

τὸ προϊόν ἐκάστου πειραματικοῦ τεμαχίου ἐξυγίζετο κενωρισμένως καὶ ἐξ αὐτοῦ ἐλαμβί-
νετο δείγμα ὡς ἐξῆς: Ἐξ ἐκάστης σταφυλῆς καὶ ἐξ ὄλων τῶν σταφυλῶν ἐκάστου πειρα-
ματικοῦ τεμαχίου ἐλαμβίνοντο τυχαίως 10—30 ράγες, ἀναλόγως τοῦ μεγέθους τῆς στα-
φυλῆς καὶ ἐπὶ τοῦ συνόλου τῶν ραγῶν τούτων ἐγένετο ὁ προσδιορισμός: α) Τοῦ μέσου
βάρους ραγός, διὰ τῆς ζυγίσσεως ὄλων τῶν ραγῶν τοῦ δείγματος καὶ τῆς διαίρεσως τοῦ
βάρους αὐτῶν διὰ τοῦ ἀριθμοῦ τούτων. β) Τοῦ μέσου μεγέθους (μῆκους) ραγός, διὰ τῆς
μετρήσεως τοῦ μεγέθους 50 τυχαίων ραγῶν τοῦ δείγματος. γ) Τοῦ ποσοστοῦ ἐπὶ ο) ἐγγυ-
γάρτων ραγῶν. Καὶ ε) Τοῦ σακχάρου καὶ τῆς δξύτητος τοῦ γλεύκους τοῦ δείγματος.

Ὁ προσδιορισμὸς τοῦ σακχάρου ἐγένετο διὰ τοῦ ἀραιομέτρου Baume, τῆς δὲ δξύ-
τητος (ὀλικῆ ὀγκομετρομένη) διὰ δεκατοκανονικοῦ διαλύματος καυστικοῦ καλλίου καὶ φει-
κολοφθαλείνης. Τὰ ἀποτελέσματα τῆς δξυμετρήσεως ἐξεφράσθησαν εἰς γραμμάρια τρυγι-
κοῦ δξέος ἀνά λίτρον.

Μετὰ τὴν λήψιν ἐκάστου δείγματος ἡ ὑπόλοιπος παρχραγῆ ἐξυγίζετο καὶ ἠπλώνετο
πρὸς ἀποξηρανσιν (κεχωρισμένως κατὰ πειραματικὸν τεμάχιον) εἰς ταμεινγάλωνον, ὑπὸ
τὴν ἄμεσον ἐπίδρασιν τοῦ ἡλιακοῦ φωτός.

Ἡ συλλογὴ τοῦ ξηροῦ προϊόντος ἐγένετο βάσει τῶν καθιερωμένων γεωργικῶν κρι-
τηρίων (ἀφῆς κ.λ.π.).

Ἡ διάρκεια τοῦ χρόνου ἀποξηράνσεως ἦτο διάφορος διὰ τὰ διάφορα ἀντικείμενα τοῦ
πειράματος. Ἡ διαφορά αὕτη δέον νὰ ἀποδοθῇ εἰς τὸ διαφορετικὸν μέγεθος τῶν ραγῶν
τῶν σταφυλῶν τῶν διαφόρων ἀντικειμένων. Ἡ διάρκεια τοῦ χρόνου ἀποξηράνσεως ἐμφα-
νιται εἰς τὸν κάτωθι πίνακα:

Π Ι Ν Α Ξ

Ἐμφαίνων τὴν διάρκειαν τοῦ χρόνου ἀποξηράνσεως τῶν διαφό-
ρων ἀντικειμένων τοῦ πειράματος

Ἀντικείμενα	Ἡμερομ. ἐκθέσεως πρὸς ἀποξηρ.	Ἡμερομ. συλλογ. ξηροῦ προϊόντος	Διάρκεια ἀποξηράν- σεως ἡμέραι	Ἐπὶ πλέον ἡμέραι ἐναντι χαραγῆς
X	19/8/59	1/9/59	14	—
Ψ ₁	» » »	4 » »	17	3
Ψ ₂	» » »	6 » »	19	5
Ψ ₃	» » »	8 » »	21	7

Ὁ συλλεγὴς ξηρὸς σταφιδόκαρπος, μετὰ τὴν ἀπαλλαγὴν τούτου ἐκ τῶν βοστρύχων
κ.λ.π. ξένων ὑλῶν, διήλθεν ἐκ κοσκίνου φέροντος ὅπας διαμέτρου 4 χιλιοστ. (No 24) πρὸς
ἀπόληψιν τοῦ ἐμπορευσίμου προϊόντος. (*) Μετὰ δὲ τὸν διαχωρισμὸν τούτου, τὸ ἐμπορευσί-
μον πλέον προϊόν διήλθεν ἐκ σειρᾶς κοσκίνων, με ὅπας διαφόρου διαμέτρου, με τὸν σκο-
πὸν ἀφ' ἐνὸς μὲν νὰ ληφθῶσιν ὁμοίωμορφα καὶ ἀντιπροσωπευτικά δείγματα ἐκ τούτου, διὰ
τὸν προσδιορισμὸν τῆς ὑγρασίας καὶ τοῦ σακχάρου, ἀφ' ἐτέρου δὲ νὰ ἐπιτευχθῇ ἡ ποιο-
τικὴ κατάταξις τούτου βάσει τοῦ μεγέθους τῆς ραγός.

Ἐκαστον δεῖγμα ξηρᾶς σταφίδος—ἐν δι' ἕκαστον πειραματικὸν τεμάχιον—ἦτο βά-
ρους 100 γραμμάρων καὶ ἀντεπροσώπευεν δια τὰ μεγέθη τῶν ραγῶν, ἀναλόγως τῆς ἐκα-
τοστασίας αὐτῶν συμμετοχῆς ἐπὶ τοῦ ὀλικοῦ προϊόντος ἐκάστου πειραματικοῦ τεμαχίου.
ἐπὶ τοῦ δείγματος δὲ τούτου ἐγένετο ὁ προσδιορισμὸς τῆς ὑγρασίας καὶ τοῦ σακχάρου
ὑπὸ τοῦ ἐργαστηρίου τοῦ Χημείου τοῦ κεντρικοῦ καταστήματος τοῦ Α.Σ.Ο. ἐν Πάτραις.

(*) Τὸ ἀντικείμενον Ψ₃ δὲν ἐλήφθη ὑπ' ὄψιν κατὰ τὴν ἐπεξεργασίαν καὶ σύγκρισιν τοῦ
ξηροῦ προϊόντος λόγῳ τοῦ ὅτι τοῦτο ἐκρίθη ἀκατάλληλον ἀπὸ ἀπόψεως γεωργικοῦ
ἐνδιαφέροντος (χρόνος ἀποξηράνσεως).