

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՏ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱԿԱԳԵՄԻԱ

ԳԻՏԱ-ՊՈԳՈՒԼՅԱՐ ՍԵՐԻԱ

Ե. Ե. ԱՍԼԱՆՅԱՆ

Զ Ա Մ Ի Չ Ը
ԵՎ ՆՐԱ ՊԱՏՐԱՍՏՄԱՆ
ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՏ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱԿԱԳԵՄԻԱՅԻ ՀՐԱՏԱՐԱԿԱՅԻՆՈՒԹՅՈՒՆ

Ե Ր Ե Վ Ա Ն

1944

634.87

6780

Ch-73 Chuyunyan, L.

Quilby L. 2000 1000
pennsylvanian to quaternary 4m.

634.87
Ա.73

Ե. Ե. ԱՍԼԱՆՅԱՆ

ԱՏՈՒԳԱՄ Է 1961 թ.

Զ Ա Մ Ի Չ Ը
ԵՎ ՆՐԱ ՊԼՏՐԱՍՏԱՆ
ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

6780

II
A 18601



Սերիտ' խմբագրւոյամբ
Գիտար. վաստ. գործիչ Ա. Գ. ԱՐԱՐԱՅԵԱՆԻ

1. ԶՈՐԱԳՐԱԾ ԽԱՂԱՂԻ ԽՄԲԱՎՈՐՈՒՄԸ

Զորացրած խաղողը, նախելով թե ինչ սորտից է պատրաստված, կոչվում է ֆիշմիշ, չամիչ և կարինք: Զորացրած խաղողն ընդունված է անվանել ֆիշմիշ, երբ այն պատրաստված է անկորիզ սորտերից, ինչպես, օրինակ, օվալաձև սպիտակ քիշմիշ, գընդաձև սպիտակ քիշմիշ, վարդագույն ու սև քիշմիշ, մարմարի: Սովորաբար քիշմիշների խմբի մեջ են դասում նաև ասկյաբի սորտը, որը նույնպես անկորիզ է:

Կորիզավոր սորտերի չորացրած խաղողը կոչվում է չամիչ: Այսպես՝ հաչարաշ, մախալի, իծապտուկ և այլ կորիզավոր սորտերի չորացրած խաղողը կոչվում է չամիչ և ոչ թե ֆիշմիշ: Փորձնականում երբեմն չամիչ անելով հասկանում են ընդհանրապես չորացրած խաղող:

Կարինքն ստացվում է հունական կորինթ սորտից: Այս սորտի պտուղները շատ մանր են և անկորիզ: Սորտն այդպես է կոչվում Պելոպոնեսում գտնվող Կորինթոս քաղաքի անունով, ուր և կենտրոնացած է նրա կուլտուրան:

Հստ վերը նշած խմբերի՝ չորացրած խաղողի համալրաբաժինն արտադրանքը բաշխվում է հետևյալ կերպ.

Քիշմիշ — 58%

Չամիչ — 15%

Կորինթ — 27%

Զորացրած պրոդուկցիայի աճն առաջիմ կատարվում է գլխավորապես ի հաշիվ «քիշմիշ» խմբի:

ՍՍՌՄ-ում, այդ թվում և Հայկական ՍՍՌ-ում, արտադրում են միայն քիշմիշ և չամիչ: Կորինթ սորտը մեզ մոտ՝ Սովետական Միության մեջ չի մշակվում:

Զորացնել կարելի է ամեն սորտի խաղող, սակայն բարձրորակ չորացրած արտադրանք ստացվում է միայն որոշ սորտերից: Այդ պատճառով չամիչ պատրաստելու համար սորտի ընտրության վրա լուրջ ուշադրություն պետք է դարձնել: Զորացնելու համար շատ հարմար են ընդհանրապես անկորիզ սորտերը՝ օվալաձև սպիտակ քիշմիշ, զնդաձև սպիտակ քիշմիշ, վարդագույն, սև քիշմիշներ, մարմարի, ասեկարի, կորինթ: Այդ սորտերի պտուղները փոքր կամ միջակ մեծությամբ են, սակայն բավական քաղցր և համեղ, համեմատաբար մսալի և ուտելու համար շատ հաճելի:

Կորիզավոր խաղողներից չորացնելու համար առանձնապես արժեքավոր են այն սորտերը, որոնց պտուղները խոշոր են, մսալի և համեմատաբար շատ քաղցր, իսկ կորիզները մանր և թվով քիչ: Հյուսիսի պտուղները չորացնելու համար նպատակահարմար չեն, որովհետև, նախ՝ ցածր ելունք է ստացվում, և երկրորդ՝ չամիչն անորակ է լինում: Այդ դեպքում չամիչը պարունակում է աննշան քանակությամբ միս և, կարծես, բաղադրած լինի միայն մաշկից ու կորիզներից: Չամիչի համար պակաս պիտանի են և այն սորտերը, որոնց պտուղները համեմատաբար շատ կորիզ ունեն, մանավանդ եթե՝ կորիզները խոշոր են և պտղամսից դժվար են անջատվում: Այդպիսի չամիչը ցածր է զնահատվում: Չամիչի որակի վրա զգալի չափով ազդում է նաև պտղի մաշկը: Կավորակ չամիչ ստանալու համար անհրաժեշտ է, որ մաշկը նուրբ լինի և ոչ շատ հաստ, հակառակ դեպքում չամիչը ցածրորակ է ստացվում և ուտելու համար ոչ այնքան հարմար: Յանկալի է, որ սորտը համեմատաբար վաղահաս լինի. դա հնարավորություն կտա ցանկության դեպքում խաղողը չորացնել բնական պայմաններում՝ արևի տակ, նախքան աշնան անձրևների տեղալը:

Հայկական ՍՍՌ-ում մշակվող կորիզավոր սորտերից չամիչ պատրաստելու հարմար են հետևյալները՝ հաջաբաշ, իծապտուկ, մսխալի, ալիգարա, թավրիզների, շիրշիրա, ալեքսանդրյան մուսկատ, հալադի և այլն: Համեմատաբար լավ արդյունք է տալիս նաև ճիլաբը և որոշ չափով խարջին: Ինչպես պարզվեց 1941 և 1942 թվականների մեր փորձերից, չորացնելու համար պակաս պիտանի են մալահին, բանանցը և Ղամարլվում տարածված կախեթ սորտը:

Խաղողի չորացման համար համաշխարհային մասշտաբով ամենից շատ օգտագործում են՝ սպիտակ քիշմիշ, սև կորինթ և ալեքսանդրյան մուսկատ սորտերը, իսկ Միջին Ասիայի սեռ-պուրիկաներում՝ գլխավորապես ադ-քիշմիշ (սպիտակ քիշմիշ), դարա-քիշմիշ (սև քիշմիշ), սուլթանի (ջաուս) և մասկա կամ կատտակուրգան սորտերը:

3. ԽԱՂՈՂԻ ՉՈՐԱԿՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ԲԱՐԵՆՊԱՍՏ ՇՐՋԱՆՆԵՐԸ

Չամչի արտադրության գործում, բացի սորաից, վճռական նշանակություն ունեն նաև շրջանի բնական պայմանները, որտեղ մշակվում են խաղողի այգիները: Խաղողի միևնույն սորտը տարբեր բնական պայմաններում տալիս է տարբեր արդյունք: Այն շրջաններում, որտեղ վեգետացիոն ժամանակաշրջանը կարճ է, շերմությունը համեմատաբար ցածր և որտեղ խաղողը լավ չի հասունանում ու քիչ շաքար է կուտակում, խաղողից չամիչ պատրաստելը նպատակահարմար չէ: Գործնականում պարզված է, որ եթե խաղողի շաքարայնությունը ցածր է, ապա այդ խա-նողից հնարավոր չէ լավորակ և բարձր ելունքով չամիչ ստանալ: Ընդհանրապես, եթե խաղողը 18⁰/օ-ից պակաս շաքար է պարու-նակում, միաք չունի չորացնել այն:

Բարձր շաքարայնությամբ խաղող ստանալու և այն կանո-նավոր չորացնելու համար ամենից բարենպաստ են այն շրջան-ները, որտեղ՝

ա) վեգետացիոն շրջանի տեղությունը մեծ է.

բ) ամառը տաք է և չոր, տեղումներն ամառվա ընթացքում սակավ են կամ բոլորովին բացակայում են.

գ) միջին շերմաստիճանն ամբողջ վեգետացիայի ընթաց-քում բարձր է.

դ) օդը համեմատաբար չոր է և հարաբերական խոնավու-թյունը ցածր.

ե) աշունը տաք է, երկարատև և համեմատաբար չոր.

զ) կան խաղողի համապատասխան սորտեր:

Այդ պայմաններում խաղողը լավ է հասունանում, չի փը-տում, չի նիստում և մեծ քանակությամբ շաքար է պարունակում: Այդպիսի խաղողն արագ է չորանում, չամիչի մեծ ելունք է տալիս և վերջինս բարձր որակ է ունենում:

Տաք, բայց խոնավ շրջաններում, բնական պայմաններում՝ արևի տակ նպատակահարմար չէ չորացնել, որովհետև չորացնե-

լու պրոցեսը երկար է տևում, խաղողը հեշտությամբ նեխում է, չամիչը շուտ է փչանում և խիստ ցածր որակ է ունենում: Ահա թե ինչու այգւիսի վայրերում խաղողը չորացնում են հատուկ մեքենաներով:

Հայկական ՍՍՌ-ում խաղող չորացնելու համար բարենց-պատ են՝ Մեղրու շրջանը և Արարատյան դաշտի համարյա բո-լոր այգեգործական շրջանները:

4. ՉՈՐԱՑՄԱՆ ՀԱՄԱՐ ՊԻՑԱՆԻ ԽԱՂՈՂԸ

Չամիչ որակը և ելունքը մեծ չափով կախված է խաղողից, նրա հասունության աստիճանից, շաքարի քանակից, սղկուղի ու զրուզների զրուծյունից և այլ հատկություններից: Շաքարով հարուստ խաղողից ստացվում է մեծ ելունքով և բարձր որակի չորացրած արտադրանք: Թե ինչպես է աղքատ խաղողի շաքա-րայնությունը չամիչ ելունքի վրա, պարզ երևում է ստորև դե-տեղված աղյուսակից, որտեղ բերված են երկու տարվա (1941—1942 թ.թ.) մեր փորձերի միջին տվյալները:

Աղյուսակ 1

Խաղողանյութի շաքարի բաժնիի ազդեցությունը չամիչ ելունքի վրա

Մ Ս Խ Ա Լ Ի		Հ Ա Չ Ա Բ Ա Շ		ԾԱՆՈԹՈՒԹՅՈՒՆ
Շաքարի քանակը ‰-ներով	Չամիչ ելունքը ‰-ներով	Շաքարի քանակը ‰-ներով	Չամիչ ելունքը ‰-ներով	
18,1	21,6	18,3	22,4	Չամիչ ելունքի տոկոսները հաշ-ված են թարմ խաղողի ընդհա-նուր քաշից. այսպես՝ 21,6 ‰-ը ցույց է տալիս, որ 100 կիլոգրամ խաղողից ստացված է 21,6 կի-լոգրամ չամիչ:
18,8	22,0	19,7	22,9	
19,4	22,4	20,2	23,4	
21,6	24,2	21,4	24,6	
22,4	24,5	22,3	25,2	
22,8	25,1	23,0	26,1	

Եթե խաղողը բարձր շաքարայնություն ունի, ապա չամիչն էլ դուրեկան դույն ու համ է ունենում, բացի այդ, չորացնելու պրոցեսն արագանում և շուտ է ավարտվում: Լավորակ չամիչ ստանալու համար խաղողը պետք է լրիվ հասունացած լինի և մեծ քանակությամբ շաքար պարունակի: Այդ նպատակով անհրաժեշտ է խաղողը նախապատրաստել դեռ այգում՝ հենց

վազի վրա: Դրա համար, նայած վազի դարգացման բնույթին, կատարում են շվերի ծերատում, տերևատում, ուռզվող շրջաններում խիստ կերպով կանոնավորում են ջրային ուեփմը և ջրելու ժամկետները, մասնավորապես բերքահավաքից 10—15 օր առաջ դադարեցնում են ալիքները ջրելը: Ուշ ջրելու դեպքում թևեկերն ափկանում է, բայց խաղողն ուշ է հասունանում, քիչ նյութեր են կուտակվում, նրա շաքարայնությունը ցածր է լինում և բերքը շուտ է փտում կամ նեխում: Բերքի այդ ափեցումը խաղողը չորացնելու համար բացասական նշանակություն ունի:

5. ԽԱՂՈՂԻ ԲԵՐՔԱՆՈՒՄԸ

Խաղողի բերքահավաքի ժամանակը որոշում են խաղողահյուսի շաքարայնությամբ: Շաքարայնությունը որոշում են արևմտեղի կամ շաքարաչափի միջոցով: Չորացնելու համար խաղողի բերքահավաքը պետք է սկսել նրա ֆիզիոլոգիական լրիվ հասունություն ժամանակ կամ քիչ ավելի ուշ: Բերքահավաքը շատ ուշացնել միտք չունի, քանի որ խաղողը չորացնելու համար քիչ ժամանակ կմնա: Հայկական ՍՍՌ-ի հարավային այդեգործական շրջաններում խաղողի բերքահավաքը կարելի է սկսել այն ժամանակ, երբ խաղողահյուսի շաքարայնությունը հասնի 20—22 %-ի: Շաքարայնությունը 20 %-ից ցածր լինելու դեպքում չորացրած արտադրանքն անորակ է լինում: Չորացնելու համար պետք է վերցնել տարբեր ժամկետներում հասունացող մի քանի սորտեր, որպեսզի չորացնելու սեզոնում աշխատանքները հավասարաչափ բաշխվեն, և ուժեղ լարվածություն չառաջանա: Այսպես, սկզբում կարելի է օգտագործել ասեկյարին, քիշմիշը (սպիտակ և վարդագույն), ապա իծապտուկը, ալիքարան, թավրիզներին, ալեքսանդրյան մուսկատը և վերջում՝ մախալին, հաչաբաշը, շիրշիրան: Բերքահավաքի ընթացքում պետք է սորտերը խառնել, քանի որ չամչի խառնուրդը ցածր է գնահատվում: Խաղողի ողկույցները կարում են այդու մկրատներով (սեկատորներով) կամ սուր դանակներով: Ողկույցից պետք է ջրկել փտած, նեխած, բորբոսնած՝ պտուղները և լցնել առանձին ամանի մեջ, որից հետո ողկույցը զգուշացված դնել արկղի կամ դամբույզի մեջ: Հավաքած խաղողը ցանկալի է փոխադրել չորանոց միայն դրանահավոր սայլակներով, որպեսզի պտուղները չջարդվեն: Ջարդված պտուղներով ողկույցները չորացնելու համար պիտանի չեն: Օրվա ընթացքում պետք է հավաքել այնքան խաղող, ինչքան որ հնարավոր է նույն օրը չորանոց փոխադրել:

Մեկ կամ մի քանի օր առաջ հավաքած ու պահած խաղողը չորացնելու համար անպետք է, քանի որ այդպիսի խաղողից շատ ցածրորակ չամիչ է ստացվում:

6. ԽԱՂՈՂԻ ՉՈՐԱԿՄԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

Խաղողը չորացնելու եղանակները հիմնականում կարելի է բաժանել երկու խմբի՝ ա) բնական չորացում արևի տակ կամ սովերում, առանց արհեստական տաքացման, և բ) չորացում հատուկ մեքենաներով՝ արհեստական տաքություն կիրառելու միջոցով: Բնական չորացումը հնարավոր է կիրառել միայն այն կլիմայական պայմաններում, որտեղ ամառվա և աշնան ընթացքում ջերմությունը բավականաչափ բարձր է լինում, օդը համեմատաբար չոր է և տեղումները շատ սակավ: Չորացնելու այդ եղանակը պարածված է հարավային այգեգործական շրջաններում՝ հատկապես Իրանում, Թյուրքիայում, Հունաստանում, Իտալիայում, Իսպանիայում, Միջին Ասիայի Սովետական Ռեսպուբլիկաներում (Ուզբեկստան, Տաջիկստան և Թուրքմենստան):

Մեքենաներով չորացնելու ձևը շատ քիչ է տարածված և կիրառվում է գլխավորապես Ամերիկայում: Մեկ մոտ՝ Սովետական Միության մեջ այդ ձևն առայժմ չի կիրառվում և դրա մասին այստեղ մենք չենք խոսի, այլ կանգ կառնենք միայն բնական չորացման եղանակների վրա:

Խաղողի բնական չորացումը կատարում են տարբեր ձևերով: Այդ ձևերից հիշենք հետևյալները.

ա) չորացում արևի տակ՝ խաղողն առանց նախապես մշակելու (ափսոսի).

բ) չորացում արևի տակ՝ խաղողը նախապես եռացող հիմքի լուծույթի մեջ խաշելով (օբշուշ).

գ) կալիֆորնիական դարսակային չորացում.

դ) չորացում հատուկ շենքում սոյազիխանում:

Ա. ՉՈՐԱԿՈՒՄ ԱՐԵՎԻ ՏԱԿ՝ ԽԱՂՈՂՆ ԱՌԱՋ ՆԱԽԱՊԵՍ ՄՇԱԿԵԼՈՒ (ԱՔՏՈՐԻ)

Խաղողն առանց նախապես մշակելու արևի տակ չորացնելը ամենատարածված, հին, պարզ և էժան ձևն է: Չորացրած խաղողի հիմնական մասսան թե՛ ՍՍՌՄ-ում և թե՛ արտասահմանում օգտագործվում է հենց այդ եղանակով: Չորացնելու այդ եղանակն ընդունված է անվանել «ափսոսի», որ տաջիկերեն լիզվով

նշանակում է արևային կամ արեի (աֆտր՝ առջիկերեն նշանակում է արե)։

Աֆտորի եղանակի էութունն այն է, որ խաղողը չորացնում են ուղղակի արեի տակ՝ հարթած ու սվաղած հողի կամ տների հարթ կտուրների վրա։ Չորացնում են նաև այգիներում՝ հենց շարքերի մեջ։

Չորացնող տափարակի պատրաստումը.— Չորացնելու սեզոնից 10—15 օր առաջ այգիների մոտ ընտրում են հարթ և արևովոտ մի տեղ, որ և պատրաստում են չորացնող տափարակ։ Չափազանց կարևոր է, որ տափարակը ճանապարհներից հեռու լինի, որպեսզի խաղողը չորացնելու ընթացքում չփոշոտվի և չկեղտոտվի։ Չորացնող տափարակի չափը կախված է չորացվող խաղողի քանակից։ յուրաքանչյուր 100 տոնն թարմ խաղողի համար անհրաժեշտ է, միջին հաշվով, 5000 քառակուսի մետր տարածություն։ Տափարակի համար ընտրած տեղը լավ մաքրում են, աղատում են բուսականութունից, որից հետո ջուր են շաղ տալիս, կամ թեթևակի ջրում են, ապա հողը լավ տափանում են։ Թափողն ուղղակի գետնի վրա չորացնելու դեպքում տափարակը պետք է նաև հողով լավ ավաղել։ Չորացնող տափարակում ծածկ են կառուցում խաղողն ընդունելու և տեսակավորելու համար։

Խաղողի տեսակավորումը և դարձումը տափարակում.— Հավաքած և չորացնող տափարակը փոխադրած խաղողը կշռում են և ապա ծածկի տակ տեսակավորում։ Ողկույզները մեկ առ մեկ զգուշությամբ դիտում են, սովորական մկրատով կտրում և առանձին ամանի մեջ գցում փառած, բորբոսնած ու վարդված պտուղները։ Տեսակավորման ժամանակ խոշոր ողկույզները կտրտում են առանձին մասերի, որպեսզի չորացնելու պրոցեսը համեմատաբար արագ կատարվի։ Այնուհետև ողկույզները մեկ շերտով դարսում են չորացման տափարակի վրա։ Հարավային շոգ և տաք շրջաններում ողկույզները համեմատաբար խիտ են դարսում, խոնավ շրջաններում՝ նոսր։ Յուրաքանչյուր օրվա հավաքած խաղողը պետք է դարսել առանձին՝ չորացնող տափարակի որոշ մասում, որպեսզի նույն կարգով հնարավոր լինի տափարակն ազատել պատրաստի չամչից։ Անցուդարձի և աշխատանք կատարելու համար տափարակի առանձին մասերի միջև թողնում են մոտ 75 սմ լայնությամբ արանքներ։ Համեմատաբար ավելի լավ արդյունք է ստացվում, եթե խաղողը դարսում են ոչ թե ուղղակի գետնի վրա, այլ փայտյա մատուցաբանների, բրեշնտի, խիր-

ների կամ հատուկ թղթի վրա (փայտյա մատուցարանն ամենից լալն է համարվում)։ Այս դեպքում ստացված չամիչն ավելի մաքուր է լինում։

Զորացնելու պրոցեսը.—Տափարակի վրա փռած խաղողը միջանի օրից հետո սկսում է չամչանալ, պտուղների վերևի մասը դառնում է դարչնագույն։ Ցանկալի է, որ այդ պրոցեսն ընթանա աստիճանաբար, որպեսզի պտուղների վրա մանր կնճիռներ առաջանան, հակառակ դեպքում չամիչը ցածրորակ է ստացվում։ Պտուղները հավասարաչափ չորանալու համար անհրաժեշտ է ողկույզները շուռ տալ մյուս կողմի վրա։ Մանրապտուղ սորտերի ողկույզները (սպիտակ, սև և վարդագույն քիշմիշներ, ասկյարի) շուռ են տալիս մոտավորապես 8—10 օրից հետո, խոշորապտուղ սորտերինը (մսխալի, շիրշիրա)՝ 15—18 օրից հետո։ Շուռ տալուց հետո ողկույզները թողնում են նույն դրությամբ մինչև լրիվ չորացումը։ Օդի ցածր ջերմության և բարձր խոնավության պայմաններում չորացման պրոցեսը շատ է ձգձգվում և աննորմալ է ընթանում, որի հետևանքով պտուղներն սկսում են փչանալ։ Այս դեպքում շատ ցածրորակ, պակաս շաքարայնությամբ և խոշոր կնճիռներով չամիչ է ստացվում։ Բացի այդ, չամիչի ելունքը ցածր է լինում։ Մանրապտուղ սորտերի նորմալ չորացման համար բարենպաստ ջերմությունը համարվում է 25—30°, խոշորապտուղ սորտերի համար՝ 30—35° (սովորի տակ)։ Բարձր ջերմությունը լրիվ հասունացած և շատ շաքար կուտակած խաղողին չի վնասում, մինչդեռ կիսահասունացած և թթու խաղողը նույն ջերմության տակ կանոնավոր չի չորանում և հեշտությամբ չմշկվում է։

Չորացման պրոցեսն աֆտորի ձևով երկար է տևում։ Չորացման տևողությունը տատանվում է բավական լայն սահմաններում (15—35 օր) և կախված է շրջանի կլիմայական պայմաններից, տարվա եղանակներից, խաղողի սորտից և այլ գործոններից։ Մանրապտուղ սորտերի չորացումը տևում է մոտավորապես 15—20 օր, խոշորապտուղ սորտերինը՝ 25—35 օր և նույնիսկ ավելի։

Չորացման պրոցեսն ավարտված և չամիչը հավաքելու համար պատրաստ է համարվում, երբ ամփի մեջ սեղմելիս՝ պտուղներն իրար են կպչում և հեշտությամբ իրարից նորից անջատվում։ Այդ վիճակում չամիչը սովորաբար պարունակում է, միջին հաշվով, 18—22% խոնավություն։ Ինչպես վաղ, այնպես էլ ուշ

հավաքելը նպատակահարմար չէ, որովհետեւ երկու դեպքում էլ չամիչն անորակ է ստացվում: Լավ չորացած չամիչը փափուկ է մնում և ջարդելիս նրանից հյութ է հոսում: Այդպիսի չամիչը պահելու համար դիմացկուն չէ և հեշտությամբ փչանում է: Ուժեղ չորացած չամիչը ձեռքով շարժելիս ընկույզի պես չիլնկում է, նրա մաշկը կոպտանում է, գույնը շատ մուգ է լինում և անդուրեկան համ է ունենում: Բացի այդ, զգալի չափով նվազում է նաև նրա ելուենքը:

Պատրաստի չամիչը հավաքում են, կույտեր են կազմում և ջածուն տալումիջոցով մաքրում են փոշուց, կեղտից և զանազան ախտակ աղբից, ապա լցնում են պարկերի կամ արկղների մեջ և պահեստ հանձնում: Խաղողի պտուղները սովորաբար միահավասար չեն չորանում, ուստի և տարբեր խոնավություն են պարունակում: Պտուղների խոնավությունը հավասարեցնելու համար անհրաժեշտ է չամիչը պահեստում միևնույն տեղում առնվազն 10—15 օր պահել մեծ կույտերով, կամ լցնել մեծ արկղների մեջ:

Աֆտորի ձևով չորացնելու համար խաղողի ձարմար սորտերը.— Աֆտորի ձևով չորացնելու տեղությունը, համեմատած չորացնելու մյուս ձևերի հետ, շատ մեծ է: Այդ պատճառով աֆտորի ձևով սովորաբար չորացնում են մանրապտուղ սորտերը՝ սպիտակ քիշմիշ, սև քիշմիշ և այլն: Առաջին սորտի չորացրած խաղողն անվանում են բեղանա, երկրորդ սորտինը՝ շիգանի: Խոշորապտուղ սորտերն այդ ձևով չորացնելը նպատակահարմար չէ, քանի որ չորացնելու պրոցեսը շատ է ձգձգվում, ելուենքը քիչ է ստացվում և չամիչը անորակ է լինում: Ինչպես ցույց տվին մեր փորձերը, Հայկական ՍՍՌ-ի պայմաններում խոշորապտուղ սորտերը (հաշաբաշ, մսխալի, իծապտուկ) աֆտորի եղանակով լրիվ չեն չորանում և պտուղները հեշտությամբ նեխում, բորբոսանում, փչանում են: Արտասահմանում այդ ձևով չորացնում են ալեքսանդրյան մուսկատ սորտը:

Զարացրած խաղողի օրակը.—Արևի ճառագայթների անմիջական ներդրածության հետևանքով չորացրած խաղողն ուժեղ կերպով փոխում է իր գույնը և դառնում մուգ-դարչնագույն, պտղի մեջ տեղի են ունենում շաքարի ուժեղ կարամիլիզացիա և այլ փոփոխություններ, որոնք զգալի չափով գցում են չամիչի որակը: Զամիչը կեղտոտ ու փոշոտ է ստացվում, ելուենքը համեմատաբար ցածր է լինում, չորացնելու պրոցեսը երկար է տևում:

Չորացնելու աֆտորի ձևը նպատակահարմար չէ հանձնարարելու արտադրութեանը, մանավանդ Սովետական Հայաստանի պայմաններում, որտեղ անկորիզ սորտեր առայժմ քիչ կան և որտեղ աշխան անձրևները համեմատաբար շուտ են սկսվում: Այդ ձևն իբրև տեղը պետք է դիջի խաղողի չորացման ավելի բացիոնալ ձևերին:

Բ. ԶՈՐԱԳՆԵԼՈՒ ՄԱՐԵՎԻ ՑԱՆ՝ ԽԱՂՈՂԸ ՆԱԽԱՊԵՍ ԵՌԱՅՈՂ ՀԻՄՆԻ ԼՈՒԳՈՒՅԵԼԻ ՄԵՋ ԽԱՇԵԼՈՎ (ՈՐՉՈՒՇ)

Խաղողի չորացման օբյեկտը ձևն անհամեմատ ավելի լաճ է, քան աֆտորի ձևը. նախ՝ չամիչը բարձր որակով ու մեծ երևույթով է ստացվում, և երկրորդ՝ չորացման տեղությունը մոտ 4—6 անգամ կրճատվում է և չամիչը բաց դույնի է լինում: Բացի այդ, օբյեկտը ձևով հնարավոր է չորացնել ոչ միայն քիչ միջ սորտեր, այլև խոշորապտուղ սորտերը, ինչպես, օրինակ, իծապտուկը, հաչաքաչը, շիրշիրան, մսխալին, թավրիզենին և այլն: Օբյեկտը ձևը Միջին Ասիա մտել է Իրանից 1890-ական թվականներին: Այդ ձևն էությունն այն է, որ խաղողը չորացնող տափարակի վրա դարսելուց առաջ մի քանի վայրկյան (3—6) ընկրդվում են եռացող հիմքի լուծույթի մեջ, զրա համար էլ անվանում են օբյեկտ, որ տաջիկերեն լեզվով նշանակում է եռման ջուր, տաք ջուր: Չորացնելու համար պետք է պատրաստել չորացնող տափարակ, ծածկ և ջրի ավազան: Տափարակը պետք է հոսող մաքուր ջրին (առվին) մոտիկ լինի՝ ավազանը թարմ ջրով ապահովելու նպատակով:

Խաղողը հիմքի լուծույթով խաշելու համար չորացնող տափարակում պետք է ունենալ 30—35 գեկալիտրանոց¹ չուղունե կաթսաներ, փոքր (3—4 կիլոգրամ տարողությամբ), բայց երկար բռնակոթով զամբյուղներ և համապատասխան քանակությամբ հիմք (կաուստիկ սոդա, պոտաշ կամ սովորական սոդա): Կաթսաների թիվը կախված է արտադրութեան ընդհանուր ծավալից և չորացնող տափարակի մեծությունից: Յուրաքանչյուր կաթսան օրական բաց է թողնում մոտ 18 ցինտներ խաղող՝ վեց ցինտներ խաղող խաշելուց հետո կաթսայի լուծույթը թափում են և նորը պատրաստում, որովհետև խաղողը խաշելիս լուծույթն աստիճանաբար թուլանում է և վերջապես կորցնում իր ազդեցությունը: Բացի այդ, լուծույթն ևս զգալի չափով կեղտոտվում է: Խաշելու աշխատանքը անընդհատ կատարելու համար մեկ օջախի վրա սովորաբար տեղավորում են երկու կաթսա, որոնք

¹ Մեկ գեկալիտրը հավասար է 10 լիտրի:

օգտագործվում են փութիոխակի: Օջախը պատրաստում են ծածկի տակ և ջրավազանի մոտ: Որպեսզի հիմքի լուծույթը շուտ չլիզ-
առավի, ցանկալի է խաղողը նախապես մեկ վայրկյան պահել
հոացրոզ մաքուր ջրի մեջ, որից հետո միայն ընկղմել հիմքի լու-
ծույթի մեջ: Այս դեպքում օջախի վրա տեղավորում են նաև
Ց-րդ կաթման, որի մեջ միայն շուր են հոացնում:

Մեկ բանվորը 3 ժամվա ընթացքում խաշում է մոտ 4 տոնն
խաղող:

Հիմքի լուծույթ պատրաստելը:—Խաղողը խաշելու համար
օգտագործվում են տարբեր նյութեր՝ սոլիդական սոդա (Na_2CO_3),
կաուստիկ սոդա (կծու նատրիում՝ NaOH), պոտաշ (K_2CO_3), կիր,
որոշ տեղերում նաև խաղողի արքայաթի մոխիր, շուշան (օշան)
քուլսը և այլն: Այդ նյութերից ամենալավը պոտաշը և կաուս-
տիկ սոդան են: Դրանց բացակայության դեպքում կարելի է
օգտագործել սոլիդական սոդա: Կաուստիկ սոդան պահում են
հեքմետիկ փակված ամանի մեջ, հակառակ դեպքում այն հեշտու-
թյամբ քայքայվում և իր ուժը կորցնում է: Այդ սոդան պետք է
զգուշ գործածել, որպեսզի մարմնի կամ զգեստի վրա չընկնի, քանի
որ խիստ քայքայիչ է: Նայած թե ինչ քիմիական նյութեր են գոր-
ծածում, լուծույթը պատրաստում են տարբեր խտությամբ: Լու-
ծույթի խտությունը կախված է նաև խաղողի սորտից: Բարակ
ու նուրբ մաշկ ունեցող սորտերի համար լուծույթը պատրաստում
են համեմատաբար թույլ և, ընդհակառակը, հաստ ու կոպիտ մաշկ
ունեցող սորտերի համար՝ խիտ: 100 լիտր ջրին վերցնում են 1,5—3
կիլոգրամ պոտաշ, կամ 300—400 գրամ կաուստիկ սոդա:

Սոլիդական սոդայի լուծույթը պատրաստում են համարյա նույն
խտությամբ, ինչ որ պոտաշինն է (1,50/0): Քիմիական նյութը լըց-
նում են կաթսայի մեջ, երբ կաթսայի ջուրն սկսում է եռալ: Նյութը
լցնելուց 5 րոպե հետո լուծույթը պատրաստ է գործածելու համար:

Խաղողը քիմիական լուծույթի մեջ խաշելը.—Համաճառ խա-
ղողը փութադրում են չորացնող տափարակ՝ ծածկի տակ, որտեղ
կշռում են և տեսակավորում: Խիտ և խոշոր ողկույզները մկրատով
կտրատում են մասերի: Տեսակավորելուց հետո ողկույզները 1—2
շերտով դարսում են զամբյուղի մեջ (մեկ զամբյուղում 2—3 կիլո-
գրամ խաղող), ապա զամբյուղը խաղողով ընկղմում են հոացրոզ
հիմքի լուծույթի մեջ և այդպես պահում 3—6 վայրկյան: Զամբյուղն
ընկղմում են այնպես, որ խաղողն ամբողջությամբ
ծածկվի լուծույթով, ապա զամբյուղը նույն գրուծյամբ շարժում
են դեպի կաթսայի մի կողմը, հետո՝ հակառակ կողմը և լուծույ-

Թից դուրս հանում: Այդ գործողութիւնը տևում է մոտավորապէս 3—6 վայրկյան: Խաշելու հետեւանքով պտուղներէց հեռացվում է մոմաշերտը, պտղամաշկը ճաքճքում և ծածկվում է բալական մեծ քանակութեամբ փոքր՝ հասարակ աչքով հաղիվ նկատելի, քերծվածքներով: Այդ քերծվածքների շնորհիվ պտուղներից ջուրը հեշտ է գոլորշիանում, չորացման պրոցեսը կարճ է տևում, չամիչը բաց դուրս է ունենում և լավորակ է լինում: Եթե պտղի մաշկը լավ չի ճաքճքում և քերծվածքներ քիչ են առաջանում, ուրեմն անհրաժեշտ է խաղողը լուծույթի մեջ ավելի երկար պահել: Ընդհակառակը, եթե քերծվածքները խոշոր են և խորը, լուծույթի մեջ պահելու տևողութիւնը պետք է կրճատել: Եթե այդ միջոցները չեն օգնում, պետք է առաջին դեպքում լուծույթը խտացնել, սողալամ պոտաշ ավելացնելով, երկրորդ դեպքում թուլացնել ջուր ավելացնելով: Կանոնավոր չճաքճքած և քիչ թվով քերծվածքներ ունեցող խաղողն ուշ է չորանում, և չամիչը մուգ դուրսի է ստացվում: Խորը քերծվածքների դեպքում պտղից հյութը հեշտութեամբ դուրս է հոսում, և չամիչը մածուցիկ է դառնում: Այստեղից միանգամայն պարզ է, թե որքան կարևոր է ճիշտ որոշել խաղողը լուծույթի մեջ պահելու տևողութիւնը: Այդ տեսակետից յուրաքանչյուր սորտի համար անհրաժեշտ է հենց աշխատանքի սկզբին փորձի միջոցով սահմանել թե հիմքի լուծույթի ամենալավ խտութիւնը և թե լուծույթի մեջ խաղողը պահելու տևողութիւնը:

Եռացող լուծույթից հանած զամբյուղը անմիջապէս 2—3 անգամ խորասուզում են սառը, մաքուր ջրի մեջ (ջրավազանի մեջ): Այդ արվում է խաղողը հիմքից մաքրելու համար: Այն դեպքում, երբ խաղողը սառը ջրի մեջ չեն ընկղմում, չորացնելուց հետո չամիչի վրա երևում են հիմքի բծեր և չամիչն անդուրեկան համ է ունենում: Խաշելուց և սառը ջրով լվանալուց հետո խաղողը նույն զամբյուղով տանում են տափարակը՝ չորացնելու համար: Հաճախ, չորացնող տափարակ փոխադրելուց առաջ, խաղողը ծծումբով ծուխ են տալիս: Այդ մասին կխոսենք չորացման հաջորդ ձևը նկարագրելիս:

Խաղողը տափարակում դարսելը. — Չորացնող տափարակում խաղողի ողկույթները դարսում են կամ ուղղակի սվաղած գետնին, կամ փայտյա մատուցարանների, բրեզնտի, խսիրների և թղթի վրա: Խաղողը դարսում են մի շերտով, ինչպես արդեն ասված է չորացման աֆտորի ձևի համար: Յուրաքանչյուր օրվա հավաքածու հիմքի մեջ խաշած խաղողը դարսում են առանձին, որպէսզի

նույն հերթականութեամբ ազատեն տափարակը պատրաստի չամչից: Գետնին դարսելը ցանկալի չէ, որովհետեւ հողի մասնիկները կաշւում են թարմ ու թաց խաղողին, և չամիչը շատ կեղտոտ է ստացվում: Այդ պատճառով պետք է աշխատել խաղողը փոխ մատուցարանների, բրեզներտի կամ խտրների վրա: Եթե տնտեսութեան մեջ մատուցարաններ կամ խտրներ քիչ կան, ապա կարելի է ողկուղները դարսել դրանց վրա, թողնել մինչև խաղողը շուռ տալը և այդ ժամանակ միայն դարսել գետնին՝ չորացումը շարունակելու համար: Այս դեպքում խաղողը քիչ է կեղտոտվում, չամիչը համեմատաբար մաքուր է ստացվում և մատուցարանների շրջանառութիւնը 2—4 օրով արագանում է:

Չորացման պրպցեքը. —Ողկուղները տափարակում դարսելուց 3—4 օր անց շուռ են տալիս մյուս կողմի վրա, որից հետո այդպէս թողնում են մինչև չորացման վերջը: Չորացման պրպցեքը կարճ է տևում, միջին հաշվով՝ 6—8 օր: Չորացման տեղութիւնը, մյուս հավասար պայմանների դեպքում, դժալի չափով կախված է խաղողի սորտից: Մանրապտուղ և մաշի սորտերի չորացումը կարճ է տևում, խոշորապտուղ և հյութալի սորտերինը՝ համեմատաբար երկար: Բարձր շաքարայնութեամբ խաղողը շուռ է չորանում և, ընդհանրապէս, պակաս շաքար պարունակող խաղողը դանդաղ է չորանում: Հետեյալ աղյուսակը ցույց է տալիս խաղողի չորացման տեղութիւնը Վաղարշապատի պայմաններում (Միկոյանի անվան կոլխոզ), ըստ սորտերի: Հաշվառումը կատարված է 1942 թվականին: Բոլոր սորտերի չորացումը կատարվել է օրընչ ձևով՝ փայտյա մատուցարանների վրա:

Աղյուսակ 2

Խաղողի չորացման տեղութիւնն օրերով

№ №	ԽԱՂՈՂԻ ՍՈՐՏԵՐԸ	Չորացման սկիզբը	Չորացման վերջը	Չորացման տեղութիւն օրերով
1	Գիշմիշ սպիտակ	23/9	28/9	5
2	Գիշմիշ վարդագույն	23/9	28/9	5
3	Ասկյաբի	21/9	27/9	6
4	Հաշաբաշ	21/9	28/9	7
5	Մսխալի	21/9	28/9	7
6	Շիրշիրա	21/9	28/9	7
7	Հալաղի	21/9	28/9	7
8	Խարշի	21/9	29/9	8
9	Ճիլաբ	21/9	29/9	8
10	Կախեթ	21/9	29/9	8
11	Մալահի	21/9	29/9	8

Պատրաստի չամիչը քամու տալու միջոցով մաքրում են կեղտից ու փոշուց և հանձնում պահեստ: Սպիտակ քիշմիշից օրջուշուշու ձևով ստացած չորացրած խաղողը կոչվում է սարգա, խոշորապտուղ կորիզավոր սորտերից ստացվածը՝ գերմիան: Սովետական Հայաստանի տեղական խաղողի սորտերից գերմիան մարկայի լավորակ չամիչ է ստացվում հաջաբաշից և մախալուց: Խաղողի չորացման օրջուշուշու ձևն արժանի է մեծ ուշադրության և այն պետք է լայն չափով կիրառել արտադրության մեջ: Օրջուշուշու ձևն անհամեմատ ավելի լավ արդյունք է տալիս, եթե խաղողը չորացնելուց առաջ ծծումբով ծխում են:

Գ. ԿԱԼԻՖՈՐՆԻԱԿԱՆ ԴԱՐՍԱԿԱՑԵՆ ԶՈՐԱՅՈՒՄ

Չորացման այդ ձևը նախորդից տարբերվում է նրանով, որ խաղողը սառը ջրով լվանալուց հետո ծծմբով ծխում են և չորացնում ոչ թե բաց դրությամբ՝ ուղղակի արևի տակ, այլ մատուցարաններից կազմված դարսակներում՝ սովերում: Ուստի չորացման այդ ձևը հաճախ անվանում են նաև սովերա-դարսակային: Դարսակային չորացման դեպքում ստացվում է բարձր մարկայի, բավական մաքուր և թափանցիկ, չորացրած խաղող: Սովերում չորացնելու հետևանքով ստացվում է գեղեցիկ ուղին. ոսկեգույն չամիչ:

Կալիֆոռնիական դարսակային մեթոդով բարձրորակ պրոդուկտ ստանալու համար անհրաժեշտ է բոլոր աշխատանքները, սկսած բերքահավաքից, կատարել մեծ ուշադրությամբ ու խնամքով: Միատեսակ գույնի չամիչ ստանալու համար առանձնապես լուրջ ուշադրություն են դարձնում խաղողի ողկույղների տեսակավորման վրա:

Դարսակային ձևով չորացնելու համար խաղողի հարմար սորտերը:—Դարսակային ձևով կարելի է չորացնել այն սորտերը, որոնց պտուղները սպիտակ են, գեղնագույն կամ բաց վարդագույն: Սև սորտերը ժողովրդաբար չորացնում են ուղղակի արևի տակ: Սպիտակ քիշմիշը դարսակային ձևով չորացնելիս տալիս է բարձրորակ արտադրանք, որը կոչվում է օսկեգույն կամ դարսակային սարգա: Բավական լավ արդյունք է ստացվում նաև որոշ խոշորապտուղ սորտերից, որոնց չորացրած խաղողն ընդունված է անվանել դարսակային օսկեգույն գերմիան: Հայաստանի սորտերից լավորակ օսկեգույն չամիչ է ստացվում մախալուց, հաջաբաշից, իծապտուկից:

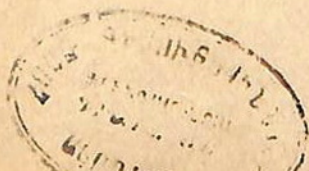
Խաղողի բերքառավաճքը կատարվում է այնպես, ինչպես արդեն
ասված է, միայն տեսակավորումը բերքահավաքի ընթացքում
ավելի խնամքով է կատարվում, քան նախորդ դեպքում: Եթե
խաղողն անհամաչափ է հասունանում, ցանկալի է բերքը հավա-
քել մաս-մաս, ընտրությամբ:

Խաղողի տեսակավորումը կատարում են ծածկի տակ: Ող-
կույզներից հեռացնում են բոլոր ջարդված, չմշկված, հիվան-
գություններով վարակված, բորբոսնած ու նիխած պտուղները:
Մշտահետև, չորացնելու համար պիտանի ճանաչված խաղողը
տեսակավորում են ըստ պտղի գույնի, երկու մասի՝ դեղին և
կանաչ խաղող, որ հետագայում մշակում և չորացնում են
առանձին: Բանն այն է, որ միևնույն սպիտակ սորտի խաղողի
ողկույզները կամ նրանց մասերը, նայած արևի լուսավորու-
թյանը, լինում են դեղին կամ կանաչ, հետևապես եթե խաղողը
առանց տեսակավորելու չորացնենք, կստանանք ոչ ստանդարտ
գույնի չամիչ: Այդ հանգամանքը զգալի չափով իջեցնում է
չամիչի արժեքը. չամիչը խալտարդեռ տեսք է ունենում:

Տեսակավորված խաղողը փոքր դամբուղներին մեջ դասավոր-
ում և հոսքով հիմքի լուծույթի մեջ ընկղմում են այնպես,
ինչպես ասված է օրջուշ ձևի համար:

Խաղողը մատուցարանների վրա դարսելը.—Խաղողը հիմքի
լուծույթով խաշելուց և սառը ջրով լվանալուց հետո դարսում են
փայտյա մատուցարանների վրա, որոնք լինում են միևնույն
չափի, սովորաբար 90×60 սմ: Մատուցարանը կողմնակի հոտ
չպետք է ունենա, հակառակ դեպքում այդ հոտը կանցնի չամ-
չին: Մատուցարանների վրա ողկույզները դարսում են մեկ շերտ
և համեմատաբար ազատ, որպեսզի չորացման պրոցեսն արագ
ընթանա: Խոշոր ողկույզները մկրատով կտրատում են մասերի և
ուպա դարսում: Մեկ մատուցարանի վրա տեղավորվում է, միջին
հաշվով, մոտ 5 կիլոգրամ խաղող:

Խաղողը ծծմբով ծխելը (խաղողի սուլֆիդացիան).—Այս
պրոցեսի էությունն այն է, որ մատուցարանների վրա դարսած
խաղողը տեղավորում են հատուկ կամերայի մեջ, որտեղ այրում
են որոշ քանակությամբ ծծումբ. ծծումբն այրելուց առաջանում
է ծծմբային գազ (SO_2 —ծծմբային անհիդրիդ), որը ոչնչացնում
է խաղողի վրա հղած միկրոօրգանիզմները. դրա շնորհիվ չամիչն
ավելի դիմացիկ է դառնում: Բացի այդ՝ ծծմբով ծխած չամիչը
գեղեցիկ, դեղին գույն է ունենում:



Որպես ծխարան-կամերա սովորաբար օգտագործում են դիկտից պատրաստած արկղներ կամ հատուկ ձևով պատրաստված փոքրիկ սենյակներ: Արկղը պատրաստելու համար վերցնում են դիկտի 5 տախտակ և ամրացնում 2, 5—5 սմ հաստության փայտե ձողերի վրա. արկղի վեցերորդ կողմը բաց է լինում: Արկղն ունենում է 105—110 սմ երկարություն, 105—110 սմ լայնություն և 95—100 սմ բարձրություն: Մեկ արկղը տեղավորում է 12—14 մատուցարան (60—70 կիլոգրամ խաղող) և 12 ժամվա ընթացքում, 8 շրջանառություն ունենալով, բաց է թողնում, միջին հաշվով, 5—5,5 ցենտներ խաղող:

Պաղոզը ծխելու համար մի հարթ տեղում մատուցարաններից դարսակներ են կազմում, յուրաքանչյուրը 12—14 մատուցարանից բաղկացած: Առաջին մատուցարանը դնում են շուռ տված դատարկ մատուցարանի վրա, հաջորդներն իրարից անջատում են փայտե միջադիրներով: Պատրաստի դարսակը ծածկում են կամերայով և տակը՝ դարսակի կողքին, խեցի են դնում, որի մեջ շիկացած ածուխ և 40—50 գրամ ծծումբ են լցնում: Արկղի ներքևի մասը փուխր հողով կամ ավազով լավ ամրացնում են, որպեսզի ծծմբային գազն արկղից դուրս չգա: Նույն նպատակով արկղի բոլոր ճեղքերը հողով լավ ավազում են կամ թղթով ծածկում: Ծխելու համար վերցնում են ծծմբածաղիկ կամ կոշտ ծծումբ: Անհրաժեշտ է, որ ծծումբը մաքուր լինի և վտանգավոր նյութեր, մասնավորապես մկնդեղային միացություններ, շատ չպարունակի: Ծծմբի քանակը կախված է կամերայի ծավալից, մատուցարանների քանակից և խաղողի սորտից:

Վերը նշած կամերայի համար (ծավալը 1 խորանարդ մետր), մատուցարաններով այն լրիվ բեռնավորելու դեպքում, վերցնում են, միջին հաշվով, 40—50 գրամ ծծումբ (մեկ տոնն խաղողին 700—800 գրամ ծծումբ). ծուխ տալը տևում է 1—1,5 ժամ, որից հետո կամերան վերցնում են դարսակի վրայից և խաղողը մատուցարաններով փոխադրում գեպի չորացնող տափարակը:

Մատուցարանները դարսակներով դարսելիս.— Չորացնող տափարակում մատուցարանները սովորաբար դարսում են երկուսկան շարքով, շարքերի միջև թողնելով 15—20 սմ տարածություն: Յուրաքանչյուր գույգ շարքը մյուսից բաժանվում է մեկ մետր լայնությամբ ճանապարհով: Եթե շարքերը շատ երկար են, ապա անցուդարձը հեշտացնելու համար, ճանապարհ են թողնում

նաև տափարակի լայնությամբ: Մատուցարանները դարսում են իրար վրա հենց այնպես, ինչպես դա անում են ծծմբով ծխելու համար: Նախ դետնի վրա դնում են շուռ տված դատարկ մատուցարան, ապա դրա վրա դարսում 16—18 հատ խաղողով լիքը մատուցարան: Այսպիսով, յուրաքանչյուր դարսակ կազմված է 16—18 մատուցարանից: Դարսակը վերևից ծածկում են դատարկ մատուցարանով՝ խաղողն արևից պաշտպանելու համար: Նույն նպատակով դարսակների բաց կողմը (արևի կողմը) ծածկում են բրեղենտով կամ գիկտով: Անհրաժեշտ է լավ հիշել, որ դարսակային չորացումը ստվերային չորացում է, դրա համար էլ խաղողը պետք է ստվերում լինի:

Դարսակային մեթոդով 100 տոնն խաղող չորացնելու համար անհրաժեշտ է ունենալ մոտավորապես 1100 քառակուսի մետր տարածությամբ չորացնող տափարակ:

Զորացման պրոցեսը.—Խաղողի չորացումը դարսակային ձևով, ամբողջի ձևի հետ համեմատած, ավելի արագ է ընթանում: Դարսակները կազմվելուց 3—4 օր անց խաղողի ողկույջները ձեռքով շուռ են տալիս մյուս կողմի վրա: Դրա համար վերևի մատուցարանը դնում են ցած, ապա բոլոր ողկույջները մյուս կողմի վրա կանոնավոր շուռ տալիս, որից հետո այդ մատուցարանի վրա դնում են դարսակի հաջորդ մատուցարանը և դրա ողկույջները նույն ձևով շուռ տալիս, և այսպես շարունակ: Այսպիսով, դարսակի վերևի մատուցարանը ներքև է փոխադրվում, ներքևինը՝ վերև, իսկ դարսակի ամբողջ շարքը մեկ մատուցարանի չափով իր նախկին տեղից առաջ կամ դեպի մի կողմն է տեղափոխվում: Երբեմն 3 օրից հետո ողկույջները երկրորդ անգամ են շուռ տալիս, բայց սովորաբար բավականանում են մեկ անգամ շուռ տալով: Զորացման պրոցեսը տևում է, նույն ժամանակահատվածում և շրջանի պայմաններին, 6—16 օր: Քիչ միջինները շուտ են չորանում (7—10 օր), խոշորապտուղ սորտերը՝ ուշ (10—16 օր): Վաղաբնույթի պայմաններում (Միկոյանի անվան կոլխոզ) սպիտակ քիչ միջին չորացման պրոցեսը տևում է 11 օր, մսխալունը՝ 14 օր, մինչդեռ նույն վայրում օբջուշ ձևով առաջին սորտը չորանում է 5 օրում, երկրորդը՝ 7 օրում: Զորացած խաղողը հավաքելու մոմենտը որոշում են ձեռքով չամիչը շոշափելով, ինչպես ամբողջի ձևի դեպքում:

Պատրաստի չամիչը հավաքում են արկղների մեջ և փոխադրում ծածկի տակ, որտեղ չամիչը մաքրում են չանչից, պտղակոթից,

փուլէ պատուհներից և փողոց: Չամիչը մաքրում են մետաղյա մաղերի վրա տրորելով և քամուն ապուռ միջոցով: Մաքրած չամիչը նորից լցնում են արկղներին մեջ և տեղափոխում պահեստ:

Իարձրորակ և ոսկեգույն չամիչ ստանալու համար անհրաժեշտ է խազողը չորացնել կալիֆորնիական դարսակային մեթոդով:

Գ. ՉՈՐԱՅՈՒՄ ՀԱՅՈՒՆ ՇԵՆԴՈՒՄ՝ ՍՈՅՍԴԻՆԱՆՈՒՄ

Այս ձևով չորացնում են սպիտակ քիշմիչը, այն էլ միայն Բուխարայի երկրամասում՝ Կիտաբի շրջանում (Ուզբեկական ՍՍՌ): Սովետական Միության մյուս շրջաններում և արտասահմանում այդ ձևը չի կիրառվում: Խազողը չորացնում են հատուկ շենքում, որը սոյազիլան է կոչվում: Սոյազիլանն ուղղանկյուն կավակերտ շենք է, որը կառուցում են բարձր տեղում (բլրակ, թուփ), ուր օդի հոսանքը համեմատաբար ուժեղ է լինում: Սոյազիլանն ունի 6—8 մետր երկարություն, 4—4,5 մետր լայնություն և մոտ 3 մետր բարձրություն: Բոլոր պատերի վրա՝ ներքևից մինչև վերև, սարքում են 70—75 սմ երկարությամբ և 13—14 սմ լայնությամբ անցքեր: Այդ անցքերը օդափոխության համար են և սովորաբար դասավորված են շախմատաձև:

Սոյազիլանը ոչ մի լուսամուկ չունի: Կամիայն մի փոքրիկ գուռ: Սոյազիլանի պատերը շատ հաստ են լինում, իսկ օդափոխության անցքերը նեղ, ուստի արևի ճառագայթները ներս չեն թափանցում և ներսում համարյա մութ է լինում: Սոյազիլանի ներսում՝ պատերի երկարությամբ շրջանակներ են ամրացնում՝ մեկը մյուսից 50 սմ հեռավորության վրա: Շրջանակների լայնությամբ ձողեր կամ լարեր են դրում, որոնց վրա կախում են խազողի ողկույղները: Խազողը չորացնելուց առաջ լավ տեսակավորում են և առանց հիմքով ու ծծմբով մշակելու: Սոյազիլանում կախում: Չորացնելու համար սովորաբար ընտրում են կանաչ ողկույղները: Չորացնելու պրոցեսը շատ երկար է տևում, մոտ 40—50 օր: Չորանալու ընթացքում խազողն արևի ճառագայթների ազդեցությանը չի ենթարկվում և չորանում է սովերում՝ համարյա մթնոլորտի մեջ: Այդ պատճառով պատրաստի քիշմիչը պահպանում է թորմ խազողի գեղեցիկ վանաչ, ալիլի շուա՝ զմրուխտե կանաչ գույնը: Սոյազիլանում չորացրած սպիտակ քիշմիչի խազողը կոչվում է աոյագի (սոյազի

նշանակում է ստվերային): Պատրաստի սոյազին հասունել մաղերի միջոցով անջատում են չանչից ու պտղակոթից և քամու տալով՝ մաքրում փոշուց ու դանաղան կողմնակի նյութերից: Սոյազու համը շատ նման է թարմ խաղողի համին: Սոյազին կարելի է պատրաստել ոչ միայն սոյազիխանում, այլև տանիքի կամ ծածկի տակ, սրահում: Այս ձևի միակ թերությունն այն է, որ չորացման պրոցեսը շատ երկար է տևում: Ստվերային չորացման համար օգը չոր պետք է լինի, հակառակ դեպքում խաղողը սոյազիխանում կփտի և կբորբոսի:

7. ՄԱԼԱԳԱ ՄԱՐԱՍԻ ՁԱՄԻՉ ՊԱՏՐԱՍՏԵԼԸ

Մալագա չամիչը պատրաստում են արտասահմանում, գլխավորապես Իսպանիայում: Մալագան հիմնականում պատրաստում են ալեքսանդրյան մուսկատ սորտից: Այդ չամիչն իր անունն ստացել է Մալագա քաղաքից, որը գտնվում է Իսպանիայի հարավային մասում՝ Անդալուզիայում: Մալագա չամիչի առանձնահատկությունն այն է, որ խաղողը չորացնում և արկղների մեջ դարսում են ամբողջական ողկույղներով: ՍՍՌՄ-ի Մանդարեգոդկոմատի որոշմամբ մալագայի արտադրությունն առաջին անգամ մտցվեց 1942 թվականի պլանի մեջ, Արտասահմանում մալագան պատրաստում են մատուցարանների վրա՝ ուղղակի արևի տակ չորացնելու մեթոդով, առանց հիմքի լուծույթով խաղողը մշակելու: Սովետական մալագան հանձնարարվում է պատրաստել հիմնականում դարսակային մեթոդով:

Մալագայի համար կարելի է վերցնել՝ ալեքսանդրյան մուսկատ, մասկա, սուլթանի, բոտոուզ, մախալի, հաչաբաշ սորտերի խաղողը: Լավ մալագա ստանալու համար խաղողի ողկույղը պետք է ունենա միջին խտություն: Խաղողի բերքահավաքը սովորաբար կատարում են ընտրությունով՝ մի քանի ժամկետներում: Խաղողը տեսակավորում են մեծ խնամքով և դարսակային մեթոդով, կամ ուղղակի արևի տակ չորացնում, այնպես, ինչպես արդեն նկարագրված է: Չորացնելու ընթացքում մեկ անգամ ողկույղները շուռ են տալիս մյուս կողմի վրա: Մալագան, սովորական չամիչի հետ համեմատած, շուտ են համաքում, քանի որ շատ չորացածն տնորակ է լինում: Մալագան պատրաստ է համարվում, երբ նրա խոնավությունը 24—28% է կազմում: Պատ-

1 Մալագա անունով հոյանի է և բարձրորակ զեռերով գինի:

ընտրել մալազան ամբողջական ողկուլներով զգուշությամբ դար-
սում են արկղների մեջ, ձեռքով թեթև սեղմում և ապա արկղը
մեխում:

Մալազան բարձրորակ չամիչ է համարվում: Դարսակային
մեթոդով պատրաստածը կոչվում է մալազա սսկեզույն, իսկ
արևի տակ չորացածը՝ ուղղակի մալազա:

8. ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՆՈՐՄԱՏԻՎՆԵՐ ԵՎ ԱՅԼ ՏՎՅԱԼՆԵՐ

100 տոնն խաղող չորացնելու համար անհրաժեշտ է ունենալ.

1. Չորացնող տափարակ՝

ա. արևի տակ չորացնելու դեպքում 5300 մ²

բ. դարսակային մեթոդով չորացնելու դեպքում 1100 մ²

2. Փայտե մատուցարան՝ 90×60 սմ՝ 5000—7000 հատ:

Մեկ մատուցարան պատրաստելու համար պահանջվում է

տախտակ՝ $60 \times 7 \times 10$ սմ 13 հատ

փայտե ձողեր՝ $90 \times 3,75 \times 2,5$ սմ 2 »

փայտե ձողեր՝ $90 \times 2 \times 1$ սմ 2 »

մեխ՝ 1,75—2,0 դյույմանոց 26 »

Մեկ մատուցարանը տեղավորում է մոտ 5—6 կգ խաղող:

3. Կաքսա՝ 30—40 դեկալիտր տաշողությամբ 3—3 հատ:

4. Ծխարան-կամերա՝ 12—15 հատ

կամերայի երկարությունը՝ 105—110 սմ

» լայնությունը՝ 105—110 սմ

» բարձրությունը՝ 95—100 սմ

Մեկ ծխարան-կամերան տեղավորում է 12—14 մատու-
ցարան (60—80 կգ խաղող):

5. Կառուստիկ սողա կամ օճառի սողա (կծու ցատրիսմ)
200—250 կգ

Մեկ դեկալիտր ջրին մոտավորապես 30—40 գ

6. Ծծումբ 70—80 կգ

Մեկ կամերայում մեկ անգամ ծխելու համար՝ 40—50 գ

7. Բանվորական ուժ՝

ա. խաղողն արևի տակ չորացնելիս, առանց նախնական
մշակման (աֆտորի) 570 բան. օր.

բ. խաղողն արևի տակ օրջուշ ձևով չորացնելիս՝ 650 բան. օր.

գ. խաղողը դարսակային մեթոդով չորացնելիս՝ 1000—1100 բան.

օր.

ա. Մեկ մատուցարանը	15—20	կիլոգրամ խաղող
բ. Մեկ ծխարան-կամերան	7—8	տոնն »
գ. Մեկ կաթսան մի օրում	18	ցինտներ »

9. ՉՈՐԱՅՐԱԾ ԽԱՂՈՂԻ ՄԱՐԿԱՆԵՐԸ¹

Չորացրած խաղողը, նայելով թե ինչ սորտից և ինչ ձևով է պատրաստված, լինում է տարբեր մարկայի։ Արտադրության մեջ հայտնի են չամչի հետևյալ մարկաները՝

1. Բեդանա՝ սպիտակ քիշմիշ սորտի չորացրած խաղողն է, որը ստացվում է առանց նախնական մշակման, ուղղակի արևի տակ չորացնելու միջոցով (աֆտոբի)։

2. Սաբա՝ սպիտակ քիշմիշ սորտի չորացրած խաղողն է, որն ստացվում է ուղղակի արևի տակ չորացնելու միջոցով, սակայն խաղողը հիմքի հացոցով լուծույթի մեջ նախապես խաշելով (օբշուշ)։

3. Սաբա ոսկեգույն դարսակային՝ սպիտակ քիշմիշ սորտի չորացրած խաղողն է, որը ստացվում է հիմքով ու ծծմբով նախապես մշակելու և կալիֆորնիական դարսակային ձևով չորացնելու միջոցով (կալիֆորնիական դարսակային չորացում)։

4. Սոյազի՝ սպիտակ քիշմիշ սորտի չորացրած խաղողն է, որ ստացվում է ստվերում՝ սոյազիխանում չորացնելու միջոցով։

5. Շիգանի՝ սև քիշմիշ սորտի չորացրած խաղողն է, որ ստացվում է աֆտոբի կամ օբշուշ ձևով չորացնելու միջոցով։

6. Կոբինը՝ մանրապտուղ սորտի չորացրած խաղողն է, որ ստացվում է առանց նախնական մշակման՝ ուղղակի արևի տակ չորացնելու միջոցով (աֆտոբի)։

7. Գերմիան՝ խոշորապտուղ չամիչ է, որ ստացվում է ուղղակի սուլֆանի և մասկա սորտերի խաղողից՝ օբշուշ ձևով չորացնելու միջոցով։

8. Գերմիան ոսկեգույն դարսակային՝ խոշորապտուղ չամիչ է, որ ստացվում է նույնպես սուլֆանի և մասկա խաղողից, հիմքով ու ծծմբային դազով նախապես մշակելու և կալիֆորնիական դարսակային մեթոդով չորացնելու միջոցով։

9. Չամիչ սովորական՝ ստացվում է նիմուանդ, թույֆի և սեղանի այլ սորտերի խաղողից՝ օբշուշ ձևով չորացնելու միջոցով։

1 Բերում ենք ըստ պրոֆ. Նեդրուլի՝ „Массовая сушка винограда“.

10. Չամիչ սովորական՝ ոսկեգույն՝ ստացվում է կորիզավոր խաղողից՝ դարսակային մեթոդով չորացնելու միջոցով:

11. Մալագա՝ ստացվում է խոշորապտուղ սորտերի (ալեքսանդրյան մուսկատ) խաղողից, առանց նախնական մշակման, ուղղակի արևի տակ ամբողջական ողկույղներով չորացնելու միջոցով: Չամիչն իրացվում է չանչերով և պտղակոթերով:

12. Մալագա ոսկեգույն դարսակային՝ ստացվում է խոշորապտուղ սորտերի (ալեքսանդրյան մուսկատ) խաղողից՝ ամբողջական ողկույղներով կալիֆորնիական դարսակային մեթոդով չորացնելու միջոցով: Չամիչն իրացվում է չանչերով և պտղակոթերով:

10. ՉՈՐԱԳՐԱԾ ԽԱՂՈՂԻ ԵՎՈՒՆԻՔԸ ԵՎ ՄԵԽԱՆԻԿԱԿԱՆ

ԿԱԶՄՈՒԹՅՈՒՆԸ

Չորացրած խաղողի ելունքը տոտանվում է բավական լայն սահմաններում ($22-34\%$) և կախված է շատ պայմաններից՝ հիմնականում շրջանի կլիմայից, խաղողի սորտից, պտղի մասլիռությունից, բերքահավաքի ժամանակից, խաղողի չորացման աստիճանից (չամչի խոնավությունից), որոշ չափով նաև չորացնելու ձևից: Վաղարշապատի ու Երևանի պայմաններում 100 կիլոգրամ խաղողից ստացվում է միջին հաշվով մոտ 26 կիլոգրամ չամիչ, այդ թվում $24, 7$ կիլոգրամ մաքուր չամչի հատիկ: Չամչահատիկն ընդհանուր առմամբ կազմում է չամչի ամբողջ քաշի $95,5\%$ -ը, չանչը և պտղակոթը՝ $3,7\%$ -ը, կողմնակի խառնուրդը (հող, ավազ և այլն) $0,8\%$ -ը: Կորիզավոր սորտերից պատրաստված չամիչը պարունակում է, միջին հաշվով, $8,3\%$ ($3,7-11,7\%$) կորիզ: Լավ է գնահատվում այն չամիչը, որը, մյուս հավասար պայմաններում, կորիզ համեմատաբար քիչ է պարունակում: Այդ տեսակետից տեղական սորտերից աչքի են ընկնում՝ հաչաբաշք ($3,7\%$) և մասլալին ($4,7\%$), վերջին տեղը պետք է դասել կախեթի չամիչը ($11,7\%$) և խարջունը ($11,5\%$): Վաղարշապատում ու Երևանում $1941-1942$ թվականներին օրվուշ ձևով պատրաստած չամչի մեխանիկական անալիզի տվյալներն ըստ առանձին սորտերի ամփոփված են հետևյալ աղյուսակում (տես աղյուսակ № 3):

Ուղբեկական ՍՍՌ-ում չամչի ելունքը կազմում է՝ բեռնա՝ $24-28\%$, սարգա՝ $26-30\%$, սարգա դարսակային՝ $30-34\%$, շիգանի՝ $24-26\%$, գերմիանի՝ $23-25\%$, գերմիան դարսակային՝ $25-27\%$:

11. ՉՈՐԱՅՐԱՅ ԽԱՂՈՂԻ ԳԻՄՆԱԿԱՆ ԲԱՆԱԳՐՈՒԹՅՈՒՆԸ

Չամչի կարևոր բաղադրիչ մասը շաքարն է, որը կազմված է գլյուկոզայից և ֆրուկտոզայից: Շաքարի քանակը տատանվում է սովորաբար 60—70 %-ի սահմաններում և կախված է խաղողի սորտից, չորացնելու ձևից, չամչի խոնավութունից, կլիմայական պայմաններից: Օրգանական թթուներից չամիչը պարունակում է՝ խնձորաթթու, գինեթթու և գինեքար: Տիարվող թթուների քանակը կազմում է 1—2 %, նույնիսկ ավելի: Ազոտանյութերից չամիչը պարունակում է՝ սպիրտակուցներ, ամիդներ և ամիակալին միացութուններ: Ազոտանյութերի միջին քանակը հավասար է 1,5—2,5 %-ի: Չամչի խոնավութունը (ջուրը) տատանվում է 17—35 %-ի սահմաններում, կազմելով, միջին հաշվով, 23—24 %: Չամչի մոխիրը հասնում է 1,5—2,5 %-ի: Պեկտինի միջին քանակը կազմում է 1,5 % (1—2 %): Բացի թված նյութերից, չամիչը պարունակում է նաև դարադանյութեր, ցելուլոզա, պինտոզա և այլն: Ստորև բերած աղյուսակը ցույց է տալիս Վաղարշապատում ու Նրեհանում պատրաստած չամչի քիմիական բաղադրությունն ըստ խաղողի առանձին սորտերի (տես աղյուսակ № 4):¹

Աղյուսակ 4

Չորացրած խաղողի քիմիական բաղադրությունը տսկոսներով, հաշված չամչահատիկների բաշից

Խաղողի սորտերը	Նոնավութ.	Բնական շաքար	Տիարվող թթուներ (ըստ գինեթթվի)	Ազոտային նյութեր	Մոխիր	Շաքարի և տիարվող թթուների քանակը
1. Քիչմիշ սպիտակ	21,46	71,80	2,65	3,32	1,99	27,1
2. Քիչմիշ վարդագ.	18,83	71,50	2,80	2,84	1,94	25,5
3. Ասկյարի	23,65	68,50	2,51	2,94	2,03	27,3
4. Հալադի	19,83	69,60	2,12	3,16	2,17	32,8
5. Հաչաբաշ	20,12	73,60	2,12	2,75	1,88	37,7
6. Բանանց	22,40	73,68	2,08	2,65	1,90	35,4
7. Գալսեթ	19,46	68,03	1,83	2,94	2,03	37,2
8. Մուրահի	20,00	71,63	2,23	2,81	2,22	32,1
9. Մսխալի	19,35	70,83	1,94	1,93	2,02	36,5
10. Թավրիդենի	19,63	70,37	1,99	2,52	2,20	35,4
11. Խաբչի	17,19	72,68	1,53	2,87	2,27	47,5
12. Ճիլար	22,02	71,89	2,25	3,03	2,21	32,0
13. Շիրշիլա	22,66	69,32	2,29	3,29	2,28	30,3
Մ է ջ է ն ը	20,50	71,03	2,18	2,85	2,09	33,6

¹ Քիմիական անալիզը կատարել են Հայկական ՍՍՌ Գյուղինստիտուտի գիտական աշխատողներ՝ Հ. Գևորգյանը և Մ. Ավագյանը:

Համեմատութեան համար բերում ենք ուղղեկական և իրա-
նական չափի քիմիական բաղադրութեան վերաբերյալ մի աղ-
յուսակ՝ Ֆերեիտինովի և Ուրեայի աշխատութիւնից:

Աղյուսակ 5

Ուղղեկական և իրանական չափի քիմիական բաղադրութիւնը
տոկոսներով՝ հաշված չափի քաշից

Չափի մարկաները	Նոնավոլ- թյուն	Ընդհանուր շաքար	Տիարվող թթւում. (ստուգելի) թթվի	Ազոտային նյութեր	Ցելուլոզա	Մոխիր
I. ՈՒՋԲԵԿԱԿԱՆ ՉԱՄԻՋ						
1. Շիզանի	25,16	61,51	1,16	1,57	1,02	1,96
2. Բեդանա	24,81	65,81	1,19	1,58	0,96	1,56
3. Քուրբանի	24,30	60,12	1,08	2,01	4,92	2,04
4. Քայֆի	22,45	63,73	0,74	1,71	2,01	2,67
5. Վասարզա	24,90	60,68	1,78	2,14	5,64	2,37
6. Գերման	22,54	65,97	1,26	1,92	3,73	1,67
7. Հուսեյնէ	22,37	63,21	0,54	1,98	3,44	1,90
Միջինը	23,79	63,00	1,11	1,84	3,10	2,02
II. ԻՐԱՆԱԿԱՆ ՉԱՄԻՋ						
1. Սարզա Մարագին	21,16	69,33	1,26	1,69	1,01	2,07
2. Սարզա Կազվինի	21,18	68,00	1,19	1,46	0,89	2,16
3. Սարզա Կուշանի	21,65	68,92	1,23	1,61	0,97	2,42
4. Սարզա Ուրմիայի	25,17	66,15	1,70	1,60	0,92	2,50
Միջինը	22,29	68,10	1,35	1,59	0,95	2,29

Աղյուսակներից երևում է, որ ուղղեկական և իրանական
չամիչների հետ համեմատած, մեր պատրաստած չամիչն ավելի
շատ շաքար է պարունակում (71,93 %): Այդ բացատրվում է
նրանով, որ նախ՝ մենք չամիչի շաքարը որոշել ենք առանց կո-
րիզների, մինչդեռ ուղղեկական և իրանական չամիչների անա-
լիզը կատարվել է կորիզների հետ միասին, երկրորդ՝ մեր չամիչի
խոնավութիւնը պակաս է և, միջին հաշվով, կազմում է 20,5 %:
Բարձր է նաև հալիական չամիչի տիտրվող թթվութիւնը (2,18 %):

12. ՉՈՐԱՅՐԱՇ ԽԱՂՈՂԻ ՏՆՏԵՍԱ-ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՅՈՒՑԱՆԻՇՆԵՐԸ

Չամիչի անտեսա-տեխնիկական որոշ ցուցանիշների մասին
գաղափար ունենալու համար որոշել ենք յուրաքանչյուր սորտի

համար նորմալ, մանր, փուշ չամչահատիկի տոկոսը, չամչահատիկի երկարութիւնը, լայնութիւնը և քաշը: Ստացված տվյալներն ամփոփված են ստորև բերած աղյուսակում:

Աղյուսակ 6

Զորացրած խաղողի տնտեսա-տեխնիկական ցուցանիշները

ԽԱՂՈՂԻ ՍՈՐՏԵՐԸ	Չամչահատիկի քանակը տոկոսներով՝ ըստ քաշի			100 չամչահատիկի քաշը գրամ.		Չամչահատիկի երկարութ.		Չամչահատիկի լայնութ.	
	նորմալ	Մանր	փուշ	նորմալ	Մանր	նորմալ	Մանր	նորմալ	Մանր
1. Քիշմիշ սպիտակ	98,3	1,3	0,4	39,0	10,0	11,5	7,3	8,8	5,7
2. Քիշմիշ վարդագ.	98,2	1,3	0,5	36,0	12,8	11,2	7,4	8,7	5,9
3. Ասկյաբի	96,8	2,5	0,7	41,4	19,5	14,3	11,0	9,4	7,1
4. Հալաղի	98,4	1,0	0,6	83,6	23,6	18,2	9,8	10,7	7,0
5. Հաչաբաշ	90,9	8,5	0,6	104,0	36,4	17,2	10,7	12,1	7,9
6. Բահանց	96,7	2,2	1,1	72,3	14,0	13,6	7,4	11,2	6,2
7. Կախենթ	98,9	—	1,1	41,5	—	11,6	—	9,2	—
8. Մալահի	95,4	3,8	0,8	60,9	20,0	15,3	10,2	10,6	7,0
9. Մախաի	94,1	4,8	1,1	62,7	25,4	14,5	9,9	11,8	7,2
10. Թալրիզենի	96,2	2,8	1,0	80,3	23,7	15,6	9,6	11,3	7,2
11. Խարշի	97,1	1,5	1,4	52,4	20,2	10,9	7,0	10,0	6,6
12. Յիլաբ	98,2	1,6	0,2	42,3	15,7	13,3	9,6	9,4	7,3
13. Շիրշերա	99,8	—	0,2	87,0	—	16,7	—	11,2	—
Միջինը :	96,9	2,4	0,7	61,8	20,1	14,1	9,1	10,3	6,8

ԳՐԱԿԱՆՈՒԹՅՈՒՆ

1. Баулин Д. И.—Производство сушеной виноградной продукции, Зональная опытная станция виноградарства Наркомзема Узбекск. ССР. Ташкент, 1938.
2. Болгарев П. Т.—Хранение, сбыт и безалкогольная переработка винограда. Ростов и/Д., 1931.
3. Гейнц, Г. В.—Изюмная промышленность Калифорнии. Вестник виноградарства, виноделия и виноторговли СССР, № 9—10 и № 11, 1931.
4. Картавченко П. К.—Производство коринки в Греции. Виноделие и виноградарство СССР, № 6, 1940.
5. Ковалев Н. В.—Изюмное виноградарство и промышленность в СССР. Записки государственного Никитского опытного ботанического сада, том XII, вып. 4, стр. 203—211, 1930.
6. Негруль А. М.—Массовая сушка винограда. Пищепромиздат. 1942.
7. Черевитинов, Ф. В. и Урьева Ф. В.—Туркестанский и персидский изюм и его исследование. Вестник виноделия Украины, № 2, 1927.

ԲՈՎԱՆԴԱԿՈՒԹՅՈՒՆ

Եջ

1. Չորացրած խաղողի խմբավորումը	3
2. Խաղողի չորացման համար ամենահարմար սորտերը	4
3. Խաղողի չորացման համար բարենպաստ շրջանները	5
4. Չորացման համար պիտանի խաղողը	6
5. Խաղողի բերքահավաքը	7
6. Խաղողի չորացման եղանակները	8
ա. Չորացում արևի տակ՝ խաղողն առանց նախապես մշակելու (աֆտորի)	8
բ. Չորացում արևի տակ՝ խաղողը նախապես կռացող հիմքի լուծույթի մեջ խաշելով (օբջուշ)	12
գ. Կալիֆորնիական դարսակային չորացում	16
դ. Չորացում հատուկ շենքում՝ սոչադիխանում	20
7. Մալգա մարկայի չամիչ պատրաստելը	21
8. Արտադրական նորմատիվներ և այլ տվյալներ	22
9. Չորացրած խաղողի մարկաները	23
10. Չորացրած խաղողի ելունքը և մեխանիկական կազմու- թյունը	24
11. Չորացրած խաղողի քիմիական բաղադրությունը	26
12. Չորացրած խաղողի տնտեսա-տեխնիկական ցուցանիշ- ները	27
Գրականություն	28

АКАДЕМИИ НАУК АРМЯНСКОЙ ССР

Научно-популярная серия

Е. В. АСЛАНИ

Изюм и способы его приготовления

(На армянском языке)

Изд. АН Армянской ССР, Ереван, 1944.

Ստորագրված է տպագրության 27/IX 1944 թ.

ՎՖ 01417, պատվեր № 378, հր. № 228, տիրաժ 2000.

Հանդիսանում է ՍՍՏ Գրադարանի I տպ., Երևան, ԱրմՀԿԻ 104



ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0008398

ԳԻՆԸ 4 ՌՈՒԲ.

A ^{II} 18601