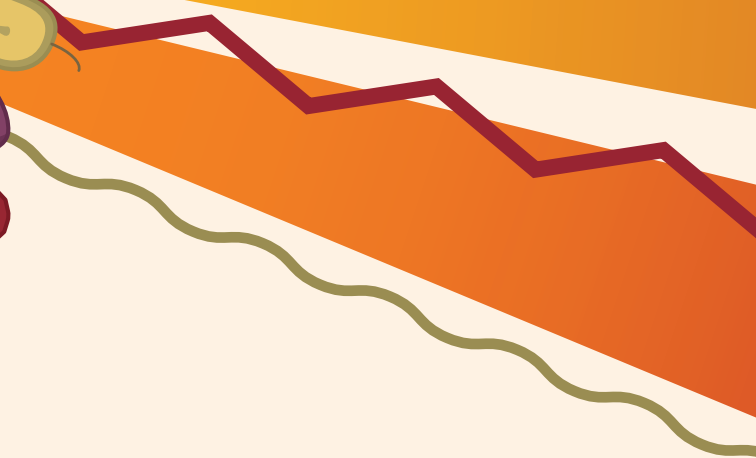




ԶՈՐ ՊՏՈՒՂ - ԲԱՆՋԱՐԵՂԵՆԻ

ԱՐՏԱԴՐՈՒԹՅԱՆ
ԳՈՐԾՆԱԿԱՆ
ԶԵՆԱՐԿ



Չոր պտուղ-բանջարեղենի արտադրության գործնական ձեռնարկ

Ձեռնարկը հրատարակվել է ՄԱԶԾ «Կայուն Համայնքներ»
ծրագրի «Չիր-Չիր» ծրագրի շրջանակում:

Ձեռնարկի հեղինակ՝ Տիգրան Ծատուրյան
ՄԱԶԾ «Կայուն Համայնքներ» ծրագրի փորձագետ,
«Չիր-Չիր» ծրագրի համակարգող՝ Լուսինե Բալայան

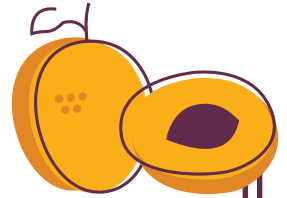
*Սույն ձեռնարկը վաճառքի ենթակա չէ

www.sca.am

UNDP Sustainable Communities Programme

ՄԱԶԾ «Կայուն Համայնքներ» ծրագիր

ՆԱԽԱԲԱՆ



Տարբեր կյուրերից ջրի հեռացման պատմությունը սկսվում է անհիշելի ժամանակներից: Դրա վառ օրինակներից են ծովի ջրից աղի, անտառանյութից շինափայտի, կաշվից մագաղաթի և այլնի ստացումը: Այս ուղղությունը լայն տարածում է ունեցել նաև հին Հայաստանում, մասնավորապես՝ մրգերի և բանջարեղենի չորացումը: Դեռ Հին Հռոմի պատմիչներն են գրել հայկական անուշահամ չրերի մասին, որոնք Հայաստանից ուղարկվում էին աշխարհի տարբեր անկյուններ: Այդ գործընթացը շարունակվում է առ այսօր: Ուստի այս ձեռնարկում մանրամասն կներկայացնենք չոր պտուղ-բանջարեղենի արտադրության գործնական եղանակները՝ հումքի ընտրությունից մինչև պատրաստի արտադրանքի պահպանում և իրացում:

Ինչպես է չորացումը օգնում պահպանելու սննդամթերքը



Սննդամթերքը կարող է փչանալ միկրոօրգանիզմների ներգործությունից կամ սննդամթերքում տեղի ունեցող ֆերմենտային (էնզիմ) ռեակցիաներից: Մանրէները, խմորասնկերը և բորբոսներն իրենց շոջակայքում ունեն բավարար քանակի խոնավություն, որպեսզի այն առաջացնի փչացում կամ դրա պատճառ հանդիսանա: Սննդամթերքում եղած խոնավության հեռացումը թույլ է տալիս կանխել փչացում առաջացնող միկրոօրգանիզմների զարգացումը և դանդաղեցնել մթերքի ներսում ընթացող

Ֆերմենտային ռեակցիաները: Այս միջոցառումների համալիր իրականացումն օգնում է կանխելու փչացումը չորացրած մթերքում:

Մսնդամթերքի չորացման առանձնահատկությունները



Երեք բան է անհրաժեշտ սննդամթերքը տան պայմաններում չորացնելու համար.

- ⊗ **Ջերմություն**, այնքան, որքան պետք է խոնավությունը պտղից դուրս մղելու համար (60-80°C), բայց ոչ այնքան, որ պտուղը եփվի:
- ⊗ **Չոր օդ**, որպեսզի կլանի խոնավությունը:
- ⊗ **Օդափոխություն**, որպեսզի հեռացնի խոնավությունը:

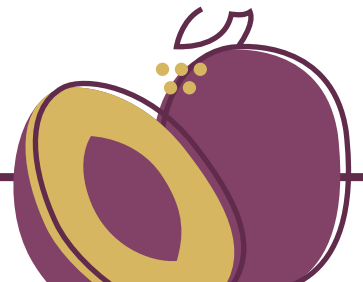
Մսնդամթերքը կարելի է չորացնել ստորև բերված երկու մեթոդների կիրառմամբ.

- ⊗ **Արևի տակ** - պահանջում է տաք օրեր՝ 30°C և ավելի բարձր ջերմաստիճանով, ցածր խոնավություն և պայքար միջատների դեմ:
- ⊗ **Օդային չորացում** - կատարվում է էլեկտրական կամ գազային չորանոցում: Չորացումը կատարվում է ավելի արագ, սակայն ավելի ծախսատար է:

Մսնդարարության հետ կապված փոփոխությունները, որոնք տեղի են ունենում չորացման ժամանակ, ներառում են.

- ⊗ **Կալորիականություն** - այն չի փոխվում, սակայն խոնավության հեռացման հետևանքով կենտրոնացվում է ավելի փոքր զանգվածում:

- ⦿ **Թաղանթանյութ** - փոփոխություն տեղի չի ունենում:
- ⦿ **Վիտամին A** - բավականին լավ պահպանվում է հսկվող ջերմային մեթոդների պայմաններում:
- ⦿ **Վիտամին C** - նախամշակումը ասկորբինաթթվի կամ կիտրոնի հյութի միջոցով ավելացնում է վիտամին C-ի քանակը, թեպետ չորացնելիս կորուստ կարող է տեղի ունենալ:
- ⦿ **Թիամին, ռիբոֆլավին, նիացին** - դրանք բավականին լավ պահպանվում են:
- ⦿ **Չանքային նյութեր** - բավականին լավ պահպանվում են:



ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ, ՍԱՐՔԱՎՈՐՈՒՄՆԵՐԻ, ՕԳՏԱԳՈՐԾՎՈՂ ՀԻՄՆԱԿԱՆ ԵՎ ՕԺԱՆԴԱԿ ՆՅՈՒԹԵՐԻ ՑԱՆԿ

1.1.

Տարածքներ

- Ⓢ Ընդունման հրապարակ
- Ⓢ Առանձնացված արտադրական շինություն՝ նախա-մուտքով, հանդերձարանով և սանհանգույցով
- Ⓢ Պահեստային տարածք
- Ⓢ Չորացման հրապարակ

Սարքավորումներ եվ գույք

- Ⓢ Արևային չորանոց
- Ⓢ Էլեկտրական չորանոց
- Ⓢ Տակդիր ցանց
- Ⓢ Ծխահարման խուց
- Ⓢ Սառնարան
- Ⓢ Սալօջախ
- Ⓢ Կորիզահան ձողիկ, դանակ, կլավել չժանգոտող պողպատից

- ⊗ **Կշեռք տեխնիկական**, մինչև 1 կգ բաժանման սանդղակով
- ⊗ **Տակդիր ցանցերի սայլակ**
- ⊗ **Տեսակավորման փոխադրիչ** և/կամ **սեղան չժանգոտող** պողպատից
- ⊗ **Լվացման մեքենա** և/կամ **արտադրական լվացարան** չժանգոտող պողպատից

Հիմնական և օժանդակ նյութեր

- ⊗ **Հումք** - պտուղ-բանջարեղեն, թարմ, համաձայն որակական հատկանիշների համապատասխան նորմատիվատեխնիկական փաստաթղթերով ներկայացրած պահանջների
- ⊗ **Ջուր** - խմելու, մաքուր
- ⊗ **Ծծմբափոշի, նատրիումի բիսուլֆատ**
- ⊗ **Կաուստիկ սոդա**
- ⊗ **Պարկեր** - թղթե կամ սինթետիկ թաղանթից
- ⊗ **Փաթեթավորման տուփեր և տոպրակներ**
- ⊗ **Ստվարաթղթե արկղեր**
- ⊗ **Պիտակներ**
- ⊗ **Բաղադրագիր** - Պատրաստվող չորացրած պտուղ-բանջարեղենը պարունակում է հումքին հատկանշական նյութեր և թույլատրվող սահմաններում հակաօքսիդացուցիչ ծծմբային անհիդրիդ: Արհեստական քաղցրացուցիչներ, պահածոյացնող և այլ նյութեր չեն պարունակում:

ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ԳՈՐԾԸՆԹԱՑԻ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՆԿԱՐԱԳԻՐ

1.2.

Տեխնոլոգիական գործընթացն իրականացվում է հետևյալ գործընթացային սխեմայով.

- ⊗ Մթերում-ընդունում (կշռում),
- ⊗ լվացում,
- ⊗ տեսակավորում,
- ⊗ նախապատրաստում,
- ⊗ չորացում,
- ⊗ պահպանում,
- ⊗ փաթեթավորում:

1.2.1. Մթերում-ընդունում



Չորացման համար պիտանի են պտուղների և բանջարեղենի միջահաս և ուշահաս սորտերը, որոնք չորացման ընթացքում պահպանում են իրենց կառուցվածքը, այսինքն՝ չեն քայքայվում, չեն կորցնում բջջային կազմվածքը: Զումբը պետք է լինի առողջ, հասունության տեխնիկական աստիճանում, գերծ մանրէաբանական, միջատաբանական կամ ֆիզիոլոգիական հիվանդություններից: Կարևոր հանգամանք է, որ չորացվող հումքը չափերով լինի

հնարավորինս միատարր, որպեսզի ջրագրկումն ընթանա միահավասար: Պտուղ-բանջարեղենի բոլոր տեսակներին ներկայացվում են հատուկ պահանջներ, ըստ ներկայացված գործընթացային սխեմայի:

Ընտրեք թարմ և լիովին հասուն պտուղներ: Անհաս պտուղը զուրկ է բուրմունքից ու գույնից: Գերհասունացած պտուղը կարող է լինել ջրոտ, փափուկ ու խյուսանման: Չորացումը չի լավացնի մթերքի որակը: Մթերման հրապարակում աշխատող անձնակազմը պետք է լինի վերապատրաստված, որպեսզի ցածրորակ արտադրանքը տարբերի և առանձնացնի լավորակից:

Հումքի ընդունումն իրականացվում է հումքային հրապարակում, ըստ խմբաքանակների: Խմբաքանակ է համարվում տվյալ տեսակի, սորտի միևնույն փաստաթղթով ձևակերպված քանակությունը, որը ենթակա է ընդունման և վերամշակման միաժամանակ:

Հումքային հրապարակում պտուղ-բանջարեղենը կարելի է պահպանել մինչև վերամշակելը հետևյալ ժամկետներում ոչ ավելի քան.

- ⊗ **Ծիրան** – 12 ժամ
- ⊗ **Սալոր** – 24 ժամ
- ⊗ **Դեղձ միջահաս** – 12 ժամ
- ⊗ **Դեղձ ուշահաս** – 24 ժամ
- ⊗ **Տանձ, խնձոր** – 5 օր
- ⊗ **Խաղող** – 2 օր
- ⊗ **Բանջարեղեն** – 24 ժամ

Սառնարանային պայմաններում հումքի պահպանումը զգալիորեն երկարացնում է չորացման սեզոնի տևողությունը: Սակայն ինչքան արագ չորացվի ընդունված հումքը, այնքան բարձր կլինի ստացվող արտադրանքի որակը: Մրգերը

պահեստավորվում են հումքի պահեստարաններում, ջերմաստիճանի և խոնավության հսկման պայմաններում, մինչ դրանց վերամշակումը սկսելը:

1.2.2. Լվացում



Իրականացվում է մաքուր խմելու ջրով: Լվացման ջուրը պետք է հաճախակի փոխել, եթե վրացումը կատարվում է ջրային տարողություններում: Լվացումն իրականացվում է հետևյալ հաջորդականությամբ. առաջին տարողությունում հեռացվում է դաշտային կեղտը ու փոշին, այնուհետև տեղափոխելով երկրորդ տարողություն հեռացվում է մակերեսին մնացած կեղտ պարունակող ջուրը, ապա երրորդ տարողությունում նոր մաքրաջրվում է:

1.2.3. Տեսակավորում



Իրականացվում է հատուկ սեղանների կամ փոխադրիչների վրա, որոնց աշխատանքային մակերեսի նյութը թույլատրվում է, որ շփման մեջ լինի մշակվող նյութի հետ (փայտ, չժանգոտող պողպատ, պոլիէթիլենային թաղանթ և այլն): Տեսակավորման ժամանակ հեռացվում են կողմնակի առարկաները, վնասված, խակ, գերհասունացած, չափից դուրս մանր և խոշոր պտուղները: Տեսակավորեք և առանձնացրեք ցանկացած պտուղ, որի վրա կան նեխման, կապտած, սևացած կամ բորբոսի նշաններ: Այսպիսի թերությունները կարող են ախտահարել չորացող բոլոր պտուղները: Լվացված միրգը տեղափոխելիս օգտագործեք մաքուր զամբյուղներ, դուլեր:

1.2.4. Նախապատրաստում



Ամենապատասխանատու գործողություններից է, որով պայմանավորված է պատրաստի մթերքի որակը: Կախված վերամշակվող հումքի տեսակից այն ներառում է հետևյալ գործողությունները. կորիզի կամ սերմնաբևի հեռացում, կեղևի մաքրում, ուտելու համար ոչ պիտանի մասերի հեռացում, կտրատում, գույնի կայունացում, կեղևի կուտիկուլային շերտի ու խիտ բջիջների թեթևակի քայքայում և այլն:

Ասկորբինաթթվով նախնական մշակում

Ասկորբինաթթուն (վիտամին C) հակաօքսիդանտ է, որը կանխում է պտուղների սևացումը և չորացման ընթացքում նպաստում մանրէների ոչնչացմանը: Դրա մաքուր բյուրեղները սովորաբար կարելի է ձեռք բերել հատուկ խանութներից և դեղատներից:

Լուծույթի պատրաստում

25 կգ և ավել հումքի մշակման համար անհրաժեշտ է 10 և սառը ջրին խառնել 340 գ ասկորբինաթթվի բյուրեղներ (11 ջրին 34 գ հաշվարկով): Կլեպահան պտուղներն ընկղմեք ասկորբինաթթվի լուծույթի մեջ: Ներծծման համար թողեք մոտ 10 ր, ապա անցքերով շերտի միջոցով դուրս բերեք, հետո լավ ցամաքեցրեք ու չորացրեք:

Կիտրոնաթթվով կամ կիտրոնի հյութով նախնական մշակում

Կիտրոնաթթու կամ կիտրոնի հյութ նույնպես կարելի է օգտագործել նախնական մշակման ժամանակ, որը կկանխի

պտուղների մզացումը և կոչնչացնի մանրէները:

Կիտրոնաթթվի լուծույթի պատրաստման համար հարկավոր է, որ 1 լ սառը ջրին խառնեք 5 գ կիտրոնաթթու, իսկ կիտրոնի հյութի դեպքում՝ 1 լ սառը ջրին խառնեք 1 լ կիտրոնի հյութ:

Կլեպահան պտուղները դրեք կիտրոնաթթվի կամ կիտրոնի հյութի լուծույթի մեջ: Ներծծման համար թողեք մոտ 10 ր, ապա անցքերով շերտի միջոցով դուրս բերեք, հետո լավ ցամաքեցրեք ու չորացրեք:

Նատրիումի մետաբիսուլֆիտով Նախնական մշակում

Ծծմբային կամ սուլֆիտային բաղադրատարրերն օգտագործել են դարեր շարունակ, որպեսզի կանխեն շատ պարենամթերքների գունազրկումը և կրճատեն փչացումը դրանք պատրաստման, չորացման, պահեստավորման ու առաքման ժամանակ: Սակայն սուլֆիտները որոշ մարդկանց մոտ կարող են առաջացնել ասթմատիկ ռեակցիաներ, հատկապես նրանց մոտ, ովքեր ունեն ասթմա: Դրանից ելնելով՝ ԱՄՆ Պարենի և դեղամիջոցների գործակալությունն արգելել է թարմ մրգերի ու բանջարեղենի մշակումը սուլֆիտներով, եթե դրանք նախատեսված են վաճառքի համար: Սուլֆիտները օգտագործվում են իբրև հակամանրէային ազդանյութ և օգնում պահպանելու արտադրված մի շարք մրգաչրերի գույնը: Եթե դուք նախընտրում եք օգտագործել սուլֆիտային ազդանյութ, ապա պիտակի վրա պետք է կատարել համապատասխան մակնշում:

Լուծույթի պատրաստում

Խառնեք 21 գ նատրիումի մետաբիսուլֆիտ 1 լ սառը ջրին: Կլեպահան պտուղներն դրեք նատրիումի մետաբիսուլֆիտի լուծույթի մեջ: Ներծծման համար թողեք մոտ 10 ր, ապա անցքերով շերտի միջոցով դուրս բերեք, հետո լավ ցամաքեցրեք ու չորացրեք:

Ծծմբահարում

Ծծմբի երկօքսիդը պահպանում է որոշ մրգերի բնական գուներանգը: Կատարվում է «չոր» կամ «թաց» եղանակով:

«Չոր» եղանակի դեպքում նախապատրաստված պտուղները, որոնք դասավորված են ցանցերի վրա, տեղադրվում են հատուկ ծխարաններում, որոնց դռները հերմետիկ փակվում են, և ծխահարվում են ծծմբային գազով (1 կգ պտղին՝ 2-3 գ փոշի ծծումբ): Ծխահարման տևողությունը 1,5-2 ժ է: Պետք է հաշվի առնել, որ ծխահարման տևողության երկարացմամբ կարելի է ստանալ ավելի պարզ գույն, բայց այդ դեպքում ծծմբի երկօքսիդի պարունակությունը կարող է գերազանցել թույլատրելի նորմերը: «Թաց» մշակման դեպքում օգտագործվում է 0,2-0,3%-անոց ծծմբային թթվի լուծույթ, որտեղ պահվում են պտուղները 2-3 ր տևողությամբ:

Կաուստիկ սոդայով կլեպահանում

Հազեք պաշտպանիչ արտահագուստ և ձեռնոց, կրեք ակնոց: Լցրեք կաուստիկ սոդայի բյուրեղիկները (5%-անոց) ջրի մեջ և լուծույթի ջերմաստիճանը հասցրեք մինչև 80°C. Մի կողմում առանձին տարայի մեջ սառը ջրով պատրաստեք ասկորբինաթթվի լուծույթ (0,5%): Ամբողջական պտուղները մեծ շերտիով լցրեք կաուստիկ սոդայի լուծույթի մեջ՝ պահելով 30-60 վ: Պտուղը դուրս բերելուց հետո դրեք լվացվող սեղանի վրա և խոզանակով հեռացրեք կլեպը: Երբ կլեպն ամբողջապես հեռացված է, ապա պտուղը իջեցրեք ասկորբինաթթվի լուծույթի մեջ և թողեք այնտեղ մի քանի րոպե: Այնուհետև հանեք այնտեղից և ցայեք: Լուծույթները թափելուց առաջ հարկավոր է, որ զգուշորեն խառնեք իրար, քանի որ դրանք չեզոքացնում են միմյանց: Ուստի միախառնումից հետո նոր կարելի է թափել կոյուղու մեջ՝ առանց էական վնաս պատճառելով շրջակա միջավայրին:

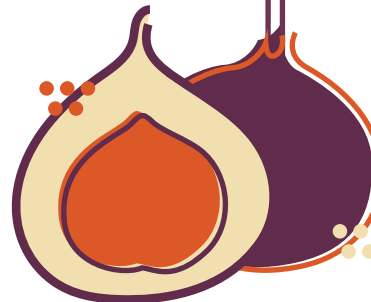
1.2.5. Չորացում



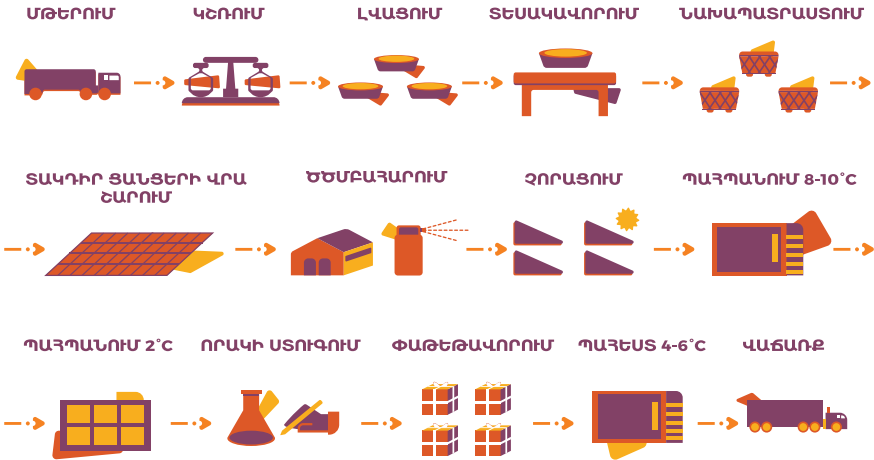
Մինչև անցյալ դարի 80-ականները չորացումը հիմնականում իրականացվում էր պարզ արևային եղանակով: Պտուղները շարվում էին արկղերի մեջ (կամ չաթանների վրա) և ուղղակի դրվում էին արևի տակ: Ներկայումս իրականացվում է արհեստական ջերմամատակարարմամբ չորանոցներում կամ արևի էներգիայով: Ծախսատարության տեսանկյունից գերադասելի է չորացումը իրականացնել արևի էներգիայով, քանի որ հանածո վառելիքի կամ բարդ սարքավորումների կարիք չկա: Արևաօդային չորացման դեպքում ցանցավոր (կամ արկղային տիպի) տակդիրները տեղադրվում են հատուկ նախապատրաստված դարակաշարերի վրա, որոնք պաշտպանված են քամուց և փոշուց: Հումքով լիքը տակդիրները պետք է ունենան դեպի հարավ թեթևակի (մինչև 15°) թեքությամբ ուղղվածություն:

Արևային չորացման մյուս ձևը արևային չորանոցներն են, որոնցում հումքը պաշտպանված է կլիմայական երևույթներից, փոշուց, միջատներից, կրծողներից:

Արևային չորանոցները լինում են տարբեր տիպի: Ներկայումս Հայաստանում տարածված են կիսաջերմոցային և ջերմոցային տիպի արևային չորանոցները, որոնցում ջրազրկման գործընթացը տեղի է ունենում սովորականից 3-4 անգամ ավելի արագ: Հարկ է նշել, որ արևային չորանոցները կախվածություն ունեն եղանակային պայմաններից, ուստի անհրաժեշտ է ունենալ կոմբինացված չորանոցային համալիրներ:



Չորացման գործընթացի գծապատկեր



Գծապատկեր 1

1.2.5.1. Չորացման առանձնահատկություններն ըստ տեսակների



⊗ **Ծիրան** - Հայաստանում չորացման համար աճեցվող ամենահարմար սորտերն են Սաթենի, Խոսրովենի, Բաղցրենի: Մթերումը պետք է սկսվի, երբ պտուղները հասել են կենսաբանական Նորմալ հասունացման: Հումքը ընդունումից հետո կշռվում է, լվացվում, տեսակավորվում, կորիզահանվում, ըստ տեխնոլոգիական անհրաժեշտության և տեղադրվում տակդիր ցանցերի վրա: Կատարվում են ծծմբահարում և չորացում:

Կորիզի հեռացումը կատարվում է երկու եղանակով.

1) Թարմ պտղից

Մանրապտուղ սորտերում հատուկ կորիզահան ճողիկի միջոցով հրելով դուրս է բերվում պտղից: Խոշոր պտուղներից կորիզը հեռացնելու համար չժանգոտվող դանակով պտուղը բաժանվում է երկու մասի: Այնուհետև հեռացվում է կորիզը և նոր դրվում ծծմբահարման:

2) Թառամեցված պտղից

Ծծմբահարումից հետո պտուղները դրվում են թառամեցման արևային չորանոցներում 36-40 արևային ժամ (2 օր), այնուհետև կորիզը հեռացվում է՝ սեղմելով պտղի երկու կողմերից դեպի պտղավզիկ: Կորիզահանված պտուղները նորից դասավորվում են տակդիր ցանցերի վրա և լրացուցիչ չորացվում:

Արդեն պատրաստի չիրը հանվում է չորանոցից, տեսակավորվում ըստ չափերի և 5-10 կգ-անոց տոպրակներով դրվում է հանգստի 30 օր տևողությամբ +8 - +10 °C ջերմաստիճանում: Հետագայում իրականացվում են վերջնական փաթեթավորում և վաճառք:

- 🌀 **Դեղձ:** Հումքի ընդունումից հետո կշռվում է, լվացվում, տեսակավորվում, կորիզահանվում, կլպվում և տեղադրվում տակդիր ցանցերի վրա: Կատարվում են ծծմբահարում և չորացում: Դեղձը ևս թույլատրվում է չորացնել ամողջական կամ կտրված: Սովորաբար ամբողջական պտուղը չժանգոտող դանակով կտրում են երկու մասի և ձեռքով բաժանում իրարից: Կորիզը հեռացնում են հատուկ գդալաձև գործիքով: Կեղևից մաքրելուց հետո պտուղները տեղադրում են տակդիր ցանցերի վրա, տեղափոխում ծխարան, հետո՝ չորացման: Կարելի է նաև կեղևը հեռացնել 5%-անոց կաուստիկ սոդայի 80°C եռացող լուծույթի միջոցով: Դրա համար անհրաժեշտ է, որ մինչև 1 ր պտուղը ընկղմեք լուծույթի մեջ և հանելուց հետո անմիջապես տեղադրեք սառը ջրի մեջ: Պատրաստի չիրը հանվում է չորանոցից, տեսակավորվում ըստ չափերի և 5-10 կգ-անոց տոպրակներով դրվում հանգստի 30 օր

տևողությամբ +8 – +10 °C ջերմաստիճանում: Հետագայում իրականացվում են վերջնական փաթեթավորում և վաճառք:

⊗ **Սալոր:** Հումքի ընդունումից հետո կշռվում է, լվացվում, տեսակավորվում, մոմաշերտի հեռացման նպատակով շոգեխաշվում (բլանշիրովկա), տեղադրվում տակդիր ցանցերի վրա և դրվում թառամեցման արևային չորանոցներում 36-40 արևային ժամ (2 օր): Այնուհետև կորիզը հեռացվում է՝ սեղմելով պտղի երկու կողմերից դեպի պտղավզիկ: Կորիզահանված պտուղները նորից դա սավորվում են տակդիր ցանցերի վրա և լրացուցիչ չորացվում: Սալորի դեպքում անհրաժեշտ է, որ մակերեսից հեռացվի մոմանման շերտը և կեղևի վրա առաջանան միկրոճաքճքվածքներ, ինչը հեշտացնում է պտղից հեղուկի գոլորշիացումը: Այդ նպատակով պտուղները եռացող ջրում թողնում եք 60-90 վ, իսկ 0,3-0,5%-անոց հիմնային լուծույթում (կաուստիկ սոդա)՝ 3-5 վ: Բաց գույնի սորտերը կարելի է մշակել ծծմբային գազով, մուգ գույնի սորտերի համար դրա կարիքը չի զգացվում:

Արդեն պատրաստի չիրը հանվում է չորանոցից, տեսակավորվում ըստ չափերի և 5-10 կգ տոպրակներով դրվում հանգստի 30 օր տևողությամբ +8 – +10°C ջերմաստիճանում: Հետագայում իրականացվում են վերջնական փաթեթավորում և վաճառք:

⊗ **Խնձոր, տանձ:** Այս պտուղների համար ևս կարելի է օգտագործել դեղձի համար նկարագրված քիմիական մաքրման եղանակը, սակայն ամեն մի սորտի համար պետք է ընտրվի մշակման համապատասխան ռեժիմ: Կեղևը կարելի է հեռացնել սուր, չժանգոտող դանակով: Սերմնաբևի հեռացումն իրականացվում է հատուկ բարակ պատերով, սրված խողովակի միջոցով, որի տրամագիծը պետք է համապատասխանի սերմնաբևի չափերին:

Պատրաստեք կիտրոնաթթվի լուծույթ՝ խառնելով 1 թեյի գդալ (5 գ) կիտրոնաթթու 1 լ սառը ջրին: Կիտրոնի հյութի լուծույթի դեպքում խառնեք կիտրոնի հյութի և ջրի

հավասար մասնաբաժիններ (այն է՝ 1 բաժակ կիտրոնի հյութին 1 բաժակ ջուր): Կլեպահան պտուղներն դրեք կիտրոնաթթվի կամ կիտրոնի հյութի լուծույթի մեջ: Ներծծման համար թողեք մոտ 10 ր, ապա անցքերով շերտի միջոցով դուրս բերեք, հետո լավ ցամաքեցրեք ու չորացրեք: Այնուհետև պտուղները ամբողջական, կտրատված շերտերի կամ օղակների ձևով դասավորեք տակդիր ցանցերի վրա:

☉ **Թուզ:** Հայաստանում այս մրգատեսակի այգիները կենտրոնացված են երկու տարածաշրջաններում՝ Մեղրի և Տավուշ, ուստի չորացումը հիմնականում կատարվում է հենց այս շրջաններում: Հումքի ընդունումից հետո կշռվում է, լվացվում, տեսակավորվում և տեղադրվում տակդիր ցանցերի վրա: Կատարվում են ծծմբահարում (թաց կամ չոր) և չորացում:

☉ **Արքայանարինջ:** Հումքի ընդունումից հետո կշռվում է, լվացվում, տեսակավորվում, ամբողջական պտուղները կլավում, թելով կապվում իրար, կախվում չորացման կամ տեղադրվում տակդիր ցանցերի վրա: Կատարվում են ծծմբահարում և չորացում:

☉ **Կանաչ ընկույզ:** Նախապատրաստում - Կանաչ, խակ ընկույզը (2,5-3 սմ տրամագծով) կլպեք, վրան սառը ջուր լցրեք և այդպես թողեք 5 օր: Ամեն օր 3-4 անգամ ջուրը փոխեք, մինչև որ ընկույզը մուգ գույն ստանա: Դրանից հետո ջուրը թափեք, ընկույզները զցել 1%-ոց կրաջրի մեջ և պարբերաբար խառնելով այդպես թողեք 3 օր: Կրաջուրը պատրաստեք հետևյալ կերպ՝ 0,1 կգ չմարած կրի (CaO) վրա լցրեք 1 լ սառը ջուր, խառնեք, որից հետո քամեք թանգիֆով (մառույս): Նախապատրաստած ընկույզը սառը ջրով լավ լվացեք, յուրաքանչյուր ընկույզը 12-15 տեղից պատառաքաղով ծակեք, նորից սառը ջրով լվացեք, որից հետո զցեք եռացող ջրի մեջ՝ ավելացնելով շիբ (1 լ ջրին 25 գ շիբ ($K_2SO_4 \cdot Al_2(SO_4)_3 \cdot 24H_2O$)): Ընկույզը 10 րոպե եփեք, այնուհետև քամիչով քամեք, փոխադրեք սառը ջրով ամանի մեջ և 3 ժամ թողեք:

Շաքարի օշարակի պատրաստում - 100 հատ նախապատրաստած ընկույզի հաշվարկով 2կգ շաքար, 10 գ մեխակ, 10 գ դարչին, 5 հատիկ հիլ, 1 գ կիտրոնաթթու, 1,5 լ ջուր: Տաք օշարակի մեջ գցեք ընկույզը, ավելացրեք մեխակ, դարչին, հիլ (մառլայի տոպրակով), եփեք, կրակի վրայից վերցրեք և մեկ օր այդպես թողեք: Հաջորդ օրը օշարակը առանձնացրեք, եռացրեք և նորից լցրեք ընկույզների վրա: Նույնը կրկնեք երրորդ օրը: Չորրորդ օրը ընկույզները հանեք օշարակից թողեք, որ լավ քամվեն, տեղավորեք տակդիր ցանցերի վրա և դրեք չորացման: Չորացրեք 5-7 օր, հավաքեք, այնուհետև լցրեք պոլիէթիլենային տոպրակների մեջ և նվազագույնը 30 օր պահպանեք +8-+10°C ջերմաստիճանային պայմաններում:

Բանջարեղեն: Չորացնել կարելի է բանջարեղենի գրեթե բոլոր տեսակները և կարտոֆիլը:

- ⊗ **Լոլիկ:** Հումքի ընդունումից հետո կշռվում է, լվացվում, տեսակավորվում, բաժանվում երկու մասի, հեռացվում պտղավզիկը, տեղադրվում տակդիր ցանցերի վրա: Կատարվում են ծծմբահարում և չորացում:
- ⊗ **Կանաչ լոբի:** Լվանալուց, թելիկները հեռացնելուց հետո ջրախաշվում է մոտ 5 ր, անմիջապես հովացվում է հոսող ջրով, կտրատվում (կամ առանց դրա) 10 մմ երկարությամբ և դրվում չորացման:
- ⊗ **Սմբուկ:** Կեղևը հեռացվում է սուր, չժանգոտող դանակով, կտրատվում օղակների, շերտերի, խորանարդների կամ այլ ձևերի: Օղակների ձևով չորացնելիս երբեմն կեղևի մի մասը թողնվում է առանց հեռացնելու:
- ⊗ **Կանաչեղեն (մաղադանոս, գինձ, ռեհան):** Լվացումից և տեսակավորումից հետո հեռացվում են կոշտ մասերը և կտրվում 20-30 մմ երկարությամբ:
- ⊗ **Կարտոֆիլ, կոճղարմատայիններ:** Կեղևը հեռացվում

Է հատուկ մեքենաների միջոցով: Այնուհետև, ըստ տեխնոլոգիական պահանջների, կտրատվում են ձողիկների շերտիկների կամ խորանարդիկների ձևով:

- ② **Սոխ, սխտոր:** Հեռացվում են ծածկող թեփուկները, նորից լվացվում և կտրատվում 2,5-5 մմ հաստությամբ շերտիկների: Մշակում են նատրիումի բիսուլֆատի լուծույթով:
- ② **Կաղամբ:** Հեռացնում են ծածկող կանաչ տերևները, միջուկը, կտրատվում 3-4 մմ հաստությամբ շերտերի, ապա ջրախաշում 93-95°C ջերմաստիճանում 1,5-2,5 ր: Մշակում են նատրիումի բիսուլֆատի լուծույթով:



Ջերմահարման և չորացման ժամանակահատվածներն ըստ մրգատեսակների

Աղյուսակ 1

ՄՐԳԱՏԵՍԱԿ	ՋԵՐՄԱՋԱՐՈՒՄ		ՉՈՐԱՑՄԱՆ ԺԱՄԱՆԱԿԱՅԱՏՎԱԾ (ԺԱՄ)	
	Եղանակ	Ժամանակահատված (րոպե)	Օդային չորացում	Արևային չորացում
Խնձոր	Գոլորշի	3-5	6-12	48-72
Տանձ	Գոլորշի	6	24-36	72-120
Սալոր	Անհրաժեշտություն չկա		24-36	72-120
Ծիրան	Գոլորշի	3-4	24-36	72-120
Դեղձ	Գոլորշի	8	36-48	96-144
Բալ	Օջարակ	10	24-36	72-120
Թուզ	Անհրաժեշտություն չկա		6-12	48-72

ՄՐԳԱՏԵՍԱԿ	ԹԱՐՄ ՄԻՐԳ (ՅՈՒՄԵ), կգ
Խնձոր	6-8
Տանձ	6-8
Սալոր	5-7
Ծիրան	5-7
Դեղձ	9-11

ՄՐԳԱՏԵՍԱԿ	ԹԱՐՄ ՄԻՐԳ (ՅՈՒՄԵ), կգ
Արքայանարինջ	5
Թուզ	5-6
Լոլիկ	18-22
Սմբուկ	15-18

1.2.5.2. Կարևոր փաստեր



- ⊗ **Չորացման հաջողությունը** կախված է ջերմությունից, օդի չորությունից և օդի լավ շրջանառությունից: Չորացման համար լավագույն պայմաններն են 70–80°C ջերմաստիճանը, օդի արագությունը՝ 5 մ/վ սկզբնական, 1 մ/վ վերջնական:
- ⊗ **Ընտրեք** թարմ, լիովին հասուն պտուղներ:
- ⊗ **Նախապես մշակեք** կտորները՝ ընկղմելով ասկորբինաթթվի, կիտրոնաթթվի, կիտրոնի հյութի կամ նատրիումական մետաբիսուլֆիտի լուծույթներում:
- ⊗ **Չորացնելուց հետո թողեք**, որ պտուղները հանգստանան 30 օր մինչև երկարաժամկետ պահեստավորման նպատակով դրանց փաթեթավորումը:
- ⊗ **Փաթեթավորեք** չորացած պտուղները հերմետիկորեն փակված տարողություններում և պահեստավորեք սառը, չոր տեղում:

1.2.6. Պահպանում



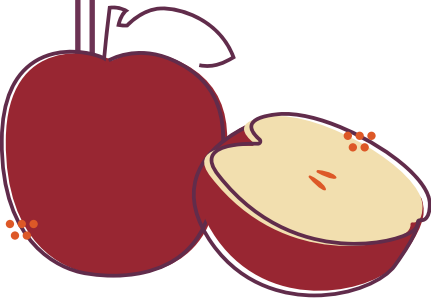
Չորացրած մթերքում սննդարար նյութերը լավ պահպանելու համար հարկ է դրանք պահեստավորել սառը, մութ, չոր տեղերում և ապա օգտագործել տարվա ընթացքում: Չորացրած մթերքը մինչև փաթեթավորումը պահպանվում է թղթե կամ սննդամթերքի համար թույլատրելի սինթետիկ թաղանթներից պատրաստված պարկերում: Որպեսզի կիսապատրաստուկը չենթարկվի պահեստային միջատների հարձակմանը, այն չորանոցից հանելուց հետո պետք է թողնել, որ սառչի, հետո լցնել պարկերի մեջ, պինդ կապել բերանը և տեղափոխել հնարավորինս սառը տեղ (մինչև +8 – +10°C): Հետագա երկարատև պահպանման համար (6 ամսից

ավելի) անհրաժեշտ է ապահովվել $+2^{\circ}\text{C}$ ջերմաստիճան, իսկ միջնաժամկետ պահպանման համար՝ $+4 - +6^{\circ}\text{C}$: Բոլոր պահեստները պետք է զերծ լինեն ավելորդ խոնավությունից, որը պետք է լինի 75% - ից ոչ ավելի: Պահեստը պետք է լինի մութ և պաշտպանված կրծողներից:

1.2.7. Փաթեթավորում



Որպես սպառողական փաթեթավորում օգտագործում են 50 գ մինչև 10 կգ տարողությամբ տուփեր կամ տոպրակներ, որոնք պատրաստվում են սննդի հետ շփման թույլտվություն ունեցող նյութերից և պաշտպանում արտադրանքը ավելորդ խոնավությունից:

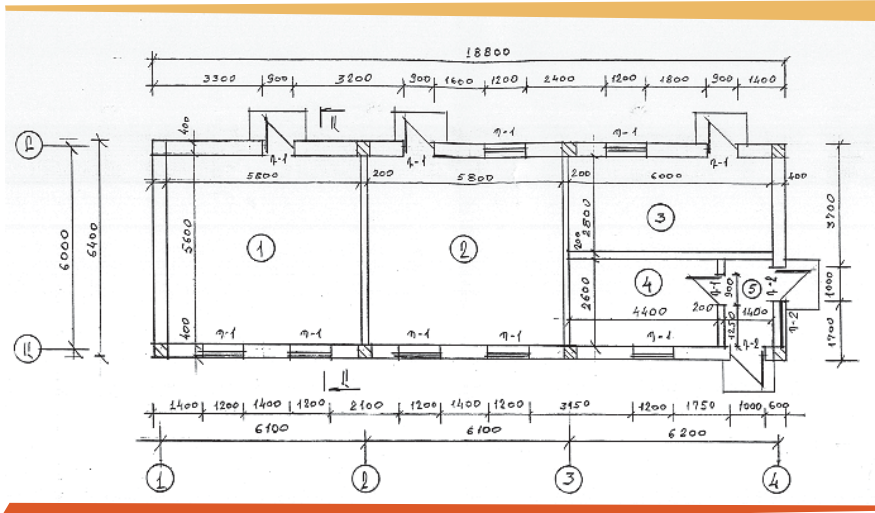


ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ՊԱՅՄԱՆՆԵՐ

1.3.

Պատրաստի արտադրանքը ըստ որակական ցուցանիշների, պետք է համապատասխանի գործող նորմատիվատեխնիկական փաստաթղթերի պահանջներին: Միայն չորանոցի առկայությունը դեռ բավարար չէ որակյալ չրերի ստացման համար: Խիստ անհրաժեշտ են նաև արտադրամասերի և սառնարան պահեստների առկայությունը և դրանցում սանիտարահիգիենիկ պայմանների խստագույնս պահպանումը: Ստորև ներկայացված է այդպիսի պայմանական գծապատկեր:

Գծապատկեր 2



ԱՐՏԱԴՐԱԿԱՆ ՏԱՐԱԾՔՆԵՐԻ ՍԱՆԻՏԱՐԱՅԻԳԻՏՆԻԿ ՊԱՅԱՆՋՆԵՐ



1.4.

Շենքերն ու սարքավորումները պետք է նախագծվեն, կառուցվեն, պահպանվեն ու մաքրվեն այն չափորոշիչներով, որոնք ապահովում են բաղադրատարրերի ու պատրաստի արտադրանքի անվտանգությունն ու որակն արտադրական ամբողջ գործընթացի ընթացքում: Աշխատակիցները պետք է վերապատրաստվեն, որպեսզի աշխատանքը կատարեն ըստ սանիտարահիգիենիկ պահանջների:

Հումքային հրապարակ

Ընդունման/կշռման հրապարակը պետք է լինի բարեկարգ: Հատակը ցեմենտ-ավազե հարթեցնող շերտով/ սալիկապատ և այլն/ պատված, ինչպես նաև պաշտպանված լինի մթնոլորտային տեղուների ազդեցությունից համապատասխան կիսածածկով: Հրապարակում պետք է տեղադրված լինի նաև կշեռքը:

Առանձնացված արտադրական շինություն

Առանձնացված արտադրական տարածքը պետք է համապատասխանի արտադրական տարածքներին ներ-

կայացվող պահանջներին, մասնավորապես ունենա նախամուտք, հանդերձարան, սանհանգույց, ինչպես նաև 2 դրսի դուռ՝ հուվքի ու պատրաստի արտադրանքի և նախամուտքի՝ մարդկանց մուտքն ապահովելու համար:

Տարածքը պետք է ապահովված լինի.

- 1. Անխափան ջրամատակարարումով** - խմելու սառը և տաք ջուր: Օգագործվող և շրջանառվող ջուրը չպետք է պարունակի աղտոտման վտանգ:
- 2. Ջրահեռացումով** - ստորգետնյա կոյուղի, հոսակ: Աղտոտման վտանգը բացակայող կոյուղաջրերի հեռացման համակարգ:
- 3. Լուսավորությունով** - բնական և/կամ արհեստական: Լուսատուները պետք է պաշտպանված լինեն պայթելուց, որպեսզի բացառվի մենդամթերքի մեջ դրանց մասնիկների հայտնվելը: Թույլատրելի է միայն LED լամպեր:
- 4. Օդափոխությունով** - բնական կամ դուռ, պատուհան և/կամ արհեստական համակարգով՝ օդափոխիչ, օդորակիչ, որոնք կկանխեն աղտոտված օդի ներթափանցումը տարածք:
- 5. Էլեկտրականությունով** - պահածոների արտադրության դեպքում՝ եռաֆազ հոսանքով:

Հատակը

Հատակի մակերեսը պետք է լինի հարթ, ճաքերից ու բացվածքներից զերծ: Հատակի ու պատերի միջև միացումները պետք է լինեն կլորավուն ու միասնական: Հատակը պետք է լինի չսայթակող, հեշտությամբ մաքրվի, ունենա

համապատասխան ջրահեռացման թեքություններ դեպի հատականցքեր: Չպետք է տեղի ունենա հետադարձ հոսք ցամաքուրդի համակարգից դեպի արտադրական մակերես:

Պատերը, դռներն ու պատուհանները

Բոլոր պատերը պետք է լինեն անթափանցիկ, հարթ, պատրաստված լինեն անջրանցիկ, չներծծվող, հեշտ մաքրվող նյութերից և ներկված լինեն բաց երանգով: Օգտագործված ներկը նախատեսված պետք է լինի մնկդամթերքի արտադրական տարածքներ ներկելու համար: Ներկված մակերեսները չպետք է փչացվեն կամ պատվեն թերթերով կամ այլ թաղանթներով: Կերամիկական սալիկները, եթե այդպիսիք օգտագործվում են, պետք է լինեն ամբողջական, պիտանի լվացման համար: Թույլ կամ վնասված սալիկների օգտագործումն անընդունելի է: Պատուհանները, փեղկերը և դռները պետք է լինեն կիպ, հերմետիկ փակվող սարքին մաքուր և ունենան միջատապաշտպան ցանցեր: Այն դռները, որոնք բացվում են արտադրական տարածքներից դեպի դուրս, պետք է լինեն ինքնափակման սարքով, որպեսզի դրանք ամբողջ ժամանակ փակ մնան: Կախովի ժապավենները պետք է ծածկեն դռները արտադրական մակերեսից դուրս բացելիս, որպեսզի կանխվի փոշու կամ միջատների ներթափանցումը: Դռները ներքևի կողմից պետք է մեկուսացվեն լիարժեք կերպով, որպեսզի հնարավոր լինի կանխել կրծողների կամ միջատների մուտքը արտադրական տարածքներ: Դրա համար կարելի է օգտագործել ռետին կամ մեկ այլ հարմար նյութ: Պատերը, դռները և պատուհանները պետք է մաքրվեն կանոնավոր:

Առաստաղ

Առաստաղը պետք է ունենա հարթ, անթափանց մակերես,

հեշտությամբ մաքրվի, պատրաստված լինի անջրանցիկ ջներծծվող, լվացվող ոչ թունավոր նյութերից ներկված, բաց երանգով և մշտապես լինի նորոգ վիճակում: Այն պետք է մաքրվի կանոնավոր կերպով: Միացման տեղերը պետք է լցվեն, մեկուսացվեն: Առաստաղը պետք է կառուցվի այնպես, որ կանխարգելվի և նվազեցվի կեղտի կուտակումը, անցանկալի բորբոսների աճը և մասնիկների թափվելու հնարավորությունը: Առաստաղը պետք է մաքրվի կանոնավոր կերպով:

Սանհանգույց

Սանհանգույցն պետք է ապահովված լինի տաք և սառը ջրով, անհրաժեշտ պարագաներով (զուգարանակոնք, հայելի, ձեռքերի չորացուցիչ, հեղուկ օճառ, աղբաման, թուղթ և այլն): Արհեստական օդափոխությամբ, գործող կոյուղու/կոյուղահորին միացած սանհանգույցի դռները չպետք է բացվեն արտադրամասի մեջ:

Ձեռքերի լվացման և ախտահանման համար պետք է տեղադրված լինի լվացարան՝ ապահովված տաք և սառը ջրով, լվացման և ախտահանման միջոցներով, չորացման հիգիենիկ պարագաներով: Այն պետք է տեղակայված լինի առանձին հումքի լվացման լվացարաններից հեռու:

Պահեստային տարածք

Պահեստային տարածքը պետք է լինի բարեկարգ, ունենա հարթ մակերես, ներկված սննդի համար թույլատրելի, հեշտ մաքրվող նյութերով և ծառայի միայն պատրաստի արտադրանքի, բաղադրիչների, փաթեթավորման նյութերի համար: Այն պետք է ունենա պահանջվող ջերմաստիճան, խոնավություն, լուսավորություն, օդափոխություն: Պատրաստի արտադրանքը անհրաժեշտ է, որ դրված լինի

միայն դարակաշարերի վրա, հենված չլինի պատերին, յուրաքանչյուրի վրա ունենա նշված արտադրության և պիտանելիության ժամկետ:

Ջրի խմելիությունը

Մաքրելու կամ ցայելու համար օգտագործվող ջուրը որակապես պետք է լինի խմելի: Դրա միկրոկենսաբանական համապատասխանությունը պետք է ստուգվի կանոնավոր կերպով, առնվազն տարեկան մեկ անգամ: Եթե պարզվի, որ ջուրը խմելու չէ, ապա այն պետք է մաքրվի քլորացմամբ՝ օգտագործելով նատրիումի հիպոքլորիդ, որպեսզի նրանում ազատ քլորը լինի 150 ppm մլն մասնիկ:

Հիգիենա

Տարածքները (արտադրական, պահեստային, սանհանգույց, նախամուտք) և սարքավորումները պետք է պարբերաբար մաքրվեն, որի արդյունքում պետք է վերացվեն սննդի մնացորդները և կեղտը, քանի որ դրանք կարող են աղտոտման աղբյուր հանդիսանալ: Սննդամթերքի տեղակայման տարածքում աշխատող բոլոր անձինք պետք է պահպանեն հիգիենայի կանոնները և կրեն համապատասխան մաքուր հագուստ և մեկանգամյա օգտագործման պարագաներ՝ ձեռնոց, գլխարկ, բախիլ և այլն: Առանց մեկանգամյա օգտագործման արտահագուստի, բախիլների և գլխարկի արտադրական տարածք մարդկանց մուտքն արգելվում է:

Փաթեթավորումը պետք է կատարվի մթերքի աղտոտումը բացառող պայմաններում՝ ապահովելով փաթեթավորման ամբողջականությունն ու մաքրությունը:

Սննդամթերքի հումքը, դրանց բաղադրիչները և կիսապատրաստվածքը և վերջնական արտադրանքը պետք

Է պահվեն դրանց փչացումը և աղտոտումը կանխարգելող պայմաններում՝ պահեստում, սառնարանային խցիկում:

Սկուտեղների մաքրումը

Սկուտեղները պետք է մաքրվեն չորացրած արտադրանքը դատարկելուց անմիջապես հետո: Դրանք պետք է մաքրվեն հեղուկ լվացամիջոցներով, ջրով ցայվեն և մաքրաջրվեն:

Արևային և օդային չորանոցներ

Խուցը, որում չորացման սկուտեղներ են տեղադրված, հնարավորության դեպքում պետք է լինի պարփակ տարածքում կամ շենքում, որպեսզի կանխվի փոշու, կեղտի միջատների և այլ աղտոտությունների ներթափանցումը չորանոց: Խուցը նույնպես պետք է համապատասխան տեղերում պատված լինի մետաղացանցով, որպեսզի կանխվի կրծողների մուտքը: Արևային և օդային չորանոցների ներսը պետք է մաքրվի և ախտահանվի մաքուր կտորով ու սանիտարահիգիենիկ լուծույթով: Չորանոցը պետք է մաքրվի միայն այն ժամանակ, երբ դատարկ է: Թափանցիկ պանելները պետք է սրբվեն կանոնավոր կերպով, որպեսզի դրանց վրա փոշի չկուտի, ինչպես որ տրված է մատակարարին վերաբերող հրահանգներում:

Ձեռնարկության պարագծերը

Արտաքին տարածքները պետք է պահվեն ապահով վիճակում՝ ջրահեռացման, չորացման համապատասխան համակարգով: Տարածքները պետք է պահվեն մաքուր և հավաք վիճակում: Կտորտանքներ, հին գործիքներ,

բեռնարկղեր և այլն չի թույլատրվում կուտակել տեղում: Աղբանոցները մշտապես պետք է լինեն ծածկված, դատարկվեն պարբերաբար ու պահպանվեն մաքուր պայմաններում:

Մաքրման գրաֆիկները

Մաքրման գրաֆիկները պետք է լինեն հատուկ բոլոր տարածքների, մակերեսների և գործիքների համար: Արտադրական մակերեսները, հատակները, սեղանները, դանակները, շերտատիչները, ձեռնոցները և վացարանները պետք է մաքրվեն ամեն օր: Ամբողջ մակերեսները անհրաժեշտ է մաքրվեն հեղուկ վացամիջոցներով, ապա պարզաջրվեն: Պատերը, պատուհանները, դռները և առաստաղները պետք է մաքրվեն շաբաթվա ընթացքում առնվազն մեկ անգամ: Զուգարանը ու հանդերձարանը պետք է մաքրվեն առնվազն մեկ անգամ: Ծրջափակված տարածքը պետք է մաքրվի առնվազն օրական մեկ անգամ: Արտահագուստը պետք է փոխվի առնվազն շաբաթական երկու անգամ: Մաքրման ընթացքում վացամիջոցներն ու ախտահանիչները պետք է գործածել համապատասխան ձևով: Լվացվող և ախտահանող նյութերը պետք է պահվեն սննդամթերքից առանձնացված տարածքում:

Թափոններ

Արտադրությունը պետք է ապահովված լինի մնացորդների պահման և հեռացման պատշաճ հիգիենիկ պայմաններով: Արտադրության փուլում առաջացած մնացորդներն արտադրական տարածքում պետք է տեղավորված լինեն անջրանցիկ տոպրակներով համապատասխան թափոնների տարողություններում, որոնք ունեն ոտնակ, կափարիչ, իսկ արտադրական տարածքից դուրս՝ հատուկ տարողություններում:

ՊԱՅՔԱՐ ՎՆԱՍԱՏՈՒՆԵՐԻ ԴԵՄ

1.5.

Կրծողներին հսկելու համակարգերը

Վնասատուները ներկայացնում են ամենամեծ ռիսկը մնևդամթերքի արտադրության համար: Պատշաճ հիգիենայի պրակտիկան պետք է կիրառվի՝ խուսափելու համար վնասատուների բազմացմանը նպաստող միջավայր ստեղծելուց, ինչպես նաև արտադրամաս և պահպանման տարածքներ միջատների, կրծողների, կենդանիների մուտքը կանխելու և պայքարելու նպատակով: Արտադրական տարածքները պետք է հագեցված լինեն՝ միջատասպան ուլտրամանուշակագույն/ուլտրաձայնային սարքերով, հատուկ թակարդներով և այլն:

Պետք է օգտագործվեն ոչ թունավոր խայծեր, եթե դա հնարավոր է՝ կախված կրծողների բազմացման հանգամանքներից: Ելնելով վարակվածության աստիճանից կարելի է օգտագործել նաև թունավոր խայծեր: Հատիկավոր խայծեր և կոնտակտային վնասատուասպան փոշիներ չպետք է օգտագործել: Ավելի շատ երաշխավորվում են կոշտ բրիկետներ: Խայծերի տեղադրավայրերը պետք է նշվեն շենքերի հատակագծային քարտեզների վրա: Ստուգման ամսաթիվը պետք է գրանցել ստուգաթերթիկի ու խայծը պարունակող տարողության վրա: Խայծի արկղերը պետք է նախագծվեն այնպես, որ հնարավոր լինի դրանք կողպել, ինչի շնորհիվ հնարավոր կլինի կանխել մարդկանց ու այլ կենդանի արարածների պատահական թունավորումները:

Էլեկտրական միջատասպան միջոցները

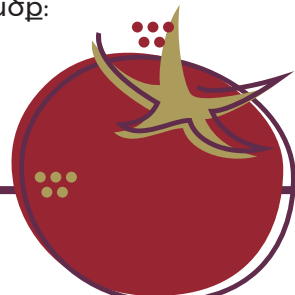
Սրանք տեղադրված են ձեռնարկությունից դեպի դուրս բացվող յուրաքանչյուր դռան մոտ և պետք է լինեն մշտական գործող: Ուլտրամանուշակագույն խողովակները պետք է փոխվեն այն հաճախականությամբ, որը երաշխավորում է արտադրողը: Միջատ որսացող սկուտեղները պետք է տեղադրվեն հարմար, դատարկվեն ու մաքրվեն ամեն շաբաթ: Սկուտեղներից յուրաքանչյուրի պարունակությունը պետք է հսկվի ու գրանցվի, ինչը կօգնի բացահայտելու միջատների թվի անսովոր աճի միտումները կամ դրանց տեսակները:

Թռչունները

Պետք է կանխվի թռչունների ներթափանցումը արտադրական շենքեր: Թռչուններին կարելի է գրկել շենքերի տանիքների եզրերին գտնվող թառելու տեղերից, բուսածածկույթներից, տանիքների ստորին մասի տարածքներից և այլն: Օգտագործել թառելը խոչընդոտող միջոցներ:

Շներ, կատուներ և այլ կենդանիներ

Տեսային կենդանիների բոլոր տեսակների առկայությունն անընդունելի է ինչպես արտադրության ցանկացած մասում, այնպես էլ դրանից դուրս՝ մերձակա տարածքներում: Անձնակազմը չպետք է կերակրի կամ այլ կերպ խրախուսի թափառող կենդանիների մուտքը տարածք:



ԱՐՏԱԴՐԱՆՔԻ ԻՆՔՆՈՒԹՅԱՆ ՈՐՈՇՈՒՄ ԵՎ ԴՐԱ ՅԵՏԱԳԾԻ ԾԱՆԱԶՈՒՄ

1.6.

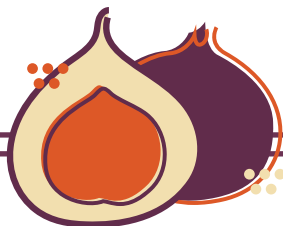
Արտադրողները/մատակարարները պետք է ունենան ֆերմերի կողմից, որը թույլ կտա պարզել նրանց ինքնությունը: Ֆերմերներից յուրաքանչյուրը պետք է ունենա մյուսից տարբերվող կողմ: Ֆերմերի կողմը կարող է լինել երկնիշ, որը նրա անուն-ազգանվան սկզբնատառերն են: Գոյություն ունի ապրանքների լոտերի (խմբաքանակների) հաշվառման երկու նախընտրելի եղանակ.

- ⊙ **1. Վեցանիշ կոդավորման համակարգ.** օրինակ՝ GS-2-601, որտեղ առաջին երկու նիշը ներկայացնում են ֆերմերի անվան-ազգանվան սկզբնատառերը, երրորդ նիշը ներկայացնում է տարին՝ 2022, իսկ վերջին երեքը ցույց են տալիս տարվա այն օրը, երբ բերքն է հավաքվել:
- ⊙ **2. Բաց ամսաթվով կոդավորման համակարգ,** որը բաղկացած է ութանիշ համակարգից, օրինակ՝ GS-200922, որտեղ առաջին երկու նիշը ներկայացնում են ֆերմերի անվան-ազգանվան սկզբնատառերը, իսկ վերջին վեց նիշը ցույց է տալիս, թե երբ է բերքը հավաքվել՝ 20 սեպտեմբերի, 2022թ.: Արտադրանքը պետք է մակնշվի ֆերմերի կողմից: Վերամշակման կետ ուղարկվող ցանկացած արտադրանք պետք է ունենա ֆերմերի առաքման հետևյալ տեղեկատվությունը պարունակող ցուցակը. ֆերմերի կողմը, առաքման ամսաթիվը, արտադրանքի անվանումը: Օրգանական արտադրանքի դեպքում՝ օրգանականի որակը և ֆերմերի ստորագրությունը:

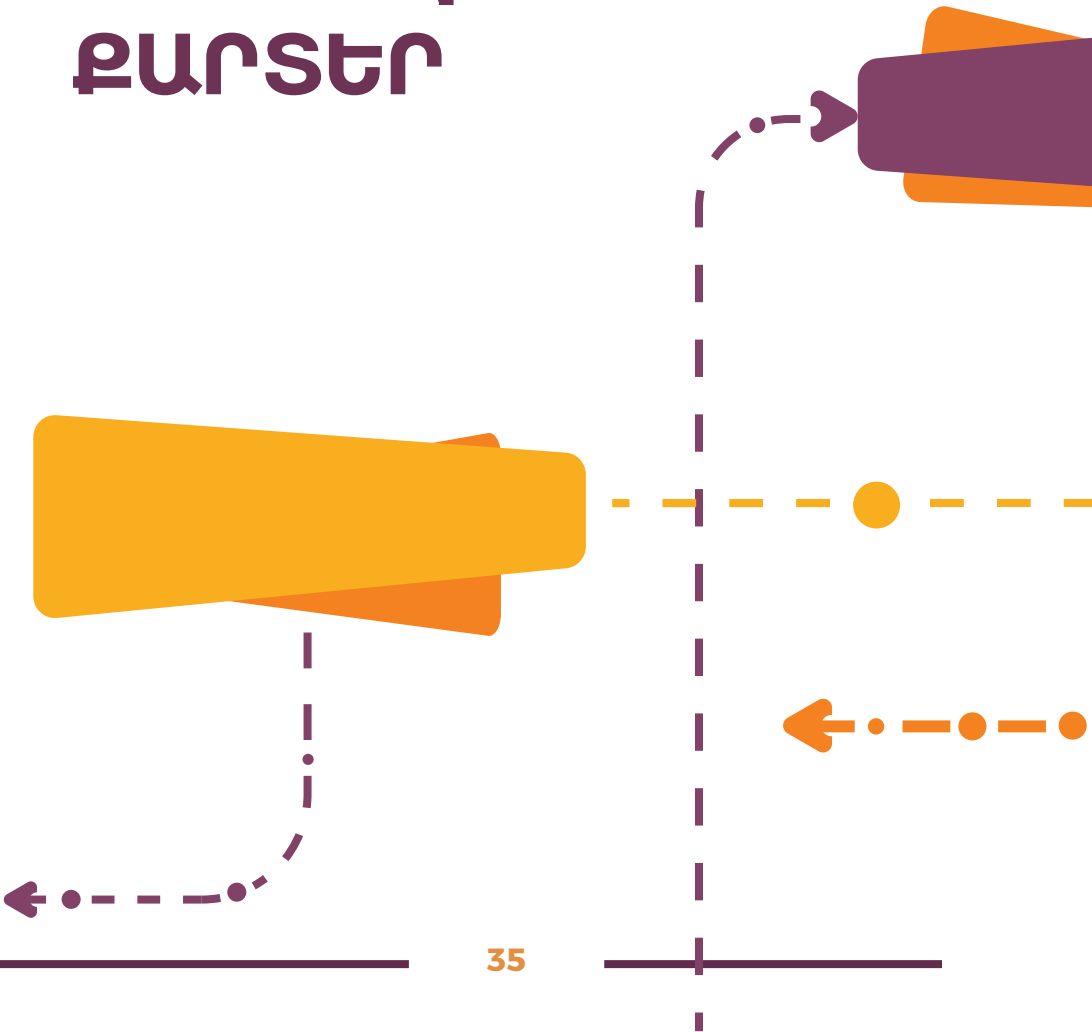
Վերամշակման կետ հասնելուց հետո արտադրանքը պետք է մակնշվի լոտի ամբողջական համարով, որը ներառում է ֆերմերի կոդը և բերքահավաքի ամսաթիվը: Արտադրանքը պահեստում պետք է կրի իր լոտի համարը:

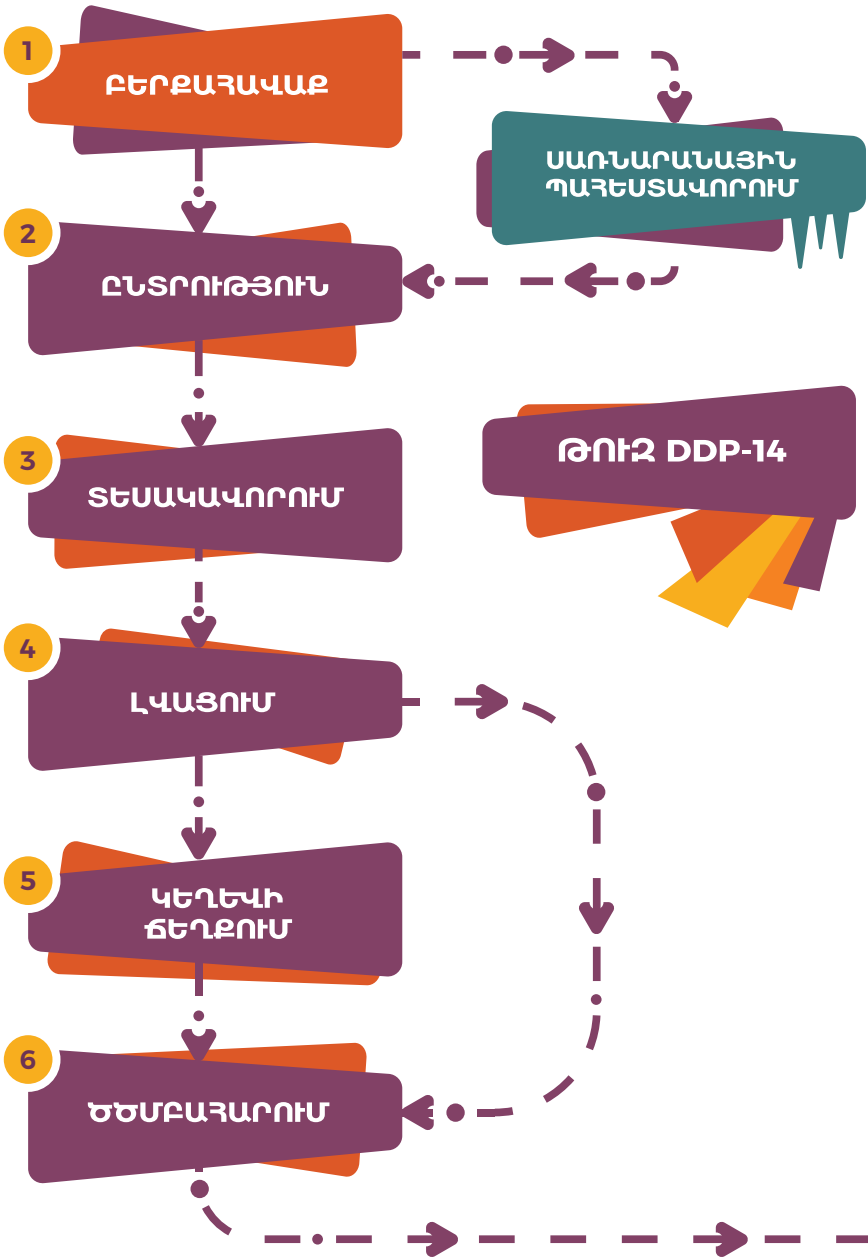
Չորանոցներն արտադրանքի չորացման ընթացքում արդեն պետք է մակնշված լինեն լոտի նույն համարով: Լոտի համարը պետք է պահպանվի տեսակավորման ու պատրաստի արտադրանքի վերջնական փաթեթավորման ընթացքում: Լոտի նույն համարը պետք է նշվի այն արկղի արտաքին մասում, որի մեջ փաթեթավորված է պատրաստի արտադրանքը: Նախնական փաթեթավորման դեպքում լոտի համարը նշվում է յուրաքանչյուր տոպրակի վրա: Չրի արտադրամասի պետի, որակի վերահսկիչի և խմբաքանակի վերահսկիչի պարտականությունների մեջ են մտնում ստուգել, թե արդյոք լոտի ճիշտ համարն է օգտագործվել և արդյոք կատարվել է ինքնության նշում արտադրության բոլոր փուլերում:

Պատրաստի արտադրանքը ըստ որակական ցուցանիշների, պետք է համապատասխանի գործող նորմատիվատեխնիկական փաստաթղթերի պահանջներին: Միայն չորանոցի առկայությունը դեռ բավարար չէ որակյալ չրերի ստացման համար: Խիստ անհրաժեշտ են նաև արտադրամասերի և սառնարան պահեստների առկայությունը և դրանցում սանիտարահիգիենիկ պայմանների խստագույնս պահպանումը:

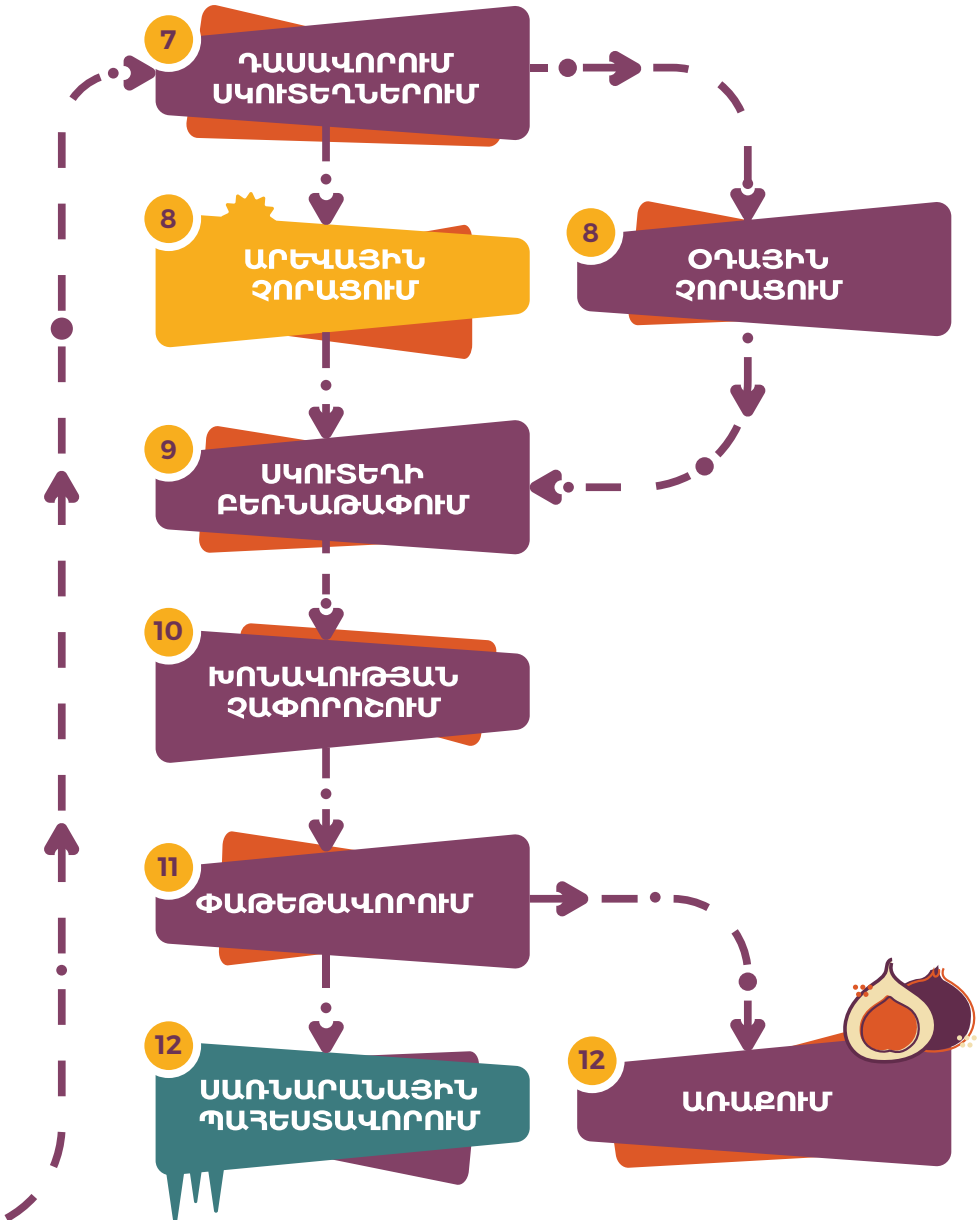


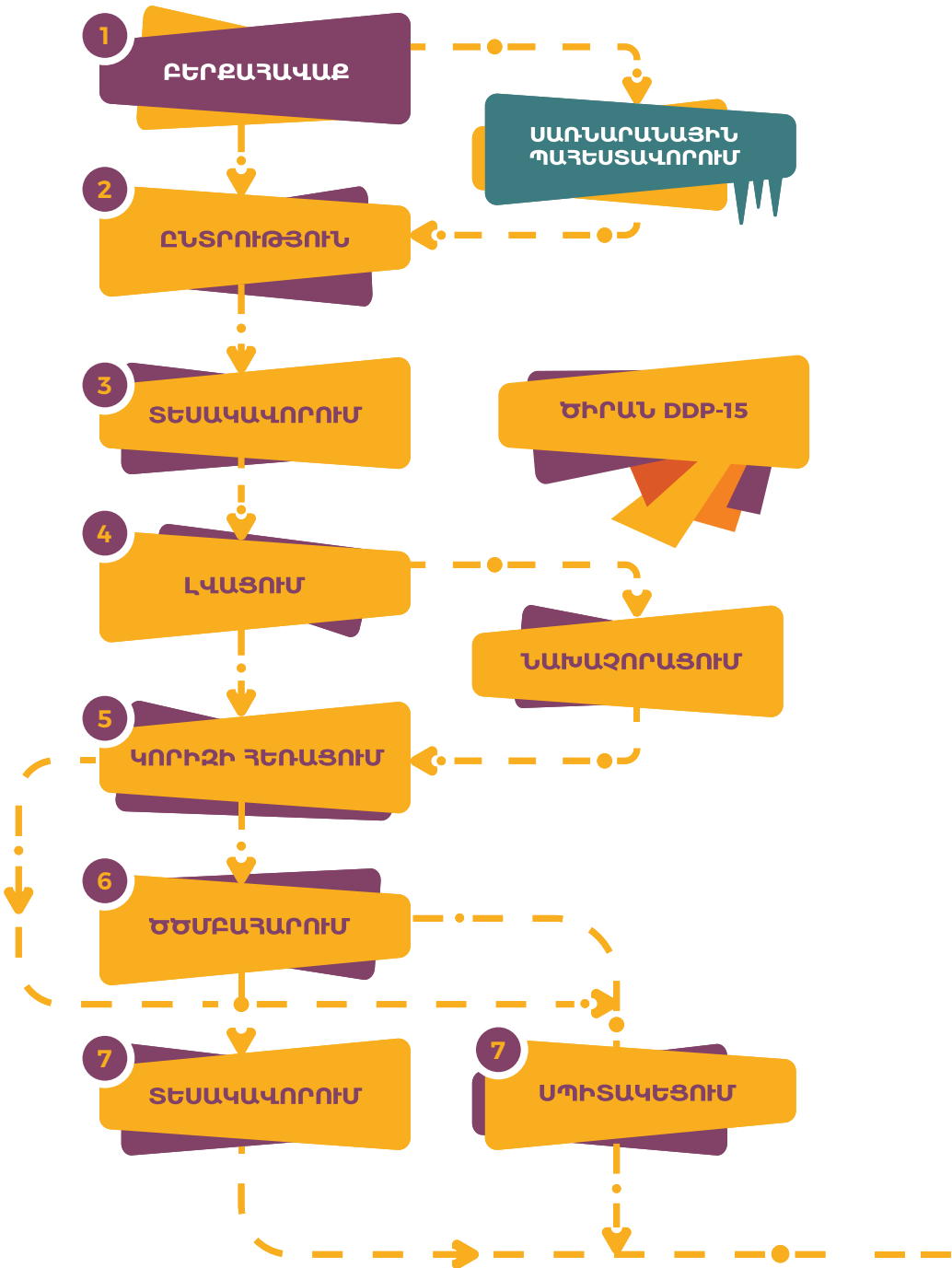
ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱԿԱՆ ՔԱՐՏԵՐ



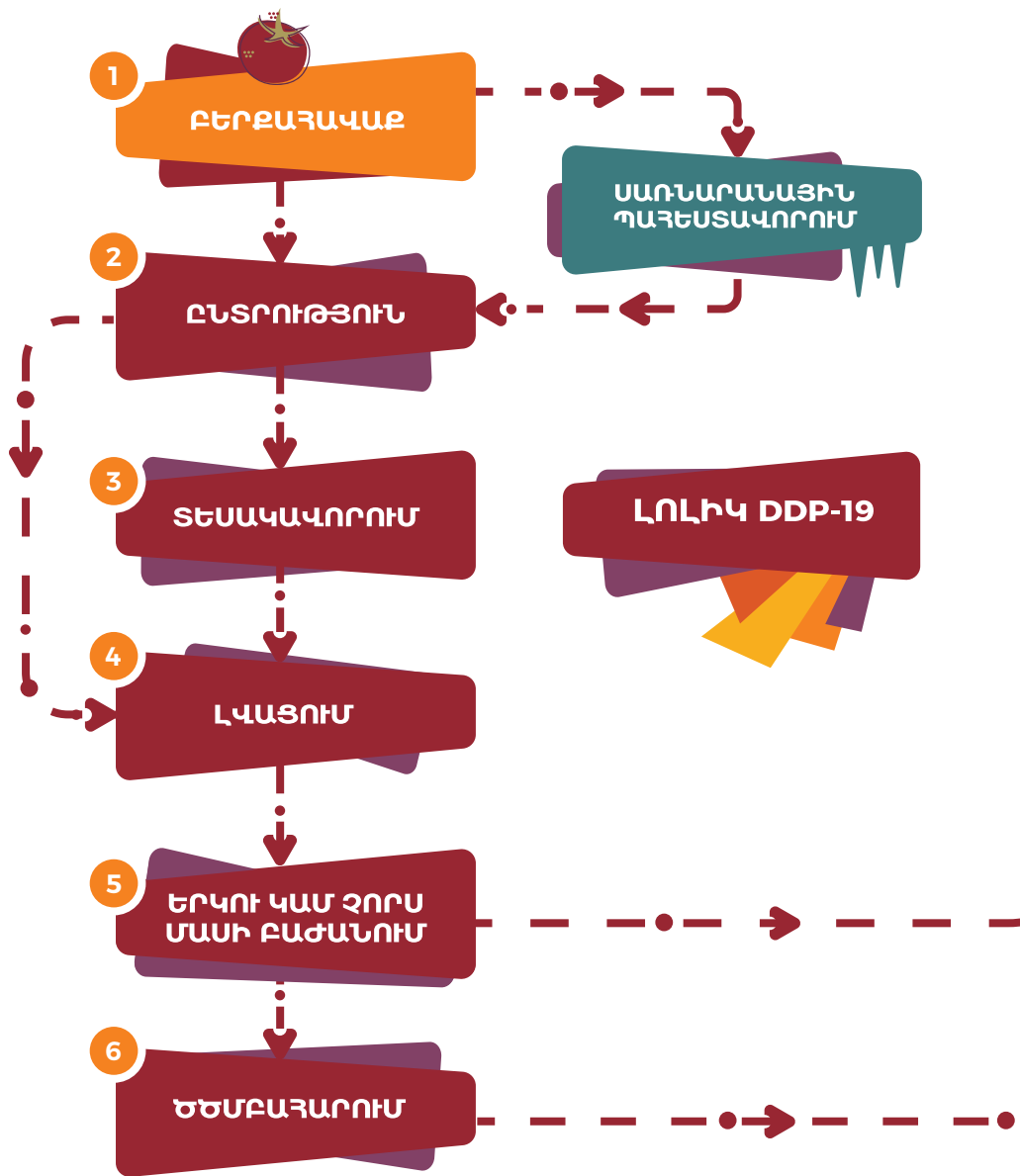


ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԱՂՅՈՒՄԱԿ ԹԶԻ ՉՐԻ ՀԱՄԱՐ





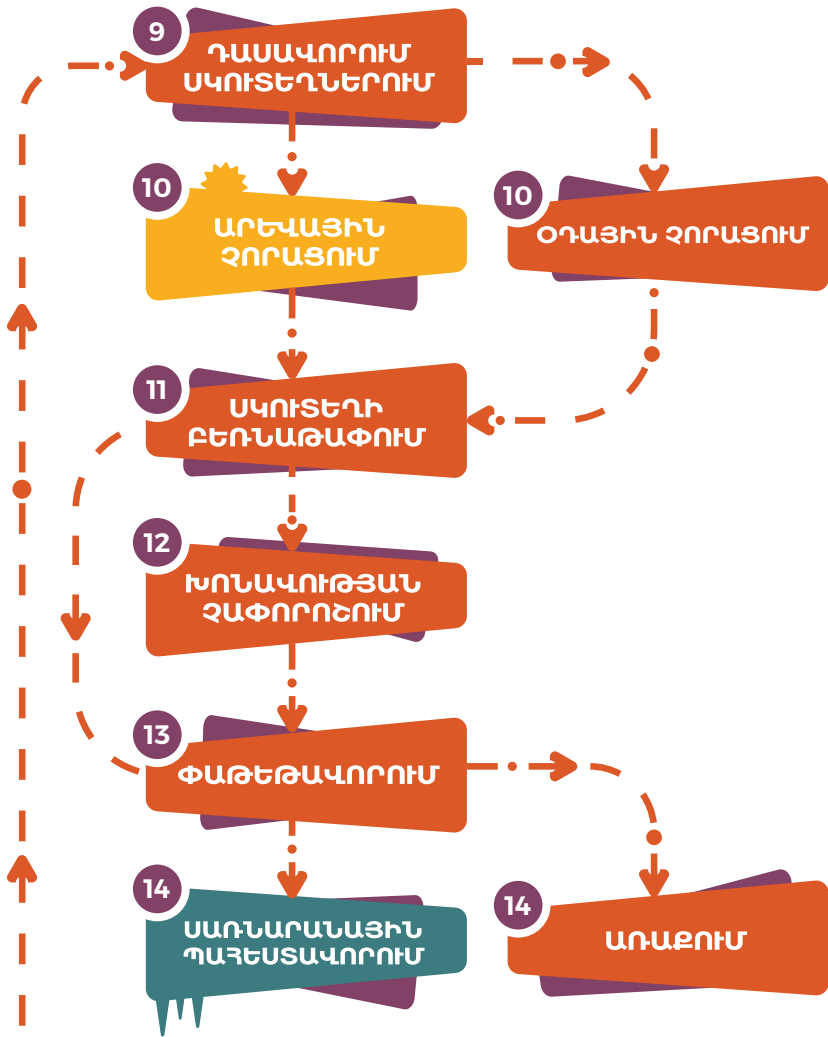




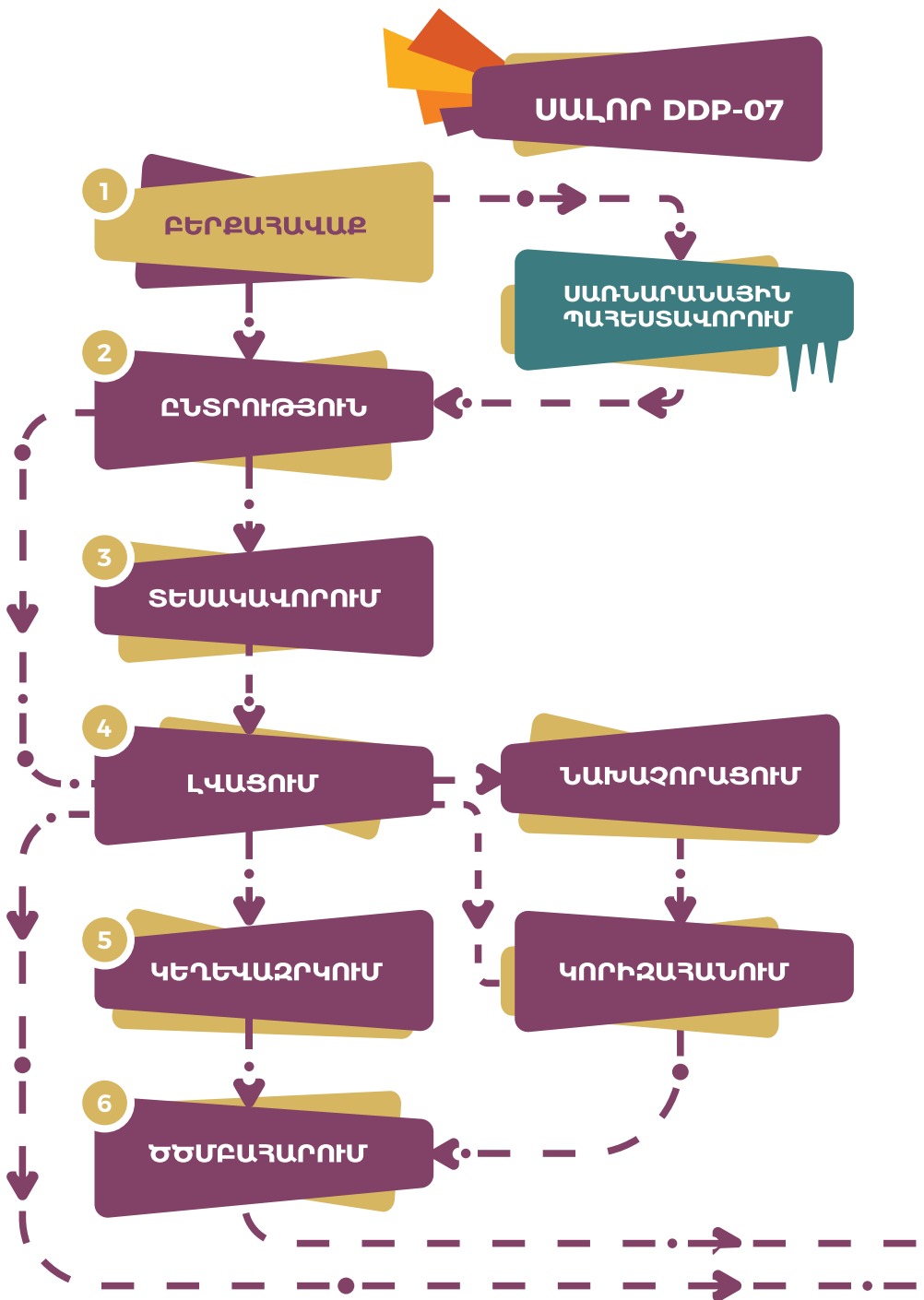
ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԱՂՅՈՒՄԱԿ ԼՈՒԿԻ ՉՐԻ ՀԱՄԱՐ



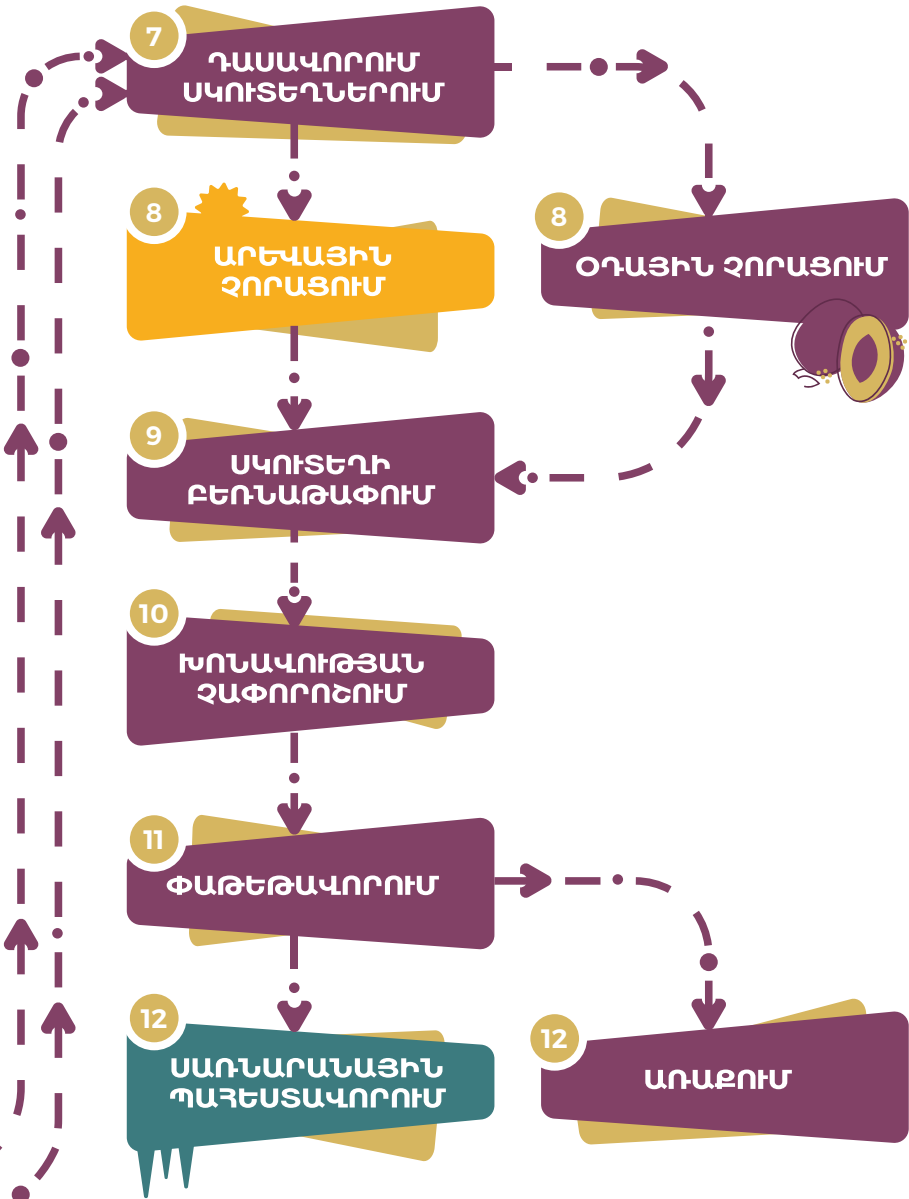


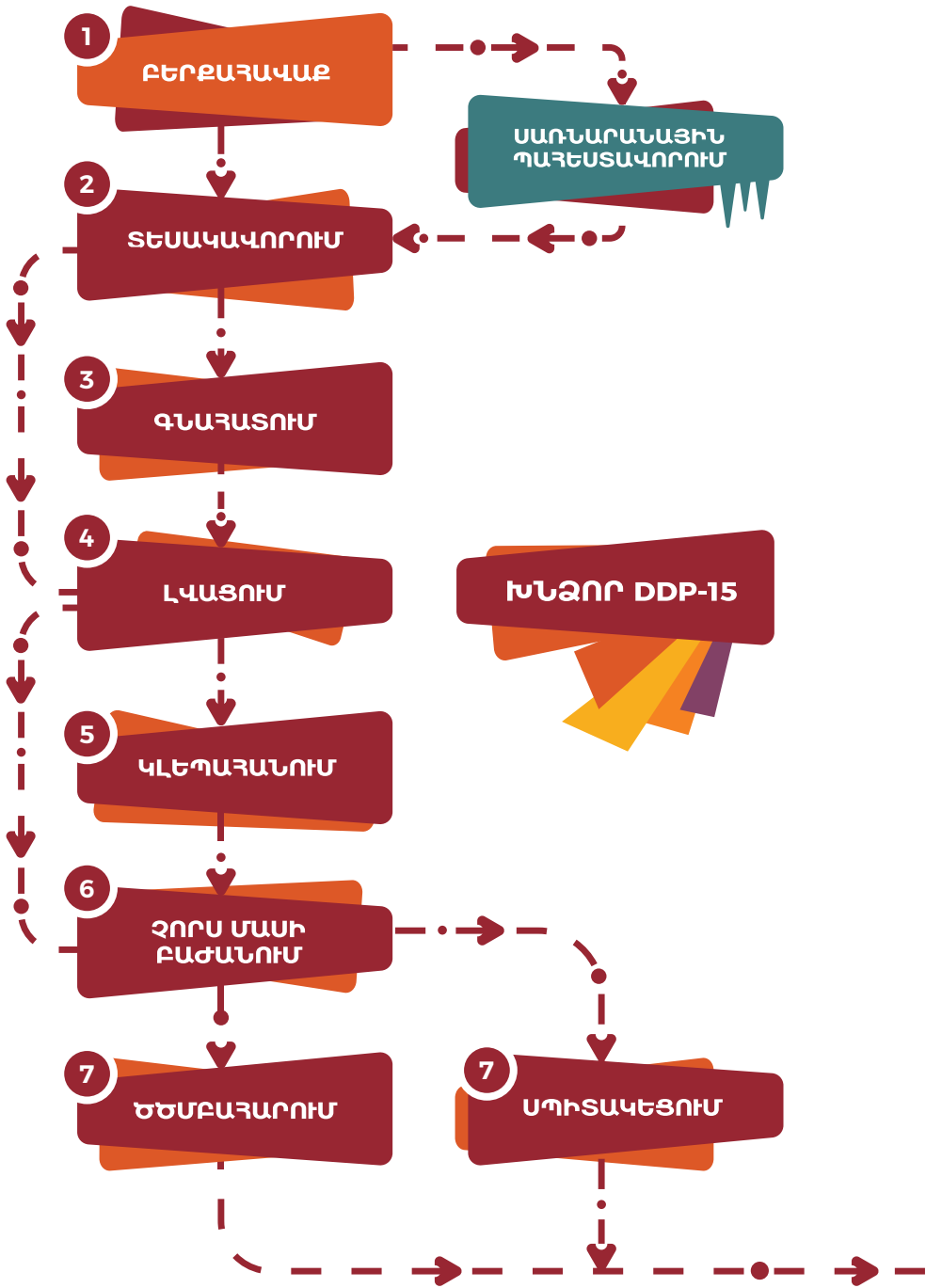


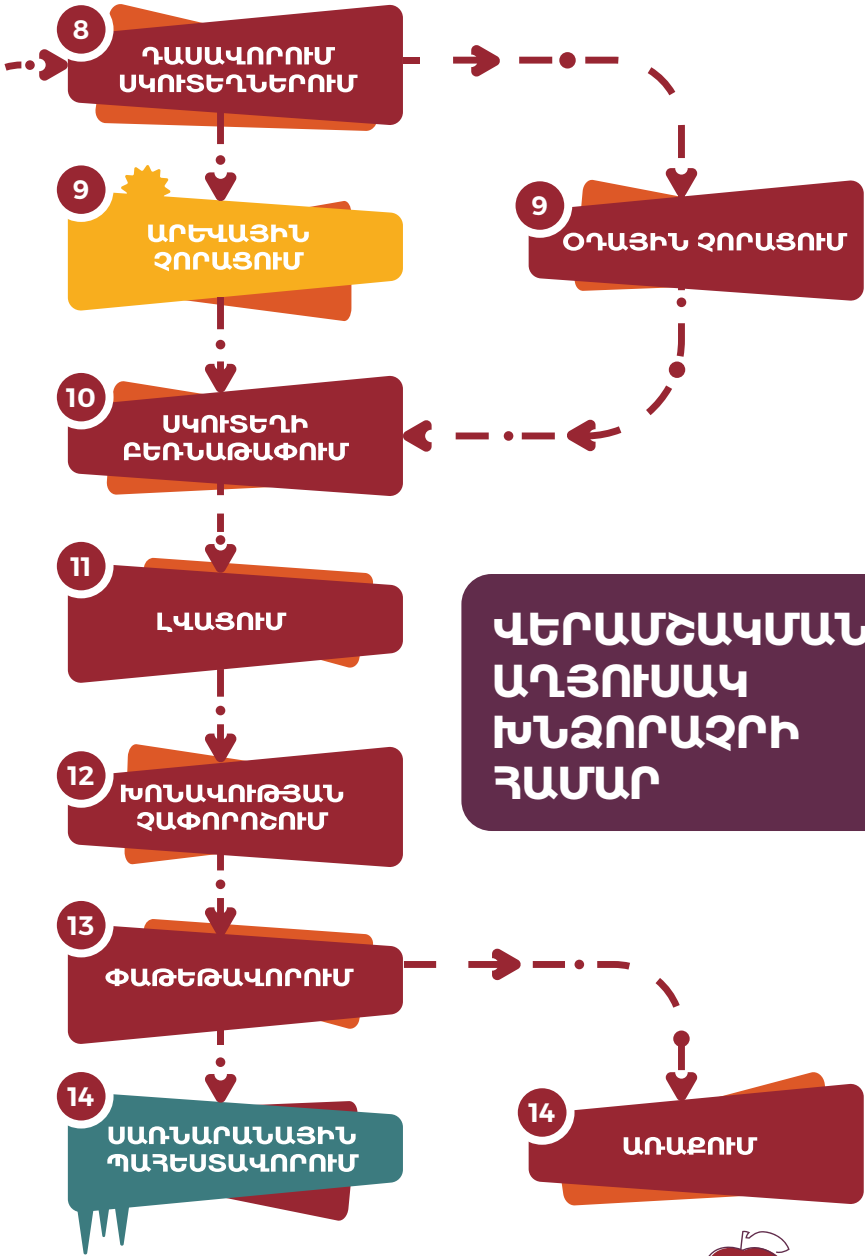
**ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ
ԱՂՅՈՒՄԱԿ ԴԵՂՁԻ
ՉՐԻ ՀԱՄԱՐ**



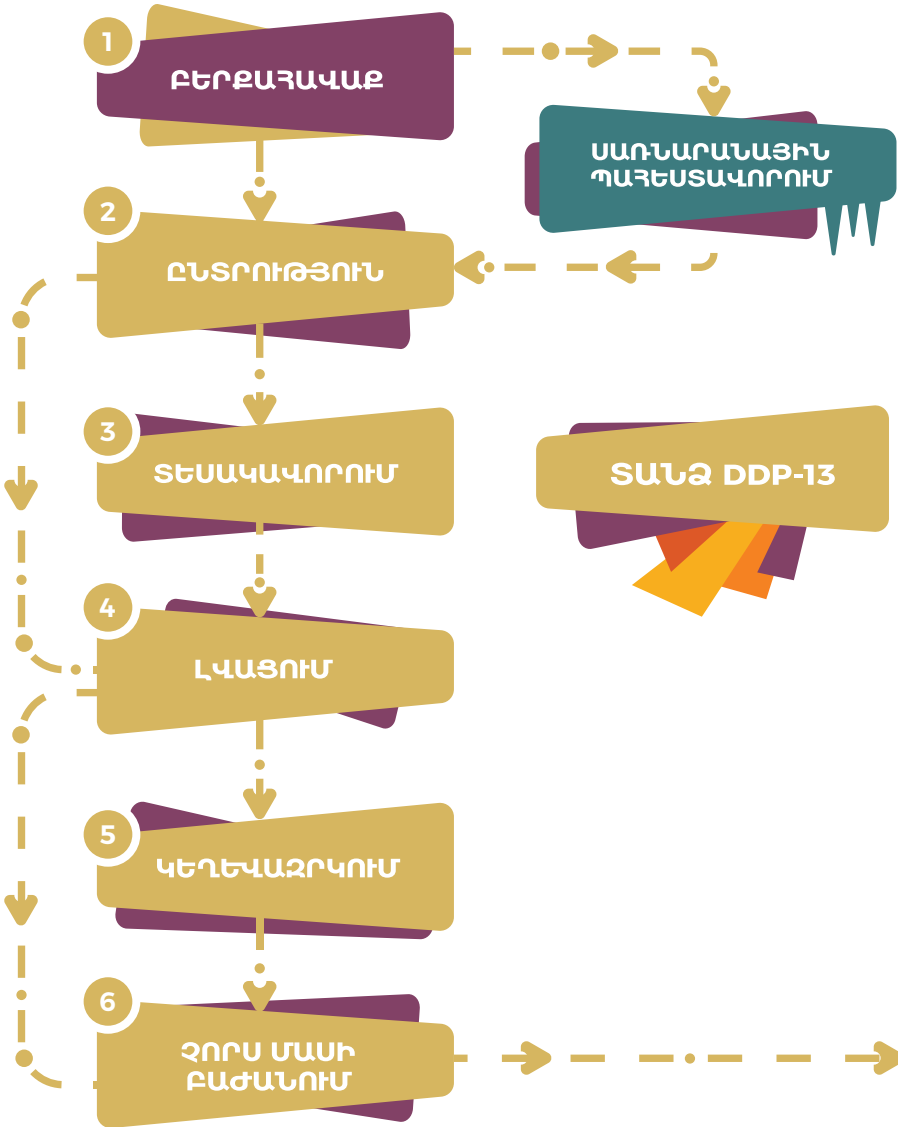
ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԱԴՅՈՒՄԱԿ ՍԱԼՈՐԱԶՐԻ ՀԱՄԱՐ

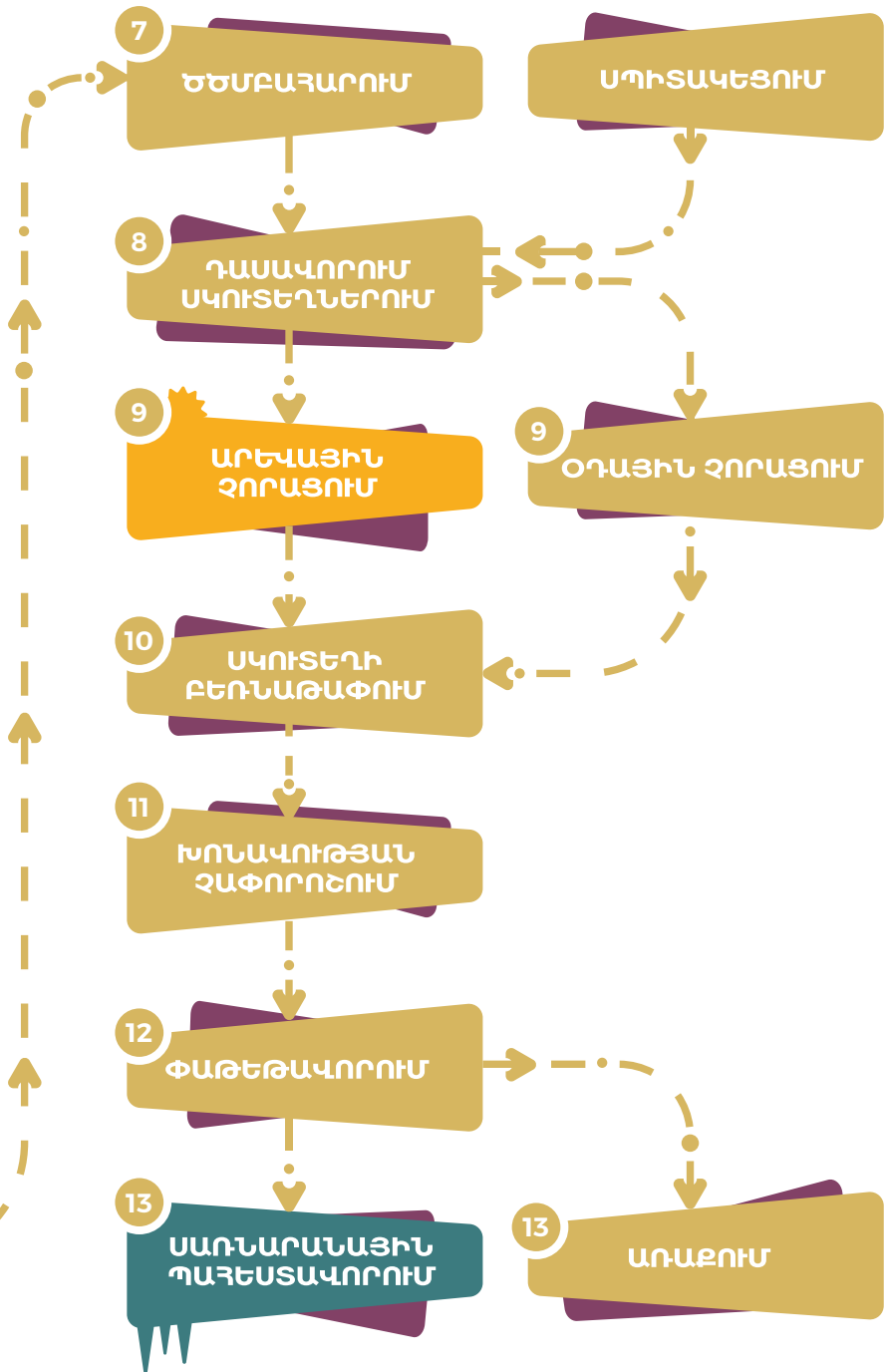


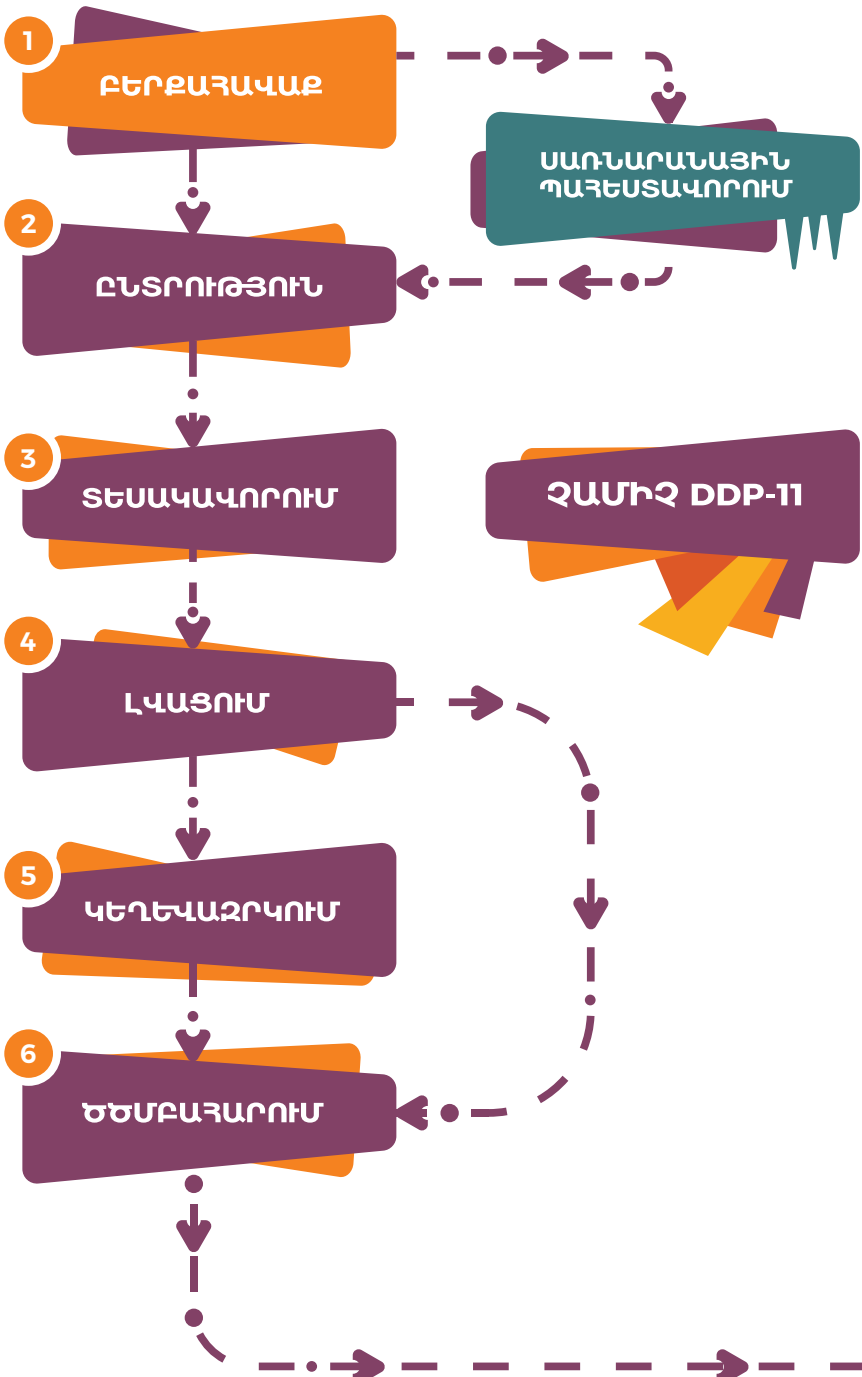




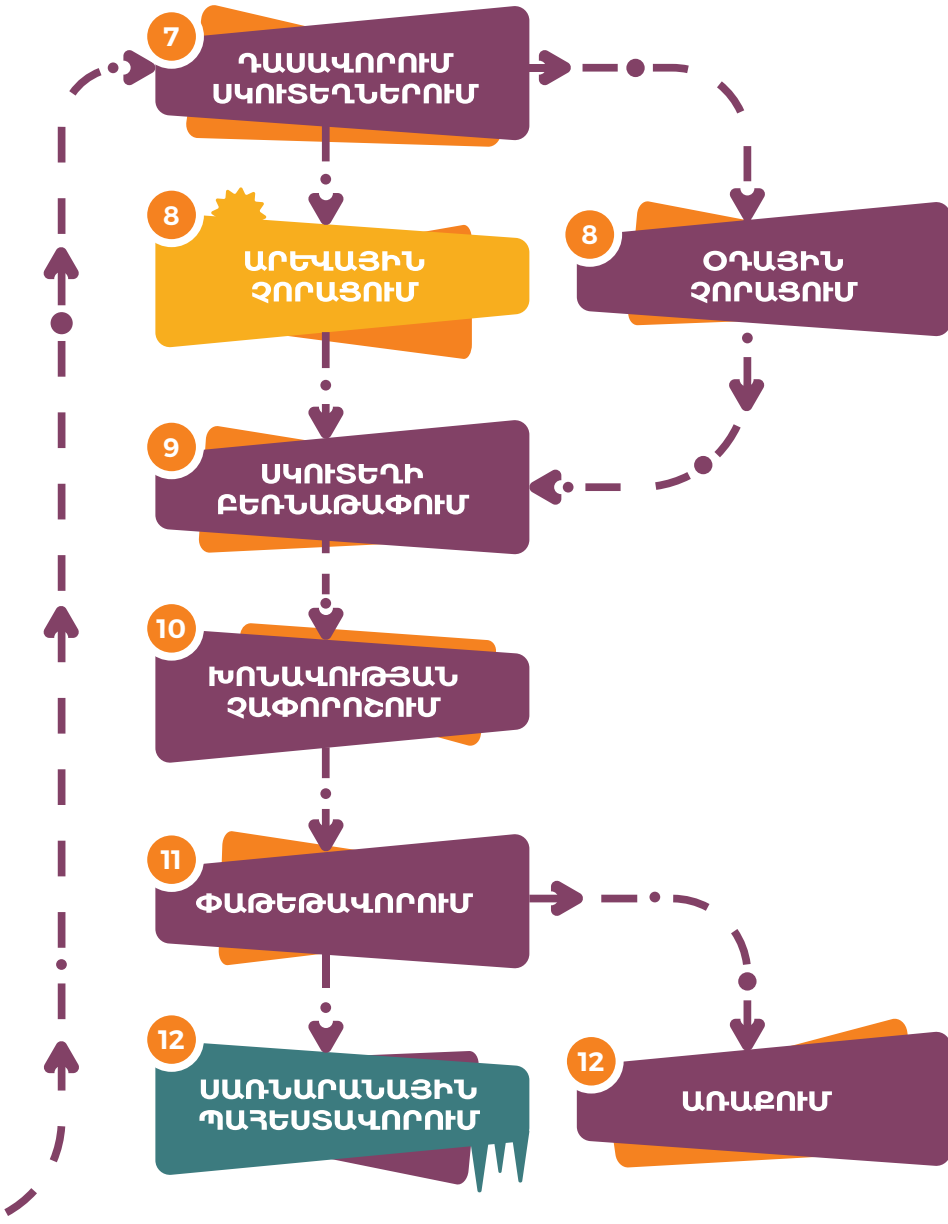
ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԱՂՅՈՒՄԱԿ ՏԱՆՁԻ ՉՐԻ ՀԱՄԱՐ



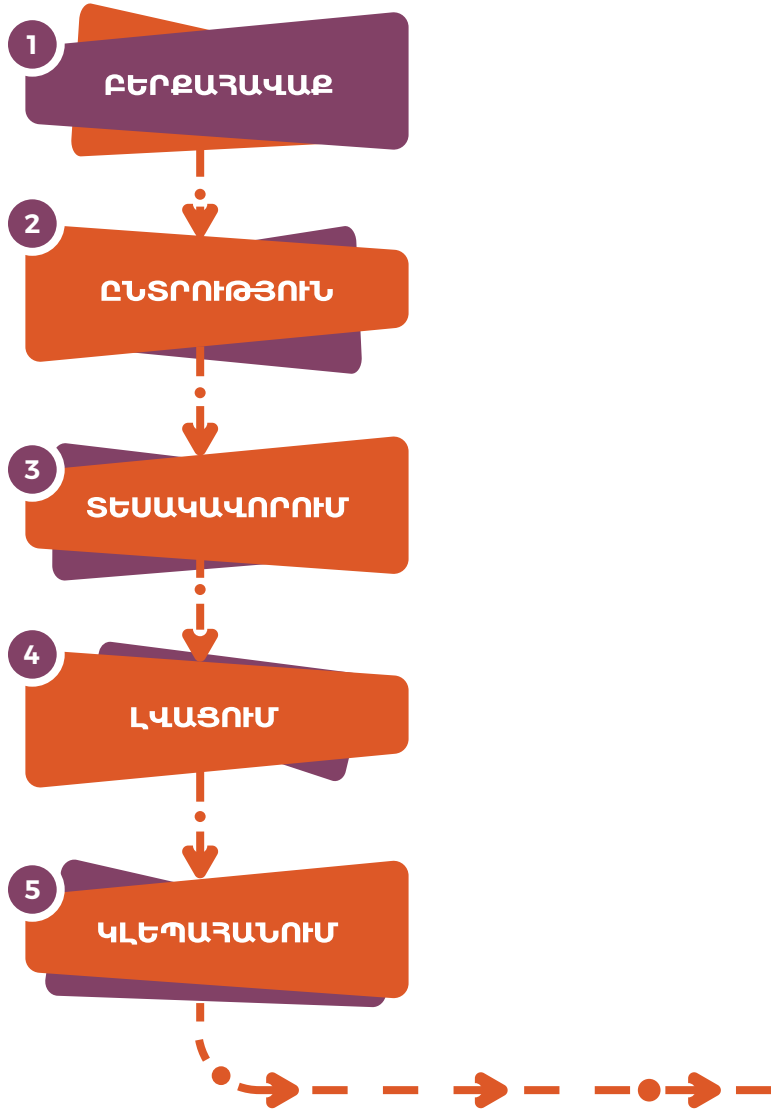


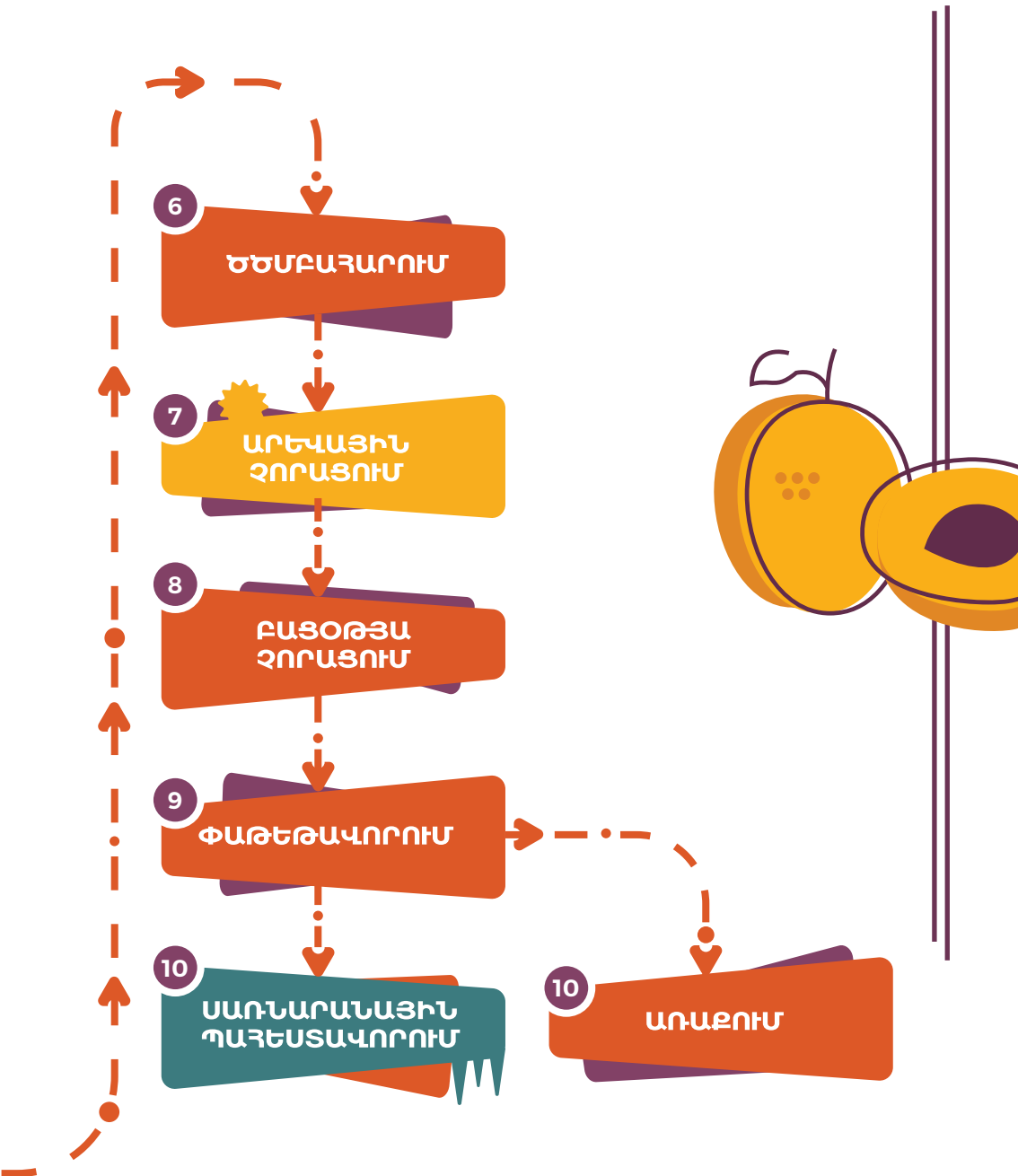


ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԱՂՅՈՒՄԱԿ ՉԱՄԻՉԻ ՉԱՄԱՐ



ԱՄԲՈՂՋԱԿԱՆ ԱՐՔԱՅԱՆԱՐԻՆՋԻ ՑԱՆԻ ԱՐՏԱԴՐՈՂՈՒԹՅՈՒՆ





ԿԱՆԱԶ ԸՆԿՈՒՅԶԻ ՉՈՐԱՅՈՒՄ ԳՈՐԾԱՐԿՎՈՒՄ Է ԱՌԱՋԻՆ ԱՆԳԱՄ



6

ՀԱՋՈՐԴ ՕՐԸ ՕՇԱՐԱԿԸ
ԱՌԱՆՁՆԱՅՆԵԼ, ԵՌԱՅՆԵԼ,
ԼՅՆԵԼ ԸՆԿՈՒՅՁՆԵՐԻ ԿՐԱ:
ԿՐԿՆԵԼ 2 ՕՐ

7

ԸՆԿՈՒՅՁՆԵՐԸ ՀԱՆԵԼ,
ԹՈՂՆԵԼ ՔԱՄԿԵՆ, ԴՆԵԼ
ՉՈՐԱՑՄԱՆ

8

ՉՈՐԱՑՈՒՄ 5-7ՕՐ

9

ՉՈՐԱՑՎԱԾ ԸՆԿՈՒՅՁՆԵՐԸ
ՀԱՎԱՔԵԼ ԼՅՆԵԼ
ՏՈՊՐԱԿՆԵՐԻ ՄԵՋ

10

30 ՕՐ ՊԱՅԵԼ +8+10
ԶԵՐՄԱՍՏԻՃԱՆՈՒՄ

11

ՎԵՐՋՆԱԿԱՆ
ՓԱԹԵԹԱՎՈՐՈՒՄ,
ԱՌԱՔՈՒՄ

ՉՐԵՐԻՑ ՄՐԳԱՅԻՆ ԲԱՏՈՆՆԵՐԻ ՍՏԱՅՈՒՄ ԳՈՐԾԱՐԿՎՈՒՄ Է ԱՌԱՋԻՆ ԱՆԳԱՄ



ՉՐԵՐԻՑ ՄՐԳԱՅԻՆ ՊԱՍՏԵՂՆԵՐԻ ՍՏԱՅՈՒՄ ԳՈՐԾԱՐԿՎՈՒՄ Է ԱՌԱՋԻՆ ԱՆԳԱՄ



Հավելանյութերի առավելագույն թույլատրելի արժեքները չերում

Աղյուսակ 2

ԱՐՏԱԴՐԱՆԻ ՏԵՍԱԿ	ՀԱՎԵԼԱՆՅՈՒԹ	ԱՌԱՎԵԼԱԳՈՒՅՆ ԹՈՅԼԱՏՐԵԼԻ ԱՐԺԵՔ
ԾԻՐԱՆ	Սորբինաթթու(C6H8O2) և դրա նատրիումական ու կալիումական աղեր Ծծմբի երկօքսիդ	1000մգ/կգ առանձին կամ զուգորդված, արտահայտված իբրև սորբինաթթու 2000 մգ/կգ
ՀԱՄԻՉ	Ծծմբի երկօքսիդ (օգտագործվում է միայն սպիտակեցված չամիչների դեպքում) Հանքային յուղ (սննդային տեսակի) Սորբիտոլ(գլուցիտոլ).	2000 մգ/կգ 5 գ/կգ 5 գ/կգ
ՍԵՎ ՍԱԼՈՐ	Սորբինաթթու(C6H8O2) և դրա նատրիումական ու կալիումական աղեր Ծծմբի երկօքսիդ	2000 մգ/կգ 2000 մգ/կգ
ԹՈՒՋ	Ծծմբի երկօքսիդ	2000 մգ/կգ
ԽՆՁՈՐ	Ծծմբի երկօքսիդ	600 մգ/կգ
ՏԱՆՁ	Ծծմբի երկօքսիդ	600 մգ/կգ
ԴԵՂՁ	Ծծմբի երկօքսիդ	2000 մգ/կգ
ԼՈՒԼԿԻ ՉԻՐ	Ծծմբի երկօքսիդ	200 մգ/կգ
ՉՐԵՐ ԸՆԴՀԱՆՈՒՐ¹	Հիդրոգոնացված պոլիէթիլեն-է (Hydrogenated poly-1-decene)	2000 մգ/կգ

Աղբյուրը՝ կանոնակարգ **ԵՅ** EC 1129/2011

¹ Որպես երեսապատման նյութ

