



Հայկական գիտահետազոտական հանգույց
Armenian Research & Academic Repository



Սույն աշխատանքն արտոնագրված է «Մտեղծագործական համայնքներ
ոչ առևտրային իրավասություն 3.0» արտոնագրով

This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial
3.0 Unported (CC BY-NC 3.0) license.

Դու կարող ես.

պատճենել և տարածել նյութը ցանկացած ձևաչափով կամ կրիչով
ձևափոխել կամ օգտագործել առկա նյութը ստեղծելու համար նորը

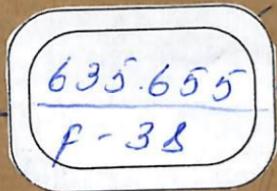
You are free to:

Share — copy and redistribute the material in any medium or format

Adapt — remix, transform, and build upon the material

Reeves

Chancy



1931

24 SEP 2010

ԳԱՐԱՆԱՑԱՆԻ
ԿԱՄՊԱՆԻԱ

35.655
F-38

ZUHZ ZBQZPULQUSUS
ԳՅԱԼԱՑՆԵՑՈՒԹՅԱՆ ՀՅԵՒՋՈՒՑՆԵՐԻ ԴՐԱՄԱՆԱ

635.655

F 38 բարձր

Ալիք

(№ 26 117)

===== Ս Ա Ց Ա . =====

ԴԵՏՐԱՆ
ՅԵՐԵՎԱՆ

1·9·3·1

Ճակարանները (Անիբնականի և Եջմիածնի) : Այժմու շը-
նորհիվ այդ կայանների փորձերի, ջռկված ևն սոյալի-
տյնպիսի տհասակներ, վորոնք մեր նախալունացին և
ցածր լուսային ըրջաններում լալ ևն դնում և մեծ ար-
դյունքներ են տալիս :

ՍՈՅԱՅԻ ՆԿԱՐԱԳՐԱԹՅՅՈՒԽՆԵՐ

Սոյան պատկանում է ընդեղենների (լոբադինե-
րի) ընտանիքին, իր մի չարք հատկություններով
նման է լոբուն, մաշին և այլ նման բոյակիքին :

Արմառը .— Սոյայի արմառը իլիկածել և, ունի
մեկ գլխակոր (հաճախ մի քանի) և բարձաթիվ յերկ-
բորդական արմատներ, վորոնք իրենց վրա ունեն մեծ
քանակությամբ քորոցի զյուսի մեծության, հասարակ
աչքով տեսանելի պարագներ—ուսուզքներ, վորոնց
մեջ հատուկ բակտերիանների միջոցով ազու-
և համարվում : Ահա այդ պատճ ու աբժանե-
րի մնացորդները բույսի քաղելուց հետո մնում են
հողում և հողի հաջորդ տարին հարստանում և : Դրա
համար սոյայից հետո ցանկող կուրտուրանները տալիս
են մեծ բերք . որինակ՝ ցորենը, բամբակը և այլն :
Մեր գյուղացիները իրենց գարավոր փարձերից պիտեն,
վոր հողը ուժեղանում ե լորուց, մաշից, վիկից, տա-
վուրից, կորնդանից և այլ նման բուրերից Հետո :
Սոյան ել ահա գրանց ցեղին և պատկանում և հողը
հարստացնում—ուժեղացնում և : Արմառը տարած-
վում և հողի ներքին շերտերը մինչև 1 մետր խորա-
քյամբ :

Ցողունը .— Սոյայի ցողունը սովորաբար լինում և
կանգուն (չպատկող), մոտ ½—1 մետր բարձրությամբ :

Գլխավոր ցողունը տալիս և բավականին խիտ կողքէ
ճյուղեր : Թէ գլխավոր ցողունը և թէ կողքի ճյուղերը
ժամկեցած են լինում խիտ մազմղուկներով :

Տերեկ .— Սոյան ունի յեռամբօնյա տերեկ, ինչպես
լոբին և մաշը, տարբերվում և նրանցից նրանով, վոր
տերենիները ծածկվում են մազմղուկներով :

Ծաղիկներ .— Ծաղիկները լինում են մանիչակա-
գույն, սպիտակ կամ թև չե սպիտակ—մանիչակագույն
բծերով : Մի քանի ծաղիկ հավաքված են մի ընդհա-
նուր զբանվոր ծաղկակոթունի վրա :

Պատին (ունտ) .— Սոյայի, ինչպես նաև լոբու-
ր, մաշի, զիկի, և այլ նման բույսերի սերմերը զանվում
են ունտի մեջ : Սոյայի յուրաքանչյուր ունտ իր մեջ
ունի 3—4 սերմ : Ունտի արտաքին յերեսը կազմեկերպ ե-
և ծածկված և խիտ մազմղուկներով : Ունտը, համեմա-
տած լորու ունտին, լինում է կարծ :

Սերմը .— Սոյայի սերմը քիչ կոլորավուն և, սովո-
րական մաշի սերմերի մեծության : Սերմը լինում է
դեղին, կանաչ, սև, զարչենի և այլ գույնի : Սերմը
սովորաբար լինում է հարթ մակերեսով : Սերմի ծիլ
գույքը գալու տեղը ունենում և բարակ մուգ—կալտո-
վան գիծ : Վարով և սովորաբար տարբերվում և տե-
ղական մաշի սերմից (տեղական մաշի սերմը ծիլ դուրս
գալու ահյն ունենում և սպիտակ գիծ) :

ՍԵՐՄԻ ՔԻՄԻԱԿԱՆ ԿԱԶՄԸ

Սոյայի սերմն իր մեջ պարունակում և մեծ քա-
նակությամբ անդպատու նյութեր, հատկապես սպի-
տակուց և բուսական ճարպ—յուղ (ձեթ), վորոնք

Ֆարղու համար հանդիսանում են անհրաժեշտ և բարձր մարսվող սնունդ:

Սոյայի սերմն իր մեջ պարունակում է սննդառարար նյութեր և ավելի արժեքավոր և, քան թե լորին, մաշտ, վասպը և այլ կուլտուրաները։ Մննդառվության տեսակետից նման և մսին։ Վորագեսպի ավելի պարզ լինելու համար կարող է ավագանով ավել սննդառարար նյութեր և պարունակում—սոսորեվ առավել ենք սոյայի և մի շարք այլ կուլտուրաների սերմերի քիմիական էլաղթի հետազոտության տախտակը։

	Կուլտուրաների անունները	Սպիտակուց	Բառական յուղ
1	Սոյայի 100 կ. սերմի մեջ կա	38	18
2	Վասպի 100 կ. սերմի մեջ կա	23,8	2,1
3	Լոբու 100 կ. սերմի մեջ կա	23,1	2,3
4	Մաշի 100 կ. սերմի մեջ կա	23,1	2,3
5	Ցորենի 100 կ. սերմի մեջ կա	12,5	1,5

Վերը բերված քիմիական հետազոտություններից պարզ յերեվում են, վոր ամենից շատ սովորակաւը և յուղ (ճարպ) ունի սոյայի սերմը։

ԱՅՑԱՅԻ ՏԱՐԱԾՈՒՄԸ ՄԻ ՔԱՆԻ ՑԵՐԿՐՆԵՐՈՒՄ

Սոյայի սերմերի մեջ յեղած սովորակաւը և յուղ այլ մեծ քանակության չնորհիվ սոյան առժեկ չափով սկսեց տարածվել յելլուսպական մի շարք յերերներում, ինչպես նաև Խորհրդային Ռուսաստանում։ Իսկ Զինառատանը, Յապոնիան, Մանջուրիան և այլ յերերներն արդեն շատ վաղուց մշակում ենին և այժմ եղանակով հեկտարներով մշակում են։

Ցերկրների ներկայացման անունները	1914 թ.	1925 թ.	1926 թ.	1927 թ.	1929 թ.	1930 թ.
1. Զինառատան և Յանչուպիսա	1,865,900	—	6,500,000	—	—	—
2. Հյուսլուային Ամերիկա	—	—	470,000	550,000	—	—
3. Խորհրդային Միություն	—	17,000	—	—	76,500	350,000

Աղյուսակի միջաներից պարզ յերևում է, թե ինչպես ամեն տարի տասնյակ հարյուր հազարավոր հեկտարներ սոյայի ցանքն ավելանում է, հատկապես Խորհրդային յերկում։

Հայաստանում սոյան միջնա այս դարնանացանը համարյա թե մշակության մեջ չի յեղել, յեթև չաշվենք փորձակայանների և նախկին համալսարանի «Զագ» տնտեսության կատարած ցանքունը։ Բայց այս դարնանը, համաձայն Հողժողկոմատի դարնանացանի ծրագրի, Հայաստանում մշակվելու յի 2200 հեկտար։

ՄԱՅՈՆ ՎԱՐՊԵՍ ՄԱՐԴՈՒ ՄԵՋԻՆԴ

Սոյան, չնորհիվ իր մի շաբք լավ հատկությունների, ունի բազմազան գործածություն։ այսուղ շատ համառոտակի կնշենք միայն այն դործածության ձեզերը, վօրոնք հանդիսանում են կարելորները։ Սոյայի հատիկներից պատրաստում են կաթ, պանիր, յուղ, ալյուր, ձավար, կոնսերվաներ և բաղմաթիվ կիրակուներ։

Կարը։—Սոյայից կաթ պատրաստել են զեսոս սրանից մի քանի հազար տարի առաջ։ հատկապես Հնդկաստանում, Չինաստանում և Յապոնիայում։ Այժմս սոյայի կաթի ովտագործումը տարածված է համարյա ամեն տեղ և այդ գործով այժմս զբաղված են հազարանվոր գործարաններ։ Սոյայի կաթն իր թե սննդանյութերի և թե համի տեսակետից նման և կովի կաթին։ Սոյայից պատրաստված կաթը յեռացնելիս մերենին ուեր և հավաքվում այնպիս, ինչպես կովի կաթին։ Սոյայի կաթից Սմերիկայում և այլ յերկրներում

պատրաստում են կաթի փոշի, հատկապես յերեխաներին կերցնելու համար։ այս կաթի փոշուց մեկ պղալ 1 բաժակ յեռացրած ջրի մեջ լուծելիս դասնում և սովորական կաթ (այս տեսակ կաթի փոշին 1917 թ.-23 թ. ամերիկացիները չատ ելին բերել)։ Սոյայի կաթից պատրաստում են նաև խորացած կաթ, վորը նույնական 76-23 թ. թ. ամերիկացիները չատ ելին բերել։

Պամիր։—Սոյայի կաթը նման է կովի կաթին, ուրեմն ինչպես կովի կաթից պատրաստում են պանիր, այնպես ել սոյայի կաթից պատրաստում են պանիր։ Սոյայի պանիրը իր թե համով և թե վորակով շատ քիչ և տարբերվում սովորական պանիրներից։

Յուղը։—Ինչպես տեսանք, սոյայի 100 կիլո սերմի մեջ կար մուտքորապիս 18 կիլո յուղ։ սրտ յուղը նման է քնջութի, արեվածազկի և այլ նման բույսերի յուղերին։ Սոյայի յուղը գործածում են թե ուտելու և թե այլ նպատակների համար։ Յուղ ստանալու յեղանակը նույնն է, ինչ վոր քնջութի, բամբակի, կոտավատի և այլ բույսերի յուղերը։

Ալյուր։—Ինչպես հացահատիկներից, այնպես ել սոյայի հատիկներից պատրաստում են ալյուր։ Սոյայի ալյուրը իր մեջ սպարունակում է մեծ քանակությամբ սպիտակուց և հենց այս հատկությամբ բարոք տեսակի հացահատիկների ալյուրից լավ է։ Ավելի լավ պատկերացնելու համար բերենք մի փոքր համեմատություն։

1. Սոյայի հատիկներից ստացված 100 կիլո սերմի մեջ կա 39 կիլո սպիտակուց։

2. Սովորական ցորենի հատիկներից ստացված 100 կիլո ալյուրի մեջ կա 12 կիլո սպիտակուց։

Յովզորական յեղիպտացորենի 100 կիլո ալյուրի մեջ կա 8½ կիլո սպիտակուց :

4. Սովորական գարու 100 կիլո ալյուրի մեջ կա 10 կիլո սպիտակուց :

Սոյայի ալյուրից չի ստացվում լավ հաց, որտեղը նման է լինում յեղիպտացորենին—ու յի պատճեռը, վոր սոյայի ալյուրից հաց թիրու զեղքում խառնում են ցորենի ալյուրը :

Սոյայի հատիկներից պատրաստում են ձափար :

Կերակուրմեր.—Սոյայից պատրաստում են բազմաթիվ տեսակի կերակուրներ այնպիս, ինչպիս մսից շատ սարսծված և սոյայի սուլազ, քաշովին, սոսուզ, սապակածը և այն և այն: Կերակուրի համար դործ են ածումն նաև կանաչ բույսերը: Ընդհանրապես սոյայից պատրաստում են 47 տեսակի կերակուրներ:

ՍՈՅԱՆ ՎՈՐՊԵՍ ԽՈՏ ՅԵՎ ՄԻԼԱՐԻ ՆՅՈՒԹ

Բացի չիշված դործածություններից սոյան մըշակում են նաև կանաչ խոտ ստանալու համար. կանաչ խոտի համար մշակում են հատկապիս այն շրջաններում, ուր ամառը կարծ և յեղանակները չատ ցուրտ են լինում: Վորսես խոտ կարելի յև մշակել նաև տաք շրջաններում: Սոյայից ստացված խոտն իր վորակով հավասար և առվույտի, կորնդանի, յերեքնուկի և վիկի խոտերին: Սոյայի խոտը՝ հատկապես լավ և խորերի համար, նրանց շատ կարծ ժամանակամիջոցում չաղացնում է: Սոյայի խոտը նույնպես շատ լավ և աղիում կովերի վրա, բարձրացնում և նրանց կաթնամությունը: Սոյայի խոտը լավ և նաև վորսես սիլո-

սի նյութ, այս զեղքում չպետք է սիլոսը ոլատը աստեղում միայն սոյայի խոտից, այլ ուետք և մեկ վութ սոյայի խոտին լինում յեղիպտացորենի, սորզոյի, բազուկի թփեր, մոլախոտեր և այլն), վորուեսդի սոյայի լավ վորակի սիլոս :

ՍՈՅԱՆ ՎՈՐՊԵՍ ԿԷՒՄԱՅԻ, ՀԱՂԻ ՅԵՎ ԽԲՆԵՐ ՎՈՐՊԵՍԱՆ ՆԿԱՏՄԱՄԲ

Իմանալով սոյայի գործածության մի քանի կարեցոր ձեւերը թի վորսես մարդու սնունդ և թի վորսես կենդանու սնունդ, անհրաժեշտ է իմանալ նաև նրա պահանջը կլիմայի, չողի և խոնավության նկատմամբ:

Կլիման:—Սոյան ընդհանրապիս համարվում է տաք յերկրների և չոր նախալնուային կլիմայական պայմանների բույս: Սոյան լինում և սովորաբար ուշ հասնող, բայց չորհիվ վորձակայնների աշխատանքների հաջողվել և ստանալ սոյայի այնպիսի վաղահաս տեսակներ, վորոնք 5-6 ամսով վորիարեն հասնում են 3-4 ամսում: Սոյալիսով, վորովհամեմ չուտ համանու տեսակները շատ կան, առա ուրիշն սոյան կարելի յեմշակել համարյա տմեն շրջանում կամ խոտ կամ սերմ ստանալու համար (բացի շատ բարձր յեղանային շրջաններից): Լեռնային շրջաններում սոյան կարելի յեմշակել միայն խոտ ստանալու համար. իսկ ցածր լեռնային նախալնուային և գաշտային շրջաններում սորմ, հատիկ ստանալու համար: Սոյա շրջաններում կարելի յեմշակել նաև վորսես խոտ:

Հողը:—Ինչպես լորին, այնպես եւ սոյան չողի նկատմամբ խօստ պահանջնուու չե: Սոյան լավ և գր-

նում նաև ծանր կտվային, չոր-խիճ և ավաղա-կավա-
յին հոգեբում. ընդհանրապես շատ պարարտ հողերում
բով չի աճում և շատ բերք չի տալիս:

Խոնակություն. Սոյան համեմատած լորու հետ՝
ամելի քիչ ջուր և պահանջում: Դաշտավայրերում և
նոխալեռնային շրջաններում պետք է մշակել ջրովի
հողերում չակ ցածր լեռնային շրջաններում՝ անջրի-
ղեմի հողերում: Սոյան ցանելուց մինչեւ քաղելը պա-
հանջում եւ 2-3 ջուր. իհարկե դա կախված է հողու-
յին և կլիմայական պահանջներից:

ԱՅՑԱՅԻ ՄՇԱԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐ

Իմանալով սոյայի պահանջը կլիմայի, հողի և
խոնավության նկատմամբ, անհրաժեշտ է իմանալ նաև
նրա մշակությունը:

Վարը — Սոյային հատկացվելիք հողերը ցանկալի
յեւ վարել աշնանը մոտ 3-4 վերշոկ խորության: Աշ-
նանավարի չնորհիվ հողը փիրանում է, հողի կարմու-
թյունը լավանում է և ընդունակ է լինում. իր մեջ կու-
տակել մեծ քանակությամբ խոնավություն. բացի
խոնավությունից, չնորհիվ մի շարք պահանջների,
հողի մեջ յեղած, բույսերի համար անողագործելի
սննդանիութերը գառնում են ոգտագործելի: Աշնանա-
վարի հետեւանքով հողի մեջ յեղած մոլախոտերը
(քաղցանի խոտերը) մեծ քանակությամբ վոչնչում
են:

Աշնան վարված հողը գարնան ցանքսերից առաջ
պետք է 4 խոփանի գութանով յերեսանց վարել. այդ
նրա հարժար է, վորպեսդի թե մինչ ցանքս ծլած մո-
լախոտերը վոչնչանան և թե հողը, վորի յերեսը ձյան

և անձքելիների հետեւանքով կեղեվակալել (պնդացել)
եր, փիրանա վարն, իհարկե, կարելի յեւ կատարել նաև
գարնանը. բայց այս գեպքում այն արդյունքը չի ըս-
տացվում, ինչ վոր աշնանավարի գեպքում:

Քնդհանրապես պետք է հիշել, վոր աշնանավար
տրված հողում ցանված սոյային միջու 1 կամ 2 ջուր և
մեկ քարիան պալքան և արվում:

Յանես. — Սոյայի ցանքսը կարելի յեւ կատարել
յերեք ձեղով. 1) շաղացան, 2) բնացան և 3) շարքա-
ցան:

Համեմ ստանալու նպատակով ցանվող սոյան
պետք և ցանել արնակեռ, վոր հետագայում (ամառվա
ամիսներում) հնարավոր լինի միջարքային աշխա-
տանքներ կատարել. բացի այդ, վորպեսզի սոյան լավ
ածի և շատ բերք տա, հարկավոր ե, վոր բույսերը մե-
կը մյուսից վորոշ հեռավորության վրա լինեն, անհրա-
ժեշտ քանակությամբ լույս և մոնուդ ստանալու հա-
մար: Ինչքան ճիշտ կատարվի այս սրբնքը, այնքան
բույսերը լավ կանեն և լավ բերք կտան:

Այս իմանալով՝ արգեն պարզ ե, վոր շաղացանը
չի կարող մեզ բավարարել, ուստի ցանքսը պետք է
կատարել անապարման շարքացանով կամ բնացանով:
Յանեսի այս յերկու ձեղերն ել լավ են, բայց մեզ մոտ
բնացան մեքենա լինելու պատճառով, բնացանը կա-
տարվում է ձեռքով, վորը տնտեսապես ձեռնտու չե,
վորովհետեւ մեկ հետար ցանելու համար պահանջվում
է 15-20 աշխատող կին, իսկ շարքացանի գեպքում այդ-
քան աշխատող ձեռք չի պահանջվում: Ուրեմն ցանքսն
արագ և արժար կատարելու համար պետք և ցանել
շարքացանով:

Թե բնացանի և թե շարքացանի դեպքում շար-

քերը մեկը մյուսից մոտավորապես 30-50 սանտ. (մոտ 2⁴/₂ թիզ) հեռու պետք է լինեն. իսկ շարքերում բույսը բույսից մոտավորապես 5-10 սանտ. (1¹/₂ թիզ), և առաջ համար ցանվող սոյան պետք է ցանել սովորական շարքացանով առանց 30-40 սանտ. միջարքոյին առածություն թողնելու: Մեկ հեկտարին պետք է ցանել հատիկ ստանալու համար 40-50 կիլո սերմ, ինչու ստանալու համար՝ 60-80 կիլո սերմ:

ՅԱՆՔՍԻ ՆԱԽԱՊԱՏՐԱՍՏԱԿԱՆ ԱՇԽԱՏԱՆՔՆԵՐԸ

Ցանքսի նախապատրաստական աշխատանքներից ամենակարևորներն են.

1. Սերմի ընտրությունը.—Սերմի ընտրության համար պետք է դիմել շրջանային և կամ թե շրջկոլիութագրումին: Միմիայն նրանց տված և սերմ սառուղոյ կայանի սոուղված սերմերը ցանել, այլապես մի շարք փառ հետեանքներ կարող են առաջանալ:

2. Պատրաստել շարքացանը.—Յեթե սոյան ցանքը յէ հատիկ ստանալու համար, ապա պետք է շարքացանն այնպես հարմարեցնել, վոր շարքերը մեկը մյուսից 30-50 սանտ. հեռու լինեն: Մեր դյուզերում սովորաբար կան 11 խուփիկավոր շարքացաններ. ահա այդ 11 խուփիկավոր շարքացաններն այնպես պետք է հարմարեցնել, վոր 11 խուփիկից ցանի միայն 3 խուփիկը: Մնացածները պետք է փակվեն և բարձրացվեն, վորպեսից ցանեն (պետք է փակել 1-ին, 3-րդ, 4-րդ, 5-րդ, 7-րդ, 8-րդ, 9-րդ և 11-րդ խուփիկների անցքերը, այսպիսով ցանելու համար մնում է միայն 2-րդ, 6-րդ և 10-րդ խուփիկները):

Այս կատարելոց հետո սերմ թափող սոնին պետք է

կանոնավորել այնպես, վոր նա պատի սովորականից հակառակ ուղղությամբ. դա նրա համար է, վորպեսով սերմը թափուի վոչ թե ներքեւի անցքից, այլ վերեվից: Եյս շատ կարեվոր է, վորովհետեւ սոյայի հատիկները չափ մեծ են և ներքեւի անցքից թափվելիս կջարդվեն: Իսկ վերեվի անցքից թափվելիս չեն ջարդվում: Ի ձեզի այլոց այսպես պետք է անել նաև լորի, մաշ և այլ նման մեծ հատիկներ ցանելիս:

3. Մարգերի պատրաստումը.— Յանելոց առաջ պետք է մարգերի պատրաստել: Մարգերի լայնությունը շարքացանով ցանելու դեպքում, պետք է լինի շարքացանի լայնութին (շարքացանի յերկու մեծ անիմերի միջի տարածության չափով):

ՅԱՆՔՍԻ

Հիշված նախապատրաստական աշխատանքները կատարելուց հետո պետք է անմիջապես անցնել ցանքսի կառարմանը: Ցանքը պետք է կատարել՝ նախալեռնային շրջանում մոտավորապես տարիի 15-30-ը. ցածր լեռնային շրջաններում՝ տարիի 20-30-ը, իսկ լեռնային շրջանում՝ մայիսի 1-ից 10-ը. իհարկե նաև յած յեղանակներին: Բնդհանդապես վորպես կանոն պետք է ընդունել, վոր յեթե դարունը չորսից ու կարճ և լինում, պետք է ցանել լինչքան հնորավոր և շուտ. իսկ ցուրտ և խոնավ յեղանակներին պետք է ցանել համեմատաբար ուշ. մինչև ցրտերի մեղմանալը:

Սովորաբար սոյան պետք է ցանել հացահատիկներից հետո: Շուտ ցանելիս հատիկները կնեխմն:

Նախորոր պատրաստված մարգերում շարքացանով ցանելոց հետո, վորովհետեւ մարգի թմբերի ոտքի բա-

Վականին ապաստ բարձրություն և մնում շանված, պետք և յուրաքանչյուր թմբի տակ բնացանքով ցանել մեկական չարք: Ցանքուի խորությունը պետք և լինի նորմալ—մոտ 4-5 սահմանին:

ԽՆԱՄՔԻ

Սոյան յիթե ցանվում և հատիկ ստանալու համար, պահանջում է վորոշ խնամք, վորոնցից ամենակարևորներն են:

Խորացումը (սեհակացում) — Նոսրացման աշխատանքը շատ կարևոր է, վորովհետեւ յեթե մի քանի բույս թողնենք իրար մոտ, նրանք իրար կիսանգարեն և լավ չեն աճի: Նոսրացումը պետք և կատարել լրիդ ծելուց հետո (ծելուց մոտ 10-15 որ հետո): Նոսրացման ժամանակի մեջտեղ պետք և հանել թույլ բույսերը:

Փաղկան և եղինի փիրացումը: — Այս գործողությունների նպատակն է վոչնչացնել մոլախոսերը և փիրացնել հողի յերեսի կեղեվակալած շերտը: Քաղանք և փիրացման աշխատանքները սովորաբար կատարվում են միաժամանակ:

Բույսն իր աճեցողության ամբողջ ըլքանում պահանջում է 2 կամ 3 անգամ քաղան: Քաղանի աշխատանքները պետք են վերջացնել մինչև բույսի ծաղկելը: Ծաղկելուց հետո կատարված քաղանը վնասակար է:

Զուրը: — Նայած հողային և կլիմայական պայմաններին, բույսն իր աճեցողության ամբողջ ըլքանում պահանջում է 1, 2 կամ 3 զուր: Շատ հուրը վուտ հետեւյանքներ կառաջացնի:

Հիվանդություններ և վնասատաներ: — Սոյան:

Բնդհանրապես խոչոր վնաս առևող հիվանդություններ և վնասատաներ չունի: Հիվանդություններ և վնասատաներ առաջանում են հատկապես այն դեպքում, յերբ բույսը շատ են չըում: Հիվանդություններ և վնասատաներ յերեվալիս պետք և գիմել ըլքագործներին համապատասխան միջոցներ ձեռք առնելու համար:

ԲԵՐԲԱՐԱՀԱՎԱՐ

Սովորաբար ընդունված և բերքը հավաքելու քաղելային ժամանակ, յերբ ունտերի մեծ ժաման արդեն հասնել և չորացել են:

Սուրբ համար ցանված առյան կարելի յեւ քաղել ուղած ժամանակ: սովորաբար լավ և, յերբ քարտում են ծաղկելուց 5-10 որ հետո: Սիլոսի համար քարտում են սովորաբար ունտեր առաջանալուց 5-10 որ հետո:

Թէ խոտի և թէ սերմի համար ցանված սոյան որեաք և անօպերման քաղել կամ քաղող մեքենայով կամ գերանդիպ: Վոչ մի դեպքում չի բույլարփում կանոնակի առաջաները զուրս քաշել), վորովհետեւ (ձեռքով արմատները զուրս քաշել), վորովհետեւ գետերու դեպքում հողը զրկվում և այն պարարտացնող նյութից (աղոտից) և արմատների մնացորդներից, վորոնք պետք և պարարտացնելին հոցը:

Մեկ հեկտարից սոացիում և միջին հաշվով 70-100 փութ հատիկ:

Կալսելը: — Սոյան կալսում են (ձեծում են) այն սովորական ձեղերով, ինչ վոր լորին: Խոչոր սոյան:

անտեռություններում կալսում են հատուկ սոյայի կալ-
սիչ մեքենաներով:

Սերմերի պահպանումը և խնամքը.— Սերմերը
պիտք և կալսել առանձին և յերեք չխառնել ուրիշ
սերմերի հետ: Սերմերը կալսելուց հետո պիտք և
չըրացնել և պահել չոր տեղում: Խոնավ տեղ պահե-
լիս սերմերը կորցնում են իրենց ծլունակությունը և
չետապա դործածության համար դառնում են համարյա-
անաբեր:

ԱՄՓՈՓՈՒՄ

Սոյան մեղ համար նոր կուլտուրա յե. շնորհիվ
թ բազմաթիվ հատկությունների և գործածության
ձևին, ունի և ունենալու յե զարդացման լայն հե-
ռանկարներ:

Սոյայի հատիկներից պատրաստում են կաթ,
պանիր, ալյուր, ձավար, կոնսերվաներ և բաղմաթիվ
կերակուրներ—սուլ, սոուս, քաշովի, դանազան տա-
պակածներ և ստանում են յուղ-ձեթ:

Սոյայից ստացվող և պատրաստվող հիշված ար-
տադրանքները հնարավոր ե ցայն չափով կաղմակեր-
պել և մեքենայացնել միմիայն խոշոր կոլեկտիվ և
խորհրդային տնտեսություններում:

Սոյան ստեղծում և գյուղատնտեսական արտա-
գրաւթյան մի շարք ճյուղեր:

Սոյան պատկանում և այն բույսերի շարքին, վո-
րոնք պահանջում են միջարքային վորոշ աշխատանք-
ներ: Սոյայի արտադրանքի եժանացման համար
այդ աշխատանքները պետք և մեքենայացնել, իսկ մե-
քենայացումը լայն չափերով կարելի յե կիբառել մի-

միայն խոշոր կոլեկտիվ և խորհրդային տնտեսու-
թյուններում:

Սոյան իր հիշված արտադրանքներով խոշոր չա-
փով նպաստում ե ազգաբնակության ըննդի կանոնա-
վորմանը: Մեղմացնում ե անասնապահությունից
ստացվող արտադրանքների (յուղի, կաթի, պանրի և
մուի) հսկա պահանջը:

Սոյան պատկանում ե այն բույսերի շարքին, վո-
րոնք չնորհիվ իրենց արմատների մնացորդների և ա-
զում հավաքելու ընդունակությանը հողը պարարտաց-
նում են, վորի հետեւկանքով հաջորդ տարին այդ հո-
ղում ցանված բույսի բերքը 20-25 տոկոսով ավելա-
նում:

Սոյան չոր կլիմայական պայմանների բույս ե:
Քիչ չուր և պահանջում: Վաս հողերում կարողանում
ե նորմալ կերպով աճել: Ցրտերից քիչ և վեառված:

Սոյան անասնապահության կերպ ներկա հսկա
պակասի շրջանում, հատկապես լեռնային պայմաննե-
րում, տալիս ե լավ վորակի և մեծ քանակությամբ
խոտ:

62-

ԳԵՂԱ 4 ԿՈՊ.

ԹԵՏՐԱԿԱ ՏՎԱՐԱՆ
ZPUS. 1521
ԳՐԱՆԵՐ. 6175 (Բ-)
ՂԱՍ. 843
ՏԻՐԱԳ. 6000



БАРУК
СОЯ

ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0287945

20978