

ՀԱՍՏԱՏՈՒՄ ԵՄ

ՀՀ Շահումյանի «Ագրոսպասարկում» ԲԲԸ

Գիտատեխնիկական խորհրդի նախագահ

Մ.Ա. Պողոսյան

« 2020թ.



**Կ Ա Ր Ծ Ի Ք**

առաջատար կազմակերպության՝ ՀՀ Շահումյանի «Ագրոսպասարկում» ԲԲԸ, Վարդան Արթուրի Կարապետյանի «Բուսական հումքի չորացումով վերամշակման տեխնոլոգիայի կատարելագործում պտուղբանջարեղենային չիպսերի արտադրության նպատակով» թեմայով ատենախոսության վերաբերյալ, ներկայացված ԲՈԿ-ի 033 մասնագիտական խորհրդին Ե18.01. «Բուսական և կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման և արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտությամբ տեխնիկական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճանի հայցման համար

**Ատենախոսության թեմայի արդիականությունը**

Ատենախոսության թեման արդիական է, քանի որ այն նվիրված է գյուղատնտեսական արտադրության բազմաճյուղ և կարևոր ուղղություններից մեկի, սննդարդյունաբերության զարգացմանը՝ մասնավորապես պտուղբանջարեղենային չիպսերի արտադրության տեխնոլոգիաների կատարելագործմանը և սննդամթերքի նոր տեսականու մշակմանը:

**Գիտության և արտադրության համար ատենախոսության հեղինակի կողմից ստացված արդյունքների կարևորությունն ու նշանակությունը**

Հայտնի է, որ պտուղբանջարեղենային հումքից չիպսերը պատրաստվում են բացառապես բուսական յուղերում դրանք տապակելու միջոցով, ինչի շնորհիվ դրանք ձեռք են բերում խրթխրթան՝ փխրուն կառուցվածք: Սակայն

արտադրատեսակի շանագործումից հետո պարզվեց, որ բուսական յուղում տապակված մթերքը մի քանի ժամվա ընթացքում (բուսայուղի քիմիական փոփոխությունների պատճառով) ձեռք է բերում մարդու առողջության համար վնասակար հատկություններ:

Այդ իսկ պատճառով հեղինակի կողմից նպատակ է դրվել հետազոտել պտուղբանջարեղենի հիմնական տեսակների չորացումով վերամշակման այնպիսի տեխնոլոգիաներ, որոնց արդյունքում ստացվող սննդամթերքը անվնաս լինի մարդու առողջության համար, բավարար սննդարար լինի և կարողանա փողարհնել յուղում տապակված արտադրատեսակներին:

Առաջադրված խնդիրների լուծման արդյունքում հեղինակի կողմից մշակվել են հետազոտված հումքատեսակներից չիպսերի պատրաստման տեխնոլոգիան, որի դեպքում չի կիրառվում բուսական յուղ: Ձևավորված են հումքատեսակներից չիպսերի պատրաստման տեխնոլոգիական պահանջները, դրանց արտադրության տեխնիկական պայմանները:

Այս հետազոտությունների արդյունքում մշակված հիմնադրույթները ունեն անառարկելի կարևորություն ինչպես գիտության, այնպես էլ արտադրության համար:

**Ատենախոսության գիտագործնական նշանակությունը և արդյունքների ներդրման հնարավորությունը**

Հետազոտված պտուղբանջարեղենային հումքատեսակներից չիպսերի պատրաստման տեխնոլոգիաները մեր հանրապետությունում մշակվել են առաջին անգամ:

Այդ տեխնոլոգիաներն են ծիրանից և արքայանարնջի, բանջարեղենային հումքատեսակներից՝ գազարի, սեղանի ճակընդեղի և տաքդեղի չիպսերի տեխնոլոգիաները, որոնք լուրջ բացահայտումներ են պարունակում հումքատեսակների քիմիական և որակական հատկանիշների մասին: Դրանք կարող են հանդիսանալ լուրջ հիմք ավելի ծավալուն և խորը՝ իրենց տեսակի մեջ եզակի հետազոտությունների համար: Կատարված հետազոտությունների արդյունքները ստուգվել և ներդրվել են արտադրությունում:

**Ատենախոսական աշխատանքի բովանդակության գնահատականը**

Ատենախոսությունը բաղկացած է ներածությունից, չորս գլուխներից, եզրակացություններից և օգտագործված գրականության ցանկից, որն ընդգրկում է 113 անվանում:

Ներածությունում հիմնավորվել է թեմայի արդիականությունը, ձևակերպված է հետազոտությունների հպատակը, օբյեկտները, գիտական նորույթը, գործնական նշանակությունը և բերված են պաշտասպանության ներկայացվող հիմնադրույթները:

Առաջին գլխում բերված է բուսական հումքատեսակների չորացումով վերամշակման տեխնոլոգիաների և տեխնիկական միջոցների համեմատական գնահատականը: Կարևոր տեղ հատկացնելով էլեկտրամագնիսական դաշտում բուսական հումքատեսակների չորացման եղանակներին և տեխնիկական միջոցների առանձնահատկություններին, նշվել է դրանց զարգացման հեռանկարները:

Նշվածի հիման վրա ձևակերպված են հետազոտությունների նպատակն ու խնդիրները:

Երկրորդ գլխում ներկայացվել են հետազոտությունների ծրագիրը, նյութը, մեթոդներն ու օբյեկտները, գիտափորձերի տեխնիկական միջոցների և հետազոտությունների մեթոդները:

Երրորդ գլխում ներառում է ուսումնասիրությունների և հետազոտությունների արդյունքները, որոնք վերաբերում են էլեկտրամագնիսական դաշտի հզորության և չիպսային նախապատրաստվածքների համակցված չորացման ռեժիմների ընտրությանը, չիպսային հախապատրաստվածքների հիդրո և գոլորշաջերմային մշակման՝ ջերմահարման ռեժիմների և լուծույթների բաղադրակազմի ընտրությանը, պտղաբանջարեղենային չիպսերի հումքատեսաքների դիէլեկտրիկական և ջերմաֆիզիկական հատկությունների հետազոտմանը, հետազոտման նյութ հանդիսացող պտղատեսակներից պատրաստված չիպսերի կոնվեկտիվ-միկրոալիքային չորացման ռեժիմների մշակմանը, ինչպես նաև կորիզավոր մրգատեսակների վերամշակման երկրորդային հումք հանդիսացող մրգակորիզների վերամշակման տեխնոլոգիաների և կորիզամիջուկների չորացման օրինաչափությունների հետազոտմանը:

Աշխատանքի 4-րդ գլուխը, որը վերնագրված է «Արտադրական հետազոտությունների արդյունքների ամփոփումը և մշակված տեխնոլոգիայի տեխնիկատնտեսական ցուցանիշները», որտեղ ներկայացվում են մշակված չիպսերի խոնավակլանիչ հատկությունները, պահպանության պայմանները և զգայաբանական ցուցանիշները, նրանց արտադրության տեխնոլոգիան և տեխնիկական միջոցների կառուցվածքային առանձնահատկությունները, ինչպես նաև մշակված տեխնոլոգիայի տնտեսական արդյունավետությունը:

Ավարտվում է ատենախոսությունը հիմնական եզրակածություններով ու առաջարկություններով, որոնց հաջորդում են օգտագործված գրականության ցանկը և հավելվածները:

Կատարված են գյուղատնտեսական արտադրության և սննդարդյունաբերության համար կարևոր նշանակություն ունեցող հետազոտական աշխատանքներ, որոնցից լուրջ հետաքրքրություն են ներկայացնում պտուղբանջարեղենային չիպսերի համակցված չորացման տեխնոլոգիական ռեժիմները, ինչպես նաև մերձարևադարձային մշակաբույս հանդիսացող արքայանարինջի չիպսերի տեխնոլոգիան, որը իրականացվել է առաջին անգամ, ինչը վկայում է հեղինակի բազմակողմանի պատրաստվածության մասին:

Ընդհանրապես այս բաժնում ստացված հետազոտությունների բոլոր արդյունքներն ունեն գիտագործնական նշանակության:

Ատենախոսության վերջում բերված ընդհանուր եզրակածությունները և առաջարկությունները վկայում են, որ ատենախոսության վրա աշխատելու ընթացքում հեղինակի կողմից կատարվել է կարևոր նշանակություն ունեցող հետազոտական աշխատանք, որի արդյունքները պիտանի են գիտության և արտադրության համար:

Ատենախոսության վերաբերյալ կան հետևյալ դիտողությունները.

1. Հաշվի առնելով ատենախոսության թեմայի արդիականությունը և արտադրողների անտեղյակությունը նոր արտադրատեսակի մասին, ցանկալի կլիներ հեղինակի գործուն մասնակցությունը չիպսերի արտադրության տեխնոլոգիական հրահանգների հանրամատչելի տարբերակի հրապարակման համար:

- 2. Ատենախոսության առանձին բաժիններում առկա են տառասխալներ և ոչ ճիշտ ձևակերպումներ, որոնք մեր կարծիքով շտապողականության հետևանք են:
- 3. Ատենախոսության արդյունքները շատ կարևոր գործնական նշանակություն ունեն հատկապես սննդամթերքի նոր տեսականու՝ պտուղբանջարեղենային չիպսերի տեխնոլոգիայի մշակման առումով: Վերջինի լայնածավալ ներդրումը ապահավոլու համար: Անհրաժեշտ է ատենախոսության նյութերը ներկայացնել ՀՀ էկոնոմիկայի նախարարություն և նրա միջոցով հասցնել ՀՀ բոլոր մարզերի շահագրգիռ ձեռնարկություններին:

Արված դիտողությունները սկզբունքային չեն և բոլորովին բացասաբար չեն ազդում ատենախոսության որակի վրա: Կատարված է լուրջ գիտական հետազոտություն՝ սննդարդյունաբերության և գյուղատնտեսական արտադրության համար խիստ օգտակար աշխատանք:

**Եզրակացություն**

Վարդան Արթուրի Կարապետյանի ատենախոսությունը հանդիսանում է ավարտուն գիտահետազոտական աշխատանք, որում հեղինակի կողմից կատարված հետազոտությունների հիման վրա լուծվել են պտուղբանջարեղենային չիպսերի արտադրության համար էական բոլոր խնդիրները և ապահովել արտադրության համար գործուն նշանակություն ունեցող հարցերի լուծումները:

Սեղմագրում արտացոլված է ատենախոսության հիմնական բովանդակությունը:

Ատենախոսության հիմնական դրույթներն իրենց արտացոլումն են գտել նաև հեղինակի կողմից հրատարակված հոդվածներում:

Ատենախոս Վարդան Արթուրի Կարապետյանի կողմից հետազոտական աշխատանքը կատարվել է պատշաճ բարձր մակարդակով:

Ատենախոսությունը բավարարում է ՀՀ գիտական աստիճանաշնորհման կանոնակարգի 7-րդ կետի, ինչպես նաև ՀՀ ԲՈԿ-ի կողմից թեկնածուական ատենախոսություններին ներկայացվող պահանջներին, համապատասխանում է

Ե18.01 - «Բուսական և կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման և արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտությանը, իսկ ատենախոսության հեղինակը՝ Վարդան Արթուրի Կարապետյանը արժանի է տեխնիկական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճան շնորհմանը:

Առաջատար կազմակերպության կարծիքը քննարկվել է ՀՀ Շահումյանի «Ագրոսպասարկում» ԲԲԸ գիտատեխնիկական խորհրդի 2020թ. Օգոստոսի 18-ին կայացած նիստում (արձանագրության թիվ 1) մասնակցությամբ տեխնիկական գիտությունների դոկտորներ Ս. Մարգարյանի (խորհրդի նախագահի տեղակալ), Ռ. Բեգլարյանի, Ա. Մարգարյանի, Ս. Կոխիկյանի, տնտեսագիտական գիտությունների դոկտոր Է. Ղազարյանի, գյուղատնտեսական գիտությունների դոկտոր Գ. Գիլոյանի (խորհրդի գիտական քարտուղար), գիտության թեկնածուներ Օ. Հովհաննիսյանի, Ս. Պապյանի, Գ. Դանիելյանի, Հ. Մխիթարյանի:

Բեգլարյան Ռ. \_\_\_\_\_

Մարգարյան Ա. \_\_\_\_\_

Մխիթարյան Հ. \_\_\_\_\_



Ռ. Բեգլարյանի, Ա. Մարգարյանի և Հ. Մխիթարյանի ստորագրությունների իսկությունը հաստատում եմ՝

Գիտական խորհրդի քարտուղար,  
գ.գ.դ՝

Գ. Հ. Գիլոյան

18.08. 2020թ.