

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌԻ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱԿԱԴԵՄԻԱ

ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՆՐԱՊԱՏՉԵԼԻ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

№ 9

Լ. Հ. ԵՐԶԻՆԿՅԱՆ

Ա Ց Ի Դ Ո Ֆ Ի Լ Կ Ա Թ

ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌԻ ԳԱ ՀՐԱՏԱՐԱԿԶՈՒԹՅՈՒՆ

ԵՐԵՎԱՆ 1948

КНИГА ДОЛЖНА БЫТЬ
ВОЗВРАЩЕНА НЕ ПОЗЖЕ
УКАЗАННОГО ЗДЕСЬ СРОКА

637.14 | 11529

Г-84 | Греховные, Л. 3

Учебный курс

✓
ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌԻ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԱԿԱԴԵՄԻԱ

ԳՅՈՒՂԱՏՆՏԵՍԱԿԱՆ ՀԱՆՐԱԺԱՏՁԵԼԻ ԳՐԱԴԱՐԱՆ

№ 9

637.14

Ե-84

Լ. Հ. ԵՐԶԻՆԿՑԱՆ

ՍՏՈՒԳԼԱԾ Է 1961 թ.

Ա Յ Ի Դ Ո Ֆ Ի Լ Կ Ա Թ



ՀԱՅԿԱԿԱՆ ՍՍՌԻ ԳԱ ՀՐԱՏԱՐԱԿԶՈՒԹՅՈՒՆ

ԵՐԵՎԱՆ 1948

Տպագրվում է Հայկական ՍՍՌ Գիտությունների Ակադեմիայի
Նախագահության կարգադրությամբ
Հայկական ՍՍՌ ԳԱ Պրեզիդենտ Վ. Հ. ՀԱՄԲԱՐՁՈՒՄՅԱՆ

Պրակի խմբագիր՝ Լ. Կ. ՓԱՆՈՍՅԱՆ

Л. А. ЕРЗИНЬЯН
АЦИДОФИЛЬНОЕ МОЛОКО

(На армянском языке)
Изд. АН Арм. ССР, Ереван, 1948 г.

Ացիդոֆիլ կաթը դասվում է թթու կաթնամթերքների շարքին և իր մի շարք հատկութուններով՝ համ ու հոտով և կազմությամբ շատ նման է մեր սովորական մածնին: Ինչպես հայտնի է, Անդրկովկասի բնակիչները դարեր շարունակ մածունն օգտագործել և օգտագործում են ոչ միայն որպես սննդանյութ, այլ նաև փորլուծի դեմ որպես բուժիչ միջոց: Օրինակ՝ երեխաներին կամ մեծահասակներին փորլուծի ժամանակ տալիս են քամած մածուն: Համարյա բոլոր երկրներում պատրաստում են մեր մածնին շատ նմանվող թթու կաթնամթերքներ, որոնք տարբեր երկրներում տարբեր անուն են կրում: Օրինակ, Ռուսաստանում՝ պրոստոկվաշա և վարենեց, Եգիպտոսում, Ալժիրում, Սիրիայում և Լիբանանում՝ լապան կամ լեբեն: Նման թթու կաթնամթերքը Միցիլիայում մեցուռզու կամ ջոզու է կոչվում, իսկ Թյուրքիայում, Իրանում և Բուլղարիայում՝ յոզուրդ: Մածնի նման թթու կաթնամթերքը Հյուսիսային Կովկասում կոչվում է կեֆիր կամ քեյֆիր, իսկ Բալկիրիայում՝ կումիս:

Աշխարհաճակ գիտնական Ի. Ի. Մենիկովը դեռ 19-րդ դարի վերջերին վաղաժամ ծերացման պատճառներն ուսումնասիրելիս՝ եկել է այն եզրակացության, որ երկարակեցության հիմնական պատճառներից մեկը հանդիսանում է բուլղարական յոզուրդի օգտագործումը: Յոզուրդը մարդու և կենդանիների աղիքներում դեղինֆեկցիոն միջոց լինելով, աղիքային ինքնաթունավորման և սրա հետ կապված վաղաժամ ծերացման դեմ որպես պայքարի միջոց է հանդիսանում: Մենիկովը յոզուրդից մեկուսացրեց յուրահատուկ կաթնաթթվային բակտերիաներ և նրանցով պատրաստեց թթու կաթնամթերք, վերջինս անվանելով լակտոբացիլին:

Ինչպես հայտնի է, կաթնաթթվային բակտերիաների զարգացման ամենանպաստավոր սննդատու միջավայրը հանդիսանում է կաթը, Լակտոբացիլինը—դա սովորական կաթն է, մակարդված

կաթնաթթվային ձողաձև և գնդաձև բակտերիաներով: Ապացուցված է, որ լակտոբացիլինը նպաստում է մանդի մարսելիությանը և միաժամանակ դրական կերպով է ազդում երիկամների միզարտադրության պրոցեսի վրա: Լակտոբացիլինի միջ հղած յուրահատուկ բակտերիաներն ընկնելով ստաոմքսա-աղիքային տրակտը և այնտեղ զարգանալով, ոչնչացնում են աղիքներում հղած նեխում և առաջացնող վնասակար միկրոբներին:

Կաթնաթթվային բակտերիաներն իրենց կենսագործունեության հետևանքով մարդու կամ կենդանիների աղիքներում առաջացնում են միծ քանակությամբ կաթնաթթու, որն իր հերթին ոչնչացնում է նեխում և զանազան աղիքա-ստամոքսային հիվանդություններ առաջացնող միկրոբներին կամ կանխում է նրանց զարգացումը: Նեխման միկրոբների զարգացման հետևանքով աղիքներում կուտակվում են զգալի քանակությամբ զանազան թունավոր նյութեր, որոնք օրգանիզմի թունավորման պատճառ են հանդիսանում:

Կաթնաթթվային բակտերիաների միջոցով հնարավոր է բուժել ոչ միայն փորլուծը, այլև շատ տարածված մի քանի նմանօրինակ հիվանդություններ: Բազմաթիվ փորձերով ապացուցվեց, որ փորլուծով տառապող հիվանդի աղիքներում գոյություն ունեցող հիմքային ուսկցիան կաթնաթթվային ձողաձև բակտերիաների զարգացման համար նպաստավոր է և որ վերջիններս հեշտությամբ չեն ընտելանում աղիքային պայմաններին: Ահա այս է պատճառը, որ լակտոբացիլինի առողջարար դերը մարդու, կամ կենդանու օրգանիզմում շատ կարճ է տևում: Այդ իսկ տեսակետից էլ հարց ծագեց՝ գտնել այնպիսի կաթնաթթվային բակտերիաներ, որոնք կենդանու և մարդու աղիքա-ստամոքսային պայմաններին դիմացկուն և ակտիվ կլինեն: Պարզվեց, որ մարդու և կենդանու մարսողական տրակտում ապրում են աղիքային պայմանների հարմարված ձողաձև կաթնաթթվային բակտերիաներ, որոնք կոչվում են ացիդոֆիլային բակտերիաներ: Կաթնաթթվային ացիդոֆիլ ձողիկները լակտոբացիլինի բակտերիաներից, հատկապես բուլղարական ձողիկներից, տարբերվում են նրանով, որ կենդանու և մարդու մարսողական տրակտի խանգարման հետևանքով աղիքներում գոյացած

հիմքային միջավայրի պայմաններում շատ դիմացկուն են և աղիքներում սպիտակուցների նիսման հետևանքով գոյացած թուֆանավոր նյութերը նրանց վրա թույլ ներգործություն են թողնում:

Երեխաների, հորթերի, խոճկորների և այլ կենդանիների մարսողական տրակտում ալիդոֆիլային ձողիկները պատահում են ծնվելու առաջին իսկ օրից և մնում են այնտեղ մարդու և անասունների ամբողջ կյանքի ընթացքում: Ալիդոֆիլային ձողիկներն առողջ օրգանիզմի մարսողական տրակտի պայմաններին հարմարված կաթնաթթվային բակտերիաներ են: Նրանք, որպես կաթնաթթու արտադրողներ, բնական պայմաններում զարգանալով, հաջող անտոգոնիստներ են հանդիսանում մի շարք հիվանդաբեր միկրոօրգանիզմների համար: Օրինակ, ալիդոֆիլ բակտերիաները երբ զարգանում են կոլիտ ու պարատիֆ հիվանդություններ հարուցող բակտերիաների հետ, վերջիններս 3—4 օրվա ընթացքում ոչնչանում են, իսկ փորլուծի հարուցիչների մեծ մասը ալիդոֆիլային բակտերիաների հետ համատեղ զարգանալիս 2—3 օրում ամբողջապես կոտորվում են: Պարզված է, որ երբ կենդանիները կերակրվում են ալիդոֆիլային բակտերիաներով, նրանց ստամոքսահյութն ուժեղ բակտերիցիդ¹ հատկություն է ձեռք բերում: Ալիդոֆիլային բակտերիաների օգնությամբ բուժում են նաև փորկապ հիվանդությունը: Փորկապի դեպքում ալիդոֆիլային բակտերիաներով սնվելուց կղկղանքի մեջ ջրի քանակը 70%-ից բարձրանում է մինչև 76—77%-ի, որը բարեբար ազդեցություն է թողնում մարդու օրգանիզմի վրա:

Ինչպես բոլոր կաթնաթթվային բակտերիաները, այնպես էլ ալիդոֆիլային ձողիկները զարգացման համար պահանջում են շաքարանյութեր, Շաքարանյութերից ամենալավը համարվում է կաթնաշաքարը: Հենց դրանից ելնելով, ընդունված է հիվանդին ալիդոֆիլային բակտերիաների հետ միաժամանակ տալ նաև 3%-ի կաթնաշաքար:

Շաքարանյութերից գրեթե բոլորը, որոնք սովորաբար ընդունվում են կերի հետ, արագ ներծծվում են բարակ աղիքներից ու չեն հասնում մինչև հաստ աղիքը, որտեղ ուժեղ պայքար է տեղի ունենում միասակար և օգտակար միկրոօրգանիզմների միջև:

1 Բակտերիցիդ հատկություն—նշահակում է բակտերիաներ ոչնչացնելու սենակություն:

Արևելքում, հատկապես Արաբիայում, դարեր շարունակ օգտագործել և օգտագործում են արմավենու, իսկ Հայաստանում փշատենու պտուղները որպես փորլուծի դեմ պայքարելու միջոց: Արմավենու և փշատենու պտուղների (բուժիչ մի շարք այլ հատկությունների հետ միաժամանակ) շաքարանյութերը հասնում են մարդու և կենդանիների հաստ աղիքը ու նպաստում կաթնաթթվային բակտերիաների զարգացմանը:

Ացիդոֆիլային բակտերիաները մինչև սպառողին հասնելը պետք է նախօրոք նրանց բազմացնել կաթի և համապատասխան կաթնամթերքների մեջ, Գործածության մեջ ամենատարածվածը ացիդոֆիլային բակտերիաներով մակարդված անարատ կամ զտած կաթն է: Սա իր կոնսիստենցիայով և գուրեկան համ ու հոտով բավական մոտենում է մեր սովորական մածոնին: Ացիդոֆիլային բակտերիաներով պատրաստված կաթնամթերքը—ացիդոֆիլ կաթ, գլխավորապես օգտագործում են փորլուծ հիվանդությունը բուժելու համար: Փորլուծը բուժելու ժամանակ սովորաբար ընդունված է հիվանդին կիսաքաղց վիճակի մատնել և խիստ դիետա պահպանել¹, մինչև իսկ չտալով կաթնեղեն և շաքարեղեն: Սակայն չժխտելով փորլուծի ժամանակ դիետայի պահպանման խոշոր դերն ու նշանակությունը, չպետք է նաև մոռանալ, որ միայն դեղերը չեն, որ կարող են պայքարել հիվանդության դեմ, այլ նրա դեմ պայքարողը հիմնականում ինքը՝ օրգանիզմն է: Դրա համար էլ հիվանդին բուժելու ժամանակ պետք է նրան անպայման սնել խտացրած դյուրամարս ացիդոֆիլային սննդանյութերով: Փորլուծի ժամանակ հատկապես հաջող արդյունք է ստացվում, երբ հիվանդին կերակրում են ացիդոֆիլային բակտերիաներով մակարդված կաթով:

Բավական է հիշել, որ կովի մեկ կիլոգրամ անարատ կաթի մեջ լինում է 30—45 գրամ կաթնայուղ, 44—51 գրամ կաթնաշաքար, 27—37 գրամ սպիտակուցներ, 7—8 գրամ հանքային աղեր,

¹ Սովորաբար ընդունված է փորլուծի ժամանակ հիվանդին տալ կարտոֆիլի ալյուրով պատրաստված կիսել, որը երբեմն ավելի է ճասկացնում փորլուծը: Այդ երևույթի հիմնական պատճառներից մեկը հանդիսանում են կարտոֆիլի ալյուրի մեջ հաճախակի պատահող նեխման սպորավոր ձողաձև բացիլներ, որոնց սպորները, կիսելը եփելուց չեն ոչնչանում:

մեկ զբաղմունքով և օրգանիզմի նորմալ աճեցման ու զարգացման համար անհրաժեշտ այլ նյութեր:

Հաշված է, որ զբաղմունքային աշխատանք կատարող մեծահասակ մարդու համար օրական անհրաժեշտ է միջին թվով 2000—2500 մեծ կալորիա ունեցող ջերմաստեղծ կեր: Որոշված է, որ մեկ կիլոգրամ կովի անարատ կաթը պարունակում է 700—800 կալորիա: Հետևապես եթե մեծահասակ հիվանդին օրական տալու լինենք միայն 2 և կես կիլոգրամ ացիդոֆիլային կաթ, սա միանգամայն կրավարարի նրա կենսապահ կերի նորմալ պահանջը:

Պարզվել է, որ համարյա բոլոր ներածին և մեծահասակ երեխաների ու հորթերի կղկղանքներում այս կամ այն չափով թուլացած կամ ախտի վիճակում գտնվում են հատկապես ձողաձև կաթնաթթվի ացիդոֆիլային բակտերիաներ, որոնք հարմարվելով մարդու և կենդանու աղիքային պայմաններին, լավ զարգանում են: Հայաստանում կատարած հետազոտությունները ցույց են տվել, որ նորածինների աղիքա-ստամոքսային տրակտում 1-ին տաս օրվա ընթացքում կաթնաթթվի ացիդոֆիլային բակտերիաները այնքան արագ են աճում, որ մարսողական տրակտի միկրոֆլորայում մեծամասնություն են կազմում: Հայաստանում մեզ հայտնից աղիքա-ստամոքսային միկրոֆլորայից մեկուսացնել ացիդոֆիլային բակտերիաների նոր հարավ-արևելյան տեսակներ, որոնք ավելի ախտի են, քան ացիդոֆիլային բակտերիաների արևմտյան և հյուսիսային տեսակները: Ացիդոֆիլային ձողիկների հարավ-արևելյան տեսակների փորձարկումը զրական արդյունք է տվել, որի համար կաթնարդյունաբերություն աշխատողների և ացիդոֆիլինը փորձարկող բժիշկների կողմից արժանացել են լավ գնահատականի:

Անհրաժեշտ ենք համարում նշել, որ Նրևանում պատրաստած մեր ացիդոֆիլ կաթով բուժվել են զանազան տեսակ փորլուծ հիվանդությունները՝ (կոլիտ, դիզենտերիա, խոլերինա և այլն) զանազան հասակ ունեցող երեխաներ ու մեծահասակ մարդիկ:

Գիտությունների Ակադեմիայի Հայկական ֆիլիալի Միկրոբիոլոգիայի սեկտորը 1942 թ. Նրևանում ուսումնասիրելով 60 նորածին երեխաների ստամոքսա-աղիքային տրակտի կղկղանք-

ները, մեկուսացրել է ացիդոֆիլային բակտերիաների ակտիվ տեսակները, որոնց փորձարկումը տարբեր հասակ ունեցող երեխաների աղիքա-ստամոքսային տրակտի խանգարումների ժամանակ տվել են միանգամայն դրական արդյունք:

Մեր հետազոտությունները ցույց են տվել, որ ացիդոֆիլային բակտերիաներ պատահում են նաև Անդրկովկասի լեռնային, նախալեռնային և ցածրադիր վայրերի բնակչության կողմից պատրաստած մածուկների մեջ: Հենց դրանով էլ պետք է բացատրել մածուի բուժիչ հատկությունը: Այդ բակտերիաներն են, որ միաժամանակ այլ կաթնաթթվային բակտերիաների հետ միասին մածուից անցնելով մարդու և կենդանիների մարսողություն տրակտը ուժեղ պայքարի մեջ են մտնում հիվանդաբեր բակտերիաների հետ ու դուրս վանում նրանց մարսողության տրակտից:

Հաշվի առնելով ացիդոֆիլային բակտերիաների խոշոր դերն ու նշանակությունը առողջապահության գործում, վերադաս մարմինների որոշմամբ 1935 թվականից ացիդոֆիլ կաթի և ացիդոֆիլային զանազան կաթնամթերքների արտադրությունը ՍՍՌՄ-ում արգեն մասսայական բնույթ է ստացել: Ներկայումս լենինգրադի և Մոսկվայի կաթի գործարանները մեծ ծավալով ացիդոֆիլային կաթնամթերքներ (ացիդոֆիլ կաթ, ացիդոֆիլային պաղպաղակ, ացիդոֆիլային պանրիկներ և այլն) են արտադրում:

Ինչպես հայտնի է, անասնապահության զարգացման և բարձրավճման համար խոշոր նշանակություն ունի մատղաշ անասուններին անկորուստ պահպանելը և նորմալ դաստիարակելը: Բազմաթիվ հետազոտություններից պարզվել է, որ մատղաշ անասունների կաթնային հասակի անկումների հիմնական պատճառները հանդիսանում են թոքային և աղիքա-ստամոքսային հիվանդությունները:

Հորթերի անկումը հիմնականում տեղի է ունենում գարնանը և ամռանը, երբ հորթերին թարմ անարատ կամ զտած կաթով կերակրել հնարավոր չի լինում: Բավական է հորթերին կերակրել թթված, կամ վատորակ կաթով, նրանք իսկույն հիվանդանում են:

Ստամբուլի աղիքային խանգարումները կանխելու կամ բուժելու համար ՍՍՌՄ-ի անասնապահական խոշոր սովխոզներում և որոշ առաջավոր կոլխոզներում արգեն ընդունված է մատղաշ անասուններին կերակրել ացիդոֆիլ կաթով: Ացիդոֆիլինով կերակրելու հետ միաժամանակ պրոֆիլակտիկ, սանիտարական կանոնները կյանքում անշեղորեն կիրառելու հետևանքով հորթերի, գառների ու խոճկորների կաթնային հասակի անկումները համարյա վերանում են: Ացիդոֆիլինով (ացիդոֆիլ կաթ) սխտեմատիկաբար կերակրվող հորթերը ինչպես նաև գառներն ու խոճկորներն սկսում են արագ զարգանալ և աճել:

Վրացական ՍՍՌ Անասնապահական Գիտահետազոտական ինստիտուտի իրացման սեկտորի տվյալներից երևում է, որ 1940 թվին Վրացական ՍՍՌ-ի 85 անասնապահական կոլխոզների և սովխոզների ֆերմաներում ացիդոֆիլ կաթով կերակրել են ավելի քան 4000 հորթ ու գառ, 300 խոճկոր և բավական թվով գոմշաձագ:

Այս կերակրումների հետևանքով մատղաշների հիվանդությունները և անկումները հասել են մինիմումի: 1940 թվի Բորժոմի շրջանի կոլխոզներից մեկում աղիքա-ստամոքսային խանգարումներից տառապող 182 հորթերից 162-ին կերակրել էին ացիդոֆիլ կաթով, իսկ մնացած 20-ին ացիդոֆիլ կաթ չէր տրվել, այս իսկ պատճառով ացիդոֆիլ կաթով կերակրվող 162 հորթերից սաակել են միայն 2-ը (1,2%) իսկ մնացած 20 հորթերից սաակել են 5-ը կամ 25%:

Այս կերակրումները միաժամանակ ցույց են տվել, որ ացիդոֆիլ կաթով կերակրվող հորթերը միջին թվով օրական աճել են 450 գրամով, իսկ ացիդոֆիլ կաթով չկերակրվողները 321 գրամով:

Համամիութենական Հողփողկոմատը դեռ 1936 թ. դեկտեմբերին, Սիբիրի Անասնապահական գիտահետազոտական ինստիտուտի աշխատանքների հիման վրա ժամանակավոր հրահանգ է հրատարակել «Անարատ և զտած կաթն ացիդոֆիլինով մաշվողները և հորթ ու խոճկոր կերակրելու մասին»:

Ացիդոֆիլ կաթ պատրաստելու համար ընդունված է, որպես մերան գործադրել ացիդոֆիլ բակտերիաների մաքուր կուլտուրան, որը սովորաբար հեռու վայրեր է ուղարկվում փոշի վիճակում, փոքրիկ սրվակների մեջ: Մեկ սրվակը բավական է միայն 2 լիտր կաթ մակարդելու համար:

Լավորակ ացիդոֆիլ կաթ պատրաստելու համար պետք է վերցնել 2 լիտր զտած թարմ կաթ և մաքուր անադաժ ամանի մեջ եռացնել 10 րոպե, կամ տաքացնել Ցելսիուսի 90—95 աստիճան ջերմության տակ կես ժամ տևողությամբ (պաստյորիզացիա): Պաստյորիզացված կաթն ամանով սուզելով սառը կամ սառցախառը ջրի մեջ, պետք է պաղեցնել մինչև Ցելսիուսի 40 աստիճան ջերմությունը և ասլո սրան ավելացնել ացիդոֆիլինի մաքուր կուլտուրայի փոշին:

Պաստյորիզացված կաթին ացիդոֆիլինի փոշին ավելացնելուց հետո ամանի բերանը պետք է մաքուր շորով կապել և պահել նույն տատիճանի (40°) ջերմություն ունեցող պահարանի—տերմոստատի մեջ: Տերմոստատի բացակայության դեպքում պետք է այն պահել Ցելսիուսի 40—45° ջերմություն ունեցող տաք ջրի մեջ մինչև կաթի մակարդվելը: Ացիդոֆիլինի փոշին կաթին ավելացնելուց հետո առաջին 2—3 ժամվա ընթացքում, նախքան կաթի մակարդվելը, այն պետք է 3—4 անգամ խառնել մաքուր խառնիչով, որպեսզի ացիդոֆիլինի փոշին ամանի հատակին չհաստի: Սովորաբար կաթի մակարդումը տեղի է ունենում 12—20 ժամվա ընթացքում:

Նոր մակարդված կաթի թանձրունքը սովորաբար ունենում է ըստ Թյոնների 65—70° թթվություն, դրա համար էլ անհրաժեշտ է մակարդված կաթը տերմոստատում պահել ևս 2—3 ժամ, որպեսզի թանձրունքի թթվությունը հասնի մինչև Թյոնների 90—95°-ը: Նման եղանակով ստացված ացիդոֆիլ կաթը ընդունված է «մայրական» մակարդ անվանել: Այդ մայրական մակարդը պետք է ստեղծել մինչև Ցելսիուսի 9—10°, որի ընթացքում մակարդացուի կոնսիստենցիան ավելանում և խտանում է: Մտադաշ անասուններին ացիդոֆիլ կաթի «մայրական» մակարդ չի տրվում: Այդ «մայրական» մակարդից

սլատրաստում են երկու իրար հաջորդող մակարդներ (1-ին և 2-րդ): Միայն սկսած 2-րդ մակարդից ստացված իրար հաջորդող ացիդոֆիլ կաթով կարելի է մատուցել անասուններին կերակրել:

Առաջին մակարդը պատրաստելու համար վերցնում են զրտած թարմ կաթ և ենթարկում են պաստյորիզացիայի Ցելսիուսի 90—95° ջերմության տակ՝ կես ժամ տեղում: Թյամբ կամ եռացնում են 10 րոպե, որից հետո անմիջապես սառեցնում մինչև 40°: Պատրաստի «մայրական» մակարդի վերին շերտից (որպես անցանկալի միկրոբներով կեղտոտված) 1—2 սանտիմետր խորությամբ քաշում հեռացնում են: Մնացած թանձրունքը ախտահանված խառնիչով խառնում են և սրանից վերցնում մակարդվելիք կաթի 5 տոկոսի չափով և մակարդում կաթը՝ առաջին մակարդը ստանալու համար: Ստացված առաջին մակարդից էլ պատրաստում են 2-րդ մակարդը: Առաջին մակարդից որպես մեքան վերցնում են մատղաններին կերակրելու համար նախատեսված կաթի 3 տոկոսի չափով:

Երկրորդ մակարդումից սկսած մակարդման տեղում: Թյունը և նորմալ թանձրունքի ստացումը տևում է 5—6 ժամ: Հետագա մակարդումների ժամանակ մակարդման ժամկետները հետզհետե կրճատվում են, հասնելով 3—4 ժամի:

Այսպիսով, փոխհիոխ մակարդումների միջոցով մենք օր պատրաստում են մատղաններին կերակրելու համար ացիդոֆիլ կաթի նորանոր բաժիններ: Սակայն ացիդոֆիլ կաթի այդ ձևի փոխհիոխ մակարդներ կարելի է ստանալ մինչև մակարդի ուժի թուլացումը, այն է՝ երբ մակարդման ժամկետը երկարում է, ստացված թանձրունքը նորմալ կոնսիստենցիա չի ունենում, թանձրունքի մեջ օդի բլուրիկներ են լինում, թանձրունքը փսրած կաթի տեսք է ունենում, թանձրունքը թույլ թթվաչափով զուրկ է մածնահամի և հոտի փոխարեն տհաճ համ ու հոտ է ունենում: Սա ապացուցում է, որ մակարդը վարակվել է անցանկալի միկրոբներով: Հետևապես, նորից պետք է վերցնել ացիդոֆիլիկ փոշու նոր բաժին և սրանից պատրաստել վերևում նկարագրված եղանակով «մայրական» և սրան հաջորդող առաջնային, երկրորդային և այլ հաջորդական մակարդներ և օգտագործել:

ԱՅԻՂՈՖԻԼ ԿԱԹՈՎ ԿԵՐԱԿՐԵԼՈՒ ԵՂԱՆԱԿԸ

Ացիդոֆիլ կաթը որքան էլ մաքուր պայմաններում պատրաստված լինի, այնուամենայնիվ կերակրելուց առաջ անհրաժեշտ է նրա վերին շերտից 1—2 սանտիմետր խորությամբ վերցնել և հեռացնել: Մնացած մասը ախտահանված խառնիչով պետք է խառնել և հաջորդ մակարդի համար պահանջվելիք չափով մերանացու վերցնել, ապա մնացածը դդուշությամբ տաքացնել մինչև Ֆելսիուսի 30—35 աստիճան ջերմությունը և նոր կերակրել մատղաշներին: Կերակրելու համար նախապատրաստված ացիդոֆիլ կաթը պետք է ունենա, ըստ թյուրների, 90—100 աստիճան թրթվություն: Մակարդի թանձրունքը պետք է լինի ամբողջական, առանց որևէ ծակոտկենություն և ունենա թույլ ձգվող տեսք ու թթվաշ դուրեկան համ ու հոտ:

Ացիդոֆիլ կաթի պատրաստումը, նախապատրաստումը, ինչպես նաև հորթերին ու խոճկորներին կերակրելը պետք է տեղի ունենա խիստ մաքուր պայմաններում: Ացիդոֆիլ կաթով մատղաշ անասուններին պետք է կերակրել անհատական կարգով:

Մի շարք գիտա-հետազոտական ինստիտուտների փորձերը ցույց են տվել, որ ացիդոֆիլ կաթով կարելի է կերակրել հորթերին ծնելու առաջին իսկ օրից, իսկ խոճկորներին՝ սկսած 7 օրական կամ 2 շաբաթական հասակից:

Ընդունված է հորթերին և խոճկորներին ացիդոֆիլ կաթով կերակրել օրական 3—4 անգամ, նրանց սովորական կաթով կերակրելուց 1—1,5 ժամ առաջ:

Ստորև բերում ենք Վոլոգդայի Գյուղատնտեսական ինստիտուտի կողմից մշակված՝ հորթերին և խոճկորներին ացիդոֆիլ կաթով կերակրելու օրական նորմաները:

Պրոֆիլակտիկ նպատակով հորթերին օրական արվելիք նորմաները

Հորթերի հասակը օրերով	Օրական արվելիք ացիդոֆիլ կաթի քանակը խորանարդ սանտիմետրերով
1—15	200—300
15—25	300—400
25—30	400—600

**Պրոֆիլակտիկ նպատակով խոճկորենին
օրական օրվելիք նորմաները**

Խոճկորենի հասակը օրերով	Օրական տրվելիք ացիդոֆիլ կաթի քանակը խորանարդ սանտիմետրերով
15	30—40
21	50—60
30	60—80

Ծանոթություն.— Վերոգրյալի Գյուղատնտեսական Ինստիտուտը խորհուրդ է տալիս՝

ա) Փորլուծի դեպքում հորթերի նորմայով նախատեսված ացիդոֆիլ կաթի քանակը կրկնապատկել կամ եռապատկել է հաշիվ տրվելիք անալոգիկ կամ դոսիս կաթի:

բ) Փորլուծի ժամանակ խոճկորենի նորմայով նախատեսված ացիդոֆիլ կաթի քանակը կրկնապատկել, իսկ մոր կաթով կերակրվելիք կաթի քանակը կրկնակի չափով պակասեցնել կամ ժամանակավորապես բոլորովին դադարեցնել:

գ) Հորթերին՝ ացիդոֆիլ կաթով օրական կերակրել 2—3 անգամ, իսկ խոճկորենին՝ մեկ անգամ:

դ) Պրոֆիլակտիկ նպատակով հորթերին և խոճկորենին ացիդոֆիլ կաթով կերակրել մինչև կաթնային հասակի վերջը:

«Անարատ ու դոսիս կաթն ացիդոֆիլիտով մակարդելու և հորթ ու խոճկոր կերակրելու մասին» Համամիութենական Հող-Ժողկոմատի կողմից 1936 թ. դեկտեմբերին հրատարակած ժամանակավոր հրահանգում խորհուրդ է տրվում ացիդոֆիլ կաթով հորթերին պրոֆիլակտիկ նպատակով կերակրել սկսած նրանց 5 օրական հասակից, իսկ խոճկորենին՝ 5—7 օրական հասակից հետևյալ նորմաներով:

Պրոֆիլակտիկ նպատակով հորթերին օրական օրվելիք նորմաները

Հորթերի հասակը օրերով	Օրական տրվելիք ացիդոֆիլ կաթի քանակը խորանարդ սանտիմետրերով
Առաջին 5 օրը (օրական 5 անգամ)	100
2-րդ 5 օրը (օրական 4 անգամ)	150—300
Հետագա տասնօրյակները (օրական 3 անգամ)	250—300

**Պրոֆիլակտիկ նպատակով խոճկորեներին օրական
օրվելի՛ր նորմաները**

<i>Խոճկորենների հասակը օրերով</i>	<i>Օրական արվելի՛ք ացիդոֆիլ կաթի քանակը խորանարդ սանտիմետրերով</i>
10—15	100
16—20	200
21—30	300
31—40	450
41—50	600
51—60	800
61—70	1000

Համաժողովենական Հողփողկոմատի կողմից 1936 թ. հրատարակած «Անարատ ու զտած կաթն ացիդոֆիլինով մակարդեջու և հորթ ու խոճկոր կերակրելու մասին» ժամանակավոր հրահանգում խորհուրդ է տրվում՝

ա) Պրոֆիլակտիկ նպատակով հորթերին ացիդոֆիլ կաթով կերակրել օրական 3—5 անգամ, իսկ խոճկորեններին՝ 3—4 անգամ, սովորական կաթ տալուց մեկ ժամ առաջ:

բ) Փորլուծի դեպքում հորթերին ացիդոֆիլ կաթով կերակրել ծնելու առաջին իսկ օրից:

գ) Փորլուծը երկարելու դեպքում հորթերի կերի սացիոնը բացառապես կաղմել մոր և ացիդոֆիլ կաթից:

դ) 20—25 և ավելի օրական հասակ ունեցող հորթերին պրոֆիլակտիկ նպատակով յուրաքանչյուր անգամ զտած կաթով կերակրելիս սացիոնի մեջ մացենիլ նաև օրական կես լիտր ացիդոֆիլ կաթ: Հաջորդ օրերը հետզհետե ացիդոֆիլ կաթի քանակն ավելացնել ի հաշիվ արվելի՛ք զտած կաթի:

ե) Փորլուծի դեպքում հիվանդ խոճկորեններին մոր և ացիդոֆիլ կաթից դատ՝ ուրիշ կեր չպետք է տրվի:

զ) Նորածին խոճկորեններին փորլուծից դերձ պահելու համար մեքուներին ծնելուց մեկ օր առաջ և ծնելուց 2—3 օր հետո, օրական պետք է տալ 1—2 լիտր ացիդոֆիլ կաթ:

Ացիդոֆիլ կաթի պատրաստումը, ինչպես նաև հորթերին և

խոճկորներին կերակրելը պետք է տեղի ունենա ամենամաքուր պայմաններում, անասնարուժական և զոոտեխնիկական պերտոնալի ցուցումով և հսկողությամբ:

Հայկական ՍՍՌ-ի անասնապահության արագ զարգացման գործում մատղաշների անկորուստ պահպանման հարցը առանձնահատուկ նշանակություն ունի, հետևապես Հայաստանի կոլխոզների անասնապահական ֆերմաները, ՍՍՌՄ-ի անասնապահական խոշոր սովխոզների և անասնապահական առաջավոր ֆերմաների օրինակով, նույնպես հորթերի, գառների և խոճկորների անկորուստ պահպանման համար լայն չափերով պետք է օգտագործեն աջիդոֆիլ կաթը:

Աջիդոֆիլ բակտերիաների փոշու մաքուր կուլտուրան (աջիդոֆիլինը) կարելի է ձեռք բերել աջիդոֆիլին արտադրող հետևյալ գիտահետազոտական հաստատություններից:

1. Город Углич, Ярославской области. Красноармейский бульвар, дом. 13, Лаборатория чистых бактериальных культур Всесоюзного Научно-исследовательского Института Сыроделия.

2. Москва 193, Большая Каширская 42а, Лаборатория Заквасок научно-исследовательского Института молочной промышленности Министерства Мясной и Молочной промышленности СССР.

3. Город Вологда, станция Молочная, Сельско-хозяйственный Институт.



A 19338

4593

ԳՅՈՒՂԱՑՆՏԵՍԱԿԱՆ ՍԵՐԻԱՅՈՎ

ԼՈՒՅՍ ԵՆ ՏԵՍԵԼ

1. Գ. Դավթյան — Ֆիմիական տարրեր տարրերի նշանակու-
թյունը բույսերի համար

2. Ա. Հաբուքչյունյան — Ինչպես պետք է պահել հանքային
պարարտանյութը

3. Գ. Մարգարյան — Դյուղատնտեսության մեջ օգտագործվող
թունավոր նյութերը

4. Ա. Սարխոջյան — Դաղձը (զալուկը) և պայքարը նրա
դեմ

5. Գ. Խալաթյան — Թթենու տերևը որպես շերամի կեր

6. Թ. Թադևոսյան — Լորու մշակությունը Լենինականի հար-
թավայրում

7. Գ. Դավթյան — Աղոտական պարարտանյութերը և նրանց
կիրառումը

8. Ա. Մուրադյան — Հայաստանի վայրի գաթանախշիկները

**ՏԵԽ. ԽՄԲԱԳԻՐ՝ Մ. ԿԱՓԼՆՅԱՆ
ՍՐԲԱԳՐԻԶ՝ Ա. ԱՐՋԱՔԱՆՅԱՆ**

Հանձնված է արտոգրության 24/XI 1947 թ. ստորագրված է աղագրության
10/I 1948 թ. ՎՖ 01915, պատ. 902, հրատ. 492, տիրաժ 2500, 1 տպ. մամուլ,
1 մամուլում 36480 տպ. նիշ

Հոյակապ ՄՍԻ ԳԱ տպարան, Երևան, Արավյան 104

ԳԱԱ Հիմնարար Գիտ. Գրադ.



FL0007890

ԳԻՆԸ 2 Ռ.

ЦЕНА

11
19338