

σεδένοντο ἐκ τοῦ μίσχου κατὰ μήκος ἐνὸς νήματος καὶ εἰς διαστήματα ἀντιστοιχοῦντα εἰς τὸ μήκος τῶν σταφυλῶν. Τὸ συνολικὸν μήκος τῶν νημάτων αὐτῶν ἦτο περίπου 1,30 μέτρα. Μετὰ ταῦτα οἱ οὗτως ὁρμαθοὶ ἐτοποθετοῦντο ἐπὶ ξυλίνων δίσκων καὶ μετεφέροντο εἰς τὸ κέντρον τοῦ προαυλίου ὅπου καὶ ὑπεβάλλοντο εἰς ἐμβάπτισιν εἰς τὸ γνωστὸν ἡμικυκλικὸν διάλυμα κατὰ τὸν προεκτεθέντα τρόπον. Αἱ σταφυλαί, αὐθὺς μετὰ τὴν ἐμβάπτισιν, ἐτοποθετοῦντο εἰς θειωτήρια πρὸς λεύκανσιν, ἀφίενται ἐκεῖ ἐπὶ τετράωρον. Αἱ σταφυλαὶ μετὰ τὴν ἐξαγωγὴν τῶν ἐκ τῶν θειωτηρίων, ἀναρτῶνται εἰς ὁρμαθοὺς ἐκ τῶν δοκίδων τῆς στέγης καὶ τῶν πασσάλων τοῦ φράκτου τοῦ προαυλίου τοῦ ἐργοστασίου. Εἰς τὴν θέσιν αὐτὴν αἱ σταφυλαὶ ἀφίενται πρὸς ἀποξήρανσιν ἐν σκιά. Διὰ τὴν ἀποξήρανσιν ἀπαιτεῖται χρόνος 10 — 12 ἡμερῶν.

Ὁ ἐκ τούτου τρόπου τοῦτον ἀποξηράνσεως λαμβανόμενος καρπὸς φαίνεται νὰ προσκτᾷ ἑλκυστικὸν χρυαῖον χρῶμα, ἂν καὶ ἡμεῖς δὲν εἶδαμε τοιοῦτον εἰς τὴν τελικὴν τοῦ μορφῆν.

Ἐντὺς καὶ εἰς ὅλας τὰς πλευρὰς τοῦ προαυλίου τοῦ ἐν λόγῳ ἐργοστασίου ὑπῆρχον ἀποθηκευτικοὶ χώροι διὰ τὴν ὑποδοχὴν ξηρᾶς Σουλτανίνας προσκομιζομένης ὑπὸ τῶν παραγωγῶν ἐντὸς σάκκων, καθὼς καὶ χώροι διὰ τὸν ἐπεξεργασμένον καρπὸν καὶ τὰς μηχανὰς συσκευασίας.

Ἡ πλῆσις τῶν Σουλτανινῶν ἐξετελεῖτο διὰ τῶν χειρῶν ἐντὸς μίας μεγάλης συμπαγοῦς δεξαμενῆς, εὐρισκομένης εἰς τὸ κέντρον τοῦ προαυλίου. Καθ' ἃ μᾶς ἐπηροφώρησαν, τὸ μεγαλύτερον μέρος τῆς συσκευαζομένης εἰς τὸ ἐργοστάσιον αὐτὸ σουλτανίνας ἐπωλεῖτο εἰς Ρωσίαν, μεταφερομένης ἐκεῖθεν κατ' εὐθεῖαν σιδηροδρομικῶς.

Ἦτο τῆς Περσικῆς Κυβερνήσεως καὶ μὲ τὴν ἐνίσχυσιν τοῦ σχεδίου Ἀμερικανικῆς Βοηθείας, ἀνηγέρθη κατὰ τὸ 1957, ἐργοστάσιον συσκευασίας, ὅπερ, ὅμως, δὲν ἐτέθη εἰσέτι εἰς λειτουργίαν, λόγῳ δυσκολιών, ἀναφυσῶν κατὰ τὴν ἐγκατάστασιν τῶν μηχανημάτων καὶ τὴν παροχὴν τοῦ ἀπαραίτητου ὕδατος.

Ἐν τούτοις περικαλὲς συσκευασταὶ ἐγκατέστησαν εἰς τὰ σταφιδεργοστάσια τῶν πλυντήρια φυγοκεντρικοῦ τύπου καθὼς καὶ ξηραντήρια ἱκανὰ ν' ἀποξηράνουν μεγάλας ποσότητας σταφίδας. Διὰ τῶν ἐν λόγῳ βελτιώσεων εἰς τὰς ἐγκαταστάσεις ἐπετεύχθη ἡ καλλιτέρα ἐμφάνισις τοῦ προϊόντος.

Συναφὲς ἔχουσιν συνταχθῆναι σχέδια διὰ τὴν ἀνέγερσιν ἐνὸς συγκρονημένου ἐργοστασίου ἐπιφανείας 5.400 μ². Εἰς τὰς ἐγκαταστάσεις τοῦ θὰ συμπεριλαμβάνεται καὶ σύραγξ ἀφυδάτωσεως. Ἡ ἀπαιτηθῆσομένη

δαπάνη διὰ τὴν κατασκευὴν τοῦ ἐργοστασίου αὐτοῦ προβλέπεται ν' ἀνέλθῃ εἰς 600.000. Τὸ μεγαλύτερον μέρος τοῦ ποσού αὐτοῦ θέλει καλυφθῇ ἐκ τῆς Ἀμερικανικῆς Βοηθείας μέσω τοῦ Ὁργανισμοῦ Προγραμματισμοῦ. Τὸ Ἐργοστάσιον τοῦτο θὰ χρησιμοποιῇ Σουλτανίνας προερχομένας ἐκ μίας προσπάθειας ἀναπτυχθείσης παραγωγικῆς περιοχῆς εἰς TASKHAN, πλησίον τῆς ἐπαρχίας KASVIN. Ἐκτὸς τῆς ἐπεξεργασίας ξηρᾶς Σουλτανίνας τὸ ἐργοστάσιον αὐτὸ θὰ δύναται νὰ ἐπεξεργάζεται καὶ νωπὰς σταφυλὰς εἰς ποσοστὸν 25 ο/ο, περίπου τῆς ἀναμενομένης παραγωγῆς. Αἱ εἰς νωπὴν κατάστασιν σταφυλαὶ θὰ ὑφίστανται τὴν ἐμβάπτισιν τῶν ἐντὸς διαλύματος κυαντικῆς ποτάσης πυκνότητος 0,5—1 ο/ο καὶ θερμοκρασίας 94° C., τοποθετούμεναι ἐπὶ χαλυβδίνου δοκτιωτοῦ μηχανικοῦ μεταφορέως.

Μετὰ τὴν ἐμβάπτισιν εἰς τὸ διάλυμα τῆς κυαντικῆς σόδας αἱ σταφυλαὶ θὰ ὑποβάλλονται εἰς πλύσιμον διὰ κατακλωνισμοῦ με ψυχρὸν ὕδωρ καὶ ἐν συνεχείᾳ θὰ μεταφέρονται εἰς τοὺς θαλάμους ἐφυδάτωσεως (ἀποξήρανσεως). Ἡ θείωσις (λεύκανσις) θὰ γίνεται εἰς θειωτήρια πρὸ τῆς εἰσόδου τοῦ καρποῦ εἰς τὰ ξηραντήρια δυναμικότητος 10 τόνων κατὰ 24 ὥρων.

Ἐξ ἄλλου ἡ ἀποξήρανσις τῶν σουλτανινῶν ὑπὸ τῶν παραγωγῶν πρὸς παρὰδωσιν εἰς τὴν ἐν λόγῳ ἐργοστάσιον, θὰ γίνεται ἀποκλειστικῶς ἐπὶ ξυλίνων τζιβερῶν, ἐνῶ ἡ μεταφορὰ τῆς σταφίδας εἰς τὸ ἐργοστάσιον θὰ γίνεται ἐντὸς εἰδικῶν ξυλίνων κιβωτίων, παρεχομένων ὑπὸ τοῦ ἐργοστασίου.

Ὁ διαχωρισμὸς τοῦ καρποῦ εἰς τύπους, ὅπως συμβαίνει ἐν Αὐστραλίᾳ, δὲν φαίνεται νὰ εἶναι γνωστὸς εἰς τὸ Ἰράν καὶ ὡς ἐκ τούτου παρατηρεῖται μεγάλῃ ἀνομοιομορφία εἰς τὴν ἐμφάνισιν τοῦ συσκευαζομένου προϊόντος. Ἡ γνώμη καὶ ἡ φιλοτιμία τοῦ σκευαστοῦ ἀποτελοῦν τὰ μοναδικὰ στοιχεῖα καὶ κριτήρια διὰ τὴν κατάταξιν τοῦ καρποῦ, πρὸ τοῦ τρέχοντος ἔτους. Ἡ ἔδρασις, ὅμως, κατὰ τὸ τρέχον ἔτος Ἰρραφείων τυπικῶς ποιήσεως, ὑπὸ κρατικὴν διέυθυνσιν, θὰ συμβάλῃ, ὡς οὐδὲν ὀλίγον, εἰς τὴν βελτίωσιν τῆς ποιότητος τοῦ προϊόντος, ἰδιαίτερον εἰς ὅτι ἀφορᾷ τὸν συσκευαζόμενον πρὸς ἐξαγωγὴν καρπὸν.

Ἐν συμπεράσματι, θὰ ἡδυνάμεθα, νὰ εἰπώμεν ὅτι, ἐνῶ, εἰς κάθε ὅρῳ τῶν σταφίδων ἐπεσκέφθημεν, ἡ ποιότης τῶν σταφίδων εἶναι καλὴ καὶ τὸ ἐμπεριεχόμενον ἐν αὐτῇ σάκχαρον ὑψηλοῦ βαθμοῦ. Αἱ μὲν ὁδοὶ ἀποξήρανσεως, ὅσαι κατὰ τὸ πᾶν καὶ ἦσαν πρωτόγονοι, συντελοῦν εἰς τὴν λήψιν προϊόντος κατωτέρας ποιότητος τοιοῦτου καταλλήλου μόνον διὰ πρώτης ὁ-