

նավորապես, բարձր ջերմաստիճանային պիրո-
լիզը ածխաջրածնային հումքը ացետիլենի և
էթիլենի տարրալուծելու համար:

2. Քանի որ շատ դեպքերում ածխաջրածին-
ների պիրոլիզի ժամանակ գոյացող ջրածինը
կամ նրա ու մեթանի խառնուրդը օգտագործվում
է միայն որպես վառելանյութ, նպատակահար-
մար է հաշվի առնել ածխաջրածինների պիրոլիզի
տեղակայումի ստեղծման հնարավորությունը
բարձր ջերմաստիճանային գազերի հոսանքում,
որոնք առաջանում են մեթանի ջերմօքսիդիչ պի-
րոլիզի համար անհրաժեշտ այրոցի տիպի հնդ-
ցում ջրածինը կամ նրա ու մեթանի խառնուրդ-
ները այրելու միջոցով:

Այդ կապակցությամբ շատ ցանկալի պետք է
համարել գիտահետազոտական շխատանքների
կոմպլեքսի շուտափույթ անցկացումը ծխային
գազերի հոսանքում ածխաջրածինների պիրոլիզի
համար անհրաժեշտ ռենիվերսալ վառարանների
ստեղծման ուղղությամբ, ինչպես օլեֆինների
ստացման, այնպես էլ ածխաջրածնային հումքը

ացետիլենի և էթիլենի վերամշակելու համար:
Պետք է մշակել նաև այդ ասպարեզում արտա-
սահմանյան փորձի օգտագործման հնարավորու-
թյունը:

3. Ռեսպուբլիկայի քիմիական արդյունաբե-
րության հետագա նախագծման ժամանակ պետք
է շատ ցանկալի համարել մեթանի և հեղուկ ած-
խաջրածնային հումքի՝ որպես ացետիլենի և օր-
գանական սինթեզի մյուս կիսապրոդուկտների
ստացման համար անհրաժեշտ սկզբնական նյու-
թերի, օգտագործման վարիանտի մշակումն ու
համեմատումը:

Գ Ր Ա Կ Ա Ն Ո Ւ Թ Ց Ո Ւ Ն

1. И. Н. Морина. Высокотемпературный пиролиз
газообразных и жидких нефтепродуктов (Химическая
переработка нефт. углеводородов. Изд. АН ССР, 1956).

2. Проспекты Бельгийской азотной компании (SBA)
по производству ацетилена из метана и нефти.

Խմբագրության կողմից. է. Տեր-Ղազարյանի հոդվածը
հրապարակվում է քննարկման կարգով:

ՀԱՅԱՍՏԱՆԻ ՍՆՆԴԻ ԱՐԴՅՈՒՆԱԲԵՐՈՒԹՅՈՒՆԸ 1959—1965 ԹԹ.

Ա. ՀՈՎԱԿԻՄՅԱՆ

Հայկ. ՍՍՌ Ժողտնտխորհի Սճնդի արդյունաբերության վարչության պետ

Հայկ. ՍՍՌ Ժողտնտխորհի 10 ճյուղային
վարչությունների 1958 թվականի 5,5 մլրդ.
ռուբլու համախառն արտադրանքի ծավալից
1,46 մլրդ. ռուբլին կամ 26,59%-ը բաժին է ընկ-
նում է սննդի արդյունաբերությանը, որը միավո-
ւում է 53 գործող ձեռնարկություններ կամ Ժող-
տնտխորհի բոլոր ձեռնարկությունների 25,1%-ը:

Ռեսպուբլիկայի սննդի արդյունաբերության
զարգացման հեռանկարային պլանով, որը մշակ-
վել է սննդագործների 16 հազարանոց կոլեկտիվի
ակտիվ մասնակցությամբ, նախատեսվում է հե-
տագա զգալի աճ:

1965 թվականին արդյունաբերության համա-
խառն արտադրանքը կկազմի 2,79 մլրդ. ռուբլի,
որը 1958 թվականի մակարդակին կգերազանցի

70,7%-ով: Ընդամեն, 1965 թվականին առանձին
ճյուղերի արտադրանքը, 1958 թվականի համե-
մատությամբ, կկազմի՝

Գինգործական արդյունաբերության գծով . . .	95,2%
Գարեջրի » » . . .	79,1%
Պահածոների » » . . .	66,7%
Սխախոտա-ֆերմենտացիոն » » . . .	46,1%
Ցուղաճարպային » » . . .	14,7%
Հրուշակեղեն-մակարոնի » » . . .	58,6%
Շաքարի » » . . .	54,7%
Եթերա-ծիրենու » » . . .	22 անգամ

Սննդի արդյունաբերության արտադրանքի
կարևորագույն տեսակների արտադրության աճի
մասին պատկերացում են տալիս հետևյալ տրվ-
յալները (աղյուսակ 1):

Արտադրանքի տեսակները	Չափի միավոր	Արտադրանք 1965 թ.	1958 թ. համեմատությամբ
Խաղողի գինի	հազ. դլլ	6200	229,6
Շամպայն	»	500	1000,0
Մակարոնի ապրանքներ	տ	6000	120,0
Հրուշակեղեն	տ	13 600	161,9
Օճառ (40%-ի վերածած)	տ	18 000	120,0
Պահածոներ	—	130 000	168,8
Դարեցուր	հազ. դլլ	3000	166,6
Անակոնոլ խմիչքներ	»	900	180,0
Հանքային ջրեր	հազ. շէշ	80 000	177,7
Մխախտներ և սիգարետներ	մլն. հատ	6100	101,6
Դինեքարային թթու	տ	120	291,6
Լիմոնաթթու	տ	500	232,5
Շաքար-շաքարավազ	տ	13 500	122,7
Խորդենու յուղ	կգ	6200	193,7

1965 թ. հարկավոր է մթերել և վերամշակել ավելի քան 100 հազ. տ խաղող՝ ներկայումս վերամշակվող 60 հազ. տ-ի դիմաց: Այդ կապակցությամբ մատանա-հնձանային նոր տարողովայնների ստեղծման հաշվին նախատեսվում է արտադրական-տեխնիկական բազայի ընդարձակումը գինեգործների, կոնյակի սպիրտների և պահուստի գինիների ֆոնդերը տեղավորելու և պահելու, ինչպես նաև կոնյակային սպիրտաթորման նոր գինեգործարաններ կառուցելու, գինու արտադրանքի լցման գործող կարողությունները մեծացնելու և նորերը կազմակերպելու համար:

Յոթնամյակի ընթացքում պետք է կառուցվեն և շահագործման հանձնվեն Երևանի գինու կոմբինատի նկուղների 4-րդ հերթը՝ 300 հազ. դլլ գինի պահելու համար, կոնյակի սպիրտաթորման գործարաններ Բուրաստանում, Դավալում, Դլինում և Հոկտեմբերյանում՝ 140 հազ. դլլ, և պահեստարաններ 1,4 մլն. դլլ կոնյակի սպիրտի համար, գինու գործարաններ Արազդայանում, Նոյեմբերյանում և այլն՝ 900 հազ. դլլ համար: Ծրագրվում է Արտաշատում կազմակերպել գինիների լցման նոր գործարան՝ տարեկան 1000 հազ. դլլ համար և այլն: Բացի դրանից, գինիների և կոնյակների լցման համար ռեսպուբլիկայից դուրս կկառուցվեն նոր գործարաններ և կընդլայնվեն գոյություն ունեցողները՝ Լենինգրադում, Մարատովում, Մոսկվայում, Կիևում և այլն:

Հումքային բազաներին կից՝ Նորակերտում, Այգեստանում, Այգեվանում, Արենիում, Իջևանում և Շամշադինում կկազմակերպվեն վերամշակման նոր կայաններ, տարեկան 12 հազ. տ խաղողի համար:

Հայտնի է, որ Հայաստանը բարձր որակի թունդ դեսերտային գինիներ թողարկող երկիր է: Ուստի և ռեսպուբլիկայի գինեգործության ընդլայնումը հիմնականում այդ ուղղությամբ է ընթանալու: Սակայն, դրա հետ մեկտեղ, յոթնամյակի ընթացքում նախատեսվում է գրեթե եռապատկել սեղանի գինիների արտադրությունը, այն հասցնելով մինչև 1 մլն. դլլ, ընդլայնել կիսաքաղցր գինիների թողարկումը մինչև 1800 հազ. դլլ, 1958 թ. 40 հազ. դլլ-ի դիմաց:

Կոնյակային արտադրության բնագավառում ծրագրվում է 1965 թ. կոնյակի սպիրտի թորումը հասցնել բացարձակ ակոհոլի մինչև 2 մլն. լիտրի՝ 1958 թ. 900 հազ. լիտրի դիմաց, որը կապահովի սեփական կոնյակի սպիրտների ֆոնդերի մեծացումը՝ երկարամյա հնացման և կոնյակների թողարկման համար:

Շամպայնի թողարկումն ավելացվելու է 10 անգամ, որի համար արդեն 1958 թ. լրիվ չափով գործի կդրվեն Երևանի շամպայն գինիների գործարանի կարողությունները: Խնդիր է դրվում նաև շամպայնի թողարկումը կազմակերպել ռեզերվուարային (արագացրած) մեթոդով, նոր սխեմայով նրա լցնելու ժամանակ ավտոմատ կարգավորում արմատավորելու միջոցով:

Գինեգործության էական խնդիրն է նաև նրա մնացուկների օգտագործումը, որոնց մշակումը կեռապատկի խիստ արժեքավոր մթերքի՝ գինեքարային թթվի թողարկումը: Ներկայումս կառուցվող գինեքարային թթվի գործարանը, որը շահագործման կհանձնվի 1960 թ., կապահովի տարեկան մինչև 200 տ գինեքարային թթվի արտադրությունը՝ 1958 թ. թողարկվող 35 տ դիմաց:

Դրա հետ մեկտեղ, խնդիր է դրվում բոլոր գինեգործական ձեռնարկություններում կազմակերպել ուսիլիզացիոն տեղակայումներ: Այդ բնագավառում կարևորագույն միջոցառում է հանդիսանում 1958 թ. վերջում էշմիածնի գինեգործարանում ռեկտիֆիկացման ցեխի կառուցումը, որը հնարավորություն կտա վերամշակելու եղած հումքի մոտավորապես 100%-ը:

Տեխնիկական հագեցվածության բնագավառում խնդիր է դրվում յոթնամյակի ընթացքում կադնու մասնի տակառի տարան փոխարինել երկաթբետոնե խողոր տարողություններով, էմալապատ և ալյումինե տանկերով, ինչպես նաև հակափորձիական պատվածքներ ունեցող պողպատե տանկերով: Այդ միջոցառումը թույլ կտա ինտենսիվացնել արտադրությունը, զգալիորեն իջեցնել գինեկոթների կորուստները և տարողություններ ստեղծել սովորական գինիներ և կոնյակներ պահելու համար:

Գինիների և գինեկոթների փոխադրման ժամանակ կարևոր միջոցառում կհանդիսանա նաև երկաթուղային վագոնների ցիստերների և ավտոցիստերների օգտագործումը: Վերամշակման կայաններ խաղողը տեղափոխելու համար պետք է լայնորեն օգտագործվեն ինքնաթիփ մեքենաները:

Հատուկ ուշադրություն պետք է դարձվի արտադրության ավտոմատացման և մեքենայացման, մասնավորապես օժանդակ օպերացիաների մեքենայացման վրա՝ շրջը թղթով փաթաթելը, արկղերում տեղավորելը, տակառների լվանալը և դարսելը:

Գինեգործական արդյունաբերության տեխնիկական զարգացման առաջնահերթ խնդիրը հանդիսանում է արտադրության մեջ գինեկոթների ջերմային մշակման լայն արմատավորումը՝ նրանց հաստնացումն արագացնելու նպատակով: Այդ պատճառով նախատեսված է գործող և հատկապես կառուցվող գործարանները հագեցնել անմիջական գոլորշիացման ջերմափոխանակիչ և սառնարանային կատարյալ սարքավորմամբ: Բացի դրանից, գինու լցման գործում նախատեսված է կիրառել ստերիլային լցման ավտոմատ գծեր, որոնցից մեկը թողարկման է պատրաստվում Կոտայքի շրջանում:

1965 թ. գարեջրի արտադրանքը պետք է հասցվի մինչև 3 մլն. դլ, 1958 թ. 1,8 մլն. դլ-ի դիմաց: Գարեջրի արտադրության աճը 1,2 մլն. դլ-ով հիմնականում ծրագրվում է գործող ձեռնարկությունների ընդլայնման և վերակառուցման հաշվին: Նախատեսվում է հետագա արտադրությունը հասցնել մինչև 400 հազ. դլ-ի, Ղափանի և Սևանի 200 000-ական դլ արտադրու-

ղականությամբ նոր գործարանների շինարարության հաշվին:

1959—1965 թթ. ժամանակաշրջանում ծրագրվում է գարեջրի ասորտիմենտի զգալի ընդլայնում: Եթե ներկայումս հիմնական սորտը «Ժիգուլյան» գարեջրն է, ապա 1965 թ. նախատեսվում է բարելավված որակական ցուցանիշներով սորտային գարեջրի թողարկումն ավելացնել և այն հասցնել թողարկվող գարեջրի ընդհանուր քանակի մինչև 10%-ին: Ներկայումս շրջով գարեջրի թողարկումը կազմում է ընդհանուր քանակության 50%-ը, իսկ յոթնամյակում կհասցրվի մինչև 80%-ի:

Գարեջրի արտադրության աճի հարաբերական հետամնացությունը եղած պահանջից հիմնականում տեղի է ունենում ածխաբանների (СОЛДОВНЯ) բացարձակ անբավարար կարողությունների, ինչպես նաև գարեջրի արդյունաբերությունը որակական գարիով անբավարար չափով մատակարարելու պատճառով:

Գարեջրի գործարանները ածիկով բավարարելու և արդյունաբերության այդ ճյուղի հետագա զարգացման համար անհրաժեշտ բազա ստեղծելու նպատակով, 1959 թվականից նախատեսվում է լեհիականում կառուցել ածիկի գործարան՝ տարեկան 5 հազ. տ ածիկի կարողությամբ: Դրա հետ միասին նախատեսվում է արմատավորել անընդմեջ գործող ուղղաձիգ ածիկաշորանոցներ, ինչպես նաև մեքենայացված ածխաբաններ:

Գարեջրա-անալկոհոլ արդյունաբերության տեխնիկական զարգացման էական խնդիրն է գարեջրի քաղցուի պատրաստման անընդմեջ պրոցեսի յուրացումը և արտադրության մեջ արմատավորումը, միջավայրերի (գարեջրի քաղցուի և կվասի) պարզեցման համար ժամանակակից ապարատների կիրառումը, գարեջրի և խմիչքների արտադրության ընթացքում սառեցման պրոցեսների բարելավումը, արտադրական պրոցեսների ավտոմատացումը, անալկոհոլ արդյունաբերության համար մրգահատապտղային հյութերի մեքենայացված արտադրության կազմակերպումը:

Հանքային ջրերի լցումը ավելացնելու համար անհրաժեշտ է ռացիոնալ ձևով լուծել «Ջերմուկ» հանքային ջրի փոխադրման հարցը, արագացնել

«Արզնի» գործարանը ապակե տարայի գործարանին միացնող ամբարձիչ-բեռնատար տրանսպորտի շինարարությունը:

Սովետական իշխանության տարիներին պահածոների արդյունաբերության արտադրանքն աճել է ավելի քան 50 անգամ, և ներկայումս պահածոների հինգ գործարանում տարեկան թողարկվում է 72 մլն. պայմանական տոնի պահածո: Արդյունաբերության այդ ճյուղում նախատեսվում է 68,8% աճ. 1965 թ. արտադրությունը հասնելու է մինչև 130 մլն. պայմանական տոնի:

Նման աճ նախատեսվում է իրագործել տեղական հումքի բազայի վրա Այրումում, Հրազդանում, Շամշադինում և Իջևանում պահածոների նոր գործարաններ կառուցելու, ինչպես նաև գործող գործարանների ու վերամշակող կայանների ընդլայնման և վերակառուցման հաշվին:

Պետք է նշել, որ 1959—65 թթ. ժամանակաշրջանի համար, արտադրության ծավալը որոշելիս, հիմնական ուշադրությունը դարձվել է այն արտադրանքի ավելացման վրա, որի ամենամեծ պահանջն ունի բնակչությունը, պոլիդրոյի և ջեմի արտադրության կրճատման հաշվին, նկատի ունենալով նրանց սահմանափակ պահանջը: Այսպես, օրինակ, 1958 թվականի մախարազկի դիմաց 1965 թվականին պահածոների հետևյալ տեսակների արտադրության աճը կկազմի. բանջարեղենի պահածոներին՝ 66%, տոմատներին՝ 80%, այդ թվում՝ տոմատի հյութին՝ 84,2%, մրգի պահածոներին՝ 84,4%, այդ թվում՝ կոմպոտներին՝ 2,4 անգամ, մրգահյութներին՝ 2,5 անգամ:

Մոտակա տարիների ընթացքում Հոկտեմբերյանի պահածոների գործարանում կազմակերպվելու է մանկական սնման պահածոների արտադրության ցեխ՝ 6 մլն. տոնի կարողությամբ:

Տոմատային մթերքների թողարկումը ավելացնելու նպատակով, 1959 թվականին նախատեսվում է էջմիածնի, Աշտարակի և Հրազդանի տոմատ վերամշակող կայաններում կազմակերպել տոմատային հյութի արտադրություն:

Պահածոների արդյունաբերության հետագա զարգացման նպատակով, նախատեսվում է կազմակերպել և լայնորեն արմատավորել պտուղների ու բանջարեղենի արագ սառեցման հարմար

րանք, որը կապահովի մթերքների բնական հատկությունների պահպանումը և նրանց վերամշակման ժամկետների երկարացումը, կիրառել պահածո պատրաստելու նոր, առավել ռացիոնալ մեթոդներ, արմատավորել անընդհատ գործող ստերիլիզատորներ, մեքենայացնել և ավտոմատացնել լվացման, պատրաստի պահածոների փակեցումը կպցնելու և փաթեթման պրոցեսները, ինչպես նաև մեքենայացնել պահեստի օպերացիաները:

Ցուղաճարային արդյունաբերության գծով հիմնական ուշադրությունը դարձված կլինի վերամշակվող բամբակի և սոյայի հունդերից մաքսիմալ չափով յուղեր կորզելու վրա: Կիրառվելու է էքստրակցիայի վերամշակման պրոգրեսիվ մեթոդը:

Երևանի ձկն-օճառ կոմբինատում կառուցվող էքստրակցիոն ցեխը, որը շահագործման կհանձնվի յոթնամյակի առաջին տարում, հնարավորություն կտա վերամշակվող հումքի նույն քանակությունից լրացուցիչ կերպով ստանալ 1500 տ ձկն, որ կապահովի ռեսպուբլիկայի բնակչության կարիքների 80%-ը:

Էական միջոցառում կհանդիսանա նաև օճառագործարանի անցումը ճարպերի անոսակտիվ ճեղքման և օճառի արտադրության անընդմիջվող մեթոդի արմատավորումը: Դա հնարավորություն կտա վերամշակվող հումքի միևնույն քանակությունից լրացուցիչ կերպով ստանալ 100 տ գլիցերին, որը մոտավորապես 30%-ով կմեծացնի օճառագործարանի արտադրողականությունը և գրեթե 50%-ով կբարձրացնի աշխատանքի արտադրողականությունը:

Ճարպային արդյունաբերության աշխատողները վերամշակման համար միաժամանակ պետք է օգտագործեն սննդի արդյունաբերության այլ ճյուղերի ճարպեր պարունակող զանազան մնացուկները, մասնավորապես պտղի և խաղողի կորիզներ, տոմատի սերմեր և այլն:

Ցոթնամյա պլանով բոլոր զարգացում կստանա եթերաուղային արդյունաբերությունը, որի արտադրության ծավալը մեծանալու է գրեթե 2 անգամ, այսինքն՝ 1958 թվականին արտադրվող 3,2 տ խորդենու յուղի փոխարեն 1965 թվականին նախատեսվում է արտադրել 6,2 տ, որի հա-

մար պետք է ընդլայնվեն գործող գործարանի արտադրական կարողությունները:

Այդ կապակցությամբ կարևոր նշանակություն է ձեռք բերում խորհրդային զանգվածի մնացուկներին օգտագործումը. նրանք պարունակում են 4%-ից ավելի բուսական տանիդներ, որոնք խիստ անհրաժեշտ են կաշվի արդյունաբերության համար:

1959 թ. խորհրդային յուղի արտադրության մնացուկներից նախատեսվում է կառուցել տանիդների արտադրման ցեխ:

Ձկան արդյունաբերության հիմնական խնդիրն է Սևանա լճի արդյունահանվող արժեքավոր ձկան սպահմանումը և վերարտադրությունը: Այդ նպատակով յոթնամյակի ընթացքում պետք է կառուցվի Սևանի գործարանը՝ իշխան ձուկը (12 մլն. ձկնիկ) աճեցնելու համար, վերակառուցվի Նոր Բայազետի գործարանը, որի կարողությունը հասնելու է 45 մլն., և Կարճաղբյուրի գործարանը՝ 24 մլն. ձկնիկների համար: Պետք է կառուցվեն նաև լճակային բազաներ՝ 5,2 մլն. իշխան ձկնիկների աճեցման համար:

Յոթնամյակի ընթացքում գլանակների և սիգարետների թողարկումը, 1958 թվականի մականորդակի համեմատությամբ, կավելանա 16%-ով և կհասնի 7 մլրդ. հատի: Ընդամենը, նախատեսված է ավելացնել բարձր սորտերի արտադրությունը, որոնց պահանջը մեծ է:

Ներկայումս վերակառուցվող ծխախոտի գործարանը այժմ պետք է լուծի տեխնոլոգիական պրոցեսը ճիշտ կազմակերպելու, անընդմիջվող արտադրական հոսք ստեղծելու և արտադրական կարողություններն ավելացնելու խնդիրները, որը հետագայում պայմաններ կստեղծի կատարյալ ավտոմատիկ տեղակայումների կիրառման հաշվին առավել ընդլայնել արտադրությունը:

Ներկայումս գործող ծխախոտի ֆերմենտացիոն 4 գործարանները մթերման մեծ ցանցով աշխատում են առավելագույն կարողությամբ: Այդ պատճառով յոթնամյակում նախատեսվում է ավարտել Երևանի և Ուզունթալայի ֆերմենտացիոն գործարանների վերակառուցումը, որոնք հագեցված կլինեն նորագույն տեխնիկայով:

Առաջիկա յոթ տարում հրուշակեղենի թողար-

կումը կաճի 70%-ով, 1958 թ. 8400 տ փոխարեն 1965 թ. արտադրանքը կկազմի 13,6 հազ. տ:

Հրուշակեղենի արտադրության ծավալի այսպիսի աճը պետք է ձեռք բերվի, գլխավորապես, հրուշակեղենի ֆաբրիկայի արտադրական կարողությունների լավագույն օգտագործման և աշխատանքի արտադրողականության բարձրացման հաշվին՝ նոր տեխնիկայի և պրոգրեսիվ տեխնոլոգիայի արմատավորման միջոցով: Պլանավորվող ժամանակաշրջանի համար հրուշակագործի գլխավոր խնդիրն է՝ լուծել կարամելի, կոնֆետի, իրիսի և շոկոլադի արտադրություններում անհրաժեշտ կոմպլեքսային մեքենայացման և ավտոմատացման հարցերը:

Բնակչության պահանջարկը բավարարելու և արտադրության ասորտիմենտը բարելավելու համար նախատեսվում է զգալիորեն ավելացնել այն ապրանքների արտադրության ծավալը և տեսակարար կշիռը, որոնց պահանջը մեծ է, ինչպես նաև բարելավել մրգի լցվածքների, կաթի, հարովի և պրալինեի լցվածքներ ունեցող սառնաշաքարի կարամելի, շաքարած շոկոլադեների արտադրի տեսքը, որակը և զանազան տեսակները: Նախատեսվում է ընդարձակել մրգի, կաթի, մարգիպանի և հարովի լցվածքների, լիկյորային, գրիլաժային, ժելեի և պրալինեի իրաններով, ինչպես նաև շոկոլադով շաքարած կոնֆետները:

Նախատեսվում է ավելացնել զանազան լրցվածքներով շոկոլադի, կաթի, ընկուզի միջուկով, վաֆլեներով և այլ ավելացումներով շոկոլադի, տոֆիերով զանազան շոկոլադային հավաքածոների արտադրությունը:

Յոթնամյակի առաջին տարում արդեն լրիվ կարողությամբ կգործարկվի բիսկվիտի արտադրությունը՝ տարեկան 1800 տ արտադրանքի թողարկմամբ:

Բիսկվիտի արտադրության բնագավառում խնդիր է դրվում՝ թողարկել գլխավորապես թրեվածքների բարձրորակ շաքարային տեսակներ: Միաժամանակ կազմակերպվելու է վաֆլեների մասսայական արտադրություն, որոնց մեծ պահանջ ունենք և անհրաժեշտ են կոնֆետների և շոկոլադի, ինչպես նաև տոտերի արտադրության համար:

1959 թվականից սկսած զգալիորեն կավելանա մարմնագի արտադրությունը, ինչպես նաև կկազմակերպվի գեֆիրների արտադրություն:

Յոթնամյակում մակարոնային ապրանքների արտադրությունը կավելանա 20%-ով, ընդ որում բացառապես խողովակաձև ապրանքների թողարկման հաշվին, որոնց տեսակարար կշիռը 1965 թվականին պլանավորվում է հասցնել մինչև 70%-ի, 1958 թվականի 50%-ի դիմաց:

Ռեսպուբլիկայի սննդի արդյունաբերության ամենաերիտասարդ ձյուղը հանդիսանում է շաքարի արտադրությունը: Պլանավորվող ժամանակաշրջանում նախատեսվում է շաքարի արտադրության ծավալը մեծացնել 22,7%-ով, և շաքարի ու շաքարավազի արտադրանքը հասցնել մինչև 13,5 հազ. տ-ի: Այդ ժամանակամիջոցում շաքարի արդյունաբերության մեջ նախատեսվում է լուծել մի շարք գործնական խնդիրներ՝ կարևորագույն տեխնոլոգիական պրոցեսների ավտոմատացման գծով հյուսվող հանելու, տաքացնելու, մաքրելու և ֆիլտրելու, նրանից ջուրը շոգեհարելու, ուտֆենները ցնտրիֆուգելու և այլ աշխատամասերում: Տեխնոլոգիական միջոցառումների վերելում բերված կոմպլեքսի արմատավորման, ինչպես նաև մի շարք նոր, բարձր արտադրողական սարքավորման արմատավորման հաշվին նախատեսվում է շաքարի ելունքը, ճակնդեղի կշռի համեմատ, ավելացնել 0,5%-ով:

Յոթնամյակի ընթացքում նախատեսված է արմատավորել մի շարք նորագույն տեղակայումներ, իրագործել արտադրական պրոցեսների ավտոմատիկ կարգավորումը, մեքենայացնել ծանր և մեծածավալ աշխատանքները: Լուրջ ուշադրություն պետք է դարձվի բարձր դեղերի ձևով շաքարի ճակնդեղի դարսման մեքենայացման վրա, ծղոտե ու եղեգնե գորգիկներով ծածկված դեղերի օդափոխության վրա: Լայնորեն կիրառվելու են հողն անջատող հարմարանքներ:

Էներգետիկ շոգեկաթային տնտեսությունը փոխադրվելու է հեղուկ և գազանման վառելանյութի վրա, լիովին ավտոմատացնելով վառելանյութի այրման պրոցեսների կառավարումն ու կարգավորումը:

Յոթնամյակի առաջին տարում լիմոնաթթվի արտադրությունը լիովին գործելու է նոր տեխնոլոգիական սխեմայով, օգտագործելով մեխանիկական հումք, այժմ օգտագործվող շաքարավազի փոխարեն: Յոթնամյակի ընթացքում լուրջ ուշադրություն կդարձվի տեխնոլոգիական պրոցեսի ինտենսիվացմանը և նոր, ավելի կատարյալ տեխնոլոգիայի մշակմանը, մասնավորապես եփման խորքային եղանակին, ինչպես նաև արտադրության պրոցեսի ավտոմատացմանը:

Պլանավորվող ժամանակաշրջանում այդ արտադրանքը կավելանա 132,5 %-ով:

Բացի դրանից, կավելանա փաթաթված և կշռված-կապված սննդամթերքների տեսակարար կշիռը: Այդ կապակցությամբ լուրջ աշխատանք պետք է տարվի փաթաթման նյութերի և տարայի արտադրին գեղարվեստական ձևավորման համար: Արտադրին և կայուն տարայի վրա սննդի արդյունաբերությունը մեծ քանակությամբ փայտանյութ է ծախսում: Ռեսպուբլիկայում արտադրին և կայուն տարայի պատրաստման համար հատկացվող ամբողջ փայտանյութի մոտավորապես 50%-ը ծախսում են սննդի արդյունաբերության ձեռնարկությունները: Այդ պատճառով էլ խնդիր է դրվում՝ փայտե տարան փոխարինել արկղների այլ տեսակներով, մասնավորապես ալիքավոր ստվարաթղթից պատրաստված արկղներով, որոնք, փայտե արկղների համեմատությամբ, ունեն հետևյալ առավելությունները. 1,5 անգամ պակաս ինքնարժեք, գրեթե 3 անգամ փոքր կշիռ՝ տարայի մեջ դրվող արտադրանքի կշռի մեկ միավորի համար, արկղների ավելի փոքր չափերը, որն ապահովում է պահեստային տարածության և փոխադրական միջոցների ավելի էֆեկտիվ օգտագործումը, մեխերի պահանջի բացակայությունը, փոթեքմիկությունն ու հերմետիկությունը:

Սննդի ապրանքների արտադրության այսպիսի զգալի աճի իրականացումը կապահովի ժողովրդական սպառման անընդհատ աճումը: