İsti yay aylarında sərinləmək üçün suya alternativ olaraq istifadə etdiyimiz qida qarpızdır. Amma qarpızı yemyin də öz zamanı və qaydaları var. Həmin qaydalara riayət etmədikdə bəzən nəticəsi elə də ürəkaçan olmur.

Hələ yay fəslinin ilk ayı olmasına baxmayaraq, artıq bir neçə nəfər qarpızdan zəhərlənib. Ümumiyyətlə, son illər qarpızdan zəhərlənmə halları artıb. Hətta bu zəhərlənmələr ölümlə nəticələnib. Mövzu ilə əlaqədar əhali arasında apardığımız kiçik sorğudan bəlli oldu ki, hazırda qarpızı yeyənlər də, yeməyib avqust ayını gözləyənlər də mövcuddur. Təbii ki, bu, hər kəsin qida rasionunu azad şəkildə seçməsi ilə bağlı məsələdir.
Amma zəhərlənmə hallarının artması qarpız yeyərkən diqqətli olmağımızın vacibliyini önə çəkir. Evində azyaşlı uşaqlar olanlar isə ikiqat diqqətli olmalıdırlar.

Mövzu ilə bağlı Ailem.az-a danışan pediatr Günay Rəsulova deyir ki, avqust ayından əvvəl uşaqlara qarpız yedirtmək olmaz: "İstənilən meyvəni mövsümündə yemək məsləhətdir, o cümlədən qarpızı. Çünki mövsümündən əvvəl yetişdirmək üçün bu cür məhsullara üzvi maddələr vurulur. Bir yaşından əvvəl uşaqlara qarpız vermək qəti doğru deyil. Azyaşlılara isə avqust ayından əvvəl bu meyvəni yedirtmək olmaz. Belə olarsa, onun orqanizmə heç bir xeyri olmur. Bir də qarpız uşaqlara kiçik dilimlər şəklində nahar zamanı verilməlidir. Gecə saatlarında isə bu qidanı onlara yedizdirmək qətiyyən olmaz".

Həkimin sözlərinə görə, qarpızdan zəhərlənmənin əlamətlərini əvvəlcədən müəyyən etmək mümkündür: "Həzm prosesinin pozulması, qusma, qan təzyiqinin enməsi, halsızlıq, ürək bulanma, hərarətin yüksəlməsi kimi hallar baş verir. O cümlədən gündə 5-10 dəfəyə qədər

defekasiya olursa, bu, artıq mədə-bağırsaq sistemində problem olduğunu göstərir".

Belə hallarda ilkin tibbi yardım kimi simptomatik müalicədən istifadə etmək olar: "Hərarəti düşürərək, çalışmaq lazımdır ki, bir neçə saat mədə boş qalsın. Bu zaman isə zəhərlənmiş şəxsə yalnız maye içirmək olar".

Bəs görəsən hazırda satışda olan qarpızlar yoxlanılırmı?

Azad İstehlakçılar Birliyinin sədri Eyyub Hüseynov iddia edir ki, satışda olan qarpızlardan zəhərlənmə ehtimalı yüksəkdir. O bildirir ki, satışda olan qarpızlarda nitratın miqdarı normadan 300-500 dəfə artıqdır: "Qarpızın tərkibindəki nitratın miqdarı hər kiloqrama görə norma ilə 60 milliqram olmalıdır. Bazarlarda apardığımız monitorinq isə göstərir ki, satışda olan qarpızların tərkibində nitratın miqdarı 200-250 milliqramdan artıqdır. Təbii ki, bu da zəhərlənmə ehtimalını artırır".

Kənd Təsərrüfatı Nazirliyi yanında Dövlət Fitosanitar Nəzarəti Xidmətinin mətbuat katibliyindən Ailem.az-ın sorğusuna cavab olaraq bildirilib ki, Dövlət Xidmətinin müfəttişləri tərəfindən Azərbaycanın bütün topdansatış və parakəndə satış məntəqələrində fitosanitar nəzarət yoxlamaları həyata keçirilir: "Yoxlamalar zamanı müəyyən edilən keyfiyyətsiz kənd təsərrüfatı məhsulları dərhal satışdan çıxarılır və müəyyən olunmuş qaydalara uyğun olaraq zərərsizləşdirilir. Hazırda bazarlar satışa çıxarılan qarpız və yemiş məhsulları əsasən ölkə daxilində bostan şəraitində yetişdirilir".

Həmçinin o da bildirilir ki, Respublika Toksikologiya və Keyfiyyətə Nəzarət Mərkəzi tərəfindən ölkənin topdansatış və parakəndə satış məntəqələrində satılan qarpız məhsulu üzərində mütəmadi kimyəvi toksikoloji müayinələr aparılır: "Son müayinələr zamanı məhsulun üzvi tərkibi araşdırılıb, məhsullarda ağır metalların normal olduğu müəyyən olunub və heç bir toksiki birləşmələrə, nitrat və pestisid qalıqlarına rast gəlinməyib. Qarpız məhsullarında nitratın qalıq miqdarı norma üzrə 60 mqkq olduğu halda, müayinə zamanı 20-40 mqkq arasında dəyişib. Ağır metallar normadır. Üzvi tərkibinin müayinəsi zamanı hec bir toksiki birləşmələrə və pestisid qalıqlarına rast gəlinməyib".

Hazırda satışda olan qarpız-yemiş məhsullarının keyfiyyəti ilə bağlı suala da aydınlıq gətirilib. Məlumatda deyilir ki, mövsümdən asılı olmayaraq, əgər məhsul aqrotexniki qaydalara əməl

olunmaqla yetişdirilibsə və düzgün temperatura riayət olunmaqla saxlanılıbsa, istifadə zamanı heç bir təhlükə yarada bilməz: "Ölkə daxilində qarpız və yemiş məhsulları əsasən iyun ayında açıq sahələrdə yetişdiyi üçün bu dövrdən etibarən yerli bostan məhsullarından istifadə edə bilərlər. Qeyd edək ki, qarpız və yemiş məhsulları soyuducuda uzun müddət saxlanıldıqda keyfiyyətini itirir, daxildə müəyyən çürümə prosesləri gedir və müəyyən toksiki maddələr artır. Buna görə də qarpız və yemiş kəsildikdən sonra bir və ya iki gün ərzində istifadə olunmalıdır. Belə olan halda, insan orqanizmi üçün hec bir təhlükə yarana bilməz".