

ՀՏԴ 636:614.3

Անասնաբուժություն

Ֆլորա ԻՍԿԱՆԴԱՐՅԱՆ

Շուշիի տեխնոլոգիական համալսարան, ա.գ.թ., ավագ դասախոս

e-mail: flora.iskandaryan@yandex.com

Սեյրան ՇԱՀՆԱԶԱՐՅԱՆ

Շուշիի տեխնոլոգիական համալսարան, գ.գ.թ. դոցենտ

Սուսաննա ԲՈՅԱԶՅԱՆ

Շուշիի տեխնոլոգիական համալսարան, «Անասնաբուժություն» մասնագիտության 4-րդ կուրսի ուսանող

ՄԵՂՐԻ ՓՈՐՁԱՔՆՆՈՒԹՅՈՒՆԸ և ՈՐԱԿԻ ԳՆԱՀԱՏՈՒՄԸ ԱՐՑԱԽՈՒՄ

Վիճակագրական ուսումնասիրությունները, որոնք կատարվել են 2013-2017թթ, ընդգրկել են քաղաք Ստեփանակերտը, Ասկերանի, Հաղրութի, Քաշաթաղի, Մարտակերտի, Մարտունու, Շահումյանի և Շուշիի շրջանները: Հանրապետությունում մեղվաբնտանիքների առավել շատ քանակ արձանագրվել է Քաշաթաղի, Ասկերանի, Մարտակերտի և Մարտունու շրջաններում: Համեմատելով 2013 և 2017 թվականների տվյալները՝ հանրապետության մասշտաբով մեղվաբնտանիքների քանակի աճ է նկատվել: 2015-2017թթ. ընթացքում անասնաբուժական լաբորատորիայում կատարվել են փորձաքննություններ հանրապետության տարբեր շրջաններից ընդունված մեղրի նմուշների նկատմամբ: Բոլոր տեսակի մեղրերի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները համապատասխանել են նորմին, իսկ որոշների դեպքերում գերազանցել են դրական ցուցանիշները:

Այսպիսով, անհրաժեշտ է վաճառվող բոլոր մեղրերի պիտակներում նշվի մեղրի պետական ստանդարտներով նախատեսված ցուցանիշները, իսկ դրանց խախտման դեպքում մեղրը պետք է խոտանվի:

Բանալի բառեր – մեղր, մեղվաբնտանիք, լաբորատորիա, անասնաբուժաանիտարական անձնագիր, ծաղկափոշի

Փ.Искандарян., С. Шахназарян, С. Бояджян
АНАЛИЗ МЕДА И ОЦЕНКА КАЧЕСТВА В АРЦАХСКОЙ
РЕСПУБЛИКЕ

Исследованиями, проведенными в 2013-2017 гг., были охвачены город Степанакерт, Аскеранский, Гадрутский, Кашиатахский, Мартакертский, Мартунинский, Шаумяновский и Шушинский районы. В стране наиболее большое число пчелиных семей зарегистрировано в Кашиатахском, Мартакертском, Мартунинском и Аскеранском районах. В 2017 г. по сравнению с 2013 годом, в целом отмечался рост числа пчеловодческих хозяйств. С 2015 по 2017 гг. в ветеринарной лаборатории были проведены анализы мёда из разных районов страны. Во всех пробах мёда физико-химические показатели были в норме, а в некоторых пробах, показатели качества даже превышали норму.

Итак, необходимо чтобы на всех этикетках мёда были написаны обязательные по государственным стандартам показатели качества, а при их нарушении, мёд необходимо забраковать.

Ключевые слова: мёд, пчелиная семья, лаборатория, ветеринарно-санитарный паспорт, пыльца

F.Iskandaryan., S. Shahnazaryan , S.Boyajyan
HONEY EXPERTISE AND QUALITY ASSESSMENT IN ARTSAKH

Statistical investigations, conducted in 2013-2017, involved Stepanakert, Askeran, Hadrut, Kashatagh, Martakert, Martuni, Shahumyan and Shushi regions. The largest number of beehives has been recorded in Kashatagh, Askeran, Martakert and Martuni regions. Comparing the data of 2013 and 2017, the overall growth of the beehives number has been noticed throughout the republic. During 2015-2017 the expertise of honey samples from different regions was done in veterinary laboratory. All types of honey physicochemical indicators corresponded to the norm, moreover in some cases they even exceeded the positive indicators.

Thus, it is necessary that every label contains information about the state indicators of the honey quality. If these indicators are violated, the honey must be rejected.

Key words: honey, bee hive, laboratory, veterinary-sanitary passport, pollen

Ներածություն

Բնական մեղրի սննդարար և բուժիչ հատկությունները մրցակից չունեն։ Դարեր շարունակ մեղուներն ապշեցնում են նեկտարի և ծաղկափոշու բաղադրության մեջ մտնող հազվագյուտ արժեքավոր նյութերի իրենց «իմաստուն» ընտրությամբ։

Մեր երկրում շատ հին պատմություն ունի մեղվաբուծությունը։ Մինչև 1930-ական թվականները Ղարաբաղում մեղուն պահում և բազմացնում էին քթոցներում։ Ստացված մեղրը դեղին էր, անուշահոտ և բուժիչ։ Գյուղացիների մեծ մասը ուներ սեփական մեղվաքթոցներ։ Նախալեռնային գոտու շատ տնտեսությունների եկամտի զգալի աղբյուրներից մեկն էր մեղվաբուծությունը։ Հետագա տարիներին անհիմն կերպով այս կարևոր բնագավառին լուրջ ուշադրություն չի դարձվել։ Սակայն համարյա թե բոլոր գյուղերում մեծ թվով գյուղացիներ ունեն իրենց սեփական մեղվաընտանիքները [1]։

Մեղրը կարող է լրացնել առօրյա սնուցման մեջ տեղ գտած ցանկացած բացը: Մեղրի սննդային արժեքներին քաջատեղյակ մարդիկ ավելի են հակված նրա կանոնավոր օգտագործմանը, քան նրանք, ովքեր մեղրի մասին ունեն բավական աղոտ պատկերացում: «Մեղրն առողջացնում է բոլոր ներքին օրգանները, ուժ է հաղորդում, նրա երկարատև օգտագործումն ամրապնդում է կամքը, մարմնին թեթևություն է հաղորդում, պահպանում է երիտասարդությունը, երկարացնում կյանքը»: Խոսքը որակով մեղրի մասին է, իսկ սննդամթերքի, մասնավորապես մեղրի որակը պայմանավորված է ստացման վայրի էկոլոգիական իրավիճակից:

Նշելով մեղրի դրական հատկանիշները՝ չպետք է մոռանալ, որ այն կարող է դառնալ դյուրագրգացության, ալերգիկ ռեակցիաների կամ օրգանիզմի ընդհանուր թունավորման պատճառ:

Խնդրի դրվածքը

1. Ուսումնասիրել մեղվաբուծության զարգացման հնարավորությունը ԱՀ-ում:
 2. Կատարել մեղրի փորձաքննություն և ստացված արդյունքներով տալ որակի գնահատում:
 3. Մեղվանոցի անասնաբուժասանիտարական անձնագրի առկայության անհրաժեշտությունը:
- Հետազոտության արդյունքները

Մեղվաբուծության արդի վիճակը Արցախի Հանրապետությունում

Արցախի Հանրապետությունում, որպես ագրարային երկիր, կարևոր տեղ է հատկացվում նաև մեղվաբուծությանը: Հանրապետության կլիմայական և աշխարհագրական պայմանները նպաստավոր են այս ճյուղի զարգացման համար: Առավել նպաստավոր պայմաններ ունեն հատկապես Մարտակերտի, Ասկերանի, Հադրութի, Շահումյանի և Քաշաթաղի շրջանները, որտեղ լեռնալանջային ծաղկառատ տարածություններն ավելի ընդարձակ են:

Մեր կողմից ուսումնասիրվել և ներկայացվում է վերջին 5 տարիների ընթացքում ԱՀ-ում մեղվաբուծության քանակը: Տվյալները ստացել ենք գյուղնախարարության համապատասխան վարչությունից:

ԱՀ-ում վերջին 5 տարիների ընթացքում մեղվաբուծության քանակի մասին կարելի է պատկերացում կազմել ելնելով թիվ 1 աղյուսակից:

Աղյուսակ 1

Մեղվաբուծության քանակը ԱՀ-ում
ըստ շրջանների 2013-2017թթ.

Հ/հ	Շրջան	Տարիներ				
		2013	2014	2015	2016	2017
1	Ասկերան	4902	4520	4279	5023	4539
2	Մարտակերտ	3796	5159	4719	5613	5077
3	Մարտունի	3298	3466	3337	3215	3179
4	Հադրութ	2018	2185	2063	2161	2110
5	Շուշի	2080	2088	2088	2088	2088
6	Շահումյան	2227	2227	2761	2755	2513
7	Քաշաթաղ	4912	5715	4957	5575	5867
8	Ստեփանակերտ	800	800	0	0	780
	Ընդամենը	24033	26160	24204	26430	26153

Ինչպես երևում է աղյուսակի տվյալներից, մեղվաբնտանիքների քանակի աճի դինամիկան կրել է տատանողական բնույթ: Առավել շատ քանակ արձանագրվել է Քաշաթաղի, Ասկերանի, Մարտակերտի և Մարտունու շրջաններում: Համեմատելով 2013 և 2017 թվականների տվյալները՝ պետք է նշել, որ ընդհանուր հանրապետության մասշտաբով մեղվաբնտանիքների քանակի աճ է նկատվել, այսպես, օրինակ, եթե 2013 թ. այն կազմել է 24033, ապա 2017թ. արդեն հաշվարկվել է 26153 մեղվաբնտանիք:

Գյուղատնտեսության նախարարության կողմից լուրջ քայլեր են ձեռնարկվում երկրում ժամանակակից մեղվաբուծության զարգացման համար: «Пчеловодство Пянской» ընկերության կողմից մշակվել է բիզնես ծրագիր, որի նպատակն է ստեղծել բոլոր անհրաժեշտ պայմանները արդյունաբերական մակարդակով մեղվաբուծության զարգացման համար: Այդ ծրագրի շրջանակներում նախարարությունը մշակել է մեղվաբնտանիքների անձնագրավորման գործընթացը:

Մեղրի փորձաքննության արդյունքները

Լաբորատոր փորձաքննության արդյունքներով տրվում է մեղրի բնականության և որակի սանիտարական գնահատականը: Հանրապետական անասնաբուժասական և սննդամթերքի փորձաքննությունների լաբորատորիայում կատարվել են փորձաքննություններ հանրապետության տարբեր շրջաններից ընդունված մեղրի նմուշների նկատմամբ 2015-2017 թթ. ընթացքում: Ստորև ներկայացվում են 5 տեսակի մեղրի փորձաքննության արդյունքները:

Փորձաքննության համար մեղրի միջին նմուշը վերցնում են անասնաբուժական փորձաքննության լաբորատորիայի մասնագետները՝ ապրանքատիրոջ ներկայությամբ: Համաձայն անասնաբուժական սանիտարական փորձաքննության կանոնների՝ ստուգման ենթակա յուրաքանչյուր փաթեթավորումից վերցվում է 100-200գ մեղր: Մեղրի փորձաքննությունը տևում է 1-2 օր:

Հետազոտության ընթացքում հաշվի են առնում մեղրի գույնը, համը, կոնսիստենցիան և բյուրեղացումը: Ուշադրություն են դարձնում նաև մեխանիկական խառնուրդների առկայության և խմորման նշանների վրա: Չհասունացած մեղրում ջրի պարունակությունը հասնում է 22%-ի, որը բարենպաստ պայմաններ է ստեղծում խմորային բջիջների գործունեության համար: Խմորման նշաններից են՝ մեղրի ակտիվ փրփրեցումը և գազի անջատումը ամբողջ զանգվածում: Խմորման ենթարկված մեղրի վաճառքն արգելվում է [2]:

Հարկ է նշել, որ մեղրի գույնով չի կարելի դատել նրա բնականության մասին, քանի որ կեղծված մեղրը ևս կարող է ունենալ տարբեր գունավորում: Ուստի միայն գունային ցուցանիշով մեղրը չի կարող խոտանվել:

Բուրմունքը գնահատվում է 2 անգամ՝ մինչև համի որոշումը և համը որոշելիս, քանի որ մեղրի բուրմունքը ուժեղանում է բերանի խոռոչում գտնվելու պահին:

Մեղրի կոնսիստենցիան կախված է նրա քիմիական կազմից, ջերմաստիճանից, պահման ժամկետից և եղանակից: Այն կարող է լինել ջրիկ և պինդ:

Ժամանակի ընթացքում մեղրը բյուրեղանում է: Առավել բարձր է գնահատվում ձարպանման և մանրահատիկ մեղրը:

Առանձնահատուկ ուշադրության է ենթակա տարբեր տեղանքի մեղրի մեջ ծաղկափոշու առկայությունը: Այսպես, օրինակ, Թալիշից ընդունված մեղրի մեջ հայտնաբերվել է հնդկաձավարի ծաղկափոշի, և նրա մուգ գույնը ու թեթև դաղը համը համապատասխանում է հնդկաձավարի մեղրին: Գառնաքարի մեղրի մեջ

հայտնաբերվել են սրոհունդի, ուրցի, թոքախտի ծաղկափոշի. մեղրը դեղին է և անուշահոտ: Խաչենի մեղրի մեջ առկա էր իշախտի, ուրցի, երեքնուկի ծաղկափոշի: Ծմակահողի մեղրի մեջ՝ թոքախտի, լորենու (Նկար1):

Ծաղիկների տեսակներ, որոնք հայտնաբերվել են մեր մեղրի նմուշներում

Թոքախտ



Իշախտ



Երեքնուկ



Սրոհունդ



Լորենի



Ուրց



Հնդկաձախար



Լաբորատոր հետազոտությամբ որոշվել են հետևյալ ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները՝

ջրի պարունակությունը, որը պետք է լինի 18.5 %-ից ոչ ավել.

ինվերտ շաքարները, որը պետք է լինի 83% -ից ոչ պակաս.

դիաստազային ակտիվությունը, որը 7-ից ոչ պակաս է ծաղկային մեղրի հ/ր.

սախարոզայի զանգվածային մասը, 5.5% -ից ոչ ավել պետք է լինի.

ընդհանուր թթվությունը, որը կազմում է 1-4 սմ3.

հանքային նյութերը, որը պետք է լինի 0.1-0.4 %-ից ոչ ավել.

խմորման նշանները և մեխանիկական խառնուկները, որը չի թույլատրվում և չի հայտնաբերվել:

Այսպիսով, բոլոր տեսակի մեղրերի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները համապատասխանել են սահմանված պահանջներին ՀՍ 228-2003 (աղյուսակ 2):

Աղյուսակ 2

Մեղրի լաբորատոր փորձաքննության արդյունքները

Ցուցանիշի անվանումը	Չափի միավորը	Ըստ նորմատիվ փաստաթղթի	Փաստացի ստացված				
			Ստեփանավերտ	Փարնալ	Խաչեն	Ծնակա-հող	Թավշ
Զգայորոշում	-	բնորոշ	բնորոշ	բնորոշ	բնորոշ	բնորոշ	բնորոշ
Ծաղկափռչում	հատ, ոչ պակաս	5(10 տեսադաշտում)	7 /լորենի, ուրց/	15 /սրոհունդ, ուրց, թոքախոտ/	15 /իշախոտ, ուրց/	20/ուրց, սրոհունդ, երեքնուկ/	20 /հնդկա-ձավար, ուրց/
Մեխանիկ. խառնուկներ	-	չ/թ	չի հայտ.	չի հայտ.	չի հայտ.	չի հայտ.	չի հայտ.
Հանքային նյութերի որոշում	%, ոչ ավելի	0.1-0.4	0.2	0.1	0.2	0.1	0.1
Ինվերտ շաքարների գ/մ	%, ոչ պակաս	83	83	83	83.1	83	83
Դիաստազային թիվը	ոչ պակաս	7	10.5	13.2	13.5	16	13
Սախարոզայի գ/մ	%, ոչ ավելի	5.5	2.5	2	1.2	2	2
Զրի գ/մ	%, ոչ ավելի	18.5	15.9	17.5	18	18	17.2
Ընդհանուր թթվայնություն	սմ3	1-4	2	2	3	3.2	3.5
Խմորման նշաններ	-	չ/թ	չի հայտ.	չի հայտ.	չի հայտ.	չի հայտ.	չի հայտ.

Մեղվանոցի անասնաբուժասանիտարական անձնագիրը:

Գյուղատնտեսության նախարարության անասնաբուժության և անասնաբուծության վարչության կողմից մշակվել է մեղվանոցի անասնաբուժասանիտարական անձնագիր, որը բացի նրանից, որ համարվում է հաշվառման փաստաթուղթ, որտեղ նշվում է մեղվանոցի տիրոջ անունը, հասցեն, մեղվաբնտանիքների քանակը, միաժամանակ նրանում տրվում է մեղվանոցի վիճակի սանիտարական գնահատականը, վերջինիս էպիզոոտիկ իրավիճակն ու առաջարկված միջոցառումները: Անձնագիրը գրանցվում է քաղաքային կամ շրջանային անասնաբուժական սպասարկման կայանի հատուկ գրանցամատյանում:

Կարևոր է համարվում այն հանգամանքը, որ անձնագրի մեջ նշվում է նաև մեղրի հետազոտության արդյունքները, ինչը հնարավորություն կտա վերահսկելի դարձնել վաճառվող մեղրի որակը, դրանով իսկ բացառելով անհայտ ծագման մեղրի սպառումը:

Եզրակացություններ

Հաշվի առնելով Արցախի հանրապետության հարուստ բուսական աշխարհը և բարենպաստ կլիմայական պայմանները, ոչ մի խոչընդոտ չենք տեսնում մասնագիտացված մոտեցմամբ մեղվաբուծության զարգացմանը: Արցախում արտադրված բոլոր տեսակի մեղրերի ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները համապատասխանել են նորմին, իսկ որոշների դեպքերում գերազանցել են դրական ցուցանիշների սովյալները:

Համաձայն կատարված ուսումնասիրությունների արդյունքների, կարելի է հանգել եզրակացության, որ Արցախի բնակչության մոտ մաքուր, առողջարար մեղրի հանդեպ պահանջարկը վերջին տասը տարում կրկնապատկվել է, որն էլ խթան կհանդիսանա մեղվաբուծության հետագա զարգացմանը:

Գնման ժամանակ, մեղրի որակի գնահատման առումով, անհրաժեշտ է վաճառողից պահանջել անասնաբուժասանիտարական փորձաքննության եզրակացությունը, որտեղ, ըստ պետական ստանդարտների, պետք է նշված լինի իրացվող մեղրի որակական և անվտանգության ցուցանիշները:

Գործնական առաջարկություն

Անհրաժեշտ է, որպեսզի վաճառվող բոլոր մեղրերի պիտակներում նշվեն մեղրի պետական ստանդարտով նախատեսված ցուցանիշները: Դրանց խախտման դեպքում մեղրը պետք է խոտանվի, իսկ արտադրողը ենթարկվի պատասխանատվության օրենքի սահմաններում:

Գրականություն

1. Մելքումյան Ս. Հայաստանի Հանրապետության և Լեռնային Ղարաբաղի Հանրապետության տնտեսական և սոցիալական աշխարհագրությունը, Եր., «Զանգակ», 2005.-448 էջ:
2. Աբրահամյան Վ., Համբարձումյան Գ., Հարությունյան Ժ., Խաչատրյան Ն. Պարենամթերքի փորձաքննության հիմունքները, Եր., «Լուսաբաց հրատարակչություն», 2008.-360 էջ:

Հոդվածը տպագրության է նրաշխարհում խմբագրական կոլեգիայի անդամ, գ.գ.դ. Գ.Ա.Հակոբյանը: