

ԱՐՑԱՆԻ ԵԹԵՐԱՅՈՒՆՈՒԼԱՏՈՒ ԲՈՒՅՍԵՐԸ ԵՎ ՆՐԱՆՑ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ՀԵՌԱՆԿԱՐՆԵՐԸ

Ա. Է. Ավետիսյան, Ծ. Կ. Հովհաննիսյան
քիմիայի ամբիոն

Արցախը հարուստ է բազմաթիվ արծնբավոր եթերայուղատու կուլտուրաներով, որոնց հիման վրա եթերայուղերի ստացման արտադրության հիմնումը կնպաստի հանրապետության տնտեսության և գիտության զարգացմանը:

Վերջին տարիներին բնական հարստությունների ճիշտ օգտագործման պրոբլեմը դառնում է խիստ արդիական:

Արցախը, չնայած զբաղեցնում է բավականին փոքր տարածք, սակայն տարբերվում է ֆլորայի բազմազանությամբ և հարստությամբ: Մեր հանրապետության բուսական ժառանգություն կարևոր տեղ են զբաղում եթերայուղերի ստացման համար պիտանի, բազմաթիվ արծնբավոր վայրի և մշակովի եթերայուղատու բույսերը [1,2,3]:

Եթերայուղատու բույսերը մարդկության կողմից օգտագործվել են շատ վաղ ժամանակներից: Դեռևս մեր թվարկությանից շուրջ հազար տարի առաջ եգիպտացիները տարբեր նպատակներով օգտագործել են համեմունքային և բուրավետ բույսերի յուղեր, իսկ հնդկացիներին հայտնի են եղել վարդի յուղի ստացման եղանակները [4]: Այդ արծնբավոր բնական եթերայուղերի ստացման տեխնոլոգիաները հետագայում հնդկաստանից և Եգիպտոսից տարածվել են այլ երկրներ և ներկայումս պնտությունների ճնշող մեծամասնությունն այս կամ այն չափով արտադրում են եթերայուղեր, որոնց համաշխարհային արտադրանքը տարեկան կազմում է ավելի քան 20 հազար տոննա [5]:

Եթերային յուղեր պարունակող բույսերը շատ են: Ամբողջ աշխարհում հաշվում են եթերայուղատու բույսերի 3000 տեսակ, որոնցից արդյունաբերական նշանակություն ունեն ավելի քան 200-ը: Առավել արծնբավոր եթերայուղատու բույսերը մշակովի կուլտուրաներ են: Նախկին ԽՍՀՄ-ում մշակվում էր մոտ 48 տեսակ եթերայուղատու մշակաբույս (անխան, ռեհան, գինձ, հիրիկ, դադձ, բնոն, հունական սամիթ, եղնազակ, խորդենի, սպիտակալան նարդոս, հասմիկ և այլն) [6]:

Արցախի բնակլիմայական պայմանները նպաստավոր են մի շարք արծնբավոր եթերայուղատու մշակաբույսերի աճեցման համար: Մեր հանրապետության անհատական տնտեսություններում աճեցվում են այնպիսի արծնբավոր կուլտուրաներ, ինչպիսիք են պղպեղադառը, համեմը (գինձը), ռեհանը, կարոսը (մաղդալանոսը), սամիթը, դափնին, հիրիկը և շատ այլ եթերայուղատուներ: Արցախի ֆլորան աչքի է ընկնում նաև վայրի եթերայուղատու բույսերի մեծ հարստությամբ: Ամենատարածված կուլտուրաներից կարելի է նշել ուրցը, կատվադառը, գիհին, օշինդրը, կատվախուղ, թոնջխուղ, հազարատերևուկը, խնկածաղիկը, նրիցուկը, մանուշակը, գայլուկը և բազմաթիվ այլ եթերայուղատու բույսեր [1,2,3]: Բայց չնայած այդ մեծ բազմազանությանը, հանրապետության վայրի և մշակովի եթերայուղատու բույսերը ըստ նշանակության չեն օգտագործվում: Նրանց միայն չնչին մասն է օգտագործվում որպես սննդամթերքների բաղկացուցիչ մաս: Այնինչ դրանք արծնբավոր եթերայուղատու բույսեր են, որոնք պետք է օգտագործվեն գլխավորապես թանկարժեք եթերայուղերի ստացման համար:

Եթերայուղատու բույսերը բուրավետ յուղերի արտադրության բնական աղբյուր են: Նրանց տերևներում, ծաղիկներում, արմատներում և այլ օրգաններում պարունակվում են ցնդող բուրավետ նյութեր՝ եթերայուղեր: Վերջիններիս հիմնական բաղադրիչ մասը տերպեններն են: Եթերային յուղերից անջատված է մոտ հազար օրգանական նյութ՝ հազեցած, չհազեցած, ալիֆատիկ, արոմատիկ, տերպենային, ցիկլոպար տիտաբաժիններ և դրանց թթվածնավոր ածանցյալներ՝ սպիրտներ, ալդեհիդներ, կետոններ, եթերներ, օքսիդներ, լակտոններ, ինչպես նաև հետերոցիկլավոր միացություններ [6]: Տարբեր բույսեր պարունակում են տարբեր քանակի եթերային յուղեր, օրինակ, դադձը՝ 0,5-2,5 %, ուրցը՝ 0,1-0,5 %, օշինդրը՝ 0,5-2,0 %, կատվադառը՝ մինչև 0,9% [2]: Եթերայուղի բաղադրությունը և քանակը կախված է բույսի տեսակից, աճման պայմաններից, հասակից, վեղձագիյան փուլից, բերքահավաքի պայմաններից և այլն:

Եթերայուղային հումքը մշակում են ֆիզիկաքիմիական և մեխանիկական մեթոդներով [7]: Առաջինին վերաբերվում են եթերային յուղերի թորումը ջրային գալորչներով, լուծառանումը ցնդող և շցնդող լուծիչներով, սորբցիոն տարբեր սորբենտներով: Մեխանիկական մեթոդին է պատկանում մամլումով կամ քնրումով եթերայուղային հումքի մշակումը: Վերամշակման մեթոդի ընտրությունը կախված է հումքի հատկությունից, եթերայուղերի գտնվելու տեղից,

բաղադրությունից, հումքի հետ եթերայուղի կապի բնույթից: Եթե եթերայուղերը գտնվում են կապված վիճակում, ապա հումքի ֆերմենտացումը կամ նավթորդում է հիմնական վերամշակման պրոցեսին, կամ համընկնում է նրա հետ: Ընտրված մեթոդը պետք է ապահովի վերջանյութի առավելագույն և ամենալավ որակը:

Կախված քիմիական բաղադրությունից՝ եթերայուղերի նշանակությունը բազմազան է: Նրանք օգտագործվում են բժշկության, օծանելիքների և խմիչքների արտադրության, անոդարդյունաբերության մեջ: Այսպես, պղպեղալատծի եթերայուղը լայնորեն կիրառում են բժշկության մեջ, սննդի և օծանելիքի արտադրություններում: Այն օգտագործում են կոկորդի, շնուղիների, լյարդի հիվանդությունների բուժման, գլխացավերի, ներագլխայի, սրտի անբավարարության, արյան բարձր ճնշման ժամանակ: Կատվազաղծի եթերայուղը լայնորեն օգտագործում են օծանելիքի, օշինգրինը՝ սպիրտային խմիչքների, սուսամբարինը՝ դերագործության մեջ:

Ժամանակակից արտադրության յուրաքանչյուր բնագավառի ամենահիմնական խնդիրներից մեկն է հանդիսանում հումքի ամբողջական օգտագործումը: Դա լիովին վերաբերվում է եթերայուղային հումքի մշակմանը, քանի որ նրա բաղադրության մեջ մտնում են արծնափղ ցյուրերի մի ամբողջ շարք՝ ճարպայուղեր, սպիտակուցներ, ածխաջրեր, վիտամիններ և այլն: Եթերայուղային հումքի տարբեր տիպի թափոններից ստանում են կենսաբանորեն ակտիվ նյութեր, վիտամիններ, արծնափղ մամուր, պիտանի նյութերով հարուստ անաանակներ և այլն [7]:

Այսպիսով, Արցախում կան եթերայուղերի ստացման համար պիտանի բազմաթիվ արծնափղ վայրի և մշակովի եթերայուղատու բույսեր, որոնց էկոլոգիապես մաքուր արդյունաբերական մշակությունը հանրապետության համար կունենա հեռանկարային ռազմավարական նշանակություն: Այդ կարևոր արտադրության հիմնումը վճռական դեր կխաղա Արցախի տնտեսության և գիտության զարգացման գործում:

Ամփոփում

Սույն հոդվածում համառոտ նշվում է Արցախի վայրի ու մշակովի եթերայուղատու բույսերի և նրանց հիման վրա եթերայուղերի էկոլոգիապես մաքուր արտադրություն հիմնելու հեռանկարների մասին:

Резюме

В данной статье указываются дикорастущие и культивируемые эфиромасличные растения Арцаха и перспективны их использования для создания местного экологически чистого эфиромасличного производства.

Գրականություն

1. Прилипка Л.Н., Растительный покров Азербайджана, Баку, 1970, с. 170.
2. Дамиров И. А. и др., Лекарственные растения Азербайджана, Баку, 1988, сс. 71-119.
3. Гурвич М. Л. и др., Культура Котовника закавказского-перспективного конкурента Розовой герани, Сб.: IV Международн. конгр.по эфир. масл., Тбилиси, 1968, с.127.
4. Иванов С.Л., Факторы маслообразовательного процесса в растениях, Тр. Всесоюз. съезда по селекц.и генет., 1930.-с.120.
5. Отанесян В.А., Особенности высокомасличных сортов герани, Тез. докл. Ереван, 1988, сс. 8-14.
6. Հայկական Սովետական Հանրագիտարան, 1977, հ. 3, էջ 489:
7. Сидоров И. И., Турышева Н.А., Фалеева Л.П., Ясюкович Е. И., Технология натуральных масел и синтетических душистых веществ, М., Легкая и пищевая промышленность, 1984, с. 368.