

Ռ. Ս. ԳԱՐԻՄՅԱՆ

ԿԵՐԱՑԻՆ ՇԱՔԱՐԱՄՆԿԵՐԻ ՍՊԻՐՏ ԱՌԱՋԱՑՆԵԼՈՒ
ՈՒՆԱԿՈՒԹՅՈՒՆԸ

Արդյունաբերական միկրոբիոլոգիայի բնագավառում, ինչպես գիտականք, սննդային և կերային շաքարամնկերի արտադրական հիմնական ցուցանիշները համարվում են՝ շաքարի օգտագործման գործակիցը, շաքարամնկային մասսայի կուտակումը ածխածնի ազբյուրի միավորի նկատմամբ, բջջային մասսայում օրգանական ազոտի կուտակումը: Ճարպային շաքարամնկերի համար վերջին ցուցանիշը փոխարինվում է ճարպային կուտակումով, իսկ սպիրոտային խմուռում առաջացնող շաքարամնկերի համար այդ ցուցանիշը փոխարինվում է սպիրոտի կուտակումով:

Յուրացված ածխաջրամներից անազոտ և սպիրոտային նյութերի բիոսինթեզի ստուճանի հարցի վերաբերյալ Կլասսենի (1935) ուսումնասիրություններում նշվում է, որ աերոբ պարմաններում 100 կգ գլյուկոզի ջրային միջավայրում սախարոմիցետների բազմացման պլուզեսում առաջանում է մոտ 40 կգ չոր շաքարամներ, որի լուրացման համար շաքարամնկերն օգտագործում են 32,8 կգ թթվածին և 7,8 կգ զանազան միացություններ: Կլասսենը նույնապես ցույց է տալիս, որ շաքարամնկային մասսայից բացի, գոյանում են նաև ածխաթթու գազ՝ $57,64^{\circ}/\text{o}$, զուր և փոքր քանակությամբ սպիրոտ:

Շապոշնիկովի (1948) տվյալներից հայտնի է նաև, որ 100 կշուային մաս խմորված շաքարից ստացվում է մոտավորապես 51 կշուային մաս սպիրոտ և 49 կշուային մաս CO_2 : Իսկ Սիմոնիկովի (1933) հետազոտություններից հայտնի է, որ T. utilis շաքարամունկը գլյուկոզ պարունակող քաղցրուց պատրաստված սննդամիջավայրում աճելու գեղքում, 5 օր հետո առաջացնում է 2,8 ծավալային տոկոս սպիրոտ, իսկ $20^{\circ}/\text{o}$ գլյուկոզ կամ այլ շաքարներ պարունակող դրոժաշրում 7, օրից հետո առաջացնում է 3,8 ծավալային տոկոս սպիրոտ:

Պլեակոն (1940) T. utilis-ի բիոքիմիական հետազոտության ժամանակ նկատել է, որ հեքսոզ պարունակող հեղուկ միջավալ-

ըում աճելու դեպքում 2 օրվա ընթացքում նա կուտակում է մոտ 1 կշռակին տոկոս սպիրտ:

Պլեակոյի, Գիվարտովսկով (1940), Պլեակոյի, Բակուշինսկայալի (1937), Ֆիշերի (1947) ուսումնասիրություններից պարզվում է, որ շաքարամնկերի արտադրության ժամանակ օդամղման մեթոդի կիրառման շնորհիվ շաքարամնկալին մեծ մասսա է կուտակվում, իսկ օդի բացակալության պայմաններում շաքարի օգտագործումից սպիրտ է ստացվում:

Այդ ուսումնասիրությունների արդյունքներից են ելով, մենք ձեռնարկեցինք տարբեր քնություն սննդամիջավայրերում կերպին շաքարամնկերի խմորման ինտենսիվության ուսումնասիրությունը: Հնդ որում ֆիզիոլոգիական հատկանիշներից մենք հատկապես հաշվի ենք առել նյութափոխանակումից սննդամիջավայրում գորացող սպիրտի ու CO₂-ի և բիոմասսայի կուտակման ինտենսիվությունը, միաժամանակ հաշվի առնելով խմորումից հետո մնացած շաքարի քանակը և սննդամիջավայրի ռեակցիայի փոփոխությունները:

Շաքարամնկերի՝ սպիրտ առաջացնելու ունակությունը որոշելու համար օգտագործել ենք Մելսլի կլապաններով և Բունգենի փականներով ամրացված հարթահատակ կոլրաները: Խմորման ժամանակ առաջացած CO₂-ի քանակը հաշվի ենք առել անսթները ամեն օր կշռելով (Միտնիկով, 1933), իսկ սպիրտը՝ Մարտնի մեթոդով (Մալչենկո և ուրիշներ, 1937) և բիոմասսան՝ կշռելով: Սննդամիջավայրի շաքարի քանակը որոշել ենք Բերտրանի մեթոդով (Ցերկիտինով, 1938, Կիզել, 1934), իսկ թՀ-ը Միխաելիսի մեթոդով (Գեղրուց, 1932):

Մեր աշխատանքներում ուսումնասիրվել են Torulopsis dattila (armeniaca) (Մարուխանլան, 1943), T. neoformans (armenia-ca IV) (Մարուխանլան, Սևոլան, 1949), ինչպես և բոլորին հանրածանոթ T. utilis շաքարամնկերը:

Փորձարկվել են գինու արդյունաբերության թափուկների հիդրոլիզատից պատրաստված և հանքալին նյութեր ու տարբեր տոկոս շաքար պարունակող սննդամիջավայրեր: Նույն սննդամիջավայրերը փորձարկվել են նաև առանց հանքալին նյութեր ավելացնելու (Քարիմլան, 1956):

Միաժամանակ օգտագործվել են գարու ածիկից պատրաստված և հանգենի արհեստական սննդամիջավայրերը:

Խմորման պրոցեսը տևել է 15—18 օր:

Տարբեր ծագում ունեցող քաղցուների վրա նախքան խմոր-ման ինտենսիվության վերաբերլաւ փորձեր դնելու, հիշլալ շաքա-րասնկերը պարբերաբար աճեցվել են ավլալ սննդամիջավայրերում:

Մեր փորձերում, հետազոտության արդյունքներից (աղ. 1) երեսում է, որ T. dattila (armeniaca)-ն գարու ածիկի քաղցուից պատրաստված սննդամիջավայրում աճելու գեպքում, այդ միջա-վայրում պարունակվող $5,86\%$ շաքարից հազիվ խմորում է $1,72\%$, առաջացնելով $0,58$ գ CO_2 և $0,30$ կշռալին տոկոս սպիրու:

Այդ կուտուրան, Հանգենի առաջարկած արհեստական սննդ-դամիջավայրում աճելու գեպքում, $5,16\%$ շաքարից խմորում է $3,32\%$, առաջացնելով $1,32$ գ CO_2 և $0,93$ կշռալին տոկոս սպիրու:

Այդ շամը, գինու արդյունաբերության թափուկների հիդ-րոլիզատից պատրաստված և հանքալին նյութեր ու $1,4\%$ շաքար պարունակող սննդամիջավայրում աճելու գեպքում, միջավայրի շաքարից խմորում է $1,28\%$, առաջացնելով $0,47$ գ CO_2 և $0,20$ կշռալին տոկոս սպիրու:

T. dattila (armeniaca)-ն առանց հանքալին նյութերի և $3,72\%$ շաքար պարունակող նույն սննդամիջավայրում աճելու գեպքում, խմորում է $2,68\%$ շաքար, առաջացնելով $1,43$ գ CO_2 և $0,65$ կշռալին տոկոս սպիրու: Իսկ միենույն, բայց հանքալին նյութեր ավելացրած սննդամիջավայրում նա խմորում է $3,16\%$ շաքար, առաջացնելով $1,2$ գ CO_2 և $1,12$ կշռալին տոկոս սպիրու:

T. utilis-ը, գարու ածիկի քաղցուից պատրաստված սննդա-միջավայրում աճելու գեպքում, $5,86\%$ շաքարից խմորում է $1,62\%$, առաջացնելով $0,52$ գ CO_2 և $0,32$ կշռալին տոկոս սպիրու:

Այդ շաքարասունկը, գինու արդյունաբերության թափուկնե-րի հիդրոլիզատից պատրաստված և հանքալին նյութեր ու $1,4\%$ շաքար պարունակող սննդամիջավայրում աճելու գեպքում, միջա-վայրի շաքարից խմորում է $1,17\%$, առաջացնելով $0,43$ գ CO_2 և $0,50$ կշռալին տոկոս սպիրու:

T. utilis-ը, առանց հանքալին նյութերի և $3,72\%$ շաքար պարունակող նույն սննդամիջավայրում աճելու գեպքում, խմո-րում է $2,93\%$ շաքար, առաջացնելով $1,17$ գ CO_2 և $0,42$ կըշ-ռալին տոկոս սպիրու: Իսկ միենույն, բայց հանքալին նյութեր ավելացրած սննդամիջավայրում, նա խմորում է $3,10\%$ շաքար, առաջացնելով $1,25$ գ CO_2 և $1,01$ կշռալին տոկոս սպիրու:

Այսպիսով, ինչպես աեսնում ենք, T. utilis-ը հիշլալ (աղ. 2) սննդամիջավայրերում (բացառությամբ Հանգենի առաջարկած ար-

Աղյուսակ 1

Torrulopsis dattila (armeniaca) շաքարասնկի՝ խմբման ռանդակությանը
տարբեր բնույթի սննդամիջավայրերում (100 մլ-ում)

	Մասնամիջավայրեր	$\text{CO}_2\text{-ը}$	pH-ը		Շաքարի %		աղյուսակ աղյուսական	աղյուսակ աղյուսական	Տիեզրականացում պահպան
			աղյուսական	աղյուսական	աղյուսական	աղյուսական			
1	Գարու ածիկի քաղցու	0,58	5,5	4,5	5,86	1,72	4,14	0,30	0,31
2	Հանգենի	1,32	5,5	3,5	5,16	3,32	1,84	0,93	0,35
3	Գինու արդյունաբերության թափուկների հիդրոլիզատից պատրաստված և հանգային նյութեր պարունակող	0,47	5,5	4,5	1,4	1,28	0,12	0,20	0,38
4	Նույնը՝ սուանց հանգային նյութերի	1,43	5,5	4,0	3,72	2,68	1,04	0,65	0,35
5	Նույնը՝ հանգային նյութերով	1,2	5,5	4,0	3,72	3,16	0,56	1,12	0,37

հետական սննդամիջավայրի) աճելու դեպքում տալիս է նույն արգլունքները, ինչ որ T. dattila (armeniaca)-ն իսկ երբ նա աճում է հանգենի առաջարկած արհեստական սննդամիջավայրում, խմբում է 4,91% շաքար և առաջացնում 2,55 գ CO_2 և 1,72 կըշալին տոկոս սպիրտ, ալիքնքն գրեթե երկու անգամ ավելի, քան T. dattila (armeniaca)-ն:

T. neoformans (armeniaca IV)-ը փորձարկված սննդամիջավայրերում (աղ. 3) բոլորովին չի աճում:

Ինչպես երկում է, մեր փորձարկած շաքարասնկերը լինելով կերային, նրանց ծախսած շաքարը և առաջացրած CO_2 -ի ու սպիրտի հարաբերակցությունը չի համապատասխանում տիպիկ սպիրտալին խմբում առաջացնող շաքարասնկերից ստացվող սպիրտի և CO_2 -ի հարաբերակցությանը:

Դա բացատրվում է նրանով, որ կերային շաքարասնկերը շաքարն օքսիդացնում են, այդ պատճառով էլ CO_2 -ի քանակն ավելի մեծ է լինում:

Գինու արդյունաբերության թափուկների հիդրոլիզատից պատրաստված հանգային նյութեր պարունակող ու չպարունակող սննդամիջավայրերում T. dattila (armeniaca)-ն, T. utilis-ը աճելու դեպքում, հանգային նյութերը գրական աղյուսակություն են գոր-

Աղյուսակ 2

Torulopsis utilis շաքարասնկերի խմորման ռմակությունը տարբեր
ընույթի սննդամիջավայրերում (100 գլ-ում)

Մննդամիջավայրեր	CO ₂ -ը		Շաքարի %		Ապիլ- սունդ		Բիուսասայիլ- կանը	
	Առաջացած գլուխություն	Ակդրանական	ակդրանական	ծախած	գլուխություն	ապիլ- սունդ	գլուխություն	բարու-
								գույն
1 Գարու ածիկի քաղցու	0,52	5,5	4,5	5,86	1,6	4,24	0,32	0,32
2 Հանգենի	2,55	5,5	3,5	5,16	4,91	0,25	1,72	0,29
3 Գինու արդյունաբերության թափուկների հեղողիկատից պատրաստված և հանքային նյութեր պարունակող նույնը սունացնաբար նին նյութերի նույնը հանքային նյութերով	0,43	5,5	4,5	1,4	1,17	0,23	0,50	0,29
4	1,17	5,5	4,0	3,72	2,93	0,79	0,42	0,30
5	1,25	5,5	4,0	3,72	3,10	0,62	1,01	0,34

Ժում այդ շաքարասնկերի կենսագործունության ակտիվացման վրա:

T. dattila (armeniaca)-ը և T. utilis-ը, գարու ածիկի քաղցուց պատրաստված սննդամիջավայրում աճելու դեպքում, բացի սպիրտից և CO₂-ից, առաջացնում են նաև նույն քանակությամբ բիուսասաներ: Իսկ մյուս բոլոր սննդամիջավայրերում T. dattila (armeniaca)-ն աճելու դեպքում ավելի շատ բիումասսա է տալիս քան T. utilis-ը:

Ինչպես ցուց են տալիս աղյուսակներ 1-ում և 2-ում բերված ավալները, շաքարասնկերը նշված սննդամիջավայրերում աճելու դեպքում, վերջիններում գտնվող շաքարի մի մասն են միայն օգտագործում և դրա հետևանքով էլ խմորում և առաջացնում են չնչին քանակությամբ սպիրտ, CO₂ և բիումասսա:

Վերը շաբադրվածը հիմք է տալիս մեզ անելու հետեւալ հիմնական եղբակացությունները:

1. T. utilis շաքարասունկը, փորձարկված սննդամիջավայրերում (բացառությամբ Հանգենի առաջարկած արհեստական սնընդամիջավայրի) աճելու դեպքում, տալիս է նույն արդյունքները, ինչ որ T. dattila (armeniaca)-ն: Իսկ երբ աճում է Հանգենի առաջարկած արհեստական սննդամիջավայրում, խմորում է 4,91%

Աղջուսակ 3

Torulopsis neoformans (armeniaca IV) շաքարասնկերի խմորման
սննդամիջավայրերում (100 մլ-ում)

	Մննդամիջավայրեր	Առաջացած CO ₂	pH-ը	Շաքարի %		Առաջացած պահանջանակ	Կազմակերպություն		
				Առաջացած գրեթե բարձր	Առաջացած գրեթե ցածր				
1	Գարու ածիկի քաղցու չանգենի	0,001	5,5	5,5	5,86	0,02	5,84	0,03	—
2		0,03	5,5	5,5	5,16	0,85	4,31	0,05	0,04
3	Գինու արդյունաբերու- թյան թափուկների հիդրօլիզատից պատ- րաստված հանքային նյութեր պարունակող	0	5,5	5,5	1,4	0,01	1,39	0,049	0,01
4	Նույնը՝ առանց հան- քային նյութերի	0,01	5,5	4,0	3,72	0,51	3,21	0,09	—
5	Նույնը՝ հանքային նյու- թերով	0,05	5,5	4,0	3,72	0,22	3,5	0,02	—

շաքար, առաջացնելով 2,55 դ CO₂ և 1,72 կշռային տոկոս սպիրուտ,
ալիսինքն գրեթե երկու անդամ ավելի, քան Torulopsis dattila
(armeniaca)-ն.

2. T. neoformans (armeniaca IV)-ը մեր կողմից փորձարկ-
ված սննդամիջավայրերում բոլորովին չի աճում:

3. Դինու արդյունաբերության թափուկների հիդրօլիզատից
պատրաստված հանքային նյութեր պարունակող ու չպարունակող
սննդամիջավայրերում T. dattila (armeniaca)-ն, T. uttis շաքա-
րասնկերը աճելու գեղքում, հանքային նյութերը դրական ազդե-
ցություն են գործում այդ շաքարասնկերի կենսագործունեության
ակտիվացման վրա:

4. Վերոհիշյալ կերային շաքարասնկերը ոչ միայն խմորում
են շաքարները, ալև օքսիդացնում, այդ պատճառով էլ CO₂-ի քա-
նակը, համեմատած տիպիկ սպիրտային խմորման ժամանակ առա-
ջացված CO₂-ի հետ, ավելի է լինում:

Р. С. Каримян

Спиртообразовательная способность кормовых дрожжей

Р е з ю м е

Известно, что основными производственными показателями пищевых и кормовых дрожжей считаются коэффициент использования сахара, накопление дрожжевой массы на единицу источника углерода, накопление органического азота в клеточной массе; для жировых дрожжей последний показатель заменяется накоплением жиров, а для спиртовых дрожжей — накоплением спиртов.

С целью изучения интенсивности спиртообразовательной способности дрожжевых грибков *Torulopsis dattila* (*armeniaca*), *Torulopsis neoformans* (*armeniaca IV*), *Torula utilis* выращивались на среде Ганзена (5,16% сахара), на средах, приготовленных из ячменного солодового сусла (5,86% сахара) и гидролизата винодельческих отходов (минеральные вещества и 1,4% сахара), на этой же среде, содержащей 3,72% сахара и минеральные вещества, а также на среде, лишенной минеральных веществ.

Из физиологических признаков учитывались: образование спирта в питательной среде, являющееся результатом обмена веществ, углекислота путем ежедневного взвешивания колб, интенсивность накопления биомассы и сахара.

Суммируя результаты проведенных опытов, можно прийти к следующим выводам:

1. Исследования показали, что *Torula utilis* на означенных питательных средах (за исключением среды Ганзена) дает те же результаты, что и *Torulopsis dattila* (*armeniaca*), а на питательной среде Ганзена против израсходованных 4,91% сахара образуется 2,55 CO₂ и 1,72 весовых процента спирта, т. е. количество спирта в два раза больше, чем *Torulopsis dattila* (*armeniaca*).

2. *Torulopsis neoformans* (*armeniaca IV*) на этих средах никаких результатов не дает.

3. При выращивании *Torulopsis dattila* (*armeniaca*), *Torula utilis* на средах, приготовленных из гидролизатов винодельческих отходов, содержащих и не содержащих минеральные вещества, последние положительно действуют на повышение жизнедеятельности дрожжей.

4. Как видно из сказанного, количество израсходованного сахара и процентное взаимоотношение между образующейся углекислотой и спиртом не соответствуют характеру типичного спиртового брожения, вызываемого дрожжевыми грибками.

5. Кормовые дрожжевые грибки, сбраживая лишь часть сахара, обусловливают образование биомассы и в ничтожном количестве спирта, остальная часть сахара остается неизмененной.

R. S. Karimian

Alcohol yielding properties of some food yeast cultures

С у м м а г у

The intensivity of fermentation of some yeast strains *T. dattila* (*armeniaca*), *T. neoformans* (*armeniaca IV*) and *T. utilis* have been studied, prepared from Hansen's food medium malt and from the hydrosate of wine production waste (with and without minerals salts) in the nutritional medium of different sugar contents.

It is obvious from the final results that in a tested nutritional medium *T. utilis* (except Hansen's medium) gives the same results as *T. dattila* (*armeniaca*) does. In Hansen's nutritional medium *T. utilis* produces almost 2 times more weight per cent alcohol than *T. dattila* (*armeniaca*). *T. neoformans* (*armeniaca IV*) does not grow in a tested medium. The mineral sources of nutrition have a positive effect on the vital activity of yeast cultures.

Tested yeast cultures not only ferment sugar but also oxidate them. They utilize only one part of the sugar, therefore they produce a small quantity of alcohol, CO_2 and yeast biomasses.

Գ Ր Ո Վ Ը Յ Ո Ւ Թ Յ Ո Ւ Ն

- Гедройц К. К. 1932. Химический анализ почвы. Москва—Ленинград стр. 350.
- Кизель А. К. 1934. Практическое руководство по биохимии растений. Гос. издат. биологической и медицинской литературы.
- Claassen H. 1935. Über stoffbilanz, Atmung und Gasaustausch der Hefezellen bei dem Lufthefzezulaufverfahren. Biochemische Zeitschrift Bd. 275, 300. Berlin.
- Малченко А. Л., Ясинский Л. И. и Гольдфарб Р. И. 1937. Химико-технический и микробиологический контроль бродильных производств (спиртовое, пивоваренное, дрожжевое). Пищепромиздат, Москва—Ленинград.
- Плевако Е. А., Бакушинская О. А. 1937. Дрожжевание комбикормов. „Проблемы животноводства“, № 1, стр. 55.
- Плевако Е. А. и Гиварговский Р. В. 1940. Технология дрожжевого производства. Пищепромиздат, Москва.
- Плевако Е. А. 1940. Получение кормовых дрожжей на гидролизатах сельскохозяйственных отходов. Москва—Ленинград.
- Саруханян Ф. Г. 1943. Дрожжи эпифитной микрофлоры хмеля различных районов АрмССР. „Микробиологический сборник“, вып. 1, стр. 97. Изд. АрмФАН СССР, Ереван.
- Саруханян Ф. Г. и Севоян А. Г. 1949. О некоторых разновидностях дрожжей, встречающихся на плодах в АрмССР. Отдельный оттиск из „Микробиологического сборника“, вып. III, Ереван.
- Ситников А. П. 1933. Микробиология брожения, Москва.
- Фишер П. Н. 1947. Аэрация при производстве дрожжей (в помощь рабочему). Государственное лесотехническое издательство. Москва—Ленинград.
- Церевитинов Ф. В. 1933. Химия свежих плодов и овощей. Москва.
- Шапошников В. Н. 1948. Техническая микробиология. Издательство „Советская наука“, Москва.
- Քարիմյան Բ. Ա. 1956. Կերպին շաքարասնկերի բազմացման ինտենսիվությունը տարրեր բնույթի անդամիթավյարերում: Հայկ. ՍՍՀ ԳԱ տեղեկագիր, հ. IX, № 11, էջ 57: