

## Բերքահավաքի ժամկետների որոշումը

**Պտուղների ստանդարտը, տեսակավորումը, տրամաչափումը և դասավորումը  
արկղերում: Պտուղների պահպանումն ու իրացումը:**

Բերքը ժամանակին հավաքելու համար անհրաժեշտ է իմանալ պտղի հասունացման աստիճանները: Սովորաբար տարբերում են պտղի հասունացման երկու աստիճան՝ սպառողական կամ տեխնիկական և քաղի:

Սպառողական հասունացումը պտղի այն վիճակն է, երբ նա այլևս չի աճում, ձեռք է բերել սորտի յուրահատուկ ձևը, հիմնական և ծածկող գույները, համր, բույրը և պատրաստ է սպառման համար:

Քաղի հասունացումը պտղի այն վիճակն է, երբ նա այլևս չի աճում, ձեռք է բերել սորտի յուրահատուկ ձևը, սակայն ծածկող գույնը բացակայում է, չունի սորտի յուրահատուկ համն ու բույրը և դեռ պատրաստ չէ թարմ օգտագործման համար:

Կորիզավորների, հատապտուղների և հնդավորների ամառային սորտերի սպառողական և քաղի հասունացումների ժամկետները համընկնում են: Աշնանային սորտերի քաղի և սպառողական հասունացումների միջև տարբերությունը տևում է 15-45 օր:

Ձմեռային սորտերի մեջ այդ տարբերությունը ավելի շատ է և տևում է 1.5-3 և ավելի ամիս: Պտուղները ուտելու համար պիտանի են դառնում միայն դեկտեմբեր և հունվար ամիսներից հետո կամ տանձենու Ձմեռնուկ սորտի բերքը հավաքում են սեպտեմբերի վերջին - հոկտեմբերի կեսերին, սակայն սպառողական հասունացումը տեղի է ունենում պահելու ընթացքում՝ դեկտեմբերի կեսերից հետո:

Ամառային սորտերի հասունացումը բնորոշող ցուցանիշներն են.

- 1) պտղի աճը դադարել է և պտուղը հասել է իր մեծության ու ձևին, 2) պտուղներն ունեն տվյալ սորտի յուրահատուկ համն ու բույրը, 3) պտղակոթունը հեշտությամբ անջատվում է պտղաձյուղիկից, 4) սերմերի ծայրերը գորշացել են, 5) պտղամիսը բավականաչափ փափկել է. փափկության աստիճանը մասնագետները գործնականում որոշում են պտուղը ձեռքով սեղմելով: Եթե ծիրան է, սալոր, դեղձ, պտուղը հեշտությամբ բաժանվում է երկու հավասար մասի, իսկ եթե պտղամիսը կորիզից չանջատվող պտուղ է, պտղամսի փափկության աստիճանը որոշում են խտաչափով:

Աշնանային սորտերի հասունացման ցուցանիշները նույնն են, ինչ ամառային սորտերինը, միայն այստեղ սերմի կեսից ավելին, իսկ որոշ սորտերինը ամբողջությամբ է գորշացած լինում:

Ձմեռային սորտերը հասունանում են, երբ նրանց պտուղը այլևս չի աճում, ձեթ է բերում սորտի յուրահատուկ մեծությունը, ձևը, հիմնական գույնը և պտղակոթունը հեշտությամբ անջատվում է պտղաձյուղիկից:

Պտուղը երկայնակի ուղղությամբ բաժանում են երկու հավասար մասերի և յուրաքանչյուր մասը մշակում են յուղի 0.5-1%-անոց ջրային լուծույթով: Մշակումից պտղի կտրվածքի մակերեսը գունավորվում է, որը ունենում է հետեյալ բալային արտահայտությունները:

Դեղձենու բերքը հավաքում են այն ժամանակ, երբ պտղի ստվերոտ կողմը ձեռք է բերել սորտի հիմնական գույնը:

Սալորենու պտուղները վատ են պահվում, փոխադրունակ չեն, շաքարների քանակը պտղի մեջ ավելանում է այնքան ժամանակ, քանի դեռ պտուղը գտնվում է ծառի վրա:

Կեռասենու պտուղները փոխադրունակ են, ուստի բերքը բերքը հավաքում են լրիվ հասունացման շրջանում:

Հնդավորների ամառային սորտերի պտուղները հավաքում են միայն սպառողական հասունացման շրջանում: Երբ պտուղը ձեռք է բերել սորտի հատուկ հիմնական և ծածկող գույները, համը, արմատը և պատրաստ է սպառման համար:

Ընկուզենու բերքը հավաքում են (մուրաբայի համար) այն ժամանակ, երբ ընկուզի միջուկը գտնվում է կիսալորձունքային վիճակում, իսկ կեղևը (փայտային մասը) դեռևս չի ձևավորվել ու ամրացել: Մեր պայմաններում հավաքում են մոտավորապես հուլիսի կեսերին:

Թզենու պտուղները միաժամանակ չեն հասունանում. դրա հետևանքով բերքը հավաքում են մի քանի նվազով՝ հատընտիր: Բերքը սովորաբար հավաքում են լրիվ հասունացման շրջանում: Հատուկ մկրատներով պտղակոթունի մեջտեղի մասից պտուղը զգուշությամբ կտրում և դասավորում են դուլյերի մեջ:

Եթե օգտագործում են չիր պատրաստելու համար, լավ հասունանալուց հետո պտուղները որոշ ժամանակ թողնում են ծառի վրա թառամելու համար և միայն դրանից հետո են բերքը հավաքում:

Նոնենու միևնույն ծառի վրա գտնվող բոլոր պտուղները միաժամանակ չեն հասունանում, ուստի բերքը հավաքում են մի քանի նվազով:

Ուսումնասիրությունները ցույց են տվել, որ պտղամաշկի վրա սովորաբար լինում են մեծ թվով միկրոօրգանիզմներ: Եթե պտուղները իրենց աճման շրջանում զանազան պատճառներով վնասվում են կամ նրանց մաշկի տակ գոյանում են վերքեր ու վնասվածքներ, ապա այդ վնասվածքները շատ շուտ առողջանում և խցանապատվում են: Իսկ եթե այդ վնասվածքները առաջացել են պտղի հասունացման շրջանում կա կմ քաղելուց հետո, ապա վերքերը չեն առողջանում: Բայց վերքերի միջով միկրոօրգանիզմները թափանցում են պտղի մեջ և փչացնում են այն:

Պտուղը քաղում են շատ զգուշությամբ, այնպես, որ մաշկի վրա եղած մոմաշերտը չսրբվի:

Ընտրովի բերքահավաքը կատարում են մի քանի անգամ, հասունացմանը զուգընթաց, աստիճանաբար:

Միաժամանակ հասունացող պտուղներ ունեցող տեսակների և սորտերի բերքը հավաքում են համատարած ձևով: Բոլոր դեպքերում բերքը սկսում են հավաքել սաղարթի ստորին մասերից:

Քաղի համար օգտագործում են գալարաձև զամբյուղներ և հատուկ դույլեր, որոնց հատակը բրեզենտից է. վերջինս կոճկվում և բացվում է:

Բերքահավաքը մեքենայացնելու, հետևապես և արտադրողականությունը բարձրացնելու համար այժմ ամեն տեղ փորձարկում են զանազան կառուցվածքի մեքենաներ՝ վիբրիացիոն մեքենա:

Արկղերը մեքենաների մեջ բարձում և բեռնաթափում են հատուկ տրակտորով:

### **Պտուղների ստանդարտը, տեսակավորումը, տրամաչափումը և դասավորումը արկղերում:**

Բերքահավաքից հետո պտուղները դաշտում երկար ժամանակ թողնել չի կարելի, որովհետև կնկնի նրանց պահունակությունը:

Եթե որևէ պատճառով բերքահավաքի օրը հնարավոր չէ պտուղները ապրանքային մշակման ենթարկել, անհրաժեշտ է փոխադրել և ժամանակավորապես պահել սառնարաններում:

Ելնելով պտղի մեծությունից, նրա արտաքին տեսքից, գունավորումից, մեխանիկական վնասվածքների չափից, վնասատուներով ու հիվանդություններով վարակվածության աստիճանից, համաձայն գոյություն ունեցող ստանդարտի աչքաչափով բաժանում են երեք կարգի:

Պտուղները ըստ տրամաչափերի տեսակավորում են հատուկ տախտակի միջոցով, որը կոչվում է «շաբլոն» վերջինիս վրա կան տարբեր տրամագծի անցքեր, որոնց միջոցով որոշվում են պտուղների չափը ըստ տրամագծի: Մակայն ինչպես աչքաչափով տեսակավորումը, այնպես էլ «շաբլոնով» տրամաչափումը շատ աշխատատար ու բարդ պրոցեսներ են:

Արկղի մեջ դասավորում են մի քանի ձևով.

- 1) Ուղղանկյուն, երբ արկղի մեջ պտուղները դասավորում են ուղիղ շարքով,
- 2) շախմատային, երբ պտուղները դասավորում են շախմատաձև,
- 3) վերջին ժամանակներս ընդունված է պտուղների դասավանդման անկյունագծային ձևը

Դասավորելուց առաջ արկղի հատակին և պատերին դնում են թուղթ, իսկ նրա վրա՝ տաշեղ: Արկղի կենտրոնում տաշեղի շերտը անում են ավելի հաստ, որպեսզի պտուղները արկղի մեջ ամուր նստեն՝ կշարժվեն և իրար չվնասեն: Պտուղները դասավորում են արկղի մի անկյունից՝ պտղակոթունը վեր:

Առաջին շարքը վերջացնելուց հետո պտուղների վրա դնում են մի շերտ նուրբ տաշեղ և հետո դասավորում են երկրորդ շարքը. այդպես շարունակում են մինչև լցվելը:

Վերջին շերտը ծածկում են թղթով, տաշեղով և շատ նուրբ և ամուր դարմանով:

Ճիշտ դասավորված արկղը երկու կողմերից պետք է դուրս ընկած լինի:

Պտուղները փոխադրելիս արևահությունից խուսափելու համար արկղերը ծածկում են բրեզենտից կամ ծղոտով:



**Պտուղների պահպանումն ու իրացումը:** Պտուղների պահպանման տևողությունը պահեստներում կախված է տեսակի ու սորտի պահունակության առանձնահատկություններից:

Պահունակությունը մեծ չափով կախված է նաև պտղի վիճակից. եթե պտուղը կամ պտղակոթունը վնասված կամ ջարդված չեն, պտուղները ավելի երկար են պահվում: Պահեստներում պտղի պահպանման վրա ազդող ամենաուժեղ գործոնը ջերմությունն է: Բարձր ջերմությունը արագացնում է շնչառությունը, որի հետևանքով պտուղների մեջ տեղի ունեցող նյութափոխանակությունը ուժեղանում է, պտուղները ժամանակից վաղ <<ծերանում>> և շարքից դուրս են գալիս:

Ցածր խոնավության պայմաններում շնչառությունը արագանում է և դրանից պտուղները կարող են փչանալ: Պտուղները կարելի է պահել նկուղներում, հատուկ պտղապահեստներում, սառնարաններում: Մեծ մասամբ պահում են այն պտղապահեստներում, որոնք ապահովված են օդափոխիչներով: Արհեստական ճանապարհով ցրտեցնում են կալցիումի քլորիդի լուծույթով: Պահեստի առաստաղը, պատերը սպիտակեցնում են կրի 10-20%-անոց լուծույթով:

Մեքենաները, խողովակները, գործիքները և մյուս սարքավորումները ախտահանում են անտիֆորման նյութի 2-3%-անոց ջրային լուծույթով:

