

1. პროექტის შიფრი/კოდი და სათაური: **AR/41/10-150/13 ნივრის პასტის ტექნოლოგია**
2. წამყვანი ორგანიზაცია: **საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი**
3. სამეცნიერო ხელმძღვანელი – **რევაზი მელქაძე**
4. პროექტის ხანგრძლივობა (დაწყების და დასრულების თარიღები): **30.04.2014-30.07.2016**

გამოკვლეულია ქართული ნივრის ფიზიკურ-ქიმიური მახასიათებლები.

დასავლეთ საქართველოს ნედლეული აღმოსავლეთისაგან გამოირჩევა ბოლქვისა და კბილის უფრო დიდი წონით (შესაბამისად 78,0 და 10,4 გ და 57,1 და 6,8 გ-თან შედარებით) და მაღალი ტენიანობით (შესაბამისად 81,6% და 80,2%). დასავლეთ საქართველოს ნედლეულის დანაკარგები ნარჩენის სახით შეადგენს 18,2 %, აღმოსავლეთ საქართველოს - 15,8 %-ს.

ქიმიური ნივთიერებების შემცველობით (მშრალი ნივთიერებები, ასკორბინის მჟავა, ინულინი, ეთერზეთები) შედარებით უფრო მდიდარია აღმოსავლეთ საქართველოს ნედლეული. ეს შეიძლება აიხსნას ნედლეულის მოყვანის ადგილის კლიმატური პირობებით, კერძოდ დასავლეთი საქართველო მიეკუთვნება ნესტიან, ხოლო აღმოსავლეთი - მშრალ სუბტროპიკებს წლიური ნალექების უფრო დაბალი რაოდენობით. შესწავლილია ნივრის პასტის ანტიოქსიდანტური აქტივობა პროდუქტის სხვადასხვა პირობებში შენახვისას. ნაჩვენებია, რომ პროდუქტი საწყის ანტიოქსიდანტურ აქტივობას ინარჩუნებს 12 თვის განმავლობაში.

მიღებული შედეგების საფუძველზე შემუშავებულია ნივრის პასტის წარმოების ტექნოლოგიური ინსტრუქცია (ტი 211349192 -001-2016) და საწარმოს სტანდარტი (სასტ 211349192 -001-2016). შექმნილია ნივრის პასტის გადამამუშავების ტექნოლოგიური დანადგარები (დამფასოებელი დოზატორი კომპრესორით, ინდუსტრიული სადღებები და საინსპექციო მაგიდა, ხოლო ნივრის სარჩევი მანქანა მომწოდებელმა ტექნიკურ უნივერსიტეტს გადმოსცა უფასოდ ქველმოქმედების საფუძველზე). ტექნოლოგიურ ხაზზე გამოამუშავდა 180 კგ ნივრის პასტა 50, 70 და 100 გ განწონვებში. სამუშაო შესრულდა სრული მოცულობით გეგმა-გრაფიკის შესაბამისად.

პუბლიკაციები

1. Melkadze R., Shamanauri L., Natriashvili T. **Integrated Technology of Garlic**. 12th International Conference “The improvement of the quality, reliability and long usage of technical systems and technological processes”, Taba, Egypt, December 9-16, pp.64-66.
2. კინწურაშვილი ქ., მელქაძე რ. მეგრელიძე გ. **ნივრის მსოფლიო ბაზარი და ბიოლოგიური თვისებები**. საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია “კვების მრეწველობის ტექნოლოგიური პროცესების და მოწყობილობის პრობლემები”. თბილისი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, 2015, გვ. 30-35.
3. მელქაძე რ., მამანაური ლ., კინწურაშვილი ქ. **ქართული ნივრის ზოგიერთი ფიზიკურ-ქიმიური მაზასიათებელი**. საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია “კვების მრეწველობის ტექნოლოგიური პროცესების და მოწყობილობის პრობლემები”. თბილისი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, 2015, გვ. 35-38.
4. მელქაძე რ. **ნივრის პასტის წარმოების ტექნოლოგია**. საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია “კვების მრეწველობის ტექნოლოგიური პროცესების და მოწყობილობის პრობლემები”. თბილისი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, 2015, გვ. 121-124.
5. K. Kintsurashvili, R. Melkadze. **Technology of the garlic paste**. 2nd European Conference on Natural Products 2015. Goete University Frankfurt, Germany, pp. 148-149.
6. K. Kintsurashvili, R. Melkadze. **Some physical and chemical characteristics of the Georgian garlic**. 2nd European Conference on Natural Products 2015. Goete University Frankfurt, Germany, pp. 150-151.
7. მელქაძე რ. **ყველაფერი ნივრის შესახებ** (მონოგრაფია). აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის გამომცემლობა (ISBN 978-9941-408-18-2), ქუთაისი, 2016, 88 გვ.
8. Мелкадзе Р. Антиоксидантная активность и технология чесночной пасты. Труды Грузинского технического университета. Тбилиси, 2016, #4
9. მელქაძე რ. **ნივრის გამოყენება ხალხურ და სამეცნიერო მედიცინაში**. საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია „კვების პროდუქტების ხარისხის გაუმჯობესების პრობლემები“. პრობლემები“. თბილისი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, 2016, გვ. 97-99.