө жараша балдын өңү өзгөрөт. Бал – бул өсүмдүктөрдүн нектарынан алынган азык. Аарылар жалбыздын, бака жалбырактын, каакымдын, беденин, бүлдүркөндүн, тоо карагатынын, талаанын мелиса, календула, ромашка сыяктуу гүлдөрдөн балды чогултушат. Ошол өсүмдүктөрдүн ар биринде калий, кальций, натрий, магний, темир, цинк жана башкалар бар.

Балдын курамында 13-22% суу, 75-80% углеводдор (глюкоза, фруктоза, сахароза, мальтоза, олигосахариддер, белоктук заттар), В, В1, В2, В6, Е, К, С витаминдери бар. Адамдын организмине керек болгон минералдык заттар (кетон, лактон, хинон, стероид, кант), айрыкча балдын желесинде (прополис) да бар. Балдар ботаникалык, географиялык жактан өңү, даамы жана жыты менен айырмаланат. Ал эми балдын түсү жыл мезгилинин өзгөрүүсү менен да өзгөрүп турат. Ачык түстөгү ак бал сасык тумоого каршы дарылык касиети бар. Ал эми гречка балы жүрөк оорусу менен жабыркагандарга даба болот. Ошондой эле бал жүрөк, ашказан, ичеги, аз кандуулук, бөйрөк, боор, тери жана эндокриндик ооруларды алдын алат жана дем алуу органдарынын б.а. ринит, фарингит, синусит, ларингит, бронхит жана бронхиалдык астма ооруларына да пайдасы чоң. Бал шекер сыяктуу эле абдан таттуу болгондуктан зыян жактары да болот. Өтө көп өлчөмдө колдонууда кант диабетине жана семирип кетүү коркунучу бар. Ошондой эле бал тиштин эмалын бузат жана күчтүү азык болгондуктан аллергия кылуусу мүмкүн.

Кыргыз балы Кыргызстандын ар кайсы жерлеринде бар. Алардын эң эле күчтүүсү, Токтогулда, Ыссык-Көлдө, Чүйдө, Ат-Башыда, Алайда, Таласта бар ж.б. жерлерден дагы чыгат. 2013-жылы Кыргыз балы Украинада өткөрүлгөн Эл аралык «Апимондия - 2013» кароосунда 140 мамлекеттин ичинен эң таза, сапаты мыкты деп табылып «Алтын медалды» жеңип алышкан. Азыркы учурда Япония, Кытай ж.б. мамлекеттер кыргыз балын баалап, маани бере башташты.

Бал өзүнүн келип чыгышы жагынан көп түрлөргө бөлүнөт. Ботаникалык теги боюнча бал натуралдуу гүлдүү, паддуу жана аралаш бал болушу мүмкүн.

Гүлдүү бал. Баардык балдын түрлөрү (паддан

башкасы) өсүмдүктүн гүлдөрүнөн, жалбырактын сабактарынан чогултулат. Кыргызстандын тоолуу жер шартына ылайык тоо гүлдөрүнүн балы деп атоого болот. Себеби 80 см ден жапыз өскөн чөп гүлдөрүнөн (өсүмдүктөрдөн) ошондой эле жер жемиштерден, даарычылык касиеттүү чөптөрдөн ташылып чогултулат. Даамы жана жыты боюнча балдардан өзгөчөлөнгөн жагымдуулугу менен айырмаланат. Жаңыдан сүзүлгөн балдын түсү ар бир жердин шартына жараша ар түрдүү болот. Ар бир өрөөндөн өзгөчө түстүү бал чогултулат. Тескейлүү беттеги гүлдөрдөн алынган бал ак түстө болуп ал эми күнгөйдө күрөң түстө болоору белгилүү. Гүлдүү бал жылма-майда, чоң бүртүкчөлөрдү түзүп тонот. Кышында аарыларга абдан жагымдуу, жазында аарылар кубаттуу чыгат.

Липа балы. Эң көп шире бөлүп чыгарган өсүмдүктүн атынан коюлган. Бул балдын жагымдуу даамы, өзгөчө жыты менен айырмаланат. Түсү жалтырак жашыл түстө көрүнүп турат. Тоңгон мезгилде жылма жана бүртүк-бүртүкчө болот. Тоңгондон кийин агыш тартып ак сары түскө ээ болот. Липа балы суук тийгенге, жөтөлгө, ангинага колдонулат.

Кипрей балы. Жыпар жыттуу жана консистенциясы жылма майланышкан. Жаңы сүзүлгөн балдын түсү суудай жылтырап тунук болот. Абдан тез убакыттын арасында (2-3 жума) тоңо баштайт. Майда жана чоң бүртүкчөлөрдөн түзүлгөнү көрүнөт жана кочкул сары түскө ээ болот.

Гречиха балы. Жагымдуу өздүк даамы менен айырмаланат, бирок спецификалуу гречиха жытына ээ. Суюк түрүндөгү бал, кара-кызгылт түстү берип күрөң да болот. Тоңгон учурда ар кандай бүртүкчөлөрдү түзөт. Бул балдын курамында темирдин көптүгү менен айырмаланат. Гречиха балы суук тийгенге, тамак сиңирүү системасынын ооруларына, ашказандын жарасына авитоминозго жардам берет.

Кун карама балы. Бул бал өздүк даамы менен жана жыты менен айырмаланат. Башка балдарга салыштырмалуу өзүнүн күчсүздүгү жеп көргөндө эле билинет. Суюк абалында ачык саргыч түскө ээ, кийин бүртүкчөлөрдү пайда кылып тез тоңот. Кээде жашылыраак, жагымдуу даамы бар. Кыргыз жергесинде күн карама абдан көп эгилгенге карабастан бал аз чогултулат, себеби өсүмдүк абдан кеч эгилет.

Вереск балы. Абдан күчтүү өздүк жытка ээ, даамы жагымдуу болот. Жаныдан сүзүлүп алынган балдын түсү жалтырак-карамтыл. Кээде кызгылт ала сыяктуу көрүнүп турат. Жүздүктөрдөн күч менен сүзүлүп алынат. Кышка калтырууга болбойт.

Ак акация балы. Жыты башка балдарга караганда жыпар жыттуу. Түсү ак, тоңгон учурда агыш-боз түстүү, майда бүртүкчөлөрдү түзөт. Абдан кеч тоңот. Мындай балды аарыларга кышка калтыруу абдан ыңгайлуу жана маанилүү.

Сары акация балы. Ачык же ачык янтардай түскө ээ. Суюк абалында тунук. Кристалдашуу жай жүрөт. Кристаллдар майда же чоң дандуу ак түстөгү кар сымал болот. Дары сымал тоо куйруктуу бал назик даамы жана назик билинер билинбес жыты менен айырмаланат.

Тамеки балы. Даамы ачуураак, тамеки жыттанып турат. Түсү ачык сары, айрым учурларда күрөң түскө да ээ болот. Химиялык компоненттери башка бал сортторунукундай, бирок бул бал адамдардын азыктануусунда колдонулбастан; аарылардын кыштоосу үчүн гана колдонулат.

Пахта балы. Өзгөчө өзүнүн жыты жана даамы болот. Суюк балдын түсү түссүз, тоңгон мезгилде ак болот. Абдан тез тоңот жана чоң чоң бүртүкчөлөрдү түзүп турат.

Шилби (жимолость) балы. Ачык түстөгү, күчсүз жыттуу, даамы боюнча дары сымал тоо куйруктуу балына жакын. Кристалдашуу жай журот.

Тал (ива) балы – алтын сары же ачык сары түстө. Кристалдашуу жай жүрөт. Кристалдар майда дандуу, крем түстө болот.

Ичке жалбырактуу хаменериум (иван-чай узколистный) балы – ачык жашылыраак түстөгү, начар жыты жана назик даамына ээ. Кристалдашуу жай жүрөт. Сактоодо майда же чоң дандуу, ак түстүү болот.

Жантак балы ачык же ачык-сары түстөгү, жытсыз бирок жагымдуу даамдуу. Тез кристалдашып, майда дандуу ак түстөгү кристаллдарды пайда кылат.

Кашка беде балы ачык, тунук ваниль сымал ичке жыттуу, даамы бир аз ачуураак келет. Кристалдашуу жай жүрүп, катуу ак тустогу массага айланат.

Уй беде балы – ачык же ачык-сары түскө ээ. Балдын эң сонун сортунун бири. Кристалдашуу жай

жүрүп, катуу ак түстөгү массага айланат.

Кадимки көк куурай балы – биринчи сорттогу балга таандык. Ал ачык же ачык-сары түстө болот. Күчсүз жыттуу жана жагымдуу даамга ээ, консистенциясы коюу. Жай кристаллдашып, майда дандуу кристаллдарды пайда кылат.

Дан куурай (малина) балы – ачык, өтө жыпар жыттуу жана башка түрлөрүнөн абдан назик даамы менен айырмаланат.

Кара беде балы – ачык-янтардай же янтар – алтын түстөгү, кээде тунук түстө болот. Спецификалдуу жытка жана ачуу даамга ээ. Тез кристалдашат, коюу кам каймак сымал майда кристалдуу массага айланат.

Шире балы (падевый). Шире балы тез тоңот, салыштырмалуу тез аш болбойт, катып калат. Шире балынын өзгөчөлүгү-аарылар аны өсүмдүктөрдүн нектарынан эмес, өсүмдүктөрдүн же курт кумурскалардын таттуу чыгаруулардан (өсүмдүк мителеринин, червецы, листоблошки, ж.б.) жана медвяная роса – өсүмдүктөр бөлүп чыгарган таттуу суюктуктан иштеп чыгарышат. Шире продуценттери жалбырактуу өсүмдүктөрдөн клен, кара жыгач, эмен, липа; ал эми ийне жалбырактуулардан пихта, европалык карагай, ак карагай, тоо кызыл карагай болуп саналышат. Эң маанилүү курт-кумурска продуценттер жалбырактуу мителер (Arhidae) жана червецтер (Coccididae); ал эми ийне жалбырактуу дарактардын (Lahninae жана Lecanium мителерин түрлөрү болуп саналат.

Кыргыз жергесинде өндүрүлгөн бал түрлөрүнүн көрсөткүчтөрү төмөндөгүдөй: Талас аймагынан алынган балдын үлгүлөрүнүн түсү ак-сары түскө, Жалал-Абад аймагынан алынган балдын үлгүлөрүнүн түсү күрөң-кочкул күрөң түстөрүнө, Ыссык-Көл аймагынан алынган бал үлгүлөрүнүн түсү ак кочкул сары түстөрүнө, Чүй аймагынан алынган бал үлгүлөрүнүн түсү ак-кочкул сары күрөң түстөрүнө, Токтогул жергесинен алынган бал үлгүлөрүнүн түсү сары-кочкул күрөң түстөрүнө, Суусамыр жергесинен алынган бал үлгүлөрүнүн түсү ачык сары-кочкул сары түстөрүнө ээ болушат, жыттары жыпар жыттуу өсүмдүктөрдүн жыттарына окшош болот. Даамдары назик, таттуу, жана ар кандай даамда болушу мүмкүн.

Кыргызстандын балы акыркы бир нече жылдардан бери эл аралык азык-түлүк көргөзмөлөрүндө

алдыңкы орундарды ээлеп, чет мамлекеттерге расмий экспорттолот. Кыргызстанда жылына 10-12 миң тонна бал өндүрүлөт. Өлкөнүн баардык облустарында жылына 2-3 ирет бал алуу мүмкүнчүлүгү бар. Ошондуктан кыргыз балына дүйнөлүк коомчулуктун суроо талабы өсүүдө. Бирок бул тармак жеткиликтүү деңгээлде колго алынбай келет. Ошондуктан бул тармака төмөндөгүдөй колдоолор керек:

Аталган тармакты жеткиликтүү деңгээлде өнүктүрүүгө өбөлгө түзүү керек.

- Бал өндүрүүчүлөргө колдоо көрсөтүү менен алардын билимин өнүктүрүүгө жана өлкөбүздүн экономикасын көтөрүүгө шарт түзүлөт.

- Кыргызстандын абасы, экологиясынын таза-лыгы менен балдын курамы жана сапаты жогору болгондуктан, аймактардын экологиялык абалына туруктуу сактоого көңүл бөлүү керек.

- Жогорудагыдай шарттар түзүлсө Кыргыз балын дүйнөлүк брендке айландырууга мүмкүнчүлүк түзүлөт.

Адабияттар:

1. Большая советская энциклопедия. - М.: «Советская энциклопедия», 1978.
2. Каблуков И.А. О меде, воске, пчелином клее и их подмесях. - 2 изд. - М., 1941.
3. Темнов В.А. Технология продуктов пчеловодства. - М., 1967.
4. Кароматов И.Д., Бабаджанов З.Х., Саидова М.М., Кадырова Ш.С. и др. Мед – применение в древней и современной народной и научной медицине, 2014.
5. Шкендеров С., Иванов Ц. Пчелиные продукты. - София, Земиздат, 1985.
6. Френкель М.М. И пчелы лечат. - М.: Медицина, 1988.