

Է. Ա. ԳՐԻԳՈՐՅԱՆ

ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔԻ ԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐԱԿԱՆ ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԱՃՄԱՆ ՈՒՂԻՆԵՐԸ

Հոկտեմբերյան սոցիալիստական հեղափոխության հաղթանակը սկիզբ դրեց նոր, սոցիալիստական հասարակարգի զարգացմանը, նոր սոցիալ-տնտեսական պայմաններ ստեղծեց կուլտուրայի, գիտության և տեխնիկայի առաջընթացի համար: Բուռն վերելք ապրեցին ժողովրդական տնտեսության բոլոր ճյուղերը, այդ թվում նաև մսեղենի արդյունաբերությունը: Դրա զարգացման բարձր տեմպերի ապահովման նպատակով Հոկտեմբերյան հեղափոխության հաղթանակից անմիջապես հետո հատուկ ուշադրություն դարձվեց գյուղատնտեսության զարգացմանը, գյուղում սոցիալիզմի արմատավորմանը, լենինյան կոոպերատիվ պլանի իրականացմանը: Կուսակցության և կառավարության ձեռնարկած միջոցառումների շնորհիվ ղգալիորեն աճեց գյուղատնտեսական արտադրանքը՝ արդյունաբերության վերամշակող ճյուղերի զարգացման հիմքը:

Հատկապես բարերար ազդեցություն ունեցավ գյուղատնտեսության դեկավարման գործում տեղ գտած թերությունների վերացումը, որը արտացոլվեց ՍՄԿԿ ԿԿ մարտյան (1965 թ.) պլենումի որոշումներում: Անցած ժամանակամիջոցում ղգալիորեն աճեց անասնապահական մթերքների արտադրությունը: Այսպես, 1940 թ. համեմատությամբ 1966 թ. թողարկվել է միս՝ 2,3 անգամ (10,8 մլն տոննա) ավելի, կենդանական յուղ՝ 3,1 անգամ (1,2 մլն տոննա) և այլն¹:

Զարգացման նման տեմպերը ենթադրում էին ստացված հումքի արդյունաբերական վերամշակման ընդլայնում, կատարվող աշխատանքների որակի բարձրացում:

Այս հողվածում փորձ է արված հետադոտելու և վերլուծելու անասնապահության բազայի վրա գործող մսեղենի արդյունաբերության ներկա վիճակը և մսի ու մսամթերքների արտադրության աճման ուղիները:

Կոմունիստական հասարակարգի ընդլայնված կառուցումը, բնակչության աճը, ինչպես նաև ժողովրդի բարեկեցության բարձրացումը առաջ են բերում մսի և մսամթերքների նկատմամբ պահանջարկի ղգալի աճ:

Դեռևս 1929 թ. դեկտեմբերին տեղի ունեցած կուսակցության Կենտկոմի պլենումը մատնանշել է, որ «Հացահատիկի պրոբլեմից հետո, որի լուծման ճանապարհին կուսակցությունը հասել է առաջին լուրջ հաջողությունների, կարևորագույն տնտեսական խնդիրն է մսի պրոբլեմը, առանց որի լուծման անհնար է հաղթահարել բանվոր դասակարգին միս մատակարարելու գործում եղած դժվարությունները»:

¹ «Тезисы Центрального комитета КПСС», Экономическая газета, 1967, № 26, էջ 7:

Անցած ժամանակաշրջանը նշանավորվել է այդ բնագավառում ձեռք բերված զգալի հաջողություններով:

Մեր երկրում փաստորեն ստեղծվեց արդյունաբերության մի նոր ճյուղ, հիմնված գիտության և տեխնիկայի նորագույն նվաճումների վրա: Ընդօրինակելով այն նորը, ինչ տալիս է հայրենական և արտասահմանյան առաջավոր փորձը, մսեղենի արդյունաբերությունը դարձավ ժամանակակից տեխնիկայով զինված, կատարյալ տեխնոլոգիա կիրառող մի ճյուղ, որն այժմ ընդունակ է հիմնականում բավարարելու սովետական մարդկանց բազմապիսի պահանջները մսի և դանազան մսամթերքների նկատմամբ: Այդ են վկայում հետևյալ տվյալները: Մսեղենի արդյունաբերության համախառն արտադրանքը 1965 թ. կազմել է 449 տոկոս (կամ 4,49 անգամ ավելի) 1940 թ. համեմատությամբ, ընդ որում եթե 1940-ից մինչև 1955 թ. այդ աճը եղել է ընդամենը 92 տոկոս, ապա հետագա 10 տարվա ընթացքում համախառն արտադրանքի ծավալը ավելացավ ավելի քան 2,57 անգամ (257 տոկոս)²:

Արդյունաբերության հումքային բազայի ամրապնդումը, պետական գնումների զգալի ավելացումը հնարավորություն տվեցին մսի թողարկումը 1965 թ. հասցնել 5245 հազար տոննայի, երշիկներին՝ 1607 հազար տոննայի, այն դեպքում, երբ 1937 թ. արտադրվել էր միս՝ 1002 և երշիկեղեն 369 հազ. տոննա³, որը հնարավոր դարձրեց բնակչության մեկ շնչի կողմից ստացված մսի քանակությունը հասցնել 41 կգ-ի:

Չնայած ձեռք բերված հաջողություններին, մենք դեռ շատ անելիքներ ունենք, որպեսզի սովետական մարդկանց համար ապահովենք ամենարարժեք կենսամակարդակն աշխարհում: Այդ են ասում ստորև բերված աղյուսակի տվյալները:

Բնակչության մեկ շնչին ընկնող մսի քանակությունը (կգ-ով) 1965 թ.⁴

Մ Մ Հ Մ			ԱՄՆ	Ֆրանսիա	ԳՖՀ	Ուսպոնիա
1950	1958	1965	1965			
26	36	41	74,8	64,1	52,6	8,5

Այս բոլորը ենթադրում են, որ մեր երկրում մսեղենի արդյունաբերության զարգացման արագ տեմպերը թույլ կտան համեմատաբար կարճ ժամանակամիջոցում հասնել ԱՄՆ-ի ներկայիս մակարդակին:

Այդպիսի դժվարին և կարևոր խնդրի իրագործման մեջ իր որոշակի տեղն ունի նաև Հայկական ՍՍՀ մսեղենի արդյունաբերությունը:

Մինչև 1932 թ. Հայկական ՍՍՀ-ում մսեղենի արդյունաբերություն փաստորեն գոյություն չուներ: Իրացվում էր միայն սպանդանոցներում մորթվող անասունների միսը, որոշ ենթամթերքներ և կաշին: Հումքի տեխնիկական տեսակ-

² «Народное хозяйство СССР в 1965 г.», ЦСУ СССР, 1966, էջ 124:

³ Նույն տեղում, էջ 138:

⁴ ՍՍՀՄ-ի մասին՝ նույն տեղում, էջ 597, ԱՄՆ-ի, Ուսպոնիայի մասին՝ Реферативный сборник «Экономика, промышленность» ВИНТИ, 1967, № 1, էջ 27, 30, Ֆրանսիայի, ԳՖՀ-ի մասին՝ նույն տեղում, 1966, № 11, էջ 29:

ների վերամշակման մասին խոսք անգամ լինել չէր կարող: Այնպիսի արժեքավոր սպիտակուցային նյութ, ինչպիսին է արյունը, իսպառ կորչում էր: Նույնն էր տեղի ունենում նաև որոշակի ներքին օրգանների, ոսկորների, գլխուղեղի և այլ արժեքավոր մասերի հետ:

Ժողովրդի կենսամակարդակի անշեղ բարձրացմանը կուսակցության և կառավարության ցուցաբերած հոգատարության շնորհիվ հանրապետությունում ծնունդ առավ մսեղենի արդյունաբերության առաջնեկը՝ Երևանի մսի կոմբինատը (1932 թ.):

Զեռնարկության կառուցման վայրի նման ընտրությունը պատահական չէր: Շրջանի բնակլիմայական պայմանները հնարավորություն էին տալիս զարկ տալու անասնապահությանը ինչպես կաթնային, նույնպես և մսային ուղղությամբ: Բացի դրանից, հնարավորություն էր ընձեռվել Թուրքիայից պայմանագրային կարգով ներմուծել կենդանի անասուն (խոշոր և մանր եղջերավոր), որն անհրաժեշտ էր արդյունաբերական վերամշակման ենթարկել հնարավորին չափ սահմանին մոտ գտնվող վայրում: Այս պայմաններին միանգամայն համապատասխանում էր լենինականը, որտեղ և 1934 թ. կառուցվեց մսի-պահածոների կոմբինատ:

Երևանում մսի կոմբինատի կառուցմամբ դրվեց հանրապետության մսեղենի արդյունաբերության զարգացման հիմքը: Որպես արդյունաբերության տեխնիկայես զարգացած ճյուղ, այն սկսեց կազմավորվել 50-ական թվականներից, երբ շահագործման հանձնվեցին մի շարք նոր մսի կոմբինատներ Կիրովականում և Ղափանում:

Կիրովականում և Ղափանում մսի կոմբինատների կառուցումը նպատակ ուներ բավարարելու բուռն կերպով զարգացող այդ արդյունաբերական շրջանների բնակչության պահանջմունքները մսի և մսամթերքների նկատմամբ:

Բոլոր նորակառուցները, ինչպես նաև լենինականի մսի-պահածոների կոմբինատը, սկսեցին հագեցվել նորագույն տեխնոլոգիական և ուժային սարքավորմամբ, սառնարանային տարողություններով, ժամանակակից սառեցնող ագրեգատներով, որը հնարավորություն տվեց կազմակերպելու հումքի պահպանումը երկար ժամանակի ընթացքում, հավաքել և համապատասխան ձեռնարկություններին ուղարկել էնդոկրին-ֆերմենտային հումքը՝ նրանից բուժ-պրեպարատներ ստանալու նպատակով:

7-ամյակի տարիներին հանրապետության մսեղենի արդյունաբերությունը քանակական փոփոխություններին զուգընթաց կրեց նաև որակական փոփոխություններ: Եա արտահայտվեց նոր, ինտենսիվ տեխնոլոգիական սխեմաների ներդրման, արտադրության կազմակերպման կատարելագործման և հումքի ավելի խորը մշակման միջոցով:

Հայն կիրառում ստացավ անասունների կոնվեյերային վերամշակումը (ուղղաձիգ վիճակում մորթելը, արյուն հավաքելը և այլն), որը թույլ տվեց մի քանի անգամ բարձրացնելու աշխատանքի արտադրողականությունը, բարելավելու աշխատանքային պայմանները, հասնելու հումքի օգտագործման անհամեմատ բարձր մակարդակի:

Անհրաժեշտ է նշել, որ 1959—1965 թթ. ընթացքում մսեղենի արդյունաբերությունը զարգացման իր տեմպերով առաջ անցավ սննդի արդյունաբերությունից: Եթե վերջինիս համախառն արտադրանքը 1965 թ.՝ 1958 թ. համեմա-

տույժամբ կազմել է 150 տոկոս⁵, ապա մսեղենի արդյունաբերությունում՝ 154 տոկոս⁶: Հիմնական արտադրական ֆոնդերի գծով նույն ժամանակաշրջանում պատկերը հետևյալն է. սննդի արդյունաբերություն՝ 166 տոկոս, մսեղենի արդյունաբերություն՝ 185 տոկոս⁷:

Տեխնիկական զարգացման արագ տեմպերը հանգեցրին աշխատանքի տեխնիկական զինվածության բարձրացմանը, ձեռքով կատարվող բազմաթիվ տեխնոլոգիական պրոցեսների մեքենայացմանը, մի բան, որը շատ կարևոր է մսեղենի արդյունաբերության ձեռնարկությունների համար:

Բանվորների զինվածությունը աշխատանքի միջոցներով 1965 թ. 1,43 անգամ, իսկ էլեկտրազինվածությունը՝ 1,25 անգամ բարձր էր, քան 1958 թ.⁸: Նոր ձեռնարկությունների կառուցման, գործողների ընդլայնման և վերակառուցման շնորհիվ աճեցին արտադրական կարողությունները: 1966 թ. հունվարի 1-ի դրությամբ կատարված հաշվառման տվյալներով հանրապետության մսեղենի արդյունաբերությունը ներկայացնում էր հետևյալ պատկերը (ըստ ձեռնարկությունների արտադրական կարողությունների՝ հիմնական արտադրատեսակների գծով)⁹:

	Միս տոննա	Երշիկեղեն տոննա	Զոր մսա- ոսկրային կերև տոննա
Երևանի մսի կոմբինատ	73,8	11,0	1,3
Լենինականի մսի-պահածոների կոմբինատ	90	6,5	3,2
Կիրովականի մսի կոմբինատ	39,0	3,9	1,3
Լավանի մսի կոմբինատ	23,0	3	1,3

Բացի աղյուսակում նշված ձեռնարկություններից Լենինականի մսի-պահածոների կոմբինատում գործում է պահածոների արտադրամաս՝ հերթափոխությունում 36,6 հազար պայմ. տուփ կարողությամբ:

Հիմնական արտադրատեսակներից բացի, նշված ձեռնարկություններում թողարկվում են նաև երկրորդական հումքի ուտիլիզացիայի արդյունքներ՝ ալբումին, ժելատին, պեպսին, տեխնիկական ճարպ, ինչպես նաև կաշվի հումք, որն ուղարկվում է կաշվի գործարանները հետագա վերամշակման:

Մսի թողարկումը տարեցտարի աճել և հասել է 1965 թ. 20,3 հազ. տոննայի՝ 1932 թ. 4,1 հազ. տոննայի դիմաց: Երշիկեղեն արտադրվել է 6,9 հազ. տոննա, իսկ մսի պահածոներ՝ 3001 հազ. պայմ. տուփ¹⁰:

7-ամյակի ընթացքում մսի թողարկումն ավելացավ 117, երշիկեղենինը՝ 136 տոկոսով¹¹: Մսի պահածոների արտադրությունը մնացել է նույն մակարդակին, և ընթացիկ հնգամյակում ևս այդ ուղղությամբ որևէ աճ չի նախատեսվում:

5 Տե՛ս «Народное хозяйство Арм. ССР в 1965 г.», ЦСУ՝ Арм. ССР, էջ 33:

6 «ՀՍՍՀ մսեղենի և կաթնեղենի արդյունաբերության միևնույնության 1938 և 1965 թ. տարեկան հաշվետվություններ», էջ 4, 3:

7 Նույն տեղում, էջ 21, 25:

8 Նույն տեղում, էջ 36, 29:

9 Баланс производственных мощностей мясной отрасли Министерства мясной и молочной промышленности Арм. ССР на I—I—1966 г., էջ 2:

10 «Народное хозяйство Арм. ССР в 1965 г.», ЦСУ՝ Арм. ССР, էջ 36:

11 Տե՛ս նույն տեղում, էջ 43, 44:

Տեխնոլոգիայի կատարելագործումը, վերամշակման ժամանակակից եղանակների կիրառումը հանգեցրեցին թողարկվող մսի սննդային հատկությունների բարձրացմանը, նրա ապրանքային տեսքի բարելավմանը, Բարձրացված նաև երշիկեղենի, ծխահարված մսամթերքների, կիսաֆարրիկատների և խոհարարական արտադրանքի որակը: Դրան զգալիորեն նպաստեց սառեցման մեկ ֆազանի մեթոդի կիրառումը, որը հնարավորություն տվեց ավելի լավ պայմաններ ստեղծելու մսի և մսամթերքների պահպանման համար և նվազագույնի հասցրեց տեղի ունեցող կորուստները (պահպանվող մթերքների կշռի, որակի գծով):

Ընդլայնվեց արտադրանքի ասորտիմենտը ի հաշիվ այն տեսակների, որոնց նկատմամբ պահանջարկն ավելի բարձր էր: Յուրացվեցին մի շարք նոր մսամթերքների արտադրանքներ՝ պելմեն, կոլոլակ և այլն: 1965 թ. արտադրվել է. կիսաֆարրիկատներ՝ 1272 տոննա, կոտլետ՝ 1805 տոննա, պելմեններ՝ 194 տոննա¹²:

1966—1970 թթ. զարգացման պլանով նախատեսվում է արտադրական պրոցեսների հետագա մեքենայացումն ու ավտոմատացումը (խոսքը վերաբերվում է առանձին ավտոմատների ներդրմանը): Հատկապես ուշադրություն պետք է դարձվի ենթամթերքների, կաշվի, աղիների վերամշակմանը, որը թույլ կտա զգալիորեն իջեցնել ձեռքի աշխատանքի դեռևս բարձր տեսակարար կշիռը:

Պլանով նախատեսվում է համախառն արտադրանքի աճ (1965 թ. նկատմամբ) 132 տոկոսով, որը տեղի է ունենալու գլխավորապես երշիկեղենի, կիսաֆարրիկատների և խոհարարական արտադրանքի ավելացման շնորհիվ:

Այսպես, 1970 թ.՝ 1965 թ. համեմատությամբ, երշիկեղենի արտադրությունը կավելանա 1,6, իսկ կիսաֆարրիկատներինը և խոհարարական արտադրանքինը՝ 4,6 անգամ:

Ինչպես տեսնում ենք, աճման առավել արագ տեմպեր են նախատեսվում այն արտադրությունում, որի ուղղությամբ մենք առաջժամ ետ ենք մնում զարգացած կապիտալիստական երկրներից: Արտադրության աճի այդպիսի տեմպերը կապահովվեն ինչպես տեղական, այնպես էլ հումքի բերովի ռեսուրսների ավելացմամբ: 1970 թ. հանրապետության անասնահումքի ռեսուրսները կենդանի կշռով կկազմեն շուրջ 55,2 հազար տոննա, որից 43,1 հազ. տոննան¹³ կվերամշակվի մսեղենի արդյունաբերության ձեռնարկություններում:

Արտասահմանից ներմուծվելու է 10 հազ. տոննա¹⁴ կենդանի կշռով անասուն, որն ամբողջովին արդյունաբերական վերամշակման կենթարկվի Լենինականի մսի-պահածոների կոմբինատում:

Հանրապետության մսեղենի արդյունաբերության հետագա զարգացման մասին մեր ասածը լրացնելու նպատակով անհրաժեշտ ենք համարում հանգամանորեն կանգ առնել մի շարք հանգուցային, դեռևս չլուծված խնդիրների վրա:

Մսեղենի արդյունաբերության ձեռնարկությունների համար առաջժամ չլուծված հարցերից ամենագլխավորը հումքի մատակարարումն է, որը կրում է պարզ արտահայտված սեզոնային բնույթ: Հաշվարկները՝ հանձնող տնտեսությունների հետ կատարվում են ելնելով անասունների կենդանի կշռից և գիրու-

¹² «ՀՍՍՀ մսեղենի և կաթնեղենի արդյունաբերության միևնույնության 1965 թ. տարեկան հաշվետվություն», էջ 3:

¹³ «ՀՍՍՀ մսեղենի արդյունաբերության 1966—1970 թթ. զարգացման պլան», էջ 7:

¹⁴ Նույն տեղում, էջ 5:

թյունից, որը որոշվում է միանգամայն սուբյեկտիվ կերպով: Այդ հանգեցնում է անվերջ վեճերի և թյուրիմացությունների, ստեղծում անառողջ մթնոլորտ և խոչընդոտում ձեռնարկությունների նորմալ աշխատանքին:

Դրանից խուսափելու համար անհրաժեշտ է կազմակերպել անասունների անմիջական հանձնումը մսի կոմբինատներին՝ ըստ նախօրոք համաձայնեցված գրաֆիկի: Միաժամանակ անհրաժեշտ է՝ ընդունված հումքի դիմաց վճարումները կատարել ըստ մսի որակի և կշռի (մորթելուց հետո):

Այս բոլորը կհանգեցնի այժմ տեղ գտած շարաշահումների նվազմանը, կվերանա անասունների գերսնումը անմիջապես հանձնելուց առաջ, ինչպես նաև գրաֆիկով ընդունելու դեպքում, նվազագույնի կհասցվեն կենդանի կշռի կորուստները ձեռնարկությունների նախասպանդային բազաներում անասունները երկար ժամանակ առանց համապատասխան պայմանների պահելու հետևանքով:

Ընթացիկ հնգամյակում անասունների սպանդի և մսի մշակման ուղղությամբ անհրաժեշտ է ուղղորդություն դարձնել թողարկվող մսի որակի բարձրացման, սպանդի մթերքների ելքերի ավելացման, կորուստների կրճատման և առավել աշխատատար սյրոցեսների մեքենայացման վրա: Հատուկ ուղղորդություն պետք է դարձվի անասունների նախնական վերամշակման տեղամասերում կատարվող աշխատանքների որակին, որով և պայմանավորված է արտադրական մնացած բաժինների աշխատանքի արդյունավետությունը:

Անասունների մշակման հոսքային գծերում առավել նպատակահարմար է տեղագրել մորթի անջատող «Մոսկվա-4» հորիզոնական ագրեգատը, որի արտադրողականությունը ներկայումս գործողների համեմատությամբ 3 անգամ բարձր է: Այդպիսի մեկ ագրեգատի ներդրումից տարեկան սպասվում է 55 հազ. ռուբլի տնտեսում (հերթափոխությունում 1000 գլուխ անասուն մշակելու դեպքում)¹⁵: Լայնորեն պետք է կիրառել խոզերի մաշկի անջատումը կրուպոնային եղանակով, որը կբարձրացնի թողարկվող կաշվի որակը և կնպաստի աշխատանքի արտադրողականության բարձրացմանը:

Սննդային ենթամթերքները, հանդիսանալով սպիտակուցային լրացուցիչ աղբյուր, զգալի տեղ են գրավում երկրի սննդամթերքների բալանսում: Այդ իսկ առումով նրանց անկորուստ հավաքումը և բարձրորակ տեխնոլոգիական վերամշակումը ստանում են կարևոր նշանակություն: Ենթամթերքների ներկայումս կիրառվող մշակման եղանակները հեռու են կատարյալ լինելուց և կատարելագործման խիստ կարիք են զգում: Անհրաժեշտ է լայնորեն ներդնել հարահոս մեքենայացված տեխնոլոգիական գծերը, որը հնարավորություն կտա աշխատանքի արտադրողականությունը բարձրացնել 3 անգամ՝ ձեռքի աշխատանքի համեմատությամբ:

Հարահոս-մեքենայացված գծերի կիրառումը, սակայն, չպետք է կրի մասսայական բնույթ: Համեմատաբար փոքր կարողությամբ ձեռնարկություններում (Կիրովականի, Ղափանի մսի կոմբինատներ) առավել նպատակահարմար է օգտագործել մեքենաների մի կոմպակտ խումբ՝ ձեռքի աշխատանքի որոշակի կիրառմամբ:

¹⁵ Տե՛ս «Основные направления развития и повышения технического уровня мясной и птицеперерабатывающей промышленности» (на 1966—1970 гг.). М., 1965, էջ 51:

Մսի կոմբինատներում երշիկեղենի արտադրամասերի ռիթմիկ աշխատանքի համար, հումքից բացի, անհրաժեշտ է նաև առայժմ դեֆիցիտային աղիքային ֆաբրիկատ: Ներկայումս կիրառվող ձեռքի աշխատանքն այդ կարևոր արտադրանքի վերամշակման արտադրամասերում հանգեցնում է ցածրորակ աղիքային թաղանթի ստացման, իսկ հաճախ նաև ուղղակի փչացման և տեխնիկական սորտերի անցմանը:

Բացի այդ, աղիքների ձեռքով մշակումը վտանգավոր է բանվորների առողջության համար (ինֆեկցիայի տարածման տեսակետից), որին նպաստում է նաև արտադրական թափթփուկների հեռացման սխտեմի պրիմիտիվությունը:

Աղիքների մշակման արտադրամասերում նորմալ աշխատանքային պայմաններ ստեղծելու նպատակով անհրաժեշտ է կազմակերպել արտադրական թափթփուկների փոխադրումը տեխնիկական ֆաբրիկատների բաժին բլոկտանկերի միջոցով, իսկ փոքր կարողությամբ կոմբինատներում՝ հեռացնել անմիջապես կանալիզացիայի միջոցով: Հնարավորության դեպքում հարկավոր է տեղագրել նաև կոնդիցիոն օդի և արտահոս օդափոխման սարքավորումներ: Երշիկաթաղանթի դեֆիցիտի որոշակի մեղմացման նպատակով անհրաժեշտ է առավելագույն չափով օգտագործել անասունների բարակ աղիքները, նրա համեմատաբար ցածրորակ մասերը ուղարկելով անասնակերի պատրաստման համար:

Նկատի ունենալով, որ կենդանական ծագում ունեցող երշիկաթաղանթի արտադրությունը չի բավարարում դրա նկատմամբ եղած պահանջը, անհրաժեշտ է լայնորեն կիրառել արհեստական ճանապարհով ստացվող կուտիզինի և ցելուլոզայի տիպի սպիտակուցային թաղանթներ:

Այդ հնարավորություն կտա՝ երշիկեղենի արտադրության ռիթմիկ աշխատանքին զուգընթաց, զգալիորեն իջեցնել նրա ինքնարժեքը այնքանով, որքանով որ արհեստական թաղանթը ավելի էժան է և մոտ երկու անգամ պակաս խոտան է տալիս, քան աղիքայինը:

Կատարելագործման կարիք է դգում նաև ճարպային հումքի վերամշակման արտադրությունը: Ներկայումս արտադրվող սննդային ճարպի կեսից ավելին վերամշակվում է անընդհատ գործող «Տիտան» տեխնոլոգիական գծերում, իսկ մնացածը՝ պարբերաբար գործող բաց և փակ կաթսաներում (գոլորշու տաքացմամբ): Վերջինս չի ապահովում պատրաստի արդյունքի առավելագույն ելքը և պահանջվող սորտայնությունը: Ճարպի մշակումը բարձր ջերմաստիճանային պայմաններում (4 ժամ տևողությամբ) բացասաբար է անդրադառնում նրա բաղադրության մեջ մտնող սպիտակուցների վրա:

Սննդային ճարպերի ելքերի ավելացման և տեխնիկականի նվազմանը մեծապես կնպաստի անասունների նախնական վերամշակման ցեխերում ճարպային հումքի անջատումից մինչև նրա մշակումը ընկած ժամանակի կրճատումը, որն առայսօր զգալի մեծություն է կազմում: Առավելագույն սահմանը չպետք է անցնի 3—4 ժամից:

Չնայած ճարպի հալման ներկայումս կիրառվող եղանակի առավելություններին, այն ևս ունի իր թերությունը, որը տանում է դեպի արժեքավոր հումքի կորուստների ավելացում: Այդ առումով ուսանելի է ճարպի հալման չոր եղանակի կիրառման արտասահմանյան առաջավոր փորձը: Այս եղանակով ստացված ճարպերը աչքի են ընկնում բարձր բիոլոգիական հատկություններով, պարզությամբ և պահպանման համար ավելի պիտանիությամբ (ուշ են կծվում):

Ընթացիկ հնգամյակում արդեն անհրաժեշտ է կազմակերպել ճարպի չոր հալման «Շարսլիբս» դժերի արտադրությունը և յուրացումը մսի կոմբինատներում՝ գործող «Տիտան» և «Դե Լավալ» ագրեգատների փոխարեն:

Անասնահումքի կոմպլեքս և ռացիոնալ օգտագործումը ենթադրում է ինչպես հիմնական, այնպես էլ երկրորդային հումքի առավելագույն ուտիլիզացիան: Այստեղ իր ուրույն տեղն ունի չոր անասնակերի արտադրումը արտադրության թափթփուկներից, որոնք պարունակում են բոլոր այն ամինոթթուները, առանց որի անհնար է կենդանի օրգանիզմի գոյությունը:

Մսի կոմբինատների մնացուկների լրիվ ուտիլիզացիայի դեպքում չոր անասնակերների արտադրությունը (հաշված 1 տոննա մսի նկատմամբ) պետք է կազմի 50 կգ: Իրականում այն եղել է միայն 30—35 կգ: Ներկայումս տեխնիկական մնացուկների ղզալի մասը օգտագործվում է եփված կերեր պատրաստելու համար, որը նվազեցնում է ավելի արժեքավոր չոր մսաոսկրային անասնակերների արտադրումը:

Տեխնիկական մնացուկների լրիվ ուտիլիզացիան պահանջում է, որպեսզի չոր անասնակերների արտադրման տեխնիկայի և տեխնոլոգիայի զարգացումը ապահովի այդ արժեքավոր հումքի անկորուստ հավաքումը, պահպանումը և կոմպլեքս մշակումը՝ վերջնական մթերքի առավելագույն ելքի և տեխնիկական ճարպի բարձր սորտայնության համար:

Տեխնիկական արտադրատեսակների մեջ հատկապես կարևոր է կաշվե հումքը, որի մշակման և պահպանման այժմյան եղանակները աչքի են ընկնում ժամանակի տեղաշարժերի նկատմամբ իրենց կոնսերվատիվությամբ:

Կաշիների կոնսերվացումը կատարվում է, ինչպես շատ տարիներ առաջ, հորիզոնական վիճակում աղելու միջոցով, որից հետո դրանք դարսվում են միմյանց վրա և այդ ձևով էլ պահպանվում: Պրիմիտիվ է նաև կաշիների նախակոնսերվացման մշակման եղանակը՝ խոնավացումը, մաքրումը, լվացումը, որն արվում է ձեռքով:

Կաշվե հումքի մշակման ասպարեզում տեխնիկական պրոգրեսի հիմնական ուղղությունը պետք է լինի տուզուկացման լայն կիրառումը, որի իրականացման նպատակով անհրաժեշտ է մսի կոմբինատներին տրամադրել (կախված նրանց կարողությունից) հարահոս-մեքենայացված ՈՒԿ—2 կամ ՊԿ—3 գծերը, որոնց արտադրողականությունն է 4—5 հազար կաշի մեկ հերթափոխում: Այս գծերը նախատեսված են խոշոր եղջերավոր անասունների և խոզերի կաշիների լրիվ մշակման համար:

Եվ, վերջապես, մի քանի խոսք օրգանիզմաբանների հումքի մասին: Մեր երկրում անասունների օրգաններից և հյուսվածքներից բիոպրեպարատների արտադրությունը սկսել է զարգանալ 1943 թվականից: 1964 թ. հունվարի 1-ի դրությամբ դրանց թիվը հասավ 60-ի, և որոշ տեսակների արտադրությունը ավելացավ մոտ 20 անգամ¹⁶: Յուրացվեց մի շարք նոր պրեպարատների թողարկումը. գեպարին, արյան փոխանակիչներ, պեպսին, ֆերմենտային պրեպարատներ և այլն: Այս բոլորի անհրաժեշտ քանակությամբ թողարկման համար պետք է նախ և առաջ հասնել հումքի ամբողջական հավաքման և անկորուստ պահպանմանը՝ մինչև հետագա վերամշակման ուղարկելը:

¹⁶ ՏՃՍ «Основные направления развития и повышения технического уровня мясной и птицеперерабатывающей промышленности» (на 1966—1970 гг.), М., 1965, էջ 96:

Տվյալները ասում են այն մասին, որ առայժմ հավաքվում է էնդոկրին-ֆերմենտային և հատուկ հումքի միայն 40—50 տոկոսը, ընդ որում դրա 30 տոկոսը խոտանվում է ցածրորակության պատճառով, որը հետևանք է արագ սառեցման սարքավորման և հատուկ տրանսպորտային միջոցների բացակայության:

Հումքի թերհավաքման հիմնական պատճառը մեքենայացման բացակայությունն է, այդ պրոցեսի նրբությունը՝ կադրերի որակավորման անհամապատասխանությունը, ձեռնարկությունների ղեկավարների անտարբեր վերաբերմունքը պետական նշանակություն ունեցող այդ գործի նկատմամբ, ինչպես նաև անմիջական հավաքողների անբավարար շահագրգռվածությունը:

Այս առումով անհրաժեշտ է լայնորեն ներդնել փոքր մեքենայացումը (զանազան մեխանիզացված գործիքներ, հարմարանքներ), կրճատել հավաքման և սառնարանային մշակման միջև ընկած ժամանակը, կիրառել էնդոկրին-ֆերմենտային հումքի արագ սառեցումը՝ մսեղենի արդյունաբերության համամիութենական գիտահետազոտական ինստիտուտի կոնստրուկցիայի պահանջներով:

Այսպիսով, արտադրանտեսական ցուցանիշների բարելավման և ժողովրդական տնտեսության պահանջներին լիովին բավարարելու համար անհրաժեշտ է լայնորեն ներդնել հումքի հանձնման կատարելագործված եղանակը, որը հաջողությամբ կիրառվում է Հատվիական ՍՍՀ-ում և հաշվարկները տանել ըստ ստացված մթերքների քանակի և որակի:

Անհրաժեշտ է անցնել խոզերի մշակմանը կրուպոնային եղանակով և բարելավել կաշիների հանման որակը ինչպես նոր մեքենաների ներդնման, նույնպես և սպասարկող անձնակազմի որակավորման բարձրացման շնորհիվ:

Հատուկ ուշադրություն պետք է դարձնել արժեքավոր հումքի ուղիղ ազդագործմանը, խոտանի կրճատմանը, արտադրության արդյունավետության բարձրացմանը:

Նշված միջոցառումների իրագործումը հնարավորություն կտա հորելյանական տարում հասնելու էլ ավելի մեծ հաջողությունների, բազմապատկելով մեր երկրի արդյունաբերական պոտենցիալը: