Пътят на коприната

Бубарството е специфичен дял от животновъдството за отглеждане на копринени буби и производството на коприна. За него се споменава в древни китайски текстове датиращи от 2700 г. пр.н.е. археологически проучвания сочат, че бубарството е било развито още в 5000-10000г. пр.н.е. През 3 век достига до Индия. По-късно то навлиза в Европа.В България в края на 80 години на 20 век са се произвеждали 1500 тона сурови пашкули, а страната е заемала 8 място в света и първо в Европа по производство.

Цикълът на копринената буба е:

Копринената пеперуда снася яйца. Те растат и се превръщат в гъсеница(буба), като се хранят с черничеви листа. Започват да правят нишка(протеиново влакно), с която се обвиват, докато се превърнат в пашкул. Ако не се обработи навреме от него отново се излюпва пеперуда.

Бубарството включва 4 подотрасъла-черничарство,производство на бубено семе, производство на пашкули и обработка на пашкулите.

Опитната станция по бубарство във Враца е създадена през 1896г. и в момента е единствения център в страната за извършване на различни дейности в областта на бубарството.

**Черничарство:**

**Създават се нови сортове черници. Стеблото им е само около 35см. Листата им са по-големи и плътни и съдържат повече протеини, въглехидрати,мазнини, вода,минерални соли и витамини. Така технологичните качества на коприната се подобрява.**

**Селекция и бубено семепроизводство: Генетичните ресурси при копринената пеперуда възлизат на над 260 обособени местни или интродуцирани породи.**

**Технология за отглеждане на бубите: Условията за отглеждането на бубите са специфични и трябва да се спазват строго. Трябва да има достатъчно черничеви насаждения, закрити помещения, в които да се поддържа температура на въздуха 23-25 градуса през периода на развитие, 75-80% влажност на въздуха, за да са с добро качество пашкулите.**

**Почистване : Опитната станция по бубарство разполага и с цех за производство на дребен бубарски инвентар(перфорирана хартия) за почистване на бубите от постелята. Произвежда се също 100% черничево брашно, както и изкуствена храна за отглеждане на буби през всички сезони на годината.**

**Образуване на пашкул:**

**Висококачествен клетъчен картонен храст. Освен това емулсирани и неемулсирани целюли за яйцеснасяне на пеперудите.**

**Изсушаване: Изсушаването на пашкулите става в мрежести чували в сухи и проветриви помещения при определена температура.**

**Сортиране: Сортират се според големината и качеството им.**

**Съхранение: За дълготрайното им съхранение се използват полиетиленови чували и сухи помещения.**

**Свилоточене: Процеса на отделяне на нишките се извърша във вани с топла вода и с помощта на специални машини се изтеглят и навиват.Нишката, която се отделя от един пашкул достига от 1500 до 3000м.**

**Пресукване,избелване и боядисване: След което се избелва, пресуква и боядисва.Боядисване се осъществява в багрилни вани под определена температура и с багрила за коприна. Пресукването може да бъде в комбинация с други естествени нишки, като: лен,памук и вълна.Този процес се нарича също така бобиниране.**

**Ненадмината по финес и изящество, копринената нишка е все по-търсен текстилен материал, най-вече по добрите си хигиенни качества. Тя позволява директната декорация с четката на художника.**