

ԽԱՂՈՂԻ ՀՅՈՒԹԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ
ԶԱՆԱԶԱՆ ԿՈՆՍԵՐՎԱՏՆԵՐ
ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

36
16
—
24.6
36
—
106

640.48

9062

2-48 | Хартирунгуи 2.4.

Խաղողի կոթորի օգտագործ-
մանը պատկան... Լր.

Տուճք արժանանա... 1ր.

✓
ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌ-Ի ՄՆԵԴԱՐԴԺՈՂԿՈՄՍՏԻ ԱՅԳԵ-
ՊՏՂԱԲՈՒԾԱԿԱՆ ԳԻՏԱՀԵՏԱԶՈՏԱԿԱՆ ՍԵԼԵԿՑԻՈՆ ԿԱՅԱՆ
Գ Ի Տ Ա Կ Ա Ն Ս Ե Ր Ի Ա Ք 11

6415

3-18

Ն. Կ. ՀԱՐՈՒԹՅՈՒՆՅԱՆ

ԱՏՈՒԳԱՅՐ Է 1961 թ.

ԽԱՂՈՂԻ ՀՅՈՒԹԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՈՒՄԸ
ԶԱՆԱԶԱՆ ԿՈՆԱԵՐՎԱՏՆԵՐ
ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ

3062

II
19394



ՀԱՅԳԵՏՀՐԱՏ
ԵՐԵՎԱՆ 1948

ԽՄԲԱԳՐԱԿԱՆ ԿՈՒՆԳՐԱՆ՝

Ն. Ն. Պրոսոսերդով (բիւլղ. գիտ. դոկտոր)

Ս. Ա. Մելնիկ (պրոֆեսոր)

Մ. Հ. Մալխասյան (գյուղատնտ. գիտ. թեկն. դոցենտ)

Ընդն. խմբագրութեամբ՝ պրոֆ. Ս. Ա. Մելնիկի

Պատ. խմբագիր՝ գյուղատնտ. գիտ. թեկն. դոց. Մ. Հ. Մալխասյան

1950/11

ՆԵՐՍԺՈՒԹՅՈՒՆ,

Խաղողի հյութն իր բարձր շաքարայնության և համի հիանալի հատկությունների շնորհիվ պատկանում է լավագույն սննդամթերքների թվին:

Խաղողի հյութը սոսկ որպես այդպիսին օգտագործելը՝ վաղուց ի վեր հայտնի է եղել, թե՛ առանձին աշխատավորների կենցաղում և թե՛ սանատորիաներում, հանգստի տներում, բուժական ու սպորտային կազմակերպություններում:

Սակայն խաղողի հյութը սոսկ որպես այդպիսին չէ, որ կարող է օգտագործվել. այն հիանալի ելանյութ է այնպիսի բարձր սննդարժեք ունեցող մթերքների պատրաստման համար, ինչպիսիք են՝ մուրաբաները, սիրոպները, խաղողի կոնյենտրատները, կոմպոտները և այլն:

Անցյալ տարիների մեր փորձերը ցույց տվին, որ անալիզող մի շարք սննդամթերքների պատրաստման դործը միանգամայն հնարավոր է՝ շաքարի փոխարեն դործածելով խաղողի հյութը:

Ռաֆինադ շաքարի (ճակնդեղից) բացակայությունը՝ հաջողությամբ կարելի է փոխարինել խաղողաշաքարով, որը մթերքներին առանձնապես հաճելի, խաղողի ստրտին հատուկ համ ու հոտ է տալիս:

Մուսկատային սորտերի խաղողի հիանալի արոմատը, տեղական սորտերից խաղող, Մսխալու խաղողների քնքշությունը, դրանց հյութի դուրեկանությունն ու սննդարարությունը զգալի չափով պահպանվում է նաև խաղողահյութից պատրաստված մթերքներին մեջ:

Այս ամենը միանգամ չէ, որ մատնանշվել է, և առիթ է ծառայել աշխատավորության կողմից բարձր զնահատելու խա-

դողի հյուսիսն ու նրանից պատրաստված աննդամթերքները: Դրա համար էլ միանդամայն հասկանալի է մեր ցուցաբերած հետաքրքրությունը խաղողի հյուսիս ուսումնասիրության նկատմամբ, քանի որ այն փոխարինում է չաքարը նաև ուրիշ շատ դեպքերում, երբ հիմնական հումք են հանդիսանում ո՛չ միայն խաղողի պտուղները, այլ ուրիշ շատ մթերքներ:

Մասնավորապես ներկայումս, հայրենական սրտերագմի ժամանակաշրջանում միտնդամայն հասկանալի է ռաֆինադ չաքարի փոխարինման անհրաժեշտությունը այլ չաքարով՝ խաղողաչաքարով:

Մեր հերոսական կարմիր Բանակն ու աշխատավոր բնակչությունը թեկուզ պատերազմի պայմաններում չպետք է այնպիսի մթերքների պակասությունը դռան, որոնք չաքարով են պատրաստվում:

Ճակնդղի չաքարի այնպիսի մի փոխարինող, որը կարողանալու է օտարերկրյա ժամանակավոր դժվարությունները, մենք համարում ենք խաղողի հյուսիս՝ նամանավանդ ալգեկործական ռալոններում:

Հավատացած լինելով, որ խաղողի հյուսիս կարող է հաջողությամբ օգտագործվել մատնանշված նպատակի համար, ուստի մենք պահպանում ենք նրանով զանազան աննդամթերքներ պատրաստելու փորձերով:

Այդ փորձերի արդյունքներն էլ հենց կազմում են ներկա աշխատության բովանդակությունը:

ՀԵՏԱԶՈՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ՄԵԹՈԴԻԿԱՆ

Մեր հետադրոտությունների խնդիրն էր հետևյալ անդամ-
ներիցների պատրաստումը խաղողի հյութով:

1. Մուրաբա դեղնաչլորեց, սերկեմիլեց, դդումեց, հոնեց և
բալեց:

2. Շաքարածո (шукат) դդումեց և սերկեմիլեց:

3. Կոմպոտ դդումեց:

Մուրաբա, չաքարածոներ և կոմպոտներ ստանալիս, փոր-
ձարկվել են պատրաստման զանազան եղանակներ:

ՄՈՒՐԱԲԱ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

1. Խաղողեց մուրաբա պատրաստելիս այն նախապես մշակ-
ման ենթարկվեց ստորև նկարագրված երկու եղանակով:

1. Խաղողի ողկույցները մինչ մամլելը ծծումբով դռնաղերծ
արվեցին: Այդ նպատակով մեկ կիլոգրամ խաղողի համար դոր-
ծածվեց մեկ դրամ ծծումբ: Խաղողի մշակման պրոցեսը տեղի
ունեցավ խնամքով ծածկված արկղներում և տեղեց մեկ ժամ:

2. Խաղողի ողկույցները 2—3 փայրկյանով ընկղմեցինք ե-
ռացող ջրի մեջ: Մշակման այդ եղանակները դործադրելուց հե-
տո խաղողի ողկույցները, ինչպես նաև կոնսրվոլ նմուշները
(չմշակվող), հետադարձ մամլեցինք խաղողի հյութ ստանա-
լու համար:

Մտադրված հյութի զանազան վարիանտներից մուրաբա պատ-
րաստեցինք: Գրոս համար հելլյալ տեսակի պտուղները վամ բան-
ջարեղների մեկ կիլոգրամին վերցրինք մեկ լիտր խաղողի հյութ
խառցրած մինչև 42 տոկոս չաքարայնությամբ:

Մուրաբան պատրաստեցինք հետևյալ եղանակով:

ՄՈՒՐԱԲԱ ՍԱԼՈՐԻՑ

Մալորից մուրաբա եփելիս մաշվել հանվում էր ոչ թե դանակով, ինչպես այդ սովորաբար ընդունված է, այլ հոացող ջրի մեջ խաչելու միջոցով: Այդ նպատակով չմաշված սալորները 4—5 բոպեով սուզում էինք հոացող ջրի մեջ, որից հետո մաշվել հեշտությամբ անջատվում էր ձևով: Մաշվելից մաքրված սալորներն այնուհետև 5 բոպե (ամենաշատը 15 բոպե) դրվում էին սառը ջրի մեջ՝ պտղամիսը սեանալուց խոստովելու համար:

Մեկ կիլոգրամ սալորին վերցվում էր մեկ լիտր խաղողի հյութ խառցված մինչև 42% չաքարայնությամբ: Հիշյալ խառությամբ հյութը տաքացնում էինք մինչև հոացը, ապա հոալու ժամանակ նրա մեջ լցնում սալորները, որից հետո հյութը վերցնում էինք կրակից ու 2 ժամվա ընթացքում պահում մինչև հյութի սառչելը: Այնուհետև հյութը սալորներին հետ միասին նորից դնում էինք կրակի վրա և այդպես եփում, մինչև որ սալորի պտուղները յուրահատուկ փայլ ստանան:

Մուրաբա պատրաստելու այդ եղանակը թեև դրվում էր պտուղներն ամբողջական վիճակում պահելու անհրաժեշտությամբ:

ՄՈՒՐԱԲԱ ՍԵՐԿԵՎԻԼԻՑ

Այս դեպքում պտուղները վերցրինք մեկ սորտից, ինչպես այդ արվեց նաև սալորների հետ:

Պտուղները մաքրում և հավասար մասերի էինք բաժանում: Որպեսզի սերկեվիլի կտորները լավ արտաքին ունենային, նրանց ծալքերը կտրատում էինք ատամնածե, ապա նրանց դնում սառը ջրի մեջ և երբ արդեն խաղողի հյութը եռում էր, նրա մեջ սերկեվիլները եփում էինք այնպես, ինչպես և սալորը:

ՄՈՒՐԱԲԱ ԲԱԼԻՑ ԵՎ ՀՈՆԻՑ

Այս տեսակի պտուղներից մեկ կիլոգրամին վերցնում էինք մեկ լիտր խաղողի հյութ, խառցած մինչև 42% չաքարայնությամբ: Մուրաբան եփում էինք սովորական ձևով, մինչև որ պտուղները սպեցիֆիկ փայլ ստանային:

ՄՈՒՐԱՔԱ ՂԿՈՒՄԻՑ

Դղումը կտրատում էինք առանց կտորներին որևէ ձև տալու և 1,5 ժամ պահում էինք կրային լուծույթի մեջ: Դրա համար պատրաստում էինք կրային լուծույթ, վերցնելով մեկ կիլոգրամ դղումին կես կիլոգրամ կիր և այնպիսի քանակությամբ ջուր, որ դղումի վերին շերտը ծածկվեր լուծույթով:

Դղումը կրային լուծույթով մշակելուց հետո այն լավ ըլլանում էինք ջրով, խիստ հեղում այնպես, ինչպես նկարագրված է վերևում:

ՄՈՒՐԱՔԱ ԽԱՂՈՂԻՑ

Համեմատության համար խաղողի Ալախկի սորտից մուրաբա պատրաստվեց: Վերցրինք յուրաքանչյուր մեկ կիլոգրամ խաղողի պտուղներին մեկ լիտր խաղողի հյութ՝ խտացրած մինչև 42% չաքարայնությամբ: Մուրաբան եփեցինք այնպես, ինչպես վերևում հիշատակված պտուղների մուրաբան:

ՇԱՔԱՐԱԾՈ (ЦУКАТ) ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Շաքարածո պատրաստելու համար՝ դղումը կտրատում էինք նրան զանազան ձև տալով և 1,5 ժամ պահում կրի ստորև հիշված լուծույթի մեջ:

Մեկ կիլոգրամ դղումին վերցնում էինք 0,5 կգր. կիր և այնքան ջուր, որ կարելի լիներ ծածկել դղումի վերին շերտը:

Դղումի կտորները կրի լուծույթով մշակելուց հետո դրանք լավ (մի քանի անգամ) ըլլանում էինք սառը ջրով:

Շաքարածո ստանալու համար պատրաստված դղումը եփում էինք այնպես, ինչպես մուրաբան:

Շաքարածո պատրաստելու համար վերցնում էինք մեկ կիլոգրամ դղում և մեկ լիտր խաղողի հյութ՝ մինչև 42% չաքարայնությամբ: Դղումը եփում էինք այնքան, մինչև որ նրա կտորները չաքարածոյին հատուկ լիպլ ստանան, այդ նշանը ցույց էր տալիս, որ չաքարածոն պատրաստ է:

Պատրաստի չաքարածոն հանում էինք հյութից և 1—2 օր թողնում սեռյակում, չորանալու համար, որից հետո այն կարելի է երկար ժամանակ պահել արկղներում կամ պարկերում ու ցանկացած հեռավորության վրա այլ վայրեր փոխադրել:

ՍԵՐԿԵՎԻԼԻ ՇԱՐԱՐԱԾՈՒ

Սերկևիլիի սրտուղիները մտաբերում էինք ու կտրատում համար մասերի: Որպեսզի սերկևիլի կտորները լավ արտաքին ունենային, դրանց ծայրերը կտրատում էինք առամնաձև ու լցնում սառը ջրի մեջ, որից հետո շարունակում էինք դրանք եփել ախպես, ինչպես դեղումից չաքարածո պատրաստելիս:

ԴՊՄԻ ԿՈՄՊՈՑ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Դեղումը կտրատում էինք առանց կտորներին որևէ ձև տալու, ախպես, ինչպես այդ անում էինք մուրաբա կամ չաքարածոներ պատրաստելիս: Կտրատված դեղումն աչուհետև մեկ ժամ վա ընթացքում պահում էինք կրային լուծույթի մեջ: Մեկ կիլոգրամ դեղին վերցնում էինք վերևում հիշված քանակությամբ կիր: Կրային լուծույթում պահված դեղին կտորները լավ լվանում էինք ջրով և 550—600 գրամ քաջով դարսում թիթեղյա բանկաների մեջ: Միաժամանակ առանձին տաքացնելով՝ խտացնում էինք խաղողի սպիտակ հյութը՝ մինչև 50% չաքարայնությամբ:

Ստացած խաղողի հյութը տաք վիճակում լցվում էր բանկաների մեջ, դեղին կտորների վրա, որի համար մոտ 250—300 գրամ հյութ էր ծախսվում:

Յուրաքանչյուր բանկայի մեջ դրում էինք նաև մեխակի երկու-երեք հատիկ, բանկաները թափահարելուց հետո դրանք 45 րոպեի ընթացքում ստերիլիզացիայի ենթարկում և ապա սպուցնում:

Խաղողի հյութը, որ վերցված էր վերահիշյալ բոլոր տեսակի մթերքները պատրաստելու համար, ենթարկվեց անալիզի, որպեսզի որոշվեր նրա բաղադրությունը (չաքարի, թթվության աստիճանը, տեսակարար կշիռը և այլն):

Պատրաստի անսպաժիկները բլոխական անալիզից բացի նաև համառն անելու միջոցով զնահատման էր ենթարկվում մասնազետեղից կազմված հատուկ հանձնաժողովի կողմից:

ԽԱՂՈՂԻ ՀՅՈՒԹՈՎ ԿՈՆՍԵՐՎՆԵՐ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼՈՒ ՀԱՄԱՐ ՎԵՐՑՎԱԾ ՀՈՒՄԻԻ ԳՆԱՀԱՏԱԿԱՆԸ

Սպոր-դեղնաշյուր (*Prunus Domestica* Z). Շատ բուսաբանների կարծիքով այժմյան սալորի բոլոր ծառերի նախատիպը

եղել են հեռեջալ տարբերակները— *Prunus Domestica*, *Prunus sustitia*, *Prunus spinosa*, *Prunus Ussuriensis* և *Prunus nigra*, որոնք վայրի վիճակում աճում են Հարավային Կովկասում, Հյուսիսային Իրանում, Բալկանյան թերակղզում և այլն: Դեռ սովետական ժամանակներում դրանք չափ լայն տարածված կուլտուրաներ են եղել Ասորիքում, ժամայինը Դամասկոսում:

Ամենահին և լավ սորոտ է համարվել Դամասկոսի սալորը: Երկրորդումս Վրաստանում դեռ կա վայրի, դեղնադույն սալոր, որին Դամասկի են անվանում: Ամենայն հավանականությամբ այդ անունն այնտեղ է անցել Դամասկոսի սալորից:

Եվրոպացիները սալորն Ամերիկա տարան վերջինի հայտնագործությունից հետո:

Ռուսաստանում սալորի կուլտուրայի տարածման վերաբերյալ տեղեկություններ կան, որ այն 1564 թվականին բերվել է Արևմտաեվրոպի վրայով:

Երկրորդումս սալորի կուլտուրան չափազանց չափ է տարածված և մի քանի սորտեր ունի: Կովկասում այն պատահում է Սոչու շրջանում, Արևադարձային ԱՍՍՌ-ում, Հայկական ՍՍՌ-ում:

Դեղնաշաղկեր պատկանում է *Prunus Domestica* տեսակին: Այն աճում է Ադրբեջանում, Վրաստանում և առանձնապես չափ է Հայաստանում:

Հայաստանում դեղնասալորը տարածված է Արարատյան դաշտի շրջաններում, այլևս քիչ քանակությամբ—հաև Մեղրու շրջանում:

Արարատյան դաշտի շրջաններում դեղնասալորը հասունանում է սկսած հուլիսի վերջից մինչև սեպտեմբերը:

Պտուղները ձվաձև են, մանր, կանաչավուն-դեղնադույն, լիովին հասունացած վիճակում—դեղնադույն, ծածկված են դեղեցիկ մոմադույն փառով, հաճելի քաղցրաթթու համ ունեն:

Պտուղների բիմիական կապը — ինփերա շաքար 6,93%, թթվություն—1,73%:

Սալորները օգտագործվումը կոմպոտներ և դրանց վերամշակման ալյուրոպիտներ պատրաստելու համար: Հայտնի է ամենահին ժամանակներից: Դեռ հեռավոր ժամանակներում սալորները մեծ դեր էին խաղում բժշկության մեջ՝ որպես դիետիկ և թերապիական միջոց:

ՍԵՐԿԵՎԻԼ (Cydonia vulgaris Pers.)

Սերկեվիլը հարավային պտղատու կուլտուրա է:

Դեկանդուրի կարծիքով սերկեվիլի հայրենիքը Իրանի հյուսիսային մասն է, Կասպյան ծովի ափերը, Անատոլիան—(հյուսիսային սահմանը), վերջապես Կիպրոս կղզու Սիդոն քաղաքը, ուր աճել են սերկեվիլի լավագույն սորտերը և որտեղից առաջացել է Սիդոնիա անունը:

Սերկեվիլը բայնորեն տարածված է նաև Ղրիմում ու Կովկասում:

Հայաստանում սերկեվիլն աճում է Մեղրու, Ալավերդու, Խջևանի, Նոյեմբերյանի, Էնչալես նաև Արարատյան դաշտի չրջաններում: Սերկեվիլն առանձնապես լավ է աճում Մեղրու, Ալավերդու և Խջևանի չրջաններում:

Թարմ վիճակում դործածելու համար սերկեվիլը քիչ է պլտանի, այն օլտադործվում է գլխավորապես մուրաբա, կոմպոտներ, չաքարածոներ և այլ միջերքներ պատրաստելու համար:

Սերկեվիլի կոնսերվաները հիանալի համ են ունենում:

Սերկեվիլի պտուղների քիմիական բաղադրությունը՝

Ջուր	Չուճվող նյութեր	Ինվերտ շաքար	Ընդհանուր թթվություն	Դարադանյութեր
84,0 %	6,94 %	9,0 %	1,59 %	0,53 %

Ըստ հասունացման ժամանակի՝ դոյություն ունեն սերկեվիլի աչնանային և ձմեռային սորտեր: Սերկեվիլի աշնանային սորտերի բերքահավաքը սովորաբար կատարվում է հոկտեմբերին, նույնիսկ նոյեմբերին, տերևաքափի ծամանակաշրջանում: Հավաքված սերկեվիլը մինչև դործածելը պետք է բավական երկար ժամանակ պահվի՝ մի փոքր փափկանալու համար:

Սերկեվիլի պտուղների և դրանց վերամշակումից ստացվող սննդամթերքների բուժական կիրառությունը բավական լայն է: Հին աշխարհի համարյա բոլոր բժիշկները խորհուրդ էին տալիս սերկեվիլի դանադան տեսակները դործածել աղեքային հիվանդությունների, փորհարինքի, դեղինտերիայի, սրտախառնության ու այլ մի շարք դեպքերում:

Պետք է նշել, որ նորապույն ժամանակներում պատշաճ ու-

չաղբութիւնն չի դարձնում սերկեկիկ յրութիչ նշանակութեան վրա:

ԲԱՆ. (Prunus Cerasus)

Բալի կուլտուրան հասնում է 65° հյուսիսային լայնութեան տակ: Այն շատ տարածված է Նովոդուբնի, Վլադիմիրի, Գորկու և այլ ուսյուններում, Ուկրաինայում, Կովկասում, Ղրիմում, Միջին Պովոլժեյում: Հայաստանում բալենին հանդիպում է բուրբ շրջաններում, առանձնապես շատ է հյուսիսային շրջաններում (Կիրովականի, Ստեփանավանի և այլն):

Ներկայումս վայրի վիճակում բալենիներ են աճում ամբողջ միջին և հարավային ՍՍՌՄ-ի անտառներում, Ղրիմում, Կովկասում և ամբողջ արևմտյան Նվրոպայում: Վայրի բայը լինում է երկու տեսակի. սև և բաց կարմիր:

Հայաստանում աճող բալի քիմիական բաղադրութիւնը հետևյալն է՝

Զուր	Զոր նյութեր	Շաքարի ընդհ. բա- նակը	Գլյու- կոզա	Ֆրուկ- տոզա	Թաղան- թայութիւն	Տիարվող թթվ. քան կանձորաթ	մոխիր
78,01	21,96	10,56	5,86	4,31	0,60	2,10	0,71

Բալը միջին դարերում դործադրվում էր քարախտի և մի-
զանցքերի հիվանդութիւնները բուժելու համար:

ՀՈՆ (Cornus moscula Z)

Հոնը վայրի վիճակում առատորեն աճում է Ղրիմում, Կովկասում, Միջին Ասիայում և արևմտյան Նվրոպայի ամբողջ հարավում:

Հայաստանում հոնը տարածված է անտառային մացառու-
ներում—հյուսիս-արևելյան շրջաններում (Ալավերդու, Իջևանի,
Շամշադինի շրջաններում), ինչպես նաև Մեղրիում, ուր հոնի
բարձրորակ, մոտո փոխիտակներ են աճում:

Հոնի թարմ պտուղների քիմիական բաղադրութիւնը ցույց
է տրված հետևյալ աղյուսակում.

Զուր	Զոր մասեր	Ընդհանուր շաքարներ	Տիարվող թթվութիւն	Մոխիր
77,56	22,14	10,32	8,26	0,98

Դեռ հնադարյան ժամանակներում (ըստ Գալենի) հոնը դործ-
էին ածում իբրև մածուցիչ միջոց. հետագայում Սալերի շկոլան-
հաստատեց այդ հատկությունը:

Ըստ Բախինի, հոնից պատրաստում էին կոնսերվաներ, ու-
րով բուժում էին մալարիան, այն դործ էին ածում նաև հի-
վանդների ախորժակը բարելավելու համար:

Ներկայումս հոնից պատրաստում են կիտել, որը դործ են
ածում երեխաների ստամոքսային հիվանդությունների դեմ:

ԴՌՈՒՄ (Cucurbita pepo Z)

Դդմի սորտերի բազմադանության հետևանքով դոյություն-
ունեն տարբեր կարծիքներ նրա արժանիքների մասին:

Դդումը ալելի չափ դնահատուկ է, որպես անասնակերի
կուլտուրա և այն նույնիսկ ալելի բարձր է դնահատվում, քան
կերի ճակնդեղը:

Ինչ վերաբերում է դդմի սեղանի տեսակներին, նրանցից
պիտե է հիշատակել հեռակալները:

Մեղրային — պտուղները դնաձև են, մի վոքր տափակած,
թույլ սեղմենտավորված, միսը միջին պնդություն ունի: Վա-
ղահաս սորտ է, միջին դիմացկունությամբ:

Մերկաաբամ — պտուղները տափակած են, սեղմենտավոր-
ված նախշերով, դույնը բաց դեղնավուն, նախշերը — կանաչ,
միսը թելավոր: Հասունանում է վաղ ժամկետներում, ունի մի-
ջին դիմացկունություն:

«Վալոժյան գորշ» — պտուղներն անկանոն — դնաձև են, դոր-
չավուն-ալիտակավուն դույնի, միսը քիմիչալադույն է: Այս
սորտն աչքի է ընկնում բարձր բերքատվությամբ, և լավ չա-
բարայնությունով:

«Մազալեսկայա» — պտուղները ձվաձև են, սեղմենտավորված,
չերտավոր նախշերով, դույնը դեղնադույն, նախշերը կանաչ,
միսը թելավուն: Այս սորտը հասունանում է միջին ժամկետնե-
րում, լավ պահունի սորտ է:

«Պերեխվատկա» — պտուղները երկարավուն են, տանձի ձև
ունեն, խիստ թույլ են սեղմենտավորված, դարձնադույն են,
անընդմեջ ցանցի ձև ունեցող նախշերով, միսը պինդ է, նուրբ,
ուչ հասունացող սորտ է: Աճեցվում է հարավային-բոստանային
ոայրներում, պտուղները պահվելու տեսակետից միջին դիմաց-
կունությու ունեն:

վերևում նկարագրված դժվար սորտերից «Մեղրայինը» և «Պերեխովսկայինը» լավագույններն են՝ մուրաբա, կոմպոտներ և չաքարածոներ սրատրաստելու համար:

Ըստ մեր որոշումների դժվար այդ սորտերի քիմիական բաղադրությունը հետևյալն է՝

Սորտ	Ջուր	Խնկերու շաքար	Թթվություն	Քաղանթանյութ	Մսիկը
„Մեղրային“	93,93%	4,54%	—	0,69%	0,47%
„Պերեխովսկային“	93,30%	4,05%	—	0,71%	0,60%

Դիտվում ենաև զղալի քանակություններ C վիտամին է պարունակում:

Դժվար բուժական կիրառությունը երևում է հետևյալ տվյալներից.

Կիևում՝ քիմիկ Կոլեսկու կատարած հետազոտությունների համաձայն դժվարը ներգործում է որպես մեղր վանող միջոց խրոնիկական նեֆրիտի դեպքում. նրա ազդեցությունը արտահայտվում է նրանով, որ ավելանում է մեզի արտաթորումը, ավելանում է աղերի արտաթորումը և քչանում են ուռուցքները, բացի այդ դժվարը թուլացնում է նաև ստամոքսը:

ՓՈՐՁԻ ԱՐԴՅՈՒՆՔՆԵՐԸ

Մեր փորձերում խաղողի հյութով պատրաստված բոլոր առաջնահայտնի սննդամթերքները հաջող դուրս եկան: Պտուղների հախնական մշակման լավագույն եղանակ պետք է համարել՝ դրանք ծծմբով գունազերծ անելը: Ծծմբով գունազերծ արված պտուղներից՝ խաղողի հյութով պատրաստված մուրաբան բոլոր դեպքերում խիստ հաճելի համ էր ունենում: Դրանցից դոշարի համ էր դրացվում: Մուրաբայի հյութը թափանցիկ էր, մեծ տոկոսով չաքար և օրգանական նյութեր էր պարունակում (տես № 1 և 2 աղյուսակները):

Ծծմբի դործածությունը ոչ մի վնասակար ազդեցություն չի թողնում, որովհետև ծծումբը գործ է ածվում փոքր դոզաներով (մեկ լիտր հյութին ընդամենը միայն 12,6 միլիգրամ), մինչդեռ թույլատրվում է ստանդարտով դործածել 20 միլիգրամ:

կազմողի հյուսթով պատրաստված կոնսերվաները հետադուռ-
կա ստացվել են հետեյալ արդյունքները.

Բացի զեղնաչորից, մնացած պտուղներից պատրաստվող
մուրաբան եփվում էր առաջին եղանակով՝ այսինքն ծծմբով
մշակված հյուսթով: Իսկ զեղնաչորը այնպիսի հյուսթով, որը
ստացվել էր վերևում հիշատակված եղանակներով: Եթե համե-
մատենք զեղնաչորի մուրաբայի բոլոր տեսակները, կտեսնենք,
որ դրանց մեջ կա հետեյալ տարբերությունը:

ՄՈՒՐԱԲԱ ԴԵՂՆԱՇՆՈՐԻՑ

1. Առանց պտուղների նախնական մշակման պատրաստված
մուրաբան՝ դուրս եկավ ցածր որակի, մուգ գույնի, դուշարի
համով:

2. Դեղնաչորի այն մուրաբան, որը խաղողի հյուսթով էր
եփված ըստ երկրորդ եղանակի, այսինքն խաղողի ողկուղիները
սաք ջրի մեջ զննելուց հետո, նույնպես դուրս եկավ ցածր որա-
կի: Այդ մուրաբան թափանցիկ չէր, պտուղները չէին պահպա-
նել իրենց արտաքին ձևը և կորցրել էին բուրմունքը:

3. Դեղնաչորի այն մուրաբան, որն եփվեց հյուսթ պատրաս-
տելու համար օգտագործվող խաղողը ծծմբով մշակելուց հետո,
դուրս եկավ հիանալի, թափանցիկ գույնով, լավ համով ու հո-
տով: Դժվար է ասել, որ այն պատրաստված է ոչ թե չաքարով
այլ խաղողի հյուսթով:

Ընդհանրապես համեմատելով այս երեք եղանակները, լա-
վազույնը պետք է համարել դրանցից երրորդը (ծծմբով մշա-
կումը), դրա համար էլ մենք ուրիշ պտուղներից մուրաբաներ և
չաքարածոններ պատրաստելիս միշտ նախընտրեցինք այդ (երրորդ)
եղանակը:

ՄՈՒՐԱԲԱ ՍԵՐԿԵՎԻԼԻՑ

Սերկեվիլի մուրաբան դուրս եկավ լավ որակի, թափանցիկ,
հիանալի համով ու հոտով:

ՄՈՒՐԱԲԱ ԲԱԼԻՑ

Բալից պատրաստված մուրաբան ունեւ հիանալի մուգ-կար-
միր գույն, չառ համեղ էր, քաղցր, մի փոքր թթվաչ:

ՄՈՒՐԱԲԱ ՀՈՆԻՑ

Հոնի մուրաբան ունի որ ոչ պակաս բարձր որակ, հիանալի համ ու հոտ:

ԴԴՄԻ ՄՈՒՐԱԲԱՆ

Ունի հաճելի համ, դուրեկան՝ դործածության համար:

ՇԱՔԱՐԱԾՈ ԴԴՄԻՑ

Շաքարածոների առավելությունը նրանց բարձր սննդարարությունն է և նրանց փոխադրման ու պահպանման հարմարությունը:

Շաքարածոները դեպերտային սննդամթերքներ են:

Դրանք տնտեսական տեսակետից օգտակար են նաև այն պատճառով, որ քիչ խաղողահյութ ծախսելով, կարելի է մեծ քանակությամբ շաքարածոներ ստանալ:

Շաքարի 42% խտություն ունեցող մեկ լիտր խաղողի հյութից և չորս կիլոգրամ մաքրված դեմից ստացվում է մինչև երկու կիլոգրամ շաքարածո:

ՇԱՔԱՐԱԾՈ ՍԵՐԿԵՎԻԼԻՑ

Սերկեվիլից պատրաստված շաքարածոն լավ համ ու հոտ ունի: Նման շաքարածոները կարելի է դործ ածել կոնֆետների փոխարեն: Դրանք խիստ սննդարար են, լավ ու երկար են պահպանվում:

ԴԴՄԻ ԿՈՄՊՈՑ

Դեմից պատրաստվող կոմպոտն ունի հիանալի դույն, թափանցիկ է, լավ համով ու հոտով, հեռույը բաղադրությամբ տեսակարար կշիռը— 1169, շաքարը— 42%, թթվությունը— 0,51 տոկոս:

1941 թվականի դեկտեմբերի 9-ի պաշտոնական համառոտ (դեդուտացիայի) ժամանակ շաքարածոները և մնացած սննդամթերքները ստացան շատ բարձր գնահատական՝ 4—5 թվանշան (5 բալանի սխեմայով):

Խաղողի հյութով պատրաստված կոնսերվանների բաղադրության մասին կարելի է դատել քիմիական անալիզի տվյալներից, որոնք տրված են ստորև բերված № 1, 2, 3 և 4 աղյուսակներում:

U. S. Journal, No. 1

supple quibusque et. curantibus

[illegible]

Въпросъ № 2

ՀԱՅԿԱՍՏԱՆԻ ՀԱՆՐԱՊԵՏՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԴԱՐԱՆ

[illegible]

Աղյուսակ № 3

ԱՄԲՈՂՋԱԿԱՆ ՊՏՈՒՂՆԵՐԻ ՔԻՄ. ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Սորտի անունը	Տեսակարար կշիռ	Շաքար	Թթվություն %	Դաբարակ- նություն	Զուգակաճ նյութ.	Մոխիր	Մոխրի ալ- կալիում- թյունը	Պինդ մնացորդ	Զուր
Բալ	1016	63%	2,20	0,12	2,54	1,36	11,2	75,0	25,0
Հոն	1015	55%	2,60	0,15	2,40	1,46	12,0	70,5	29,5

Աղյուսակ № 4

ՇԱԲԱՐԱԳՈՆԵՐԻ ՔԻՄԻԱԿԱՆ ԲԱՂԱԴՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Սորտի անունը	Տեսակարար կշիռ	Շաքար	Թթվություն - % 0 0 0 0	Դաբարակա- նյութ.	Պինդ մնացորդ	Զուր	Մոխիր	Մոխրի ալ- կալիում- թյունը
Դղում	1016	75,0	2,20	0,09	6,40	86,0	14,0	6,72
Սերկեզիլ	1022	73,5	2,40	0,23	6,80	77,5	22,5	7,00
								12,8
								12,5

ԵԶՐԱԿԱՑՈՒԹՅՈՒՆ

Շաքարի փոխարեն՝ խաղողահյութով պատրաստվող այս մթերքների ժողովրդա-տնտեսական նշանակությունն անփոխարին է։ Այսպիսով հնարավորություն է լինում ընդլայնել սննդանյութերի առորտի մեծությունը և ալկոհոլի բանակի ու բնակչության մատակարարումը—բարձր սննդարարություն ունեցող կենսա-մթերքներով։

Շաքարի փոխարեն խաղողի հյութով նոր տեսակի սննդա-նյութեր պատրաստելու հաջող փորձերը թույլ են տալիս առա-ջարկելու արտադրական պայմաններում մասսայական քանա-կությամբ պատրաստելու նոր տիպի մուրաբաներ, շաքարածո-ներ, կոմպոտներ և հրուշակային այլ մթերքներ։

Վերահիշյալ մթերքները մասսայաբար արտադրելու հա-մար կարելի է օգտագործել խաղողի վաճուռում—հյութը։

Խաղողի հյութով պատրաստված մթերքները իրենց սննդա-յին հատկություններով չեն գերում այն մթերքներին, որոնք պատրաստվում են ռաֆինադ շաքարով։ Պետք է հուսալ, որ

Կոնսերվորենտը և հրուչակային ֆարրիկաները իրենց արտա-
դրության մեջ կսկսեն լայն չափով գործադրել շաքարի յոթիս-
բինուսը խաղողի հյութով: Այդ հնարավորություն կտա Կար-
միր Բանակի և մեր բնակչության մատակարարման գործը ա-
վելի բնդլայնել, ալելի բարելավել:

ЛИТЕРАТУРА

1. Проф. С. Ф. ЦЕРЕВИТИНОВ и Л. В. МЕТЛИЦКИЙ—Товароведение
овощей и плодов и продуктов их переработки. Госторгиздат. Мос-
ква 1939 г.
2. Проф. Ф. В. ЦЕРЕВИТИНОВ—Химия свежих плодов и овощей. Сель-
хозгиз.
3. Проф. д-р А. ВЕЙТЕН—Лабораторная книга для химиков пищевой
промышленности. Пищепромиздат, 1937 г.
4. Проф. А. М. ФРОЛОВ-ВАГРЕЕВ и Г. Г. АГАБАЛЯНЦ—Химия и ее
методы исследования продуктов переработки винограда. Снабтехиз-
дат—1933 г.
5. Н. Э. УМИКОВ, доктор медицины—Врачебное применение плодов, ягод
и овощей с древнейших времен, Грузбиомедгиз, Тбилиси, 1938 г.



ՎՃ 61051. Գառվեր 225. Տիրաժ 1000. Տպագրական 11/8 մամ. Մեկ
մամուլում 38400 նշան. Հեղինակային 0,8 մամ. Ստորագրված է
տպագրության 30/III-48 թ.

Հայկահայրտի տպարան, Երևան

Վ Ր Ի Պ Ա Կ Ն Ե Ր

16-րդ էջի № 1 աղյուսակի առաջին սյունյակի ներքևից 2-րդ տողը
սույազ լված է «Պաղոդի հյուսիս» պետք է լինի «Պաղոդ-Ալախկի»:

17-րդ էջի № 4 աղյուսակի 6-րդ սյունյակի ըստ թողած տեղում պետք
է լինի «Զուժված հյուսիս»:

ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. գրադ.



FL0007965

ԳԻՆԸ 1 Ռ.

A $\frac{11}{19394}$

Н. К. АРУТЮНЯН
Использование виноградного сушка
для приготовления
различных консервов
(На армянском языке)
Аригив—1943