



Ա.Ս.Յ.Ն.Հ-Ի Ժ.Կ.Ն.-ԻՆ ԿԻՑ ՄԹԵՐՄԱՆՔ  
ԿՈՄԻՏԵ

ՎԱՅՐԻԱՃ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ  
ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ

664  
Ի-36

Հ.Ե.

ԱՆԴՐԿՈՎԿԱՍՅԱՆ ԿՈՂԿԵՆՑԲՅՈՒՐՈՅԻ ՀՐԱՏԱՐԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

ԹԻՖԼԻՍ—1935 թ.



29 JAN 2010  
Ա.Ս.Ֆ.Խ.Հ. Ժողկոմիտեի կից Մթերման կոմիտե

ԱՐ

654

Խ-36

Ա.Գրոմով. ԻԼՅՈՒԻՆ Ն. Պ.

# ՎԱՅՐԻԱՃ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՈՒՄԸ

38023

Խմբ. պրոֆ. Պ. ՎԻՆՈԳՐԱԴՈՎ-ՆԻԿԻՏԻՆ-Ի



ԹԻՖԼԻՍ  
1935



## ՆԵՐԱԾՈՒԹՅՈՒՆ

### I. ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ ՄԱՐԴՈՒ ՀԱՄԱՐ

Գյուղատնտեսական բոլոր կուլտուրաների մեջ պտղատու ծառերն ու թփերն առանձին տեղ են բռնում՝ ապով համային բարձր արժեքի և սննդարար նշանակություն արտադրանքներ: Պտուղների այդ հատկությունը մարդկության կողմից յուրացված է իր գոյություն ամենահին ժամանակաշրջանից: Վերջին ժամանակներս գիտական-հետազոտական աշխատանքների միջոցով հայտնաբերած է, վոր պտուղները բացի շաքարից, սպիտակուցային և այլ սննդարար նյութերից, պարունակում են իրենց մեջ մի տեսակ միացումներ, վորոնք կոչվում են վիտամիններ: Նրանք նպաստում են մարդու որդանիղմում զանազան պրոցեսների կարգավորմանը, պաշտպանում են այն հիվանդագին փոփոխություններից և աջակցում են ուժերի վերականգնմանը:

Յերեք տեսակ վիտամիններ գոյություն ունեն՝ Ա. Բ. Գ. վորոնցից մարդու որդանիղմի համար առավել նշանակություն ունի Գ. վիտամինը, վորը նախապաշտպանում է լնդախտային և դրա նման այլ հիվանդություններից: Դրա համար ել շրջաններում, վորտեղ բնակչությունը գործ է ածում մեծ քանակությամբ պտուղներ թարմ կամ վերամշակված ձևով, քիչ են լինում նման հիվանդությունների դեպքեր: Ընդհակառակը, պտղային միջերեսների վրա բավարար չափով գործածելն առաջ է բերում լնդախտի և այլ հիվանդություններ, առանձնապես հյուսիսային շրջաններում, վորտեղ կլիմայական պայմանների հետևանքով վոչ միշտ հնարավոր է պտղային կուլտուրաներ դարգացնելը:

ԽՍՀՄ համարյա թե բոլոր տեղերում բաց հողամասեր լինելու դեպքում բանջարեղեն աճում է. միայն հեռավոր հյուսիսում մի քիչ կրճատվում է նրա տեսակների թիվը: Իսկ ավելի արժեքավոր պտղային տեսակների կուլտուրաների դարգացումը հիմ-

Պատախ. խմբ. Հ. ՆԻԿՈՂՈՍՅԱՆ.

Տեխ. խմբ. Ի. Ի. ՏՐՈՒՖԱՆՈՎ.

Թարգմ. Ս. ՄԱՆՈՒԿՈՂԼՅԱՆ.

Տպարան «Տեխնիկա դա Շրումա» Կեցիովիլի փ. № 5.

Պատվեր 697.

Դրավիտ № 1308

Տիրաժ 2150



նականում հնարավոր ե բարեխառն և տաք կլիմա ունեցող շրջաններում: Յուրա և ընդհանրապես ավելի խիստ զոնաներում պտղային կուլտուրաների զարգացումը սահմանափակվում է միայն նրանց տեսակների և ցեղերի շատ քիչ քանակությամբ: Դրա համար ել հարավային և բարեխառն զոնաները պտղային կուլտուրաների համար հանդիսանում են առանձնապես արժեքավոր և նման կլիմա ունեցող շրջանները ծառայում են պտղային արտադրանքի հիմնական մատակարարողներ ընդհանրապես, իսկ հյուսիսի համար մասնավորապես:

Վայրիաճ պսուղների դերը.—Արդյունաբերական և բանվորական խոշոր կենտրոնների կողմից վերջին տարիներս ներկայացվում է պտղային արտադրանքի վերաբերյալ բավական բարձրացած պահանջներ, իսկ գոյություն ունեցող կուլտուրային պտղի տնկարանների ապրանքաքանակը դեռ չի ապահովում ամբողջությամբ պտուղների այդ պահանջը, մասնավոր վոր պտուղների մի մասը ոգտագործվում է վորպես վերամշակման հումույթ սննդահամի արտադրության համար: Դրա համար ել խՍՀՄ կառավարության կողմից մեծ ուշադրություն է դարձված խորհրդային Միության հողամասում մեծ քանակությամբ բուսնող վայրի պտղային ծառերի հսկայական ֆոնդի ոգտագործման վրա:

Մի շարք վայրերում և շրջաններում վայրիաճ պտուղների և հատապտուղների հավաքն ու ընդհանրապես մթերումը շատ հին պատմություն ունի և պտղա-հատապտղային հոծության մթերման քանակությունը հաշվվում է հազարավոր տոններով, վորը պտղի ապրանքաշրջանառության և նույնիսկ արտահանության մուտքի հոգվածների մեջ բավականին մեծ տեղ է բռնում:

Մի քանի դեռ ևս քիչ յուրացված շրջաններում, մի շարք հատապտուղներ և պտուղներ, վորոնք աշխատավորության մատակարարման համար անհրաժեշտ են, մինչև այժմս ել մնում են չոգտագործված, և այդ վայրիաճների բերքն առայժմ հանդիսանում է կենդանիների և գաղանների բաժին կամ թե մեծ մասամբ ուղղակի փչանում են անտառներում:

Հավաքը կանոնավոր կերպով դնելու դեպքում և համապատասխան մշակման ժամանակ, վայրիաճների պտուղները կարող են հսկայական դեր խաղալ վորպես լրացուցիչ պտղային արտադրանք, աշխատավորների սնունդի լավացման գործում:

Խորհրդային Միության մեջ աճող վայրիաճները կարելի չէ հաշվել 30 պտղի տեսակից ավել, վորոնք ներկա մոմենտում հան-

դիսանում են հավաքի և մթերման առարկա: ԱՍԽՀՄ նույնպես աճում են հսկայական քանակությամբ զանազան անտառային պտղատու ծառեր, բայց նրանց ոգտագործումը առայժմ սահմանափակված է տեսակների չնչին քանակությամբ և համեմատաբար վոչ մեծ չափերով:

Զորամրգերի դերը.—Պտղային արտադրանքը մարդու որդանիդմի վրա ավելի քան լրիվ հետևանք է թողնում այն ժամանակ, յերբ պտուղները գործ են ածվում թարմ դրությամբ: Բայց պտուղների թարմ դրությամբ գործածելը սահմանափակված է նրա համար, վոր նրանց տեսակներից զգալի մասը պտուղների հասունանալու համար շատ կարճ սեզոն ունեն և հիմնականում նրանց գործածությունը մասսայի կողմից հնարավոր է միայն նրանց բուսնելու շրջաններում: Հյուսիսային կողմերում, ուր սովորաբար պտղային արտադրանքներ տեղափոխում են հարավային զոնաներից, պտուղների գործածությունը կատարվում է մեծ մասամբ վերամշակված ձեով: Հյուսիսային շրջանները թարմ պլտուղներով պակաս մատակարարելը մեծ մասամբ առաջ է դալիս և նրանից, վոր տեղափոխում են շատ հեռու տեղերից, վորը կապված է շատ դժվարությունների և պտուղները ճանապարհին չըդիմանալու հետ: Թարմ պտուղները հեռու տեղ փոխադրելու ժամանակ, նրանցից ավելի քնքուղները տալիս են փչանալու մեծ տոկոս: Ինչպես ցույց տվեց փորձնական փոխադրության վերջին հետևանքները (կախված պտուղների վորակից, նրանց տեսակների և ցեղերի կազմությունից, դարսելու և տեղափոխության պայմաններից), պտուղների փչանալը տատանվում է 10-ից մինչև 50% և նույնիսկ ավելի: Այնպիսի քնքուղ պտուղներն ու հատապտուղները, ինչպիսիքն են՝ մուրը, յելագը, դեղձը և մի քանի ուրիշները, առանց հատուկ սառցարանների և այլ հարմարությունների համարյա թե չեն դիմանում հեռու ճանապարհ տեղափոխելու դեպքում:

Դրա հիման վրա ել, հյուսիսային արդյունաբերական խոշոր կենտրոններին մատակարարելու համար, պտղային արտադրանքը մեծ մասամբ տեղափոխում են արդեն վերամշակված դրությամբ:

Վերամշակված դրությամբ պտուղների տեղափոխության ժամանակ հեշտանում է դասավորելը, եժանանում է, թե իր և թե տեղափոխության ծախսերը և վոր գլխավորն է, չոր մթերք վերամշակված պտուղները, առանց մեծ դժվարությունների կարող



են տեղափոխել հարավային շրջաններից հեռավոր հյուսիս ապահով դրությամբ, առանց վախենալու, վոր ճանապարհին կարող ե փչանալ:

## II. ՎԱՅՐԻԱՃ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ԶՈՐԱՑՆԵԼՈՒ ԶԵՎԵՐԸ

Կլիմայական պայմաններից և առանձնապես հասունանալու և հավաքի ժամանակ տեղի ունեցած մթնոլորդային տեղումների քանակությունից կախված, վայրիաճ պտուղների վերամշակումը չոր դրության, կատարվում է արևի տակ, կամ թե չե հատուկ վառարանների մեջ և չորացնող ապարատների տարբեր սխեմաներով:

Պտուղների չորացումը արևով: Հայաստանի և Ադրբեջանի հարավային ցամաք շրջաններում, վորտեղ պտուղների հասունանալու և հավաքի ժամանակամիջոցում չնչին քանակությամբ մթնոլորդային տեղումներ են լինում և նկատվում է ուրի մեծ չորություն, լիովին հնարավոր է կիրառել պտուղներն արևով չորացնելու միջոցը: Նրա տեխնիկան կայանում է հետևյալում.

ա) Պտուղներն արևով չորացնելու համար ընտրում են բուրդովին հարթ, առանց ստվերի և աղբախոտերից մաքրած տրեւիտ հրապարակ: Յանկալի յե հրապարակը ունենա մի քիչ թեքվածք դեպի հարավ, հարավ-արևելք կամ հարավ-արևմուտք: Հրապարակը պետք է հեռու ընկած լինի փողոտ և անցուղարձի ճանապարհներից:

բ) Պտուղները վրան դարսած մատուցարանները տեղափոխվում են հրապարակը հատուկ պատգարակների վրա մեկ անգամից 8—10 հատ և դասավորում են դետնի վրա հավառար ժապավենածե յերկուական մատուցարան միասին, ժապավենների մեջ թողնվում է անցք մոտավորապես 40 սանտիմետր լայնությամբ:

գ) Դիշերը մատուցարանները պտուղներով դարսվում են իրար վրա շեղակույտերով 15—20 հատ իրար հետ հենց աստեղ հրապարակում: Ամենավերևի պողով լիքը մատուցարանը քաշապանությամբ համար ծածկվում է դատարկ մատուցարանով:

Յեթե սպասվում է դիշերը մթնոլորդային տեղումն, ահաբաժնա է դիշերը պողով մատուցարանները տեղափոխել ծածկի տակ:

Զորացման մեծ կետերում մատուցարանները հրապարակ տեղափոխելու և յետ տանելու համար զործ են ածում փոքրիկ վագոնիկներ, վորոնց տեղադրվելու համար կետից մինչև հրապարակը և նրա մեջտեղում ձգում են փայտյա ուղիներ:

դ) Ոգոստոս-սեպտեմբեր ամիսներում արևոտ պարզ յեղարակներին ժամանակ, կրտկավոր և կորիզավոր պտուղները կտրած դրությամբ կարող են չորանալ մատուցարաններում արդեն 2—3 օրվա ընթացքում, իսկ առանց կտրտելու, ամբողջությամբ չորացվող կորիզավորները չորանում են 5—8 օրվա ընթացքում:

ե) Արևի տաքությունն ոգտագործելը հարկավոր է նաև կիրառել կրակի վառարաններում վերամշակվող պտուղները նախապես չորացնելու համար:

Զորացման մատուցարաններ.— Զորացնելու մատուցարանները պատրաստում են անխեժ փայտե տախտակներից բարակ կտրած 90 սանտիմետր լայնությամբ: Յյուրաքանչյուր մատուցարան պետք է բաղկացած լինի 4 կամ 5 միասնական լայնության բարակ տախտակներից 10—12 միլիմետր հաստությամբ: Մատուցարանի ներսի կողմը պետք է շատ հարթ ունդած լինի: Մատուցարանի հատակի տախտակները պետք է մեխված լինեն իրար քիչ կամ թե 2—3 միլիմետր իրարից հեռու: Կողի տախտակները նույնպես պետք է ունդած լինեն: Մատուցարանի ափերին ամրացնում են փայտե, լավ ունդած ափառներ (պլանկա), վորի յերկարությունը հավասար է մատուցարանի լայնքին, իսկ հաստությունը 3—4 սանտիմետր: Վորպեսզի մատուցարանի տախտակները ավելի ամուր կպցրված լինեն, նրանք մեխվում են մանր, կողերը քառթած կամ աղաջրի մեջ թացացրած մեխերով: Յուրաքանչյուր տախտակիկ պետք է մեխված լինի 2 կամ յերեք մեխով (նկար № 2):

Մատուցարանը մեխելուց հետո, նրա ամրակների կողմը պետք է զգուշությամբ և խնամքով ունդել: Այն դեպքում, յերբ մատուցարանի վրա կատարվում է կտրտված մանր կլոր պտուղների (կորիզավորների ցեղը) չորացում, մատուցարանի յերկարությամբ ափերին լրացուցիչ մեխում են նեղ ափառներ 1,5 սանտիմետր հաստությամբ: Այն պաշտպանում է պտուղին սահելու մատուցարանից:

Միառ պահարան.— Կտկավոր պտուղներից վորակով լավագույնները կարող են վերամշակվել կալիֆորնիական մեթոդով: Դրա համար վերամշակման կետերը պետք է կիրառեն պտուղներ



ըը հատուկ ծխառման պահարաններում ծրծումբի ծուխով ծխառելը:

Ծխառ պահարանները սովորաբար քանդվող են պատրաստվում և լինում են յերկու չափի: Մեծերը՝ 25—30 մատուցարանի, 1,6 մետր յերկարությամբ 1,20 մետր լայնությամբ և 1 մետր բարձրությամբ, փոքրերը՝ 12—15 մատուցարանի՝ 1,2 մետր յերկարությամբ, 0,90 մետր լայնությամբ և 1 մետր բարձրությամբ: Պահարանի յուրաքանչյուր պատը բաղկացած է շրջանակներից շինված ափսոսիկներից, հյուսված ատամնաձև, և այդ շրջանակին մեխվում է ֆաներն ամբողջությամբ: Պահարանի հավաքը կատարվում է այն ձևով, վոր քառակուսի ձողից շինված շրջանակը դըրսից լինի, իսկ ներսի կողմը պահարանը պետք է լինի հարթ ֆաներից (նկար № 2):

Ծխառ պահարանը պատրաստի դրությամբ իրենից ներկայացնում է հատակը վերև դարձված մի արկղ: Անցքերն ու միացման տեղերը կայցվում են շրեշով, կամ թուղթով: Մատուցարանները պողով լցված դասավորվում են շեղջակույտի չափին համապատասխան: Շեղջակույտի կողքը դրվում է վառված ծրծումբով ավանը և այդ բոլորը ծածկվում է ծխառ պահարանով:

### III. ՉՈՐԱՆՈՑ ԱՊՊԱՐԱՏՆԵՐ

«Միմպլեկս-Գանգենգեյմ»-ի սխեմի չորանոց.

Այս տիպի չորանոցը կազմավորված է այս բրոշյուրի հեղինակի և «26» կոմունարների անվան գործարանի մեխանիկ Գուրշտեյնի սքեմայի հիման վրա յերկու չորանոցների՝ Սիմպլեկսի բոժոժ-չորացնող և Գանգենգեյմի՝ պտուղ չորացնող-մասերից վորոշ հավելումներով: Կրակի ապարատը վերցված է (կալորիֆեր) Սիմպլեկսի բոժոժ-չորացնողից, իսկ իսկական չորացնող կամերան կազմավորված է Գանգենգեյմի չորանոցի հիմունքի վրա:

«Սիմպլեկս-Գանգենգեյմ»-ի չորանոց ապարատը կազմված է յերեք մասից.

- ա) Կալորիֆեր—առաքող պատրաստողը:
- բ) Ողամուղ—կալորիֆերի մեջ ող լցնելու և հետագայում այն չորացնող կամերային տալու համար:
- գ) Չորացնող կամերա (նկար № 3):

Տաք ող պատրաստող վառարանները (կալորիֆեր) կլոր հորիզոնական տեսակի յեն. պատրաստվում են հետևյալ չափերի.

| Մասերի անունները                      | Չափերը սանտիմետրով |      |      |
|---------------------------------------|--------------------|------|------|
|                                       | № 3                | № 4  | № 6  |
| Կալորիֆերի տրամագիծը . . . . .        | 1060               | 1060 | 2100 |
| Բարձրությունը վառարանի հետ միասին . . | 3550               | 4550 | 4950 |

Չորացնող կամերաները հետևյալ չափերն ունեն. բարձրություն—276 սմ., լայնությունը առաջից—175 սմ., կողքից—155 սմ.: Յուրաքանչյուր կամերան բաղկացած է յերկու բաժնից: Յուրաքանչյուր բաժնում տեղավորվում են 18—22 չորացման վանդակներ, վորոնք ձգված են մետաղե ցանցով: Վանդակի յերկարությունն է 145, իսկ լայնությունը 71 սանտիմետր: № 3 կալորիֆերը տաքացնում է մեկ չորացնող կամերա, № 4-ը—յերկու և № 6-ը յերեք չորացնող կամերաներ: Կախված պտուղների տեսակից, յուրաքանչյուր վանդակի վրա տեղավորվում է 12-ից մինչև 16 կիլո հում նյութ: Կալորիֆերի համար միջին վորակը փայտի պահանջ ունի—№ 3-ին—25—30 կիլոգրամ, № 4-ին 30—45 կիլոգրամ և № 6-ին 60—70 կիլոգրամ մեկ ժամում:

Ողամուղը պտրացնելու համար պահանջվում է ելքաորական կամ այլ ուժ. № 3 կալորիֆերի համար—3 ուժի, № 4—չորս և № 6—հինգ ուժի:

«Սիմպլեկս-Գանգենգեյմ» չորանոցը կարող է աշխատել և փայտով և անուխով:

Պտուղների տեսակներից կամ ցեղերից և վորակից կախված, «Սիմպլեկս-Գանգենգեյմ» ապարատով պտուղների չորացումը կատարվում է 4—6 ժամվա ընթացքում: Այդպիսով այդ չորանոցը հնարավորություն է տալիս որվա մեջ յերեքից չորս անգամ լցնել: Դրա հետ միասին պետք է ի նկատի ունենալ, ավելի հաջող չորացում կատարվում է յերբ պտուղները կարաված են: Պտուղներն ամբողջությամբ չորացնելիս, պրոցեսսը մի քիչ դանդաղում է:

Այսպիսի չորանոց ապարատներ պատրաստում է Թիֆլիսի «26» կոմունարների անվան գործարանը:



«Միմալեկս-Գանդենգեյմ» տիպի չորանոցները տեղում հարմարացնելու համար անհրաժեշտ է իրար մեջ յերկու ծածկված բնակարան—մեկը՝ կալորիֆերի համար ողամուղի հետ միասին, իսկ յերկրորդը՝ չորացնող կամերայի համար: Կամերային շոտ մոտ շինվում է հատուկ փոքրիկ հրապարակ մինչև մեկ մետր բարձրությամբ չորանոցի մեջ պտղով լիքը վանդակներ դնելը հարմար դարձնելու համար:

Կամերաների մեջ վանդակները դնում են վերևից, իսկ պատ-րաստի չոր արտադրանքը դատարկում ներքևից: Պտուղները կտրտելիս նրանց մի մասը մեծ է լինում, չոր արտադրանքը ջոկելու ժամանակ պտուղների այդ խոշոր մասերը, առանձնապես կորակողները, վորպես դեռևս լավ չը չորացածներ զատվում են և նորից դրվում վանդակի մեջ: Այդ դեռևս լավ չը չորացած պլուտոններով վանդակը յերկրորդ անգամ է դրվում կամերայի մեջ լրիվ չորանալու համար:

Չորանոցին ծառայելու համար մեկ հերթին պահանջվում է 1 մեքենավար-փականագործ, 1 չորացնող և 3 բանվոր, վերջինները համաձայն չորացնող յերեք կամերաների, յուրաքանչյուրին մեկը:

Ապպարատների արտադրողականութունը չոր խնձորների վերաբերմամբ արտահայտվում է այսպես. № 3—400 կիլո № 4—600—800 և № 6 մինչև 1200 կիլոգրամ, որական յերեք հերթ աշխատելու դեպքում:

Հյուսթալի պտուղներ վերամշակելիս արտադրանքն իջնում է մեկ յերրորդով:

#### IV. «ԵՍՏՈՆԿԱ» ՏԻՊԻ ԶՈՐԱՆՈՅՑ

Վայրիաճ պտուղներից սև սալորը վերամշակելու համար չոր դրության, ԱՍՍՖՀ վերջին տարիներս (առանձնապես Աբխազիայում) կառուցված են մի քանի չորանոցներ պահարանային տեսակի «Եստոնկա»: «Եստոնկա» չորանոցը բաղկացած է աղյուսից շինված կամերա-վառարանից տաք ոդ պատրաստելու համար և պահարանից՝ վանդակներով: Կամերա վառարանը շինում են յերկարությամբ 2 մետրից մինչ 3 մետր, յերեքմե ել ավելի և լայնությամբ 1,5-ից մինչև 2 մետր: Տաք ոդը պատրաստվում է յերկաթե խողովակներով, վորոնք ոճաճև տեղավորված են

վառարան-կամերայի ներսում, ներքևի մասում: Տաք ոդն ստացվում է կամերայի մեջ յերկաթե խողովակների շուրջը, վորոնց միջից անցնում է կրակը և ծուխը վառարանից ու դուրս է գալիս ծխնելուղից: Խողովակները զտնվում են աղյուսե կամերայի ներքևի մասում, վորի միջից տաք ոդը բարձրանում է վերև և բնական հոսանքով անցնում է չորացնող պահարանները: Ոդի տաքության աստիճանը կարգավորելու համար շինվում են հատուկ ծածկոցներով անցքեր սառ ոդը ներս թողնելու համար: Վառարան-կամերայի վերևից, խողովակների հետ միասին, տեղավորվում է հատուկ շրջանակ, իսկ դրա վերևից դրվում են փայտե պահարանները չորացնող վանդակներով:

«Եստոնկա» չորանոցի պահարանները մեծ մասամբ լինում են յերկու կողով, բայց յերեքմե նրանց շինում են մեկ կողով, պահարանը բաժանվում է մի քանի բաժինների: Յեթե յերկու կողանի յե, այդ դեպքում ունենում է 4—6, 8 և նույն իսկ 10 բաժանմունք, մեկ կողանի պահարանն ունենում է 2-ից մինչև 5 բաժանմունք: Յուրաքանչյուր բաժանմունքում իրար վրա դարձած տեղավորվում է մինչև 15 հատ չորացնող ցանցեր, յերեքմե պահարանները լինում են փոքր չափի՝ 10 ցանցի համար: Ցանցի չափերը. — լայնությունը՝ 0,71, իսկ յերկարությունը՝ մինչև 1 մետր:

Մետաղե խողովակների միջոցով տաքացող ոդը բնական հոսանքով բարձրանում է վերև, անցնում է պահարանի միջով, շրջապատելով ցանցերը պտուղներով, չորացնում է վերջինները: Ի նկատի ունենալով, վոր տաք ոդը չորացնող կամերան տրվում է բնական հոսանքով, դրա համար ել պտուղների չորացումն ընթանում է մի քիչ դանդաղ: Պտուղների տեսակից և հատկությունից կախված, նրանց չորացումը կատարվում է 8—14 ժամվա ընթացքում: Այդ ձևի չորացման առավելությունը մյուս սխեմաների հանդեպ կայանում է նրանում, վոր այն ամբողջությամբ կառնելի յե պատրաստել տեղական նյութերով, և միայն կալիք է լինում ձեռք բերել չնչին քանակությամբ յերկաթե թիթեղներ խողովակների համար ու ցանցեր չորացնող ցանցամադերի համար: «Եստոնկա» չորանոցը շինվում է վոչ շատ մեծ փակ սարայի մեջ: Շինանյութերից կախված՝ չորանոցի շինելու արժեքը տատանվում է 5-ից մինչև 10 հազար ռուբլու մեջ:



Պահարանները այնպես են շինված, վոր յուրաքանչյուր չորացնող ցանցամաղ հանվում և դրվում և անկախ, Յանցամաղերի բեռնավորումը կատարվում և պահարանի դանադան մասերում: Չորանոցին ծառայելու համար պահանջվում և 1 վառող-չորացնող և նայած բաժանմունքների քանակությանը 2—5 բան-վոր յուրաքանչյուր հերթին, Չորանոցի արտադրողականությունը հավասար և որակյան մինչև 500 կիլո չոր միթերքի:

Ծխան.—Վայրիաճների պտուղները վերամշակելու համար առաջիմ ամենատարածված հասարակ կուստար ձևը հանդիսա-նում և ծխանը, Չնայած նրան, վոր ծխանի միջոցով չի կարելի ստանալ բարձր վորակի արտադրանք, այնուամենայնիվ ԱՍՍՖՀ այն ստացել և բավական լայն տարածում, առանձնապես հյու-սիսային Կովկասում: Դա նրանից և, վոր ծխանը շինելու համար կարիք չկա դրսից վորակից շինանյութ բերելու: Այն ամբողջ-վին պատրաստվում և տեղում, անտառում, հենց տեղում ևլ ձեռք բերած նյութերից:

Ծխանը հետևյալ ձևով և շինվում, բաց տարածության վրա, հարմար տեղում փորվում և քառանկյունի մի փոս 1,5 մետր լայնությամբ, մինչև 3 մետր յերկարությամբ և մինչև 1 մետր խորությամբ: Այդ փոսի կողերը շարում են աղյուսներով, աղ-յուսի բացակայության դեպքում փոսի բերանի շուրջը շինվում և փայտե բարձր շրջանակ բաժանված 2—3 մասերի: Շրջա-նակը շինում են աղյուսներով, շրջանակի վերևում դրվում և բա-րակ, հավասար ձողիկներնց շինված ցանցամաղ: Փոսի նեղ կող-մից շինվում և մի անցք դեպի փոսը ոջախի համար: Ոջախը շար-վում և աղյուսով կամ քարով, Վորպեսզի վառարանի մեջ ողի լավ հոսանք լինի, ցանկալի յե շինել փոքրիկ դռնակ փոքր ող-անցքով: Ոջախն իր հակառակ ծայրով դուրս և դալիս փոսի մեջ և վառվելու ժամանակ ստացված ծուխը և զաղը անցնում և վի-րե ցանցամաղի միջով և չորացնում պտուղները: Չորացնելու հա-մար պտուղները լցնում են ձողիկներով ցանցամաղի վրա յեր-բեմն 15—20 սանտիմետր հաստություն ունեցող շերտով: Հու-մուլթի, վառելիքի և այլ պայմանների հատկություններից կախ-ված, ծխանը որակյան վերամշակում և 10-ից մինչև 30 փութ հու-մուլթի: Վորովհետև ծխանի վրա պտուղը լեցվում և շատ հաստ շերտով, 12—20 ժամ հետո անհրաժեշտ և խառնել, տակ ու վրա անել պտուղները, դրա հետ միասին արդեն բոլորովին չորացած-ները ընտրվում և հանվում են, իսկ մնացածները նորից ցանցա-

մաղով դրվում են չորացումը շարունակելու համար: Ծխանի վրա աշխատանքն ընդհանրապես ընթանում և դանդաղ և չորացման պրոցեսն ևլ շատ հասարակ և: Ծխանի վրա շինվում և վոչ շատ մեծ ծածկոց, անձրևից պաշտպանելու համար:

## V. ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԿԵՏԻ ԿԱԶՄԱԿԵՐՊՈՒՄԸ

Վերամշակման կետը պետք և կազմակերպվի վայրիաճ պե-տուղների հոծության կենտրոնական մասում կամ թե նրան մոտ այն հաշվով, վորպեսզի թարմ պտուղների տեղափոխության հա-մար ավելորդ ծախսերից և ժամանակի կորուստից, դրա հետ միասին նաև հեռու տեղ տեղափոխելիս պտուղների ճգմվելուց և փչանալուց խույս տրվի: Ընդունող կետում պետք և լինի համա-պատասխան մեծության ծածքով տեղ, վերամշակման համար ըն-դունած պտուղները տեղավորելու և պահելու: Յեթե խոշոր չափի յե վերամշակման կետը, այդ դեպքում, վորպեսզի շարժման դրվի կետում պտղակարիչներն ու չորանոցները, պետք և ելքաորակում կամ այլ ուժի կահավորումն:

Յերը տվյալ վայրի կլիմայական պայմանները թույլ են տալիս կիսաչորացնել կամ թե բոլորովին չորացնել պտուղները արևի տակ, այդ դեպքում պետք և վերամշակման կետում պատ-բասովի լավ արևոտ հրապարակ:

Վորպեսզի խույս տրվի պտուղները յերկրորդ անգամ մի տեղից մյուս տեղը զասավորելու ծախսերից, կետում պետք և ու-նենալ պտուղները մինչև վերամշակելը պահելու համար բավա-կանին արկղներ:

Արկղների մեջ պտուղները դառնվում են անդեն տեսակա-վորված ըստ հատկության-վորակի: Ավելի խոշոր պտուղները, վորոնք գնում են վերամշակման կամպոտային ապրանքի համար, դասավորվում են առանձին, յերկրորդ խմբի մեջ մտնում են մա-նրը և ավելի դիմացկուն պտուղները, իսկ յերկրորդի մեջ՝ ճզմը-վածները և քնասված պտուղները, վորպիսիները թողնում են վե-րամշակման առաջին հերթին:

Նայած վերամշակման տեսակի և բնույթի, ընդունող կե-տում պետք և լինեն տարբեր տեսակի մեքենաներ և գործիքներ:

ա) Չոր մրգեր պատրաստելու համար հարկավոր են—պլու-ղակորիչներ, մետաղե մաղեր, մանր զամբյուղներ, չորանոցներ, մատուցարաններ, դանակներ և այլ իրեր:



բ) Պտղային մասսան մուրաբա և լավաշ սլափափափելու համար անհրաժեշտ է հատուկ կաթսաներ, քերիչ մեքենաներ, տակապործական գործիքներ, ելեքտրական կամ այլ շարժիչ ուժ և ուրիշ կահկարասիք:

## VI. ԱՌԱՆՁԻՆ ՏԵՍԱԿԻ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՄԵՐՈՂՆԵՐԸ

Կեկավորների վերամշակումը (խնձոր, տափն և սերկևիլ):

Անդրկովկասի պայմաններում չոր մթերք է պատրաստվում վայրի կտկավորների հավաքելիք բերքի մեծագույն մասը, և շատ չնչին քանակությամբ է, վոր ոգտագործում են խմոր, պավիլլո, լավաշ կամ թե դանաղան հյուսթեր մշակելու համար:

Կտկավորների չորացումը կատարվում է յերկու ձևով:

Հասարակ-կուստար ձևով, վորպեսզի ստացվի չոր մթերք, վորոնք գնում են վորպես ավելյալ նյութ թեյ-սուրճի արտադրության համար, և հետո լավացրած ձևով չոր մրգեր պատրաստելու համար, վորոնք գնում են արդեն վորպես կամպոտի ապրանք:

Պտուղների հասարակ չորացումը կատարվում է հատուկ տեսակի չորանոց—ծխաների միջոցով: Այդ ծխանների վրա պատրաստված չոր մթերքը լինում է մուգ գույնի ծխի խիստ հոտով: Պտուղների մի մասը թեթե արվում է: Այդ ծխանների վրա պատրաստած չոր մրգերը մեծ մասամբ համարյա թե անպեսք են լինում կամպոտների մեջ կամ այլ ձևով գործածելու համար: Դրանք գնում են արտադրության մեջ թեյ-սուրճի սուրբագատներ պատրաստելու համար:

Ավելի խոշոր, հասած և լավ հատկությամբ կտկավորների պտուղները վերամշակվում են արևի միջոցով չորացնելով, յեթե տվյալ տեղի կլիմայական պայմաններն այդ թույլ են տալիս: Իսկ յեթե կլիմայական պայմաններն անհամապատասխան են, այդ դեպքում չորացվում են կրակե պահարաններում կամ կալորիֆերային տիպի չորանոցներում:

Չորացնելուց առաջ պտուղները տեսակավորվում են, ընդամին բոլոր ֆասավածներն ու հոտածները հեռացվում են: Թեթե հավաքելու ժամանակ պտուղները խիստ ցիխտովել են, պեսք է նրանք մաքրվեն մաքուր ջրով: Տեսակավորված և մաքրված պը-

տուղները թողնում են պտղակտրիչի մեջ, ապա նոր դարսում մատուցարանների վրա արևով չորացնելու կամ թե ցանցամաղերի վրա, վորոնք ուղարկվում են չորանոցային ապագրատը:

Պտուղները կտրտվում են պտղակտրիչի միջոցով շրջանաձև—5—7 միլիմետր հաստությամբ: Նայած չորանոցի սխտեմին, կըտըրտած պտուղները լցնում են վանդակների մեջ մեկ, յերկու և նույնիսկ յերեք շերտ: Կալորիֆերային տիպի չորանոցներում, շնորհիվ այն հանգամանքի, վոր տաք ոդը մղվում է չորացնող կամերայի մեջ ողամուղով, հնարավորություն է ստեղծվում պտուղները լցնել ցանցամաղերի վրա ավելի հաստ շերտով: Սովորական պահարանային կամ այլ տեսակի չորանոցների համար, վորոնց մեջ տաք ոդն անցնում է վերև բնական հոսանքով, ստիպված պտուղները պեսք է լցնել չորացնող ցանցամաղի մեջ միայն մեկ շերտով:

Կտկային պտուղները և առանձնապես խնձորները, բացի չոր մթերք պատրաստելուց, մեծ հաջողությամբ ոգտագործում են նրանց վերամշակելու համար պտղախմոր, պավիլլո, իսկ վերջին ժամանակներս վայրի թթվաշ խնձորից, սկսեցին պատրաստել պտղադոնդոլ (պեկտին), վորպես հրուշարանային արտադրության և այլ նպատակների համար նյութ:

Մի քանի շրջաններում, ինչպես որինակ՝ Ղուբայի, Ախալցխայի և ուրիշները, խնձորի և տափնի մասսայի հետ խառը շոր և ալուչա, մեծ քանակությամբ պատրաստում են թթու լավաշներ (բարակ թերթանման պաստեղ):

Շուրի և ալուչայի չորացնելը.—Շուրի և ալուչայի չորացումը կատարվում է արևի տակ կամ կրակե չորանոցների մեջ այն ձևով, ինչպես կտկավոր պտուղները:

Սակայն ի նկատի ունենալով այն, վոր շուրի և ալուչայի մաշկերն ավելի պինդ են և չորացվում են առանց կտրտելու, իրենց կորիզների հետ պտուղների միջից խոնավության գոլորշիացումը կատարվում է ավելի դանդաղ և չորացումը ձգձգվում է: Չորացումն արագացնելու համար, նախքան մատուցարանների կամ ցանցամաղերի վրա դնելը, պտուղները թեթե յեփվում են տաք կրա-ալկալային (շշուրք) կամ թե սոդայի լուծույթների մեջ, Այդ գործողությունը կատարվում է վորպեսզի մաշկի վրա առաջանան փոքր ցանցաձև ճաքճուկներ, վորից հետո պտուղների չորանալն ընթանում է յերկու-յերեք անգամ ավելի արագ:



կախված պատուհների վորակից և հասունությունից, սողայի լուծույթը վերցնում են կեսից մինչև յերկու տոկոս:

Յեփումը կատարվում է մեծ կաթսաների մեջ և ուժեղ կերպով յեփվող լուծույթի մեջ իջեցնում են պտուղները փայտե կամ մետաղե փոքրիկ զամբյուղների մեջ լցրած մոտավորապես 2 կիլոգրամ տարողությամբ: Թեթև յեփելուց հետո պտուղները լրցնում են մաքուր և սառը ջրի մեջ նրանց վրայի ալկալը մաքրելու համար, ապա նոր դարսում են մատուցարանների կամ ցանցամաղերի վրա արևի տակ կամ չորանոցի ապարատում չորացնելու:

Լավաց պատրասելը.— Խնձորից, և առանձնապես շուրից, վայրի ալուչայից նուշնպես և հոնից պատրաստում են մի տեսակ բարակ պաստեղ, վորն ունի կաշվի տեսք Յից մինչև 5 միլիմետր հաստությամբ, վորը տեղական լեզվով կոչվում է լավաշ: Հում կամ բուլղ տված պտուղները լավաշ պատրաստելու համար քերում են առանձին քերիչ մեքենաներով կամ թե ձեռով մաղի կամ ցանցի միջով անցկացնում: Քերելուց-տրորելուց հետո ստացված պտղաշաղախը, յեթե այն բավականաչափ պինդ խմոր չէ, յեփում են պղնձե տափակ անակած կամ թուջե կաթսաների մեջ մինչև ցանկալի պղտության հասնելը, հետո, այդ ձևով ստացած շաղախը քարակ շերտով քսում են տախտակի, մատուցարանի կամ թե ձգված քաթանի վրա: Մի քանի տեղերում դրա համար գործ են ածում քարե մաքուր սալերը: Նախնական չորացումից հետո լավաշը հանվում և կախվում է փայտե ձողերի կամ պարանների վրա չորանալու համար: Վերջնականապես չորացած լավաշները հավաքում, դարսում են իրար վրա և ծալում կտորի թուփի նման:

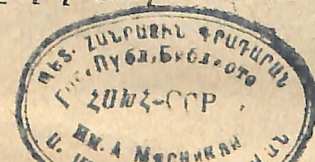
Հոնի վերամշակումը.— Սովորաբար հոնից մշակում են չոր մթերք, նուշնպես և խմոր ու լավաշ: Շաքար լինելու դեպքում լավ, խոշոր հոնից պատրաստվում են մուրաբա: Ընդհանրապես հոնի պտուղները գործածվում են զանազան կերպ: Նրա չորացնելը կատարվում է այնպես, ինչպես ալուչայինը, միայն առանց նախորդ պտուղները յեփելու: Ամենալավ պատեղը (լավաշ) պատրաստում են հոնի տրորած շաղախից, իսկ մի քանի շրջաններում լավաշը պատրաստում են առանց տրորելու, կորիզների հետ միասին: Լավաշ պատրաստելու ժամանակ շատ հաճախ խառնում են հոնի շաղախը տրորած խնձորի կամ տանձի շաղախների հետ:

Պեղախմոր և պավիլիո պատրասելը.— Խորհրդային հրուշարանային արտադրությունը հակայական քանակությամբ պտղախմոր է պահանջում միջուկների և հրուշարանային այլ արտադրությունների համար: Պեղախմորի այդ շաղախ պատրաստելը բարդ չէ: Խմորի պատրաստելը կատարվում է կիսադործարանային կամ կուստար ձևով: Այդ յերկու ձևերի մեջ յեղած տարբերությունը կայանում է նրանում, վոր մեքենայացրած վերամշակման արտադրություններում պեղախմորը պատրաստելու ժամանակ պտուղներին բուլղ տալը կամ այն յեփելը կատարվում է գոլորշու միջոցով: Դրա շնորհիվ ել չի պատահում վառելու դեպքեր և խմորի գույնը սովորաբար մնում է բնական, ավել ալտդին հատուկ գույն: Տնայնագործական (կուստար) կետերում պլտուղների նախնական յեփումը և պտղաշաղախի հետակա յեփումը կատարվում է հասարակ կաթսաների մեջ, վորոնք դրված են սովորական վառարանների վրա: Այդ ձևով յերբեմն պտղաշաղախը թեթև վառվում, ստանում է դարչնագույն կամ նուշնիսկ մուգ գույն:

Ի նկատի ունենալով այն, վոր հաճախ պատրաստվում է վոչ լավ վորակի պտղաշաղախ, կառավարչական որգանների կողմից մշակված է վորոշ տեխնիկական կարգ և վորոշված է վորակի պահանջի չափը: Դրա հիման վրա ել ներկա մոմենտում ընդունվում է միայն այն պտղաշաղախը, վորը համապատասխանում է վորոշված տեխնիկական պայմաններին, վորն անհրաժեշտ է ի նկատի առնել պտղաշաղախ պատրաստելու ժամանակ:

Պավիլոն պատրաստվում է նուշն ձևով, միայն այն տարբերությամբ, վոր տրորելուց հետո պտղաշաղախը խմոր պատրաստելու դեպքում, ուղղակի գնում է սուլֆիտացիայի, իսկ պատրաստում դեպքում, պտղաշաղախը չի յենթարկվում սուլֆիտացիայի, այլ նորից տարվում և լցվում է կաթսաների մեջ արդեն շաքարով յեփվելու համար: Յուր վորակով, տեխնիկական պայմաններին համապատասխանող վորակով պավիլոն ստացվում է այն դեպքում, յեթե այդ մթերքը պատրաստելու ժամանակ գործածվում է շոգիով տաքացող յերկպատ կաթսաներ: Սովորական հասարակ կաթսաների մեջ պավիլոն յեփելու դեպքում, պտղաշաղախը վառվում է և մեծ մասամբ ստացվում մուգ գույնի պավիլոն:

Շագանակների չորացնելը.— Շագանակի հավաքած պտուղներն իրենց մեջ պարունակում են մեծ տոկոս խոնավություն և





առանց նախնական չորացման նրանք չեն կարող դիմանալ սո-  
վորաբար յերկար ժամանակ պահելուն: Թարմ հավաքած շագա-  
նակներն առանց չորացնելու շատ արագ փթում են: Դրա համար ել  
հենց տեղն ու տեղը նրանց հավաքելուց հետո պետք է խսկույն  
չորացնել: Այն շրջաններում, վորտեղ մթնոլորտային տեղումները  
քիչ են, թարմ դրությամբ շագանակը գործածելու համար, նախ-  
նական չորացումը կատարում են արևի տակ, իսկ այն շագա-  
նակները, վորոնց պետք է յերկար ժամանակ պահել կամ թե ող-  
սագործել արտադրության մեջ, չորացվում են զանազան կրա-  
կե չորանոցներում և ապա արտաներում: Շագանակի մասսայա-  
կան մթերման դեպքում ավելի հարմար և րացիոնալ չորացումը  
թուղակային տիպի չորացումն է: Շագանակի չորացումը հաջող  
կլինի նաև «Սիմպլեկս-Գանգենգեյմ» չորանոցների միջոցով:

Անդրկովկասյան պայմաններում շագանակի պտուղը մեծ  
մասամբ գործ է ածվում խորոված կամ յեփած ձևով: Հավաքի  
գործը կանոնավոր կերպով ղենելու դեպքում շագանակների հը-  
կայական քանակութունը կարելի կլինի ոգտագործել արտադրու-  
թյան մեջ շագանակի ալյուր և այլ կիսաֆաբրիկատներ պատ-  
րաստելու համար:

Պետլևսի սուլֆիտացիան.—Սուլֆիտացիա նշանակում է պը-  
տուղները կոնսերվայի յենթարկել—տրորած պտղի պատրաստի  
շագախը ծծմբային անգիդրիդով, կամ ծծմբազագով, վորն առաջ  
է գալիս ծծմբի այրվելուց: Այդ ձևով վերամշակած պտուղները  
կամ պտղային շագախը դրանից հետո կարող են պահվել առանց  
բրազայի յենթարկվելու և փչանալու շատ յերկար ժամանակ,  
իսկ հետո կամաց-կամաց ոգտագործում են այն արտադրության  
համար: Սուլֆիտացիան յերկու ձևով է կատարվում. մեկ՝ ծծմբա-  
զաղի միջոցով (չոր սուլֆիտացիա) և յերկրորդ՝ հեղուկ ծծմբային  
անգիդրիդի միջոցով (խոնավ): Ծծմբազաղով սուլֆիտացիա անե-  
լու համար շինում են վոչ մեծ հատուկ շենք, առանց լուսամուտ-  
ների և դռների միայն մեկ մուտքով: Շենքը լցնում են արկղնե-  
րի կամ վանդակների մեջ դարսած պտուղներով և հետո, շենքի  
ներսում պտուղները թխանելու համար վառում են ձողածոմբ  
կամ ծծմբային գույն: Արկղները և վանդակները դասավորում են  
այնպես, վոր մեջները անցք լինի գազն անցնելու համար: Նա-  
յած պտուղների տեսակին և հատկությանը, մեկ տոնն պաղապու-  
մուլթի համար պահանջվում է 1,5—3 կիլո ծծումբ. ոլետք է նը-  
կատել, վոր կամերայի մեջ պտուղները պետք է բռնեն նրա ծա-

վալի  $\frac{1}{6}$  մասից վոչ ավելի տեղ, իսկ ֆուսցած ազատ տեղը ֆնում  
է գազով լցնելու համար:

Ծծմբայի անգիդրիդով սուլֆիտացիան (խոնավ սուլֆիտա-  
ցիա) կատարվում է հատապտուղների, կորեզավորների և ուրիշ  
պտուղների ու պաղաշաղախի համար (խմորի), վորոնք ծծումբով  
կոնսերվային դրության ղենելը գժվար է: Այն դեպքում, յերբ  
կատարվում է ամբողջ հատապտուղների և պտուղների սուլֆի-  
տացիա առանց կորստելու, այդ դեպքում տակառը լցվում է պը-  
տուղներով, ապա նոր մտցնում են նրա մեջ ծծմբային անգիդրի-  
դի լուծույթը: Պաղաշաղախ-խմորը սուլֆիտացիայի յեն յենթար-  
կում խոտնիչներ սենցող հատուկ տակառների մեջ թողնելով,  
վոր նստի (տակառները նման են կարագահար տակառներին  
պսակած դրությամբ). նման տակառները մինչև կեսը լցնելով  
պաղաշաղախ, հատուկ դործիքի միջոցով նրանց մեջ են թողնում  
համապատասխան քանակությամբ հեղուկ դրությամբ ծծմբային  
անգիդրիդը, ապա խառնում պաղաշաղախն այդ հեղուկի հետ:  
Նայած պտուղների քանակին, հատկությանը և տեսակին, ծծըմ-  
բային անգիդրիդի ծախսը 1 տոննի համար տատանվում է 1-ից  
մինչև 2 կիլո:

Պատրաստի արտադրանքի պահելը.—Վայրիած պտուղներից  
պատրաստած արտադրանքը, մինչև այն արդյունաբերական կեն-  
տրոններն ու ընդհանրապես սպառող շրջաններն ուղարկելը հար-  
կավոր է պահել համապատասխան շենքերում. Առանձնապես ու-  
շաղիր պետք է հետևել ծծմբային անգիդրիդով սուլֆիտացիայի  
յենթարկած տակառների միջի պտուղներին, վորովհետև ծծըմ-  
բային անգիդրիդը մեծ գոլորշիացում ունի, պետք է տակառնե-  
րը պահել սառը շենքերում թույլ չտալով նրանց չորանալու:

Չոր մրդերը, առանձնապես Աղբբեջանի և Հայաստանի հա-  
րավային շրջաններում, յերկար պահելու դեպքում ցեցումվում են  
պաղացեցով: Այդպիսի տեղերում մինչև ուղարկելը հարկավոր է  
պտուղները պահել փակ դրությամբ սենյակում, շարունակաբար  
սենյակը ծուխ տալ ծծմբի ծուխով. իսկ վորպեսզի խույս տրվի  
չոր մրդերը բորբոսանելուց, պահելու համար պետք է հատկացնել  
նրանց չոր բնակարան:





ՀՀ Ազգային գրադարան



NL0296477



26. 780

2 1 1

5 1 1 8 1 5

---

Уполкомзаг СНК СССР в ЗОФСР

# Переработка дикорастущих плодов

ИЗДАНИЕ ЗАКАВКАЗСКОГО КОНВЕНЦИОННОГО БЮРО

---

Тифлис—1935 г.