

ԿԱՐԾԻՔ

ՊԱՇՏՈՆԱԿԱՆ ԸՆԴԴԻՄԱԽՈՍԻ

ՎԱՐԴԱՆ ԱՐԹՈՒՐԻ ԿԱՐԱՊԵՏՅԱՆԻ «ԲՈՒՍԱԿԱՆ ՀՈՒՄՔԻ ՉՈՐԱՑՈՒՄՈՎ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱՅԻ ԿԱՏԱՐԵԼԱԳՈՐԾՈՒՄ ՊՏՈՒՂԲԱՆ-ՋԱՐԵՂԵՆԱՅԻՆ ՉԻՊՍԵՐԻ ԱՐՏԱՐԴՈՒԹՅԱՆ ՆՊԱՏԱԿՈՎ» ԹԵՄԱՅՈՎ ԱՏԵՆԱԽՈՍՈՒԹՅԱՆ ՎԵՐԱԲԵՐՅԱԼ՝ ՆԵՐԿԱՅԱՑՎԱԾ Ե.18.01- «ԲՈՒՍԱԿԱՆ ԵՎ ԿԵՆԴԱՆԱԿԱՆ ԾԱԳՄԱՆ ՄԹԵՐՔՆԵՐԻ ՎԵՐԱՄՇԱԿՄԱՆ ԵՎ ԱՐՏԱՐԴՈՒԹՅԱՆ ՏԵԽՆՈԼՈԳԻԱ» ՄԱՍՆԱԳԻՏՈՒԹՅԱՄԲ ՏԵԽՆԻԿԱԿԱՆ ԳԻՏՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԻ ԹԵԿՆԱԾՈՒԻ ԳԻՏԱԿԱՆ ԱՍՏԻՃԱՆԻ ՀԱՅՅՄԱՆ ՀԱՄԱՐ

**Թեմայի արդիականությունը:** Գյուղատնտեսական հումքի վերամշակման ձեռնարկությունների գործունեությունը ճանաչվել է երկրի տնտեսական զարգացման գերակա ուղղություններից մեկը: Իսկ գիտության և արտադրության առաջավոր տեխնոլոգիաների զարգացումը նորանոր հնարավորություններ է ստեղծում բարձրարժեք և սննդային հարուստ բաղադրիչներով նոր արտադրատեսակների մշակման և ներդրման համար:

Պտուղբանջարեղենային չիպսերի արտադրության հետազոտումը, տեխնոլոգիական գործընթացների կատարելագործումն ու դրանց գործադրմամբ ստացվող երկրորդային հումքի համալիր օգտագործման ուղիների բացահայտումը կապահովեն մրցունակ արտադրություն՝ լուրջ հայտ ներկայացնելով այսօրվա սննդամթերքի շուկայում:

Կատարված գիտահետազոտական աշխատանքի արդիականությունը պայմանավորված է լայն տարածում ունեցող հումքատեսակների հետազոտման, դրանցից պտուղբանջարեղենային չիպսերի ստացման նորագույն տեխնոլոգիայի մշակման, երկրորդային հումքի վերամշակման համալիր արտադրական սխեմայի հանգամանքներով՝ որոնք հիմնվում են ոլորտի ժամանակակից գիտական նվաճումների վրա:

Այս առումով ներկայացված աշխատանքն արդիական է և ունի գիտագործնական նշանակություն:

Գիտության և արտադրության համար՝ հեղինակի կողմից ստացված արդյունքների կարևորությունն ու նշանակությունը: Ատենախոսին հաջողվել է գիտական և փորձարարական պատշաճ մակարդակով կատարել ուսումնասիրություններ՝ որպես հումք ընդունելով տարբեր տեսակի պտուղբանջարեղեն: Կատարված մի շարք հետազոտությունների արդյունքում առաջարկվել են հումքի նախապատրաստման, վերամշակման, կոնվեկտիվ-միկրոալիքային չորացման, փաթեթավորման և պահպանման, երկրորդային հումքի վերամշակման մի շարք արժեքավոր տեխնոլոգիական սխեմաներ:

Առանձնապես կարևորվում է պտուղբանջարեղենային չիսպերի պատրաստումը, դրանք աստիճանաբար աճող պահանջարկ են ձեռք բերում սննդամթերքի շուկայում:

Հայտնի է, որ պտուղբանջարեղենային հումքից չիպսերը պատրաստվում են բացառապես բուսական յուղերում տապակելով, ինչի շնորհիվ դրանք ձեռք են բերում խրթխրթան՝ փխրուն կառուցվածք: Սակայն արտադրատեսակի օգտագործումից հետո պարզվեց, որ բուսական յուղում տապակված մթերքը մի քանի ժամվա ընթացքում (բուսալուղի 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 կիրառման արդյունքում՝ ստացվող սննդամթերքը անվնաս լինի մարդու առողջության համար, բավարար սննդարար լինի և կարողանա փոխարինել յուղում տապակած արտադրատեսակներին:

Այսպիսով, հեղինակը նպատակադրվել է մշակել չիպսերի արտադրության նոր տեխնոլոգիա՝ հիմնված չորացման գործընթացների վրա, այն հաշվով, որ ստացվող նոր արտադրատեսակն օժտված լինի պտուղբանջարեղենային չիպսերի բոլոր պիտանի որակական հատկանիշներով:

Նոր տեխնոլոգիան ներառում է հետևյալ գործընթացները.

- պարզաբանել պտուղբանջարեղենի չորացումով վերամշակման տեխնոլոգիաների և տեխնիկական միջոցների արդի իրավիճակը, տալ

դրանց համեմատական գնահատականը և կատարելագործման հիմնական ուղղությունները.

- մշակել գիտափորձարարական հետազոտությունների ծրագիրը, նյութը, մեթոդական, օբյեկտների ու տեխնիկական միջոցների բնութագիրը,
- հետազոտել ջերմանյութափոխանակության գործընթացների առանձնահատկությունները մրգերի և բանջարեղենի կոնվեկտիվ չորացման և բարձր հաճախականության (ԲՀՀ) էլեկտրամագնիսական դաշտում տաքացման օրինաչափությունները,
- հետազոտել կոնվեկտիվ-էլեկտրամագնիսական դաշտում պտուղբանջարեղենի համակցված չորացման գործընթացի օրինաչափությունները,
- հետազոտել պտուղբանջարեղենային չիպսերի հումքատեսակների դիէլեկտրիկական և ջերմաֆիզիկական հատկությունները,
- հիմնավորել չիպսերի փաթեթավորման տեխնիկական միջոցների ընտրությունը և ճշգրտել դրանց պահպանության ժամկետները,
- ամփոփել արտադրական հետազոտությունների արդյունքները և տալ առաջարկվող տեխնոլոգիայի տեխնիկատնտեսական հիմնավորումը:

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

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

**Արենախոսության գիտագործնական նշանակությունը և արդյունքների ներդրման հնարավորությունը:** Հետազոտված պտուղբանջարեղենային հումքատեսակներից չիպսերի պատրաստման տեխնոլոգիաները մեր հանրապետությունում մշակվել են առաջին անգամ:

Այդ տեխնոլոգիաներն են ծիրանի և արքայանարնջի, բանջարեղենային հումքատեսակների՝ գազարի, սեղանի ճակնդեղի և տաքդեղի չիպսերի

տեխնոլոգիաները, որոնք հետաքրքիր բացահայտումներ են պարունակում հումքատեսակների քիմիական և որակական հատկանիշների մասին: Դրանք կարող են լուրջ հիմք հանդիսանալ ավելի ծավալուն և խոր հետազոտությունների համար:

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

Ներածությունում հիմնավորվել է թեմայի արդիականությունը, ձևակերպված է հետազոտությունների նպատակը, օբյեկտները, գիտական նորույթը, գործնական նշանակությունը և բերված են պաշտպանության 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 են 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 գլուխը ներառում է ուսումնասիրությունների և հետազոտությունների արդյունքները, որոնք վերաբերում են էլեկտրամագնիսական դաշտի հզորության և չիպսային նախապատրաստվածքների համակցված չորացման ռեժիմների ընտրությանը, չիպսային նախապատրաստվածքների համակցված չորացման ռեժիմների ընտրությանը, չիպսային նախապատրաստվածքների ջրային և գոլորշաջերմային մշակման՝ ջերմահարման ռեժիմների և լուծույթների բաղադրակազմի ընտրությանը, պտուղբանջարեղենային չիպսերի հումքատեսակների դիէլեկտրիկական և ջերմաֆիզիկական հատկությունների հետազոտմանը, հետազոտման նյութ հանդիսացող պտղատեսակներից

պատրաստված չիպսերի կոնվեկտիվ-միկրոալիքային չորացման ռեժիմների մշակմանը:

Չորրորդ գլխում տրված են արտադրական հետազոտությունների արդյունքների ամփոփումը և մշակված տեխնոլոգիայի տեխնիկատնտեսական ցուցանիշները:

Ատենախոսության վերջում բերված են եզրակացություններ, որոնք հիմնված են խոր հետազոտությունների արդյունքների վրա, և առաջարկություններ:

Սեղմագրում արտացոլված է ատենախոսության հիմնական բովանդակությունը:

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

Ատենախոսությունում նկատված թերություններն են.

1. ատենախոսության մեջ տրված չէ պտուղբանջարեղենային չիպսերի արտադրության հիմնական հումքից առաջացած թափոնի վերաբերյալ որևէ տեղեկություն, ինչը համապատասխանաբար հաշվարկված չէ նաև տնտեսական արդյունավետության հաշվարկում:
2. կորիզայուղի արտադրությունից ստացված եկամուտի վերաբերյալ նույնպես չկա հաշվարկ, որը լրացուցիչ կիջեցնի հիմնական պատրաստի արտադրանքի ինքնարժեքը:
3. անվտանգության ցուցանիշների նկատմամբ հետազոտություններից բացի՝ անհրաժեշտ էր որոշել նաև պատրաստի արտադրանքի սննդարժեքը:
4. ատենախոսության առանձին բաժիններում առկա են տառասխալներ, ոչ ճիշտ ձևակերպումներ և մեխանիկական վրիպումներ:

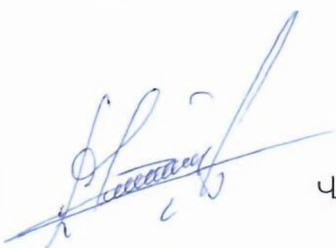
Նշված դիտողություններն էապես չեն ազդում ատենախոսական աշխատանքի որակի վրա:

**Եզրակացություն:** Վարդան Արթուրի Կարապետյանի «Բուսական հումքի չորացումով վերամշակման տեխնոլոգիայի կատարելագործում պտուղբանջարեղենային չիպսերի արտադրության նպատակով» թեմայով ատենախոսական աշխատանքը արդիական, ավարտուն գիտական աշխատանք է,

ունի կիրառական մեծ նշանակություն, իր բովանդակությամբ բավարարում է ՀՀ գիտական աստիճանաշնորհման կանոնակարգի 7-րդ կետի, ինչպես նաև ՀՀ ԲՈԿ-ի կողմից թեկնածուական ատենախոսություններին ներկայացվող պահանջներին, համապատասխանում է Ե.18.01- «Բուսական եվ կենդանական ծագման մթերքների վերամշակման եվ արտադրության տեխնոլոգիա» մասնագիտությանը, իսկ ատենախոսության հեղինակը՝ Վարդան Արթուրի Կարապետյանը արժանի է տեխնիկական գիտությունների թեկնածուի գիտական աստիճանի շնորհմանը:

Պաշտոնական ընդդիմախոս,

ՀՀ ՍԱՏՄ «ՀԱՐԼԾԿ» ՊՈԱԿ-ի  
«Հարուկ վրանգավոր ախտաճիւնների  
ռեֆերենս լաբորատորիա»-ի գլխավոր  
մասնագետ-նմուշառող,  
տեխնիկական գիտությունների թեկնածու՝



Վ. Գ. Հովհաննիսյան

«Վ. Գ. Հովհաննիսյանի ստորագրությունը հաստատում են»՝

ՀՀ ՍԱՏՄ «ՀԱՐԼԾԿ» ՊՈԱԿ-ի տնօրեն՝

  
  
Ա. Գևորգյան