

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽՍՀ ՀՈՂԺՈՂԿՈՍԱՏ

ԱՆԱՄՆԱՊԱՀԱԿԱՆ ՎԱՐՁՈՒԹՅՈՒՆ

ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՀՐԱՋԱՆԳ

ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ԶՏԱԾ ԿԱԹՆ

ԱՅԻԴՈՖԻԼԻՆՈՎ ՍԱԿԱՐԴԵԼՈՒ ՅԵՎ

ՀՈՐԹ ՈՒ ԽՈՃԿՈՐ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ



✓

48

636
Հ-25

ԳՅՈՒՂՀՐԱՏ

• 1937 •

ՅԵՐԵՎԱՆ

09 SEP 2013

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ԽՍՀ ՀՈՂԺՈՂԿՈՍԱՏ
ԱՆԱՏՆԱՊԱՀԱԿԱՆ ՎԱՐՁՈՒՅՑՈՒՆ

JUL 2010

ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՀՐԱՅԱՆԳ

ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ԶՏԱԾ ԿԱՅՆ

ԱՑԻԴՈՖԻԼԻՆՈՎ ՄԱԿԱՐԴԵԼՈՒ ՅԵՎ

ՀՈՐԹ ՈՒ ԽՈՃԿՈՐ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

1010
42949

Ծանկված և Սիրիի առանապահական գիտե-
ազոտական ինստիտուտի նյութերի հիման վրա՝ Արեվմայան
Սիրիի մարզային հողքաժնի առանապահական
վարչության յեվ Արեվմայան Սիրիի կարնափորձնական
լաբորատորիայի մասնակցությամբ

ԺԱՄԱՆԱԿԱՎՈՐ ՇՐԱՀԱՆԳ՝
ԱՆԱՐԱՏ ՅԵՎ ՀՏԱԾ ԿԱԹՆ ԱՅԻԴՈՖԻԼԻՆՈՎ
ՄԱԿԱՐԴԵԼՈՒ ՅԵՎ ՇՈՐՔ ՈՒ ԽՈՃԿՈՐ
ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ՄԱՍԻՆ

ԱՅԻԴՈՖԻԼԻՆԻ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

Временная инструкция по приготовлению и скормливанию
сквашенного ацидофилином молока и обраты телятам
и пороссятам



Сельхозгиз, Ереван, 1937 г.

Հորթերի դաստիարակման կաթնային շրջա-
նում տեղի ունեցող անկուսների հիմնական պատ-
ճառը՝ թորային հիվանդություններին հավասա-
րապես՝ նաև ստամոքսա-աղիքային հիվանդու-
թյուններն են։ Հորթերի մեջ հիվանդություններն
ամենից հաճախ լերևան են գալիս գարնանն ու
ամռանը, յերբ դժվար է լինում բացարձակ թարմ
վիճակում անարատ ու զտած կաթ պահել։ Բավա-
կան է հորթին կերակրել թեկուզ փոքրին թթված
անարատ կամ զտած կաթով, և նա անպայման
աղիքների գործունեություն խանգարում (լուծ)
կատանա։ Ստամոքսաղիքային հիվանդությու-
նների դեմ պայքարելու գործում կոլոնտեստիկան
ԿԱՖ-երից ու խորհանտեսություններից շատերը
հորթ կերակրելու համար, գիտահետազոտական
հիմնարկների փորձերի հիման վրա, մեծ հաջո-

դուժյամբ ոգտադործում են ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ և զտած կաթը:

Ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ կամ զտած կաթով հմտորեն կերակրելու և պրոֆիլակտիկ մյուս պայմանները պահպանելու դեպքում շատ բարեհաջող հետևանքներ են ստացվում: Ստամոքսաղիքային հիվանդացումներն ու անկումը դադարում են, հորթերն սկսում են ավելի բարձր որակյալ աճ տալ: Նույն արդյունքներն ստացվում են և խոճկորների նկատմամբ: Բացի դրանից, նկատված է, վոր խոճկորներին ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ կամ զտած կաթով կերակրելու դեպքում նրանք պարատիֆով ավելի քիչ են հիվանդանում: Ացիդոֆիլային միկրոբը կաթնաթթվային մանրենների (բակտերիաների) շարքն է դասվում: Այս մանրեններն ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ կամ զտած կաթի հետ ընկնելով կենդանու աղիքները և աճնող կաթնաթթու առաջ բերելով՝ աղիքային հիվանդություններ հարուցող նեխման մանրենների վրա կործանիչ կերպով են ազդում ու վոչնչացնում են նրանց: Այսպիսով, կաթնաթթուն աղիքների համար լավ ախտահանիչ միջոց է: Բացի այդ, զտած ու մակարդած կաթի մեջ յեղած մեծ քանակությամբ կաթնաթթվային մանրենները նպաս-

տում են անասունի ստացած կերի սննդանյութերը շատ լավ յուրացնելուն:

Զտած և ացիդոֆիլինով մակարդած կաթ ստացող հորթերի ու խոճկորների կողղանքի հետազոտությունները հաստատել են, վոր աղիքային հիվանդություններ հարուցող մանրենների աճը դադարում է:

Հորթերի ու խոճկորների ստամոքսային տրակտում ացիդոֆիլինի մանրեններն ավելի կայուն են լինում, քան կաթնաթթվային այլ տեսակի մանրենները (ինչպես, որինակ, ստրեպտոկոկը և այլն):

ԱՅԻԴՈՖԻԼԱՅԻՆ ԱՆԱՐԱՏ ՈՒ ԶՏԱԾ ԼԱՎՈՐԱԿ ԿԱՅՄԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԱՆՀՐԱԺԵՇՏ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐԸ

Ստամոքսային հիվանդությունների դեմ պայքարելու գործում ղրական արդյունքներ է տալիս միայն ացիդոֆիլինով ճիշտ մակարդած անարատ ու զտած կաթը:

Ացիդոֆիլային անարատ ու զտած կաթ պատրաստելու կանոնները չպահպանելուց ստացվում է անորակ մթերք, վորը կարող է միայն վնաս բերել:

Ուստի ացիդոֆիլային անարատ ու զտած կաթ պատրաստելու աշխատանքի համար պահանջվում

ե ֆերմայում բարեխիղճ, ճշտապահ ու միանշանակ զբաղմունքներ մարդ նշանակել, վոր պանրա-յուղագործարանի փորձված անձնավորության մոտ կամ հատուկ կուրսերում նախապես միշտ բաթյա պատրաստման դասընթաց պետք է անցնի:

Ացիդոֆիլային զտած կամ անարատ կաթ պատրաստելու համար պետք է սարքավորել միանշանակ մեկուսացրած, մոտավորապես 3×4 մետր տարածություն ունեցող մի փոքրիկ սենյակ:

Կերի բաժանմունքում ացիդոֆիլային անարատ և զտած կաթ պատրաստել չի կարելի: Այն սենյակում, վորտեղ ացիդոֆիլային անարատ և զտած կաթ է պատրաստվում, շենքն ու ջեռոցը մըշտապես տաք պահելու համար աղյուսե վառարան պետք է լինի: Զեռոցը տաքացրած ու կափարիչավոր, յեռակող մի մեծ արկղ է, վոր ընդհուպ կպցնում են վառարանին:

Արկղի չորրորդ կողին փոխարինում է վառարանի պատը, վոր արկղի մեջ տաքություն է առաջացնում: Այդ ջեռոց-արկղի մեջ դրվում են զտած կամ անարատ մակարդած կաթ լցրած ֆլյագներ կամ ունկանոցներ (ушат): Զեռոցում պետք է պահպանել կայուն բարեխառնություն (37°): Այս պատճառով ել ջեռոցը լավ

պետք է տաքացնել: Անհրաժեշտ է նաև պաղ ջրի ու սառցի համար ունենալ կոճերից ալգուցի (алгуч) ձեռք շինված փայտե մի արկղ (ավազան): Զեռոցի և ավազանի տարողությունը պետք է համապատասխանի ունկանոցների բարձրությունը: Ավազանի հատակին նոսր, կլորացրած ձողերից պատրաստած շարժական մի վահան է դրվում, վոր ֆլյագները և ունկանոցները սառցընող ջուրը նրանց հատակի տակն անցնի: Ոգտագործված ջուրը բաց թողնելու համար արկղի տակ խցանով փակվող մի անցք են թողնում:

Շենքը, ամանեղենն ու ամբողջ արտագրությունը սանիտարական զրույթյան մեջ պահելու համար անհրաժեշտ է կալցինացրած և կաուստիկական սոդայի ու կրի մշտական պաշար որոնենալ:

Շենքը պետք է սպիտակացվի կրի թեթ լուծույթով և ամիսը մեկ անգամից վոչ պակաս: Լուծույթին անհրաժեշտ է $4-5\%$ կաուստիկական սոդա խառնել:

Ամեն օր, հատակները լվանալուց հետո, թարմ հանգած կրով նորից պետք է վողողել և $1/2$ մետր բարձրություն վրա պատերն սպիտակեցնել:

Անագած մետաղե ամանները պետք է լվանալ սոդայի 5 տոկոսյա լուծույթով, հետո հող-

ՄԱԿԱՐԴԱՅ ԱՆԱՐԱՏ ԿԱՍ ԶՏԱԾ ԿԱՔ
ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

մահարել և արևի կամ քամու տակ չորացնել,
իսկ գործածելուց առաջ յեռման ջրով փոզողել:

Սառցի համար յեղած փայտե ափազաններին
ամիսը յերկու անգամ կրի լուծույթ պետք է
քսել և 5—6 ժամից հետո տաք ջրով լվանալ:
Ափազանի միջի ջուրն առնվազն որըմեջ պետք է
փոխել:

Ացիդոֆիլինով մակարդած անարատ և զտած
կաթ պատրաստելու համար յեղած շենքը պետք
է պահել միանգամայն մաքուր վիճակում: Այդ
շենքը կարող է մուտք գործել միայն ացիդոֆիլա-
յին անարատ և զտած կաթ պատրաստող անձ-
նավորությունը: Բացի այդ, միանգամայն մաքուր
վիճակում պետք է պահվեն զտած կաթն ու
կաթնամանները, ինչպես և անհրաժեշտ ջերմա-
տիճան պետք է պահպանվի մակարդ պատրաս-
տելու և պահելու ժամանակ:

Սառցի պաշար ունենալը, մանավանդ ամ-
ռան սեզոնին, պարտադիր է: Միայն այդպիսի
պայմաններում կարելի չէ ապահովել բարձրորակ
ացիդոֆիլային անարատ և զտած կաթի ստացում:

ՓԱՆՈՐՈՐԵՅՈՒՆ.—Այնտեղ, ուր պայման-
ները թույլ են տալիս, մակարդը պետք է պատ-
րաստել ու զտած կաթը մակարդել անմիջապես
լուրդագործարանում կամ վերջինիս բաժանմուն-
քում, և ԿԱՑ-ում մթերքն ստանալ արդեն
պատրաստի վիճակում:

Մակարդած անարատ կամ զտած կաթ-
պատրաստելը յերկու հիմնական պրոցես ունի.

ա) մայրական (սկզբնական) մակարդ պատ-
րաստելուց ու վերջնիցս արդեն փոխմակարդ
(пересадка) կատարելուց:

բ) հորթերին կամ խոճկորներին անմիջապես
խմցնելու համար գործադրվող անարատ կամ
զտած կաթը մակարդելուց:

1. ՄԱՅՐԱԿԱՆ (ՍԿԶԲՆԱԿԱՆ) ՄԱԿԱՐԴ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Մայրական մակարդ պատրաստելու համար
վերցնում են 4 լիտր բացարձակ թարմ, անարատ
կամ զտած կաթ՝ 16—19 աստիճան թթվությամբ
ըստ Տերների. 19 աստիճանից բարձր թթվու-
թյուն ունեցող զտած կաթը մակարդ պատրաս-
տելու համար անպետք է: Վատորակ ու զտած
կաթից պատրաստած մակարդը կարող է միայն
փաս բերել:

Զորս լիտր զտած կաթը, յեռապատիկ ծա-
լած թանգիֆով կամ բամբակե հատուկ շրջանակ-
ներով (кружки) լավ քամում են մետաղե ա-
նաղարտ, մաքուր անազած ունկանոցի մեջ: Հե-
տո զտած կաթը Ցելսիուսի 85—90 աստիճան
ջերմությամբ 30 րոպե տաքացնելով՝ պատե-

ըրգացիայի յեն յենթարկում, վորի ընթացքում մուտավկայով շարունակ խառնում են:

Համապատասխան հարմարություններ չլինելու դեպքում անարատ կամ գտած կաթը 10 րոպե լավ պետք է յեռացնել:

Պատերիզացիայի ժամանակ գտած կաթի յերեսին գոյացող փրփուրը վերցնում են. պատերիզացիայի յենթարկվող գտած կաթը չկեղտոտելու համար մուտավկան ունկանոցից չեն հանում: Ջերմաստիճանը վորոշում են փայտե շրջանակ չունեցող ջերմաչափով: Պատերիզացիայից հետո գտած կաթն անմիջապես և արագ պաղեցնում են մինչև Յելսիուսի 37—40 աստիճան, սուղելով ունկանոցը սառցախառը կամ ձյունախառը պաղ ջրի մեջ: Մինչև ցուլց տըրված աստիճան (37—40) պաղեցրած գտած կաթի մեջ (նույն անոթի մեջ) արկղիկից չոր մակարդ՝ լաբորատորիայի պատրաստած ացիդոֆիլինի մաքուր կուլտուրա յեն լցնում:

Ծանոթություն.—Ացիդոֆիլինի կուլտուրայի բիոպրեպարատը (փոշի վիճակում) կարելի է ձեռք բերել հետևյալ տեղերից.

Г. Куйбишево, Западно-сибирского края, молочно-испытательная лаборатория.

Г. Вологда, ст. Молочная, сельскохозяйственный институт.

Ленинград, Институт молочной промышленности.

Մակարդած՝ գտած կաթը յեռման ջրում վացած մուտավկայով լավ խառնում են, ունկանոցը մաքուր մառլայով ծածկում և հասունանալու համար դնում են 37 աստիճան ջերմություն ունեցող ջեռոցի (термостат) մեջ:

Ծանոթություն.—Ջեռոց չլինելու դեպքում մակարդը հասունանալու համար գտած կաթ պարունակող ունկանոցը պետք է դնել տաք ջուր լցրած մեծ անոթի մեջ, վորի ջերմությունը գտած կաթի հասունացման ամբողջ ժամանակա-ընթացքում շարունակ պետք է 37 աստիճանի վրա պահվի:

Մակարդելուց հետո առաջին յերեք ժամվա ընթացքում յերեք անգամ (ժամը մեկ անգամ) աշնպես պետք է խառնել, վոր տակի մասն ել խառնվի, վորից հետո հանգիստ թողնել մինչև մակարդվելը: Մակարդվելը սովորաբար տեղի յե ունենում 15—20 ժամ հետո: Ջերմաստիճանն իջնելու դեպքում մակարդվելը դանդաղում— ուշանում է:

Անհրաժեշտ է, վոր հասունանալու ժամանակ ջերմաստիճանի սուր տատանումներ (իջնում, բարձրացում) չլինեն: Ջերմաստիճանի տատանումները մակարդի վորակը խիստ դժուար է: Մակարդի հասունացման սկզբից մինչև վերջ միապաղաղ ջերմաստիճան պահպանելը պարտա-

դիր եւ Զտած կաթը մակարդվելուց հետո
ստացված ացիդոֆիլային մակարդը պաղեցնում
են մինչև Յելախուսի 9—10 աստիճան, վորից մա-
կարդածուի կոնսիստենցիան պնդանում ու պսո-
պանում ե նրա լավ վորակը:

Խմորման տեղությունը պահպանելու ժամ-
կետը լրանալուց հետո մակարդի վերին շերտը,
վորպես կողմնակի բակտերիաներով կեղտոտված
շերտ, 2—3 սանտիմետր հաստությամբ քաշում—
գեն են զցում: Այնուհետև մակարդը խնամ-
քով խառնում են և ոգտադործում նոր մակարդ-
ներ պատրաստելու համար:

Պատրաստի մակարդի թթվությունը պետք
ե լինի 90—100 աստիճանի սահմաններում,
ըստ Տերների: Մակարդի թե ամենաբարձր և թե
ամենացածր թթվություն ցանկալի չի: Մակար-
դի պատրաստ լինելը վորոշվում ե արտաքին
տեսքով: Անոթը թեքելիս մակարդը պատերից
պետք ե սլոկվի առանց շիճուկ տալու: Համը
պետք ե լինի անարատ թթու, առանց ուրիշ հա-
մի, իսկ հոտը՝ պարզ կաթնաթթվային: Մինչև
կոտորելը մակարդը թանձր կոնսիստենցիա պետք
ե ունենա, իսկ կոտորելուց հետո՝ թեթև ձգվող,
առանց լերդերի ու կտորների:

2. ԱՌԱՋԻՆ ՅԵԿ ՇԵՏԱԳԱ ԲՈԼՈՐ ՓՈԽՄԱԿԱՐԴՆԵՐԻ
ՊԱՏՐԱՍՏՈՒՄԸ

Կուլտուրայի ավելի մեծ կայունության և
մաքրության համար, բացի մայրական մակար-
դից, կատարում են ևս յերկու անգամ կրկնվող
փոխմակարդում:

Մայր մակարդից պատրաստում են առա-
ջին փոխմակարդը, իսկ հետո՝ դրանից յերկրորդ
փոխմակարդը:

Փոխմակարդը կատարվում ե հետևյալ կերպ.

Հասունացած առաջին մայր մակարդից
վերցնում են 5 տոկոս և յերկրորդ ունկանոցի
մեջ մակարդում պատերիզացման յենթարկած
4 լիտր զտած կաթ: Զտած կաթը վերցնում են
նույն վորակի և պատերիզացման յենթարկում
նույն յեղանակով, ինչ առաջին դեպքում: Հետո
յերկրորդ ունկանոցից վերցրած 5 տոկոս մա-
կարդով մակարդում են յերրորդ ունկանոցի մի-
ջի պատերիզացման յենթարկված զտած կաթը:

Այս ձևով պատրաստվում են նաև բոլոր
հետագա մակարդները: Հանձնարարվում ե մի-
այն հետագա մակարդներում աստիճանաբար
պակսեցնել մակարդի տոկոսը, այն հասցնելով
մինչև 3-ի, վորպեսզի կուլտուրայի ակտիվու-
թյունն ավելի յերկար ժամանակ պահպանվի:

Փոխմակարդումների թիվն ավելանալուն զուգընթաց, պակսում է մակարդը հասունանալու ժամկետը (տեղումթյունը), 15—20 ժամից իջնելով մինչև 5—6 ժամ: Յերկու փոխմակարդումից ստացված տեխնիկական մակարդը, ի տարբերություն մայրական մակարդի, արդեն գործ էածվում հորթերին և խոնկորներին մնուցանելու նպատակով նախատեսված. սնարատ և գտած կաթը մակարդելու համար. մայրական և առաջին փոխմակարդը խմցնելու համար չեն գործադրում, քանի վոր ացիդոֆիլինի բախտերիաների ակտիվությունը շատ փոքր է լինում:

Մակարդի փոխպատմաստումը պետք է տեղի ունենա ամեն որ: Հորթերին խմցնելու համար նախատեսված գտած կաթը մակարդելիս 2-րդ և հետագա մակարդները չպետք է ամբողջովին գործադրել, այլ մակարդվելիք գտած կաթի 5 տոկոսի չափ պետք է թողնել հետագա մակարդները (հիմնական մակարդ) պատրաստելու համար:

Այդ փոխմակարդումներն այնքան են կատարում, մինչև վոր մակարդն իր լավ վորակը փոխի: Մակարդի մեջ կողմնակի համ ու հոտ չերևալը, հասունացման ժամկետի յերկարելը, մակարդածուի թանձրության փոփոխությունը

(թուլություն, ծակոտկենություն և այլն) ցույց են տալիս, վոր մակարդի մեջ կողմնակի բախտերիաներ են ընկել: Այդպիսի մակարդը խտանվում է և չի թույլատրվում գործադրել: Հենց վոր մակարդի վորակի փոփոխությունն հետաքննելի, ացիդոֆիլինի լաբորատորական մաքուր կուլտուրայից մայր մակարդի նոր բաժին պետք է պատրաստել, կրկնելով վերը նկարագրված ամբողջ պրոցեսը: Մակարդ պատրաստելու համար նկարագրված պրոցեսը բացատրենք որինսակով:

Յենթադրենք թե կերակրելու համար որական պահանջվում է 300 լիտր մակարդած՝ գրտած կաթ (յեթե գտած կաթ քիչ է պահանջվում, ուրեմն մակարդն ել, սկսած առաջին փոխմակարդից, բացարձակապես քիչ կպահանջվի): մակարդած՝ գտած կաթ պատրաստելու համար հետևյալ կերպ են վարվում: Վերցնում են 4 լիտրը պաստերիզացիայի յենթարկած՝ գտած կաթ և պահպանելով վերը հիշված բոլոր կանոնները՝ մակարդում են ացիդոֆիլինի լաբորատորական կուլտուրայի փոշով (մայրական մակարդ): Այդ մակարդված՝ գտած կաթից վերցնում են 5 տոկոս, այսինքն՝ 200 խ և հետևյալ 4 լիտր պաստերիզացված՝ գտած կաթը մակարդելու համար (1-ին փոխմակարդ):

Առաջին փոխմակարդումից ստացված և մակարդված՝ զտած կաթից վերցնում են արդեն 900 խս և մակարդում 18 լիտր (18 լտրի 5 տոկոսը կլինի 900 խս)։ Այս քանակից 15 լիտրը գործադրվում է ոգտագործվելիք զտած կաթը մակարդելու, իսկ 3 լիտրը թողնվում է վորպես պահեստի նյութ՝ հիմնական մակարդի համար (2-րդ փոխմակարդում)։

ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ.— Զորս լիտր մայրական և առաջին փոխմակարդի մնացորդներն արտադրության մեջ չեն գործադրվում։

Յերկրորդ փոխմակարդումից ստացված 15 լիտր մակարդով մակարդում են 300 լիտր ոգտագործվելիք անարատ կամ զտած կաթ, վորը նախատեսված է հորթերին խմցնելու համար (15-ը կազմում է 300-ի 5 0/0-ը)։

5	լ	մակարդ	100	լ	զտած կաթ	մակարդելու համար առավոտյան
5	»	»	100	»	»	»
5	»	»	100	»	»	»

Ամեն մի մակարդումից թողնված մակարդը (առավոտվա, կեսօրվա և յերեկոյան) մի որ (24 ժամ) պահում են սառը՝ Յելսիուսի 9—10 ջերմաստիճան ունեցող տեղ։

Յերկրորդ փոխմակարդման յերեք լիտր պահեստի նյութից վերցնում են պահանջվող քանակի զտած կաթի 5 տոկոս մակարդ և պա-

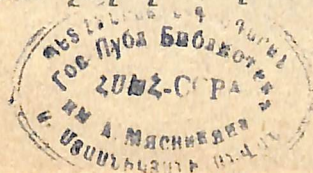
տերիզացիայի յենթարկած՝ զտած կաթից նորից մոտ 16—18 լիտր հիմնական (մայր) մակարդ պատրաստում։ Հետո, դրանից նորից հիմնական մակարդի հետագա բաժին պատրաստելու համար, յերեք լիտր պաշար թողնելով մնացած 15 լիտրը գործադրում են հորթերին սնելու նպատակով նախատեսված անարատ կամ զտած կաթը մակարդելու համար և այլն։

Այս պրոցեսն ամեն քանի կրկնվում, մինչև վոր մակարդն իր լավ վորակը կորցնում է։ Մակարդի, փոխմակարդումների թիվը վորոշվում է նրա վորակով և հասունացման ուժով (արագությամբ)։

Ժամկետը լրանալուն պես թե համի վորակը՝ կոնսիստենցիան փոխվելիս և թե ակտիվությունը պակսելիս (մակարդելու արագությունն ընկնելիս) բանկայից վերցրած փոշու ացիդոֆիլինի թարմ կուլտուրայից նորից պետք է մակարդ պատրաստել։

Հիմնական մակարդը պատրաստվում է ամեն որ՝ ոգտագործվելիք մակարդից առանձին, կուլտուրայի հասունացման բացարձակ մաքրությունը պահպանելու պայմաններում։ Ոգտագործվելիք մակարդը պատրաստվում է միայն հիմնականից։ Մեծ չափով անարատ կամ զտած կաթի

1010
42979



մակարդումը կատարվում է վոչ թե հորթերին խմցնելու համար հատկացված՝ մակարդված՝ զրտած կաթի մնացորդից, այլ միաժամանակ պատրաստած փոքրաքանակ հիմնական մակարդից:

Մակարդումը կատարում են մաքուր ամանում:

3. ՇՈՐԹԵՐԻՆ ՅԵՎ ԽՈՃԿՈՐՆԵՐԻՆ ԽՍՑՆԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՆԱԽԱՏԵՍՎԱԾ ԱՆԱՐԱՏ ՑԵՎ ՋՏԱԾ ԿԱԹԸ ՄԱԿԱՐԴԵԼԸ

Ձտած կաթը մակարդելու համար մակարդը վերցնում են՝ սկսած յերկրորդ և հետագա փոխմակարդումներից: Ձտած կաթը պետք է մակարդել մաքուր ամանում, կարելի չե կաթի ֆըլյազաններում, մեծ ունկանոցներում, բաքերում, նայած պահանջվող զտած կաթի քանակին:

Ձտած կաթի թթվությունը մակարդման ընթացքին Տերների 16—19 աստիճանից բարձր չպետք է լինի: Ձտած կաթը Ֆելսիուսի 85—90 աստիճան ջերմությամբ 30 րոպե պատերիզացման յենթարկելը պարտադիր է, վորովհետև մակարդելուց աճն ավելի համեղ կեր է դառնում և, վոր ամենազլխավորն է, կողմնակի բակտերիաներից ավելի զերծ է լինում: Պատերիզացիայից հետո զտած կաթը պաղեցնում են մինչև Ֆելսիուսի 37 աստիճան և մակարդում՝ պահելով նույն ջերմաստիճանի տակ ամբողջ հասունացման ընթացքում:

Ձտած կաթը մակարդելու համար ավելացնում են մակարդվող կաթի ծավալի 5 տոկոսի չափով մակարդ: Որինակ՝ 50 լիտր զտած կաթ մակարդելու համար պահանջվում է $2\frac{1}{2}$ լիտր մակարդ: Ձտած կաթը մակարդելու ընթացքին, իսկ հետագայում առաջին յերեք ժամվա ընթացքում, մետաղե մաքուր մոտովկայով ժամը մեկ անգամ լավ խառնում են, իսկ այնուհետև հանգիստ թողնում մինչև հասունացումը: Բոլոր պայմանները խիստ պահպանելիս զտած կաթը հասունանում է 12—16 ժամում, բայց այդ կարող է և ավելի վաղ տեղի ունենալ:

Մակարդի տոկոսը մեծացնելով կարելի չե արագացնել մակարդվելու պրոցեսը, բայց այդ իջեցնում է մակարդի ակտիվությունը, վորովհետև արագ բազմանալով՝ բակտերիաներն իրենք իրենց սպանում են կյանքի կենսագործունեյության արտադրանքներով:

Հենց ճիշտ այսպես էլ ներգործում է ջերմաստիճանի բարձրացումը հասունացման ժամանակ:

Պահանջվող նորմալ պայմանների պահպանումն ավելի յերկար ժամանակով է պահում կուլտուրայի ակտիվությունն ու մաքրությունը:

Այսպիսով հորթերին որը յերեք անգամ

խմցնելու դեպքում, յեթե գտած կաթը մակարդ-
վել է կեսորին, պատրաստ կլինի հետևյալ որն
առավոտյան, յեթե մակարդվել է յերեկոյան,
ուրեմն պատրաստ կլինի հետևյալ որը կեսորին:
Կերակրելու համար գտած պաղարաստի կաթը
պետք է ունենա Տերների 90—100 աստիճանի
թթվություն: Հասունացած օցիդոֆիլային (մա-
կարդած) գտած կաթը կունենա թանձրուկի ամ-
բողջական և հավասար թույլ ձգվող տեսք, համը՝
գուրեկան թթու: Բանկան, վորի մեջ գտնվում
է օցիդոֆիլինի լաբորատորական մաքուր կուլ-
տուրան, մինչև գործածելը պետք է պահել չոր,
գոլ և մութ տեղ: Ստացված լաբորատոր-մաքուր
կուլտուրան հանձնարարվում է գործածել նրա
պատրաստման մոմենտից սկսած յերկու ամսից
վոչ ուշ: Պիտանիության ժամկետը ցույց է
տրված պիտակի վրա:

Մակարդի թթվությունն ըստ Տերների վո-
րոշելու համար պետք է ունենալ Տերների սարք,
վոր ներկայացնում է իրենից աստիճանային չա-
փանոթ և պատվանդան: Մի բաժակով 10 խս
մակարդ են վերցնում, 20 խս ջուր ավելացնում
ու 2—3 կաթիլ 5 տոկոսյա ֆինոլֆտալեյին և
տիտրացիայի յենթարկում՝ կաթիլ-կաթիլ ավա-
րու դեցի-նորմալ լուծույթ ավելացնելով:

Ծախսված ալկալու քանակը բազմապատ-
կում են 10-ով: Ստացված թիվը (արտադրյալը)
արտայայտում է թթվության աստիճանն ըստ
Տերների:

ՍԱԿԱՐԴԱԾ ԿԱԹՈՎ ՆՈՐԹ ԿԵՐԱԿՐԵԼԸ

Մակարդած՝ գտած կաթով հորթ կերակ-
րելը պետք է կատարել խիստ անհատական կար-
գով: Անհրաժեշտ է յուրաքանչյուր կերակրելու
համար ունենալ թարմ պատրաստած՝ գտած կաթ:
Կերակրելուց առաջ մակարդած՝ գտած կաթի
վերին շերտը $1\frac{1}{2}$ —2 սմ խորությամբ պետք է
վերցնել և դեն գցել, հետո տակի մնացած մաս-
սան լավ կոտորել, մետաղե խառնիչով խառնել
և տաքացնել մոտավորապես 30—35 աստիճան
ըստ Ցելսիուսի, նայած հորթերի հասակին:

Տաքացնելու ժամանակ պետք է հսկել, վոր
կաթը չկտրվի: Օցիդոֆիլային լավորակ կաթը
պրոֆիլակտիկ նպատակով կարելի չէ տալ հոր-
թերին, սկսած նրանց 5 որական հասակից (գա-
լով կերակրելու շրջանի վերջում): Հորթերին
օցիդոֆիլային կաթով պետք է կերակրել որա-
կան 4—5 անգամ՝ կաթով կերակրելուց մեկ
ժամ առաջ:

Առաջին հինգ որը կարելի չէ ամեն անգամ

տալ 100 խ ս ացիդոֆիլային կաթ: Հետագա հինգ որում՝ որական չորս անգամ՝ 150—200-ական խ ս, իսկ հետագա 10 որը՝ որական յերեք անգամ, ամեն անգամին 250—300 խ ս:

Ացիդոֆիլային կաթը տրվում է կաթից առանձին, կաթը կամ դալը՝ կերակրելուց $1-1\frac{1}{2}$ ժամ առաջ:

Ստամոքսի տեական խանգարումների դեպքում կաթը պետք է բոլորովին հանել հորթերի ռացիոնից և տալ բացառապես ացիդոֆիլային կաթ:

20—25 որական և ավելի մեծահասակ հորթերին, յերբ, կերակրման սխեմաների համաձայն, արդեն սկսում են կերակրել նրանց գտած կաթով, ացիդոֆիլինով մակարդած՝ գտած կաթն արդեն կարելի չէ տալ վորպես կեր՝ ամեն անգամ կերակրելիս 0,5-ական լիտր: Այդ քանակն աստիճանաբար մեծացնում են փոխարինելով չմակարդած՝ գտած կաթը ացիդոֆիլինով մակարդած՝ գտած կաթով:

Մակարդած՝ գտած կաթը պետք է խմցնել առանձին՝ հորթին կաթ խմցնելուց 1 ժամ առաջ: Այսպիսով հորթը 21—25 որական հասակից մակարդած, գտած կաթով կարելի չէ կերակրել ամբողջ կաթնային շրջանում այն չափով,

վոր նախատեսվում է թարմ գտած կաթի նկատմամբ գոյություն ունեցող զոոտեխնիկական կանոնների և սխեմաների համաձայն:

Սովորաբար հորթերը շատ արագ են ընտելանում ացիդոֆիլինով մակարդած սերգատած կաթին և միշտ ել իսկույն ախորժակով խմում այն: Ռացիոնում անարատ կաթի չափն աստիճանաբար պակսեցնելով՝ անցնում են բացառապես ացիդոֆիլինով մակարդած գտած կաթով կերակրելուն:

Ռացիոնի մեջ գտած կաթի չափը պակսեցնելուն զուգընթաց, որական յերեք անգամ խմցնելուց անցնում են յերկու անգամի՝ իսկ հետագայում՝ կաթնային կերակրման շրջանի վերջում՝ որական մեկ անգամ խմցնելու:

Համաձայն կերի սխեմայի, հորթերի համար նախատեսված կերերի քանակը չպետք է պակսեցնել (առանձնապես խտացրած կերերը): Այդ կերերը պետք է տալ պահանջվող չափով ու միայն լավ վորակի:

Մակարդված՝ գտած կաթով կերակրելու ժամանակ պետք է պահանջել ամանեղենի բացարձակ մաքրություն: Ամեն մի խմցնելուց հետո հորթի դունչը մաքուր սրբիչով պետք է սրբել: Հորթապահների ձեռքերը, ինվենտարն ու խա-

լաթները պետք է պահել ամենամաքուր վիճակում: Հորթերի խնամքի ու պահպանման վերաբերյալ բոլոր գոտեխնիկական ու սանիտարական կանոնները պետք է լրիվ պահպանվեն:

ԱՅԻԴՈՑԻԼԻՆՈՎ ՄԱԿԱՐԴՎԱԾ ԿԱՅՈՎ ԽՈՃԿՈՐ ԿԵՐԱԿՐԵԼԸ

Խոճկորներին կերակրելու համար հանձնարարվում է անարատ կաթից պատրաստած ացիդոֆիլինը: Ացիդոֆիլային կաթը վորպես կեր մոտավորապես յերկու անգամ ավելի աննշարար է ացիդոֆիլային գտած կաթից:

Անարատ կաթից ացիդոֆիլային մակարդը պատրաստվում է նույնպես վերևում նկարագրված յեղանակով:

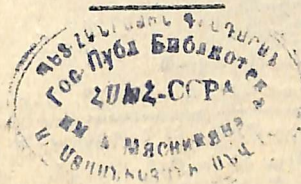
Խոճկորներին ացիդոֆիլային կաթով կարելի յե կերակրել 5—7 որական հասակից:

Խոճկորներին ացիդոֆիլինի սովորեցնում են փոքր բաժիններով, սկսած (որական 30—50 գրամ):

10—15	որական	հասակում	տալիս	են	100	գրամ
16—20	»	»	»	»	200	»
21—30	»	»	»	»	300	»
31—40	»	»	»	»	450	»
41—50	»	»	»	»	600	»
51—60	»	»	»	»	800	»
61—70	»	»	»	»	1000	»

41074
Ացիդոֆիլային կաթը տալիս են որական 3—4 անգամ, թարմ կաթից առանձին: Մատղաշ և թույլ խոճկորներին պետք է տալ ացիդոֆիլային անարատ կաթ, ավելի մեծերին՝ ացիդոֆիլային գտած կաթ: Խոճկորներին սկզբում կերակրում են ացիդոֆիլային կաթը լցնելով եմալապատ փոքր կոնքերի մեջ, իսկ հետո՝ տաշտակներին: Փորլուծով հիվանդ խոճկորներին մինչև առողջանալը, մայրական կաթից ու ացիդոֆիլային կաթից բացի, ուրիշ բան չպետք է տալ: Խոճկորներին կյանքի առաջին որերին փորլուծից պաշտպանելու համար անհրաժեշտ է մերուններին ծնելուց մեկ որ առաջ և ծնելուց հետո մի քանի որ, որական 1—2 լտրի չափով, լրացուցիչ կերպով ացիդոֆիլային գտած կաթ տալ:

Խոճկորների զարգացման և աճման վրա ացիդոֆիլային կաթը շատ բարենպաստ ազդեցություն է գործում:



Պատ. խմբ.՝ Ս. Բաղեվոսյան

Տեխ. խմբ.՝ Խ. Այվազյան

Սրբազրիչ՝ Գար. Հակոբյան

Կոնտրոլ սրբազրիչ՝ Խ. Այվազյան

Գլավլիտի լիազոր հրատ 442, պատվ. 530, տիրաժ 1500

Հանձնված է արտադրության. 14 հունիսի 1937 թ.

Ստորագրված է տպելու 13 հուլիսի 1937 թ.

Ֆյոդորովի տպարան, Յերևան, Նալբանդյան 11

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0301109

850

№ 20 4.

21.305



**Временная инструкция по приготовлению и сквашиванию
сквашенного ацидофильного молока и обраты телятам
и поросётам**

Сельхозгиз

1937

Ереван