

ՀՏԴ 581.9Բուսաբանություն**Գայանե ՄԱՐԳԱՐՅԱՆ****ԱրՊՀ կենսաբանության ամբիոնի դոցենտ, կ.գ.թ.****e-mail. gayanegeorgevna1981@mail.ru****Մանուշ ՄԻՐՉՈՅԱՆ****ՇՏՀ հայցորդ**

## ԹԵՅԱԳՈՐԾԱԿԱՆ ՆՇԱՆԱԿՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇ ԹՓԱՏԵՍԱԿՆԵՐԻ ՈՒՍՈՒՄՆԱՍԻՐՈՒԹՅՈՒՆՆ ԱՐՅԱԽՈՒՄ

Վերջին 5 տարիներին Արցախում թեյագործական նշանակության բուսատեսակների նկատմամբ հատուկ հետաքրքրությունն առաջացրել է գիտական վերլուծությունների անհրաժեշտություն: Երթուղային, համեմատական, մակրոսկոպիկ /արտաքին զննում/ մեթոդների և որոշիչների զուգակցմամբ կատարված մեկամյա հետազոտությունների արդյունքում իդենտիֆիկացվել են թեյագործական նշանակության շուրջ 11 թփատեսակներ:

Պարզաբանվել է հայտնաբերված տեսակների օգտակար հատկությունները, ցուցումները և ուղենշվել նաև հակացուցումները:

Ֆերմենտացումն իրականացվում է 4 փուլով. առաջին փուլը դա հումքի նախապատրաստումն է, երկրորդ փուլը՝ թառամած տերևների ոլորումն է: Երրորդ փուլը ֆերմենտացման որոշիչ փուլն է, որի տևողությունից, խոնավությունից և ջերմաստիճանից կախված կարելի է ստանալ տարբեր թնդության կանաչ և սև թեյերի տեսականի: Այդ փուլում ոլորված հումքը խտացված տեղավորում են էմալպատ ամաններում և ծածկում թողնելով 8-12 ժամ: Ֆերմենտացման ողջ գործընթացն ավարտվում է 4-րդ փուլով, երբ հումքի ֆերմենտացումը կտրտվում է կտրուկ բարձր ջերմաստիճանով: Չորացված

հումքն անմիջապես օգտագործման ենթակա չէ որպես թեյահումք, այն պետք է 2-3 ամիս հնեցվի, որի ժամանակ թեյը ստանում է իր յուրահատուկ հոտը և կայունանում է համր:

Արցախի անգնահատելի կենսաբազմազանության ռեսուրսների արդյունավետ օգտագործմամբ և ֆերմենտացման շնորհիվ հնարավոր է ստանալ տարբեր թնդության կանաչ և սև թեյերի տեսականի, որը կհամարվի շրջափակման պայմաններում այլընտրանք և տնտեսության կրիտիկական վիճակի որոշակի թեթևացում:

**Բանալի բառեր՝** թեյաբույսեր, վարդազգիներ, մասրենի, մոշենի, հաղարձենի, հատապտուղներ, ֆերմենտացում, օգտակար թեյ, կանաչ և սև թեյ, ցուցումներ և հակացուցումներ:

**Г.Маргарян, М.Мирзоян**

### **ИССЛЕДОВАНИЕ НЕКОТОРЫХ ВИДОВ КУСТАРНИКОВ ЧАЯПРОИЗВОДИТЕЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ В АРЦАХЕ**

В последние 5 лет особый интерес к чайным заводам в Арцахе вызвал необходимость научного анализа. В результате годовых исследований, проведенных с применением маршрутных, сравнительных, макроскопических/внешних осмотров/ методов и определителей, было выделено около 11 видов чайных кустов.

Уточнены полезные свойства, показания и противопоказания выделенных видов. Ферментация проводится в 4 стадии. первый этап – подготовка сырья, второй этап – скручивание увядших листьев. Третий этап является решающим этапом ферментации, в зависимости от продолжительности, влажности и температуры можно получить сорта зеленого и черного чая разной интенсивности. На этом этапе скрученное сырье концентрируют, помещают в эмалированные емкости и оставляют под крышкой на 8-12 часов. весь процесс брожения заканчивается 4-й стадией, когда брожение сырья прерывается резкой высокой температурой. Высушенное сырье нельзя сразу использовать в качестве чайного сырья, оно должно выдерживаться в течение 2-3 месяцев, за это время чай приобретает свой неповторимый запах и стабилизируется вкус. При эффективном использовании бесценных ресурсов биоразнообразия Арцаха и благодаря ферментации можно получить разнообразные сорта зеленого и черного чая разной крепости, которые будут считаться альтернативой в блокадных условиях и некоторым

облегчением критического состояния экономики.

**Ключевые слова:** Чайные травы, розовые, тutowые, гранатовое дерево, кизиловое дерево, липа, акация, ферментация, полезный чай, зеленый и черный чай, показания и противопоказания.

**G.Margaryan, M.Mirzoyan**

### **THE STUDY OF SOME BUSH SPECIES' TEA CULTIVATION SIGNIFICANCE IN ARTSAKH**

*In the last 5 years, the special interest in tea-making plants in Artsakh has caused the need for scientific analysis. As a result of a one-year research conducted with a combination of route, comparative, macroscopic /external inspection/ methods and determinants, around 11 types of tea-making shrubs were identified. The useful properties, indications and contraindications of the identified species were clarified.*

*Fermentation is carried out in 4 stages. the first stage is the preparation of raw materials, the second stage is the twisting of withered leaves. The third stage is the decisive stage of fermentation, depending on the duration, humidity and temperature, a variety of green and black teas of different intensity can be obtained. At that stage, the twisted raw materials are concentrated and placed in enameled bowls and left covered for 8-12 hours. the entire fermentation process ends with the 4th stage, when the fermentation of the raw materials is broken by a sharp high temperature. The dried raw material cannot be used immediately as a tea raw material, it should be aged for 2-3 months, during which time the tea gets its unique smell and the taste stabilizes. With the effective use of the invaluable biodiversity resources of Artsakh and thanks to fermentation, it is possible to obtain a variety of green and black teas of different intensity, which will be considered an alternative in the blockade conditions and a certain relief of the critical state of the economy.*

**Key words:** Tea plants, rosaceae, rosae blackberry, currant, berries, fermentation, useful tea, green and black tea, indications and contraindications.

Արցախի բնաշխարհին առանձնանում է իր հարուստ կենսաբազմազանությամբ, որոնք կազմում են բարձրակարգ բույսերից՝ խոտաբույսերը, թփերը և ծառատեսակները: Համեմատական կերպով ուսումնասիրելով Արցախի բուսականության և սննդային զամբյուղի մեջ օգտագործվող տեսակային կազմը, հստակ կարելի է փաստել բույսերի օգտակարության անգնահատելի արժեքը: Վերջին 5 տարիներին Արցախում թեյագործական նշանակության բուսատեսակների նկատմամբ հատուկ հետաքրքրությունն անցել է գիտական հարթակ: Առկա ուսումնասիրություններին ի լրումն՝ հետազոտության խնդիր հանդիսացավ Արցախում տարածված թեյագործական նշանակության թփերի տեսակային կազմի բացահայտումը, դրանց օգտակարության պարզաբանումը և կիրառական տեղեկատվության արձանագրումը: Թեյաբույսերի վեգետատիվ և գեներատիվ օրգանների ճիշտ չորացումը, ֆերմենտացումը և զրագետ համադրությունը, հնարավորություն կտա գիտական ուսումնասիրությունից սահուն անցում կատարել կիրառական դաշտ և տնտեսական զարգացման գործում ունենալ որոշակի ներդրում: Նման թեյերի օգտագործումը բարերար ազդեցություն է ունենում օրգանիզմի վրա. մինչդեռ բնակչության զգալի մասը տառապում է այնպիսի խրոնիկ հիվանդություններով ինչպիսիք են բարձր զարկերակային ճնշումը, սրտի անկանոն աշխատանքը, շաքարային դիաբետը, անքնությունը, ցածր դիմադրողականությունը, մարսողական խնդիրները:

Արցախում բնակչությանը հայտնի է մինչև 1 տասնյակ թեյաբույս և հիմնականում խոտաբույսեր, հազվադեպ թուփ կամ ծառ: Մինչդեռ հանդիպող թեյաբույսերի շարքը 5 տասնյակից ավելին է: Չափազանց կարևոր է նաև յուրաքանչյուր թեյաբույսի օգտակար հատկությունների բացահայտումը, դրանց չորացման մեխանիզմների պահպանումը, հումքի ճիշտ համադրումը և հակացուցումների ուղենշումը: Արցախում թեյաբույսերն ուսումնասիրվել են մասնակիորեն և դիտարկվել որպես կենսաբազմազանության մաս, ուստի գիտական հենքն ամրապնդելու համար թեյագործական նշանակության բուսատեսակների տվյալների բազան ունի գիտական ուսումնասիրության կարիք:

Ներկայացվող հետազոտական աշխատանքի նպատակն էր. բացահայտել Արցախում՝ հատկապես Մարտակերտի և Ասկերանի շրջանում տարածված թեյագործական նշանակության թփատեսակների տեսակային կազմը, տալ հայտնաբերված տեսակների կարգաբանությունը, ներկայացնել դրանց ամփոփ նկարագիրը, ուղենշել թեյագործական նշանակության ծառատեսակներից ստացված հումքի ցուցումները և հակացուցումները, տալ տեղեկություններ տեսակային կազմի արդյունավետ օգտագործման, վերականգնման, պահպանման, հավաքի կազմակերպման և ֆերմենտացիայի ընթացքի մասին:

Հետազոտություններն իրականացվել են երթուղային, համեմատական, մակրոսկոպիկ /արտաքին զննում/ մեթոդների և որոշիչների զուգակցմամբ [1;2;6]: Նախապես կազմվել է Արցախում տարածված թեյագործական նշանակության թփատեսակների ցանկ, դրանց ծաղկման շրջանի և հավաքի ժամանակացույց: Ըստ ժամանակացույցի կատարվել է համարժեք ուսումնասիրություններ, բույսերի հավաք և չորացումը: Հումքի հետագա պահպանման ժամանակ կատարվել է ուլտրամանուշակագույն ճառագայթմամբ մանրէազերծում: Հայտնաբերված տեսակների կենսաքիմիական հատկությունների հիմքով կատարվել է թեյաբույսերի ճիշտ համադրություն: Որպես աշխատանքի ամփոփում ստեղծվել է նրանց պահպանման և օգտագործման մասին տվյալների բազա:

Կատարված ուսումնասիրությունների ընթացքում պարզվեց, որ Մարտակերտի և Ասկերանի շրջանների բուսականությունը հարուստ է թեյագործական նշանակության թփատեսակներով, որոնց մեծ մասն ունեն օգտակար և բուժիչ հատկություններ: Հետաքրքրական էր, որ միևնույն բույսը կարող է տասնյակ օգտակար հատկություններ ունենալ, և միաժամանակ նույն բույսի տարբեր օրգաններ կարող են օժտված լինել կեսաբականական կարևոր և բուժիչ հատկություններով: Դա հիմնականում պայմանավորված է բույսի վեգետացիոն փուլից, ըստ որի միևնույն բույսի գեներատիվ և վեգետատիվ օրգանները վեգետացիայի այս կամ այլ փուլերում ունենում են ֆերմենտային տարբեր բաղադրություն [3-5]:

Արցախում իդենտիֆիկացված թեյագործական նշանակության թփատեսակների խմբավորումն ըստ ընտանիքների

**Արցախում նույնականացված թեյագործական նշանակության  
թփատեսակների խմբավորումն ըստ ընտանիքների**

**Աղյուսակ 1**

| Հ<br>/h | Բույսի անվանումը               | Ընտանիքի անվանումը                     |
|---------|--------------------------------|----------------------------------------|
|         | Հայերեն/լատիներեն              | Հայերեն/լատիներեն                      |
| 1       | Ազնվամորի/ <i>Rubus</i>        | Վարդազգիներ/ <i>Rosaceae</i>           |
| 2       | Ալոճենի/ <i>Crataegus</i>      | Վարդազգիներ/ <i>Rosaceae</i>           |
| 3       | Ծորենի/ <i>Berberis</i>        | Ծորենազգիներ/ <i>Berberidaceae</i>     |
| 4       | Հաղարջենի/ <i>Ribes</i>        | Վարդազգիներ/<br><i>Grossulariaceae</i> |
| 5       | Կոկոռչենի/ <i>Grossulariae</i> | Քարբեկազգիներ/ <i>Rosaceae</i>         |
| 6       | Մասրենի/ <i>Rosa</i>           | Վարդազգիներ/ <i>Rosaceae</i>           |

|    |                      |                            |
|----|----------------------|----------------------------|
| 7  | Մոշենի/ Rubus        | Վարդագգիներ/Rosaceae       |
| 8  | Նազվարդ/Jasminum     | Ձիթենագգիներ/              |
| 9  | Վարդենի/Rosa         | Վարդագգիներ/Rosaceae       |
| 10 | Ցաքի/Paliurus        | Դժնիկագգիներ/Rhamnaceae    |
| 11 | Սրնգենի/Philadelphus | Հոքոնագգիներ/Hydrangeaceae |

Այսպիսով՝ իրականացված հետազոտական աշխատանքների վերլուծության հիման կարելի է փաստել, որ Արցախում տարածված թեյագործական նշանակության թփատեսակները թվով 11-ն են և ավելի: Ըստ աղյուսակում ներկայացված տվյալների 11 թփատեսակներից 6-ը պատկանում է վարդագգիների ընտանիքին և մեկական՝ դժնիկագգիների, ձիթենագգիների, քարբեկագգիների, հորտենագգիների ու ծորենագգիների ընտանիքներին:

Հայտնաբերված տեսակների թվում են ինչպես վայրի, այնպես էլ մշակովի տեսակները: Լայն տարածում է նկատվել թփատեսակներից՝ ալոճենու, մոշենու, մոռենու, մասրենու, հասմիկի, հաղարջենու, կոկոռշենու, ցաքի և վարդենու տեսակները: Նշված թփատեսակներից որոշների պտուղները բնակչության կողմից օգտագործվում են ինչպես թարմ, այնպես էլ վերամշակված ու չորացված վիճակում թե որպես թեյահումք, թե որպես սննդային զամբյուղի բաղադրիչ մաս: Կիրառման ենթակա են նաև բույսերի տերևները, ընձուղները, բացված և չբացված ծաղիկները, պտուղները, սերմիկները:

Հարկ է նշել, որ մոշենու, մոռենու, հաղարճենու և մասրենու տերևների ֆերմենտացումից կարելի է ստանալ շատ արժեքավոր թեյատեսակներ: Կախված ֆերմենտացիայի աստիճանից նշված բույսերի տերևներից կարելի է ստանալ կանաչ թեյ, թույլ, միջին և ուժեղ թնդության սև թեյեր: Ֆերմենտացման արդյունքում տերևներում կուտակված օգտակար նյութերն ավելի հեշտ են յուրացվում օրգանիզմի կողմից և ունեն լայն կիրառում: Ֆերմենտացման ժամանակ տարբեր թնդության թեյատեսակների ստացումը պայմանավորված է ընտրված ֆերմենտացման ժամանակահատվածի տևողությունից և ջերմաստիճանից:

Ֆերմենտացումն իրականացվում է 4 փուլով. առաջին փուլը դա հումքի նախապատրաստումն է, որը կախված օգտագործվող բույսի տեսակից և ջերմաստիճանից տևում է 4-6 ժամ: Երկրորդ փուլը դա թառամած տերևների ոլորումն է, որը հարկ է իրականացնել ավտոմատացված ռեժիմով: Երրորդ փուլը ֆերմենտացման որոշիչ փուլն է, որի տևողությունից կախված կարելի է ստանալ տարբեր թնդության կանաչ և սև թեյերի տեսականի: Ոլորված հումքը խտացված տեղավորում են էմալպատ ամաններում և ծածկում թողնելով 8-12 ժամ: Ֆերմենտացման ողջ գործընթացն ավարտվում է 4-րդ փուլով, երբ հումքի

Ֆերմենտացումը կոտրվում է կտրուկ բարձր ջերմաստիճանով: Վերջին փուլը պարտադիր պետք է իրականացնել էլեկտրական չորանոցում, որտեղ ջերմաստիճանը կայուն է և համաչափ տարածվող: Չորացված հումքն անմիջապես օգտագործման ենթակա չէ որպես թեյահումք, այն պետք է 2-3 ամիս հնեցվի, որի ժամանակ թեյը ստանում է իր յուրահատուկ հոտը և կայունանում է համը [7,9]:

Հաստատապես կարելի է փաստել, որ Արցախի հարուստ բնաշխարհի ճանաչումը հնարավորություն կտա ռեսուրսների արդյունավետ և նպատակային օգտագործման, ինչպես նաև ճգնաժամային խնդիրների կարգավորման[8]:

#### Գրականություն

- 1.Թորոպյան Ա.Ա., Հայաստանի դեղաբույսերը, Երևան, 1983, 294 էջ:
- 2.Հարությունյան Լ.Վ., Հարությունյան Ս.Լ., Հայաստանի դենդրոֆլորան, Երևան, 1985, 426 էջ:
- 3.Абрикосов Х. Н., Вишня // Словарь-справочник пчеловода / Москва,-1955. -154 с
- 4.Буданцев А.Л., Лесиовская Е.Е., Дикорастущие полезные растения, России, 2001, – 663 с.
- 5.Дудукал Г.Д., Руденко И.С., Кизил, Москва, -1990,- 48 с.
- 6.Тахтаджян А.Л., Жизнь растений, Москва, -1982, Т. 5(1), 425 с.
- 7.Попов В.И., Шапиро Д. К., Данусевич И. К., Лекарственные растения, Минск,-1990,- 304 с.
- 8.Махлаюк В.П., Лекарственные растения в народной медицине, Москва,-1992, - 544 с.
- 9.Попов В.И., Шапиро Д.К., Данусевич И.К., Лекарственные растения, Минск, -1990, – 304 с.

Նյութը ներկայացվել է 22.05.2023,

գրախոսման է ուղարկվել 19.06.2023,

տպագրության ընդունվել 22.06.2023:

Հոդվածը տպագրության է երաշխավորել խմբագրական խորհրդի անդամ, կ.գ.դ. Հ.Գ.Գալստյանը: