



522

Մեղրը բարձրարժեք սնունդ է և առանց մնացորդի մարսվում է ամբողջությամբ:

Մեղր = փոխակերպված շաքար + սախարոզ + դեքստրին + ազոտային կյուլթեր + օրգանական թթուներ + հանքանյութեր + վիտամիններ(A,B, K, E, C)+ ջուր

Մեղրը մեղրատու մեղուների կողմից արտադրվող մթերք է, որը ստացվում է հիմնականում ծաղկող բույսերի նեկտարներից: կամ մեղրացողից

Միայն մեղուներն են, որ կարողանում են ծաղկից ստացված նեկտարներով ստանալ մեղր:

Բնական թարմ մեղրը իրենից ներկայացնում է թափանցիկ կիսահեղուկ զանգված, որը ժամանակի ընթացքում բյուրեղանում և կարծրանում է:Մեղրի գույնը կարող է լինել թափանցիկից մինչև սև՝բաց դեղին,կիտրոնի դեղին,ոսկեգույն, շագանակագույն...:Դա կախված է նեկտարի մեջ ներկող կյուլթերի պարունակությունից:

Մեղրի գույնը նրա տեսակի ցուցիչ չի կարող լինել, ինչպես նաև համն ու բույրը կախված են այն բույսերից, որոնց ծաղիկները նեկտարների աղբյուր են դարձել: Մեղրի համ + բույր = մեղրի փունջ, որով կարելի է որոշել մեղրի տեսակը:

ՄԵՂՐԸ ՏԱՐԲԵՐՈՒՄ ԵՆՔ ԸՍՏ՝

- Բուսական ծագման՝ ծաղկային և մեղրացողի
- Ըստ աշխարհագրական տարածման
- Տեսքի՝ հեղուկ և բյուրեղկարծրացած
- Խտության՝ խիտ
- Գույնի և պարզության-թափանցիկության
- Համի և հոտի

ՄԵՂՐԻ ԱՏԱՅՈՒՄԸ

Ամեն ինչ սկսվում է ծաղկի նեկտարից: Մեղրատու մեղուները ծաղիկների նեկտարները և շաքարը հավաքելով վերածում են գլյուկոզայի և ֆրուկտոզայի, որոնք պահպանվում են մեղուների բների մեջ և սնում նրանց ձմռանը, իսկ ավելորդ հեղուկը գոլորշիանում է և մնում է թանձր, կաչուն կիսահեղուկ զանգվածն, որն մենք անվանում ենք մեղր:

1կգ մեղր ստանալու համար 4 միլիոն մեղու ժամերով աշխատում են և մեկ փեթակ ստանալու համար՝ ամիսների ընթացքում վերջնական պատրաստում այն:

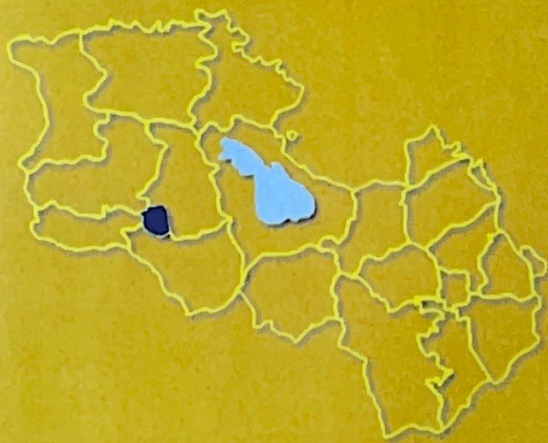
ՄԵՂՐԻ ՕԳՏԱԳՈՐԾՄԱՆ ՈՒՂՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Մեղրը շատ լայն կիրառություն ունի բժշկության ոլորտում: Մեղրն օգտագործվում է մրսածության, բրոնխային ասթմայի, երիկամների հիվանդությունների, ստամոքս-աղիքային հիվանդությունների համար: Մեղրը օգտագործվում է նաև այրվածքների, վերքերի և խոցերի բուժման համար: Մեղրը հատկապես օգտակար է սիրտ-անոթային համակարգի հետ կապված խնդիրներ ունեցող մարդկանց համար՝ սրտի հիվանդություններ, թուլացած սրտի մկանները, հիպերտոնիկ հիվանդություն, ոտքերի անոթային հիվանդություններ, այն հակաբակտերիալ և հակավիրուսային միջոց է: Միայն բնական մեղրը կարող է շաքարակալել կամ բյուրեղանալ: Շաքարակալում է կոչվում մեղրի հեղուկ վիճակից բյուրեղային վիճակի անցնելու պրոցեսը: Շաքարակալումով պայմանավորված մեղրը չի կորցնում իր համային ու բուժիչ հատկությունները:

ՄԵՂՐԻ ՏԱՐԱՏԵՍԱԿՆԵՐԸ

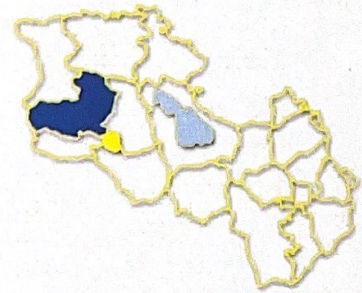
Բույսերի ծաղկման ժամանակը կախված է տվյալ տարվա գարնան բնույթից, դրանց աճի շրջանից: Եթե հունիսի սկզբին ինչ-որ մեկը ձեզ առաջարկի թարմ լորենու մեղր, մի հավատացեք դրան: Փաստն այն է, որ առավել բարենպաստ պայմաններում լորենին սկսում է ծաղկել միայն հունիսի կեսերին: Այժմ խոսենք մեղրի որոշ տարատեսակների մասին և նշենք ծաղկման մեկնարկի ժամկետները: Մեղրի տեսակներ՝ ակացիայի, տերեփուկի, հընդկացորենի, հավամրգի, իշառվույտի, շագանակի, երիցուկի, լորենու, բջջային, քարի, մարգագետնային, արևածաղկի և ծաղկի մեղր և այլն

Մեղրի տեսակները ըստ մարզերում հանդիպող դեղաբույսերի



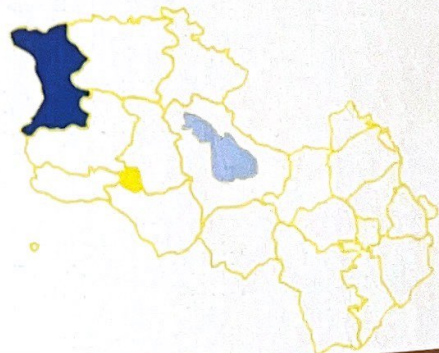
ԱՐԱԳԱԾՈՏՆԻ ՄԱՐԶ

Արագածոտնի մարզի մեղրը ալպիական գոտու մեղր է և մարզում մեղրատու մեղուները հիմնականում օգտագործում են Արա լեռան բույսերի նեկտարները՝ անանուխ, ուրց, մայրամախոտ և այլն:



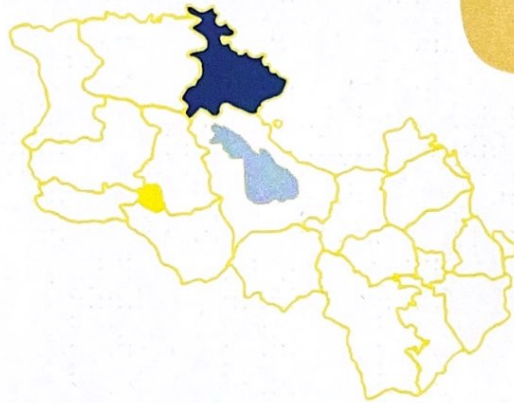
ՇԻՐԱԿԻ ՄԱՐԶ

Շիրակի մարզի բուսական աշխարհը հարուստ է հետևյալ դեղաբույսերով՝ սարի ուրց, խռնդատ, մայրամախոտ, եզան լեզու, անթառամ, սրոհունդ, ակացիա դաղձ, խատուտիկ և երիցուկ:



ՏԱՎՈՒՇԻ ՄԱՐԶ

Տավուշի մարզի բուսական աշխարհը լի է տարատեսակ խոտաբույսերով, որոնք ունեն իրենց բուժիչ հատկությունները: Տավուշի մարզի դեղաբույսերից ամենատարածվածը՝ ազնվամորի, այծամորուք, երիցուկ, եղեսպակ, անանուխ, ուրց, մասուր և ծիտրոն:



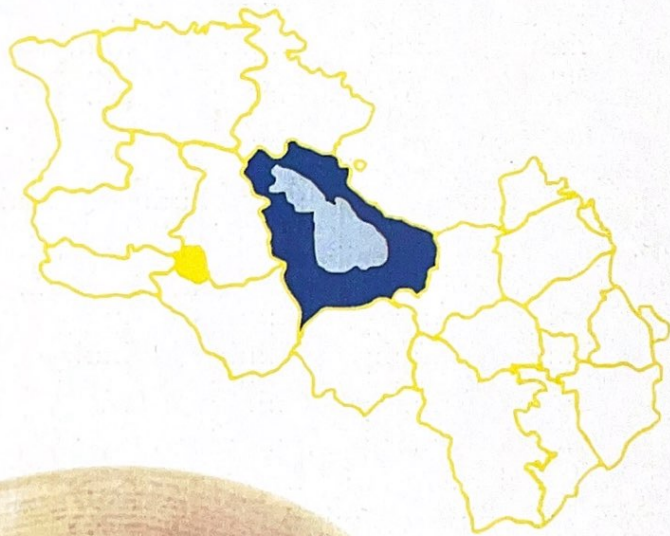
ԱՅՈՒՆԻՔԻ ՄԱՐԶ

Այուսիքի մարզի բուսական աշխարհը հարուստ է հետևյալ դեղաբույսերով՝ գինարբուկ, կակաչ, երիցուկ, շուշան, մեխակ, անթառամ, երեքնուկ, մասուր և խատուտիկ:



ԳԵՂԱՐՔՈՒՆԻՔԻ ՄԱՐԶ

Գեղարքունիքի մարզի բուսական աշխարհը հարուստ է հետևյալ դեղաբույսերով՝ ուրց, եղերդակ, գևարբուկ, խնկածաղիկ, տերեփուկ, խատուտիկ, մեղրածուծ, դաղձ, լոշտակ, չիչխան, փշատենի և կատվախոտ:



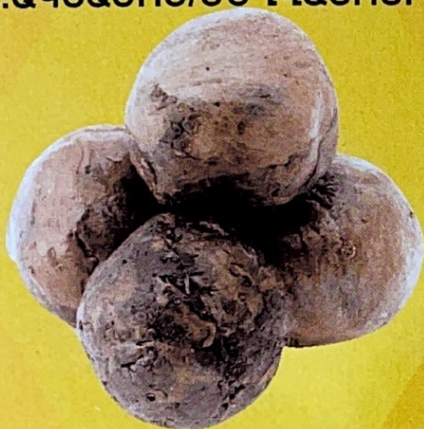
1. ՄԵՐՈՐ



2. ՄԵՐՈՐԱՄՈՍ/ՄԵՐՈՐԱՅԱՑ



3. ԱԿՆԱՄՈՍ/ՄԵՐԿԱՍՈՍԻՆՁ



5. ՄԵՐԿԻ ԾԱՂԿԱՓՈՇԻ



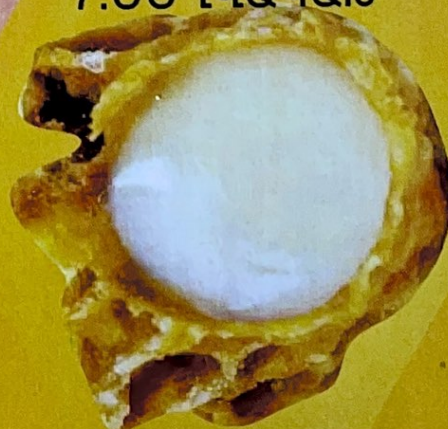
4. ՄԵՐԿԻ ԹՈՒՅՆ



6. ՄԵՐԿԱՅԱՑ/ՊԵՐԳԱ



7. ՄԵՐԿԱԿԱԹ



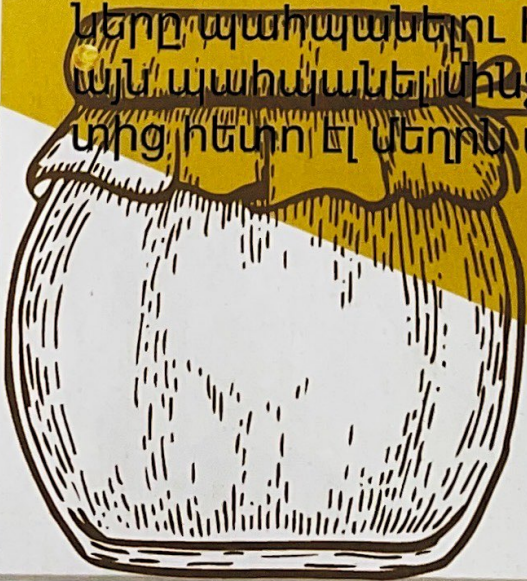
ՄԵՂՐԻ ԱՌԱՆՁՆԱԶՏԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ ԵՎ ՕԳՏԱԿԱՐ ՀԱՏԿՈՒԹՅՈՒՆՆԵՐԸ

Մեղրն անհրաժեշտ է պահել ապակյա տարայի մեջ և ծածկել կափարիչով այնպես, որպեսզի օդի ունտ չփում չլինի: Պահեք սառը վայրում (խոհանոցային պահարանում կամ խորդանոցում)՝ արևի ուղիղ ճառագայթներից հեռու:

Մեղրը գործնականորեն ունի պահպանման անսահմանափակ ժամկետ: Այն չի փչանում, բայց ժամանակի ընթացքում սկսում է քարանալ կամ բյուրեղացվել: Հալեցնելու համար պարզապես անհրաժեշտ է դնել գոլորշու վրա, և այն կրկին հեշտության մեջ հնարավոր կլինի կենցաղում օգտագործել:

Ջերմային մշակման արդյունքում մեղրում քայքայվում են օգտակար նյութերը, այդ պատճառով էլ խորհուրդ չի տրվում այն խառնել թեյի կամ եռացրած ջրի հետ:

Լավագույն որակը և օգտակար հատկությունները պահպանելու համար խորհուրդ է տրվում այն պահպանել մինչև 12 ամիս, բայց այդ ժամկետից հետո էլ մեղրն անվտանգ է:



ԲՆԱԿԱՆ ԵՎ ԱՐՅԵՍՏԱԿԱՆ ՄԵՂՐԵՐԻ ՏԱՐԲԵՐԱԿՄԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

- Ստուգել տարայի վրա նշված բաղադրությունը: Մաքուր մեղրի բաղադրության մեջ չպետք է լինի շաքար, եգիպտացորենի օշարակ կամ այլ բաղադրիչներ: Պետք է լինի միայն մեկ բաղադրիչ՝ մեղր:
- Ուշադրություն դարձնել արժեքին: Բնական և արհեստական մեղրի միջև գնային տարբերությունը բավականին մեծ է: Եթե 500 գրամ բնական մեղրի արժեքը սուպերմարկետում սկսում է մոտ 3000-4000 դրամից, ապա արհեստական մեղրինը մոտ 500 դրամ է: Բացի այդ՝ արտադրողները հենց տարայի վրա տեսանելի ձևով նշում են՝ մեղրը բնական է, թե արհեստական:
- Գնում կատարել վստահելի վաճառողից: Բոլորիս համար էլ գոյություն ունեն վստահելի և ոչ վստահելի արտադրողներ՝ կլինի դա անմիջապես անհատ մեղվապահը, թե խոշոր գործարան: Գնում կատարեք նրանից, ով վստահություն է ներշնչում և փորձեք հեռու մնալ անձանոթ մատակարարներից

ԻՆՉՊԵՍ ԸՆՏՐԵԼ ԾԻՇՏ ՄԵՐՐ

ԲՆԱԿԱՆ ՄԵՐՐ

ԱՐՅԵՍԱԿԱՆ ՄԵՐՐ

Մեղրի հոտ

Կոկորդում թույլ այրոց է առաջացնում

Նուրբ կառուցվածք՝ ձեռքերը շփելիս ներծծվում է

Խիտ է և դանդաղ ժապավենաւ ծորալով է լցվում

Առանց փրփուրի

Անհոտ կամ թթվաշ հոտ

Չի առաջացնում

Կոպիտ կառուցվածք՝ առաջացնում է գնդիկներ

Հեղուկանման է և արագ ծորում է միանգամից

Փրփուրով



Այրվող լուցկին մոտեցնել մեղրին, բնական մեղրը հալվում և չի վառվում, կրակը մարում է



Թղթին մեղր քսել, եթե շուրջը թաց բծեր առաջանան, մեղրը նոսրացրած է



Չոր լավաշը ընկղմել մեղրիմեջ, եթե 8-10ր հետո լավաշը մսա նույն չոր վիճակում, ապա մեղրը բնական է



Ջրի մեջ լցնել մեղր, եթե բնական է, ապա նստվածք չի առաջացնում, ջուրը պղտորվում է, իսկ 2-3կաթիլ յոդ ավելացնելիս՝ չի կապտում

ԲՆԱԿԱՆ ԵՎ ԱՐՅԵՍՏԱԿԱՆ ՄԵՂԻ ՏԱՐԲԵՐԱԿԱՆ ԵՂԱՆԱԿՆԵՐԸ

Գույնը նույնպես շատ կարևոր է: Եթե մեղրը չափազանց բաց է, ապա նշանակում է մեղուներին կերակրել են շաքարավազի օշարակով: Նման մթերքը օրգանիզմին ոչ մի օգուտ չի տա:

Եթե մեղրին քացախի էսենցիա ավելացնելու դեպքում այն սկսի թշշալ, ապա մեղրը կափիճ է պարունակում:

Այն նաև կարելի է կաթեցնել լուցկու ծայրին և այրել: Եթե մեղրը վառվի, ապա այն բնական է:

ԲԱՏԱՆԱԿԱՆ ԿՐԻՏԵՐԻՆԵՐ	ՄԵՂՐ 1	ՄԵՂՐ 2	ՄԵՂՐ 3
ԳՈՒՅՆ			
ՀՈՏ			
ՀԱՄ			
ԽՏՈՒԹՅՈՒՆ			
ԲՅՈՒՐԵՂԱՑՈՒՄ			



Ստեփան Զորյանի անվան թիվ 56 հիմնական դպրոց

Նախագծային աշխատանք կենսաբանություն առարկայից

Թեմա՝ Տարբեր տարածաշրջանների մեղրերի և մեղրամուների
օգտակար հատկությունները և կիրառությունը

7-րդ դասարան

Նախագծային աշխատանքի ղեկավարներ՝
Սարգիս Միրզոյան, Մարիամ Դանիելյան

Աշակերտներ՝

Մարինա Հովհաննիսյան,

Լևոն Ղասաբօղյան,

Ալիսա Հարությունյան,

Դանա Ոսկանովա,

Հայկ Չախարյան,

Եվա Սիմոնյան,

Մարիա Թոքմաջյան,

Լիլիթ Կիրակոսյան,

Անի Մխիթարյան,

Լիզա Սիմոնյան,

Եվա Ստեփանյան, Նարինե Հակոբյան,

Աշոտ Խաչատրյան

