

კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი

2014 წლის
სამეცნიერო ანგარიში

ინსტიტუტის დირექტორი: აკადემიკოსი ნუგზარ ბაღათურია

სამეცნიერო ერთეულის პერსონალური შემადგენლობა:

- ნუგზარ ბაღათურია – ტ.მ.დ., მთავარი მეცნიერ-მუშაკი;
- ნანა ბეგიაშვილი – ტ.მ.დ., მთავარი მეცნიერ-მუშაკი;
- თენგიზ ნანიტაშვილი – ტ.მ.დ., მთავარი მეცნიერ-მუშაკი;
- ლევან მუჯირი – ტ.მ.დ., მთავარი მეცნიერ-მუშაკი;
- გოგი გრიგალაშვილი – ბ.მ.დ., უფროსი მეცნიერ-მუშაკი;
- აელიტა ხოტივარი – ტ.მ.კ., უფროსი მეცნიერ-მუშაკი;
- ლუიზა ქაჯაია – ტ.მ.კ., უფროსი მეცნიერ-მუშაკი;
- ლია კოტორაშვილი – ტ.მ.კ., უფროსი მეცნიერ-მუშაკი;
- მაკა ორმოცაძე – ტ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;
- ეთერი ედიბერიძე – ტ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;
- ეთერი უთურაშვილი – ბ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;
- მაია დემენიუკი – ბ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;
- ცისანა შილაკაშე – ტ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;
- დოდო კალატოხიშვილი – ტ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;
- იზოლდა კუპატაძე – ტ.მ.კ., მეცნიერ-მუშაკი;

უფროსი ინჟინერი – 6

უფროსი ლაბორანტი – 4

* საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტის დაფინანსებით 2014 წლისათვის დაგეგმილი და შესრულებული სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოები

№	გეგმით გათვალისწინებული და გარდამავალი სამუშაოს დასახელება მეცნიერების დარგისა და სამეცნიერო მიმართულების მითითებით	სამუშაოს ხელმძღვანელი	სამუშაოს შემსრულებლები
1	<p>მიმართულება 1. “დამუშავდეს ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიები ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით”</p> <p>1.1 დავალების დასახელება: “ყურძნისა და ღვინის გადამუშავების ნარჩენების გამოყენებით ანტიოქსიდანტური უალკოჰოლო ღვინის მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის გამოკვლევა “</p> <p>1.2.დავალების დასახელება: “ციტრუსოვანთა</p>	ნუგზარ ბაღათურია	<p>ნანა ბეგიაშვილი ლია კოტორაშვილი მაკა ორმოცაძე</p> <p>გოგი გრიგალაშვილი აელიტა ხოტივარი ეთერი ედიბერიძე ეთერი უთურაშვილი მაია დემენიუკი</p>

<p>ნაყოფებიდან რადიოპროტექტორულ თვისებების მქონე კონსერვების მიღების ტექნოლოგიის დამუშავება”</p> <p>1.3. დავალების დასახელება: პრევენციული საკვები პროდუქტების მიღება რკინა-დეფიციტური ანემიის კორექციისთვის ბავშვთა კონტიგენტში</p> <p><u>მიმართულება 2:</u> ”შეიქმნას სამამულო წარმოების კონკურენტუნარიანი დვინო და ალკოჰოლიანი სასმელები”</p> <p>დავალება 2.1. ატმის სასმელების დამზადების ტექნოლოგიის გამოკვლევა</p> <p>მიმართულება 3: “გამოკვლევულ იქნას ეკოლოგიურად სუფთა საკვები დანამატების: საღებავების, არომატიზატორების, შემასქელებლების</p>	<p>თენგიზ ნანიტაშვილი</p> <p>აელიტა ხოტივარი</p> <p>ლევან მუჯირი</p> <p>ნუგზარ ბაღათური</p>	<p>იზოლდა კუპატაძე</p> <p>ეთერი ედიბერიძე</p> <p>ეთერი უთურაშვილი</p> <p>მაია დემენიუკი</p> <p>იზოლდა კუპატაძე</p> <p>ცისანა შილაკაშე</p> <p>დოდო კალატოზიშვილი</p> <p>ლუიზა ქაჯაია</p>
---	---	---

<p>წარმოების რაციონალური ტექნოლოგიები”</p> <p>დავალება 3.1. “დისტილაციური ეთეროვანი ზეთების მიღების ახალი ტექნოლოგიი გამოკვლევა ენერგეტიკული დანახარჯების 50-60%-ით შემცირების, პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებისა და ნედლეულის კომპლექსური გამოყენების მიზნით”</p> <p>დავალება 3.2. “ყურძნის ნედლეულისაგან ჰიდრატოპექტინების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის დამუშავება და მათ საფუძველზე ტრადიციული პროდუქტების მიღება”</p>	<p>ნუგზარ ბაღათურია</p>	<p>იზოლდა კუპატაძე ეთერი უთურაშვილი</p>
<p>დასრულებული კვლევითი სამუშაოს (ეტაპის) შედეგები (ანოტაცია)</p>		
<p style="text-align: center;">გარდამავალი</p> <p>1.1.დავალების დასახელება: “ყურძნისა და ღვინის გადამუშავების ნარჩენების გამოყენებით ანტიოქსიდანტური უალკოჰოლო ღვინის მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის გამოკვლევა “</p> <p>გამოკვლეულ იქნა საქართველოში გავრცელებული წითელი ჯიშის ყურძნებისაგან</p>		

(საფერავი, ვაქირულა) დამზადებული ღვინომასალების ქიმიური შედგენილობა

12. დავალების დასახელება: “ციტრუსოვანთა ნაყოფებიდან რადიოპროტექტორულ თვისებების მქონე კონსერვების მიღების ტექნოლოგიის დამუშავება”

შესწავლილ იქნას საქართველოში გავრცელებული მანდარინისა და ლიმონის ნაყოფებში ეთეროვანი ზეთების შემცველობა და მათი ქიმიური შედგენილობა.

13. დავალების დასახელება: პრევენციული საკვები პროდუქტების მიღება რკინა-დეფიციტური ანემიის კორექციისთვის ბავშვთა კონტიგენტში.

შესწავლილ იქნა მარწყვის, გარგარის, ალუბალი, ტყემლის, ჭინჭრის ბიოქიმიური მაჩვენებლები.

დავალება 2.1. ატმის სასმელების დამზადების ტექნოლოგიის გამოკვლევა

გამოკვლევულ იქნა საქართველოში გავრცელებული ატმის წვენების ქიმიური შედგენილობები.

დავალება 3.1. “დისტილაციური ეთეროვანი ზეთების მიღების ახალი ტექნოლოგია გამოკვლევა ენერგეტიკული დანახარჯების 50-60%-ით შემცირების, პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებისა და ნედლეულის კომპლექსური გამოყენების მიზნით”

გამოკვლევულ იქნა საქართველოში გავრცელებული საკვები პიტნისა და ტარხუნის ეთეროვანი ზეთების ქიმიური შედგენილობები.

დავალება 3.2. “ყურძნის ნედლეულისაგან ჰიდრატოპექტინების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის დამუშავება და მათ საფუძველზე რადიოპროტექტორული კვების პროდუქტების მიღება”

შესწავლილ იქნა საქართველოში გავრცელებული ყურძნის სამრეწველო ჯიშებში არსის ფრაქციული შედგენილობა

* პუბლიკაციები:

ა) საქართველოში

მონოგრაფიები

№	ავტორი/ავტორები	მონოგრაფიის სათაური	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნუგზარ ბაღათურიძე	ენოლოგია	თბილისი, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის გამომცემლობაში (გადაეცა გამოსაცემად)	409 გვ
2	ნ.ბაღათურიძე, ნ.ბაგიაშვილი	ღვინის ექსპერტიზა	2013	290 გვ.

ანოტაცია

1. მონოგრაფია წარმოადგენს პირველ ფუნდამენტურ ნაშრომს, რომელშიც გადმოცემულია ქვევრის ღვინის მიღების ქართული ტექნოლოგიის მეცნიერული საფუძვლები. ტექნოლოგიისა, რომელ-საც იუნესკომ 2013 წელს არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა. წიგნში დეტალურადაა აღწერილი ღვინის წარმოქმნის, ფორმირების, დავარგებისა და დაძველების სტადიებზე მიმდინარე ფიზიკურ-ქიმიური გარდაქმნები; განხილულია ალკოჰოლური დუდილის პროცესზე მოქმედები სხვადასხვა ფაქტორები; აღწერილია ღვინის მიღების ევროპული და ქართული ტექნოლოგიებისა და ამ ტექნოლოგიებით მიღებული ღვინოების თავისებურებანი; წარმოდგენილია მონაცემები ღვინის დაავადებებისა და მათი გამოსწორების გზების შესახებ; მონოგრაფიაში დეტალურადაა გამოკვლეული როგორც ევროპული, ასევე ქართული ტიპის ღვინოების ფალსიფიკაციისას მიმდინარე ცვლილებები, შემოთავაზებულია ღვინის ნატურალობის მაჩვენებელი ფიზიკურ-ქიმიური კრიტერიუმები.

წიგნი განკუთვნილია მეღვინეობის სფეროში დასაქმებული მეცნიერები-სა და სპეციალისტებისათვის. ის ასევე დიდ დახმარებას გაუწევს პროფესორ-მასწავლებლებსა და სტუდენტებს, მეღვინეობის საგანმანათლებლო პროგრამის თეორიული კურსის ათვისებისა და პრაქტიკული უნარ-ჩვევების გამომუშავების საქმეში.

2. მონოგრაფიაში პირველად იქნა წარმოდგენილი ღვინის ხარისხის კონტროლის მეთოდები

სახელმძღვანელოები

№	ავტორი/ავტორები	სახელმძღვანელოს სახელწოდება	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნუგზარ ბაღათურიძე	ეთეროვანი ზეთები (ქიმია, ტექნოლოგია, გამოყენება)	საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი (ელ, ვერსია)	400გვ
<p style="text-align: center;">ანოტაცია</p> <p>ეთეროვანი მცენარეები უძველესი დროიდან გამოიყენება სამკურნალო პრაქტიკაში. ჩვენს დროში მედიცინაში ახალ მიმართულებად ჩამოყალიბდა მკურნალობა მცენარეებიდან გამოყოფილი ეთეროვანი ზეთების მეშვეობით – არომათერაპია.</p> <p>ეთეროვანი ზეთები ფართოდ გამოიყენება სუნამოების, კოსმეტიკისა და საყოფაცხოვრებო ქიმიის ნაწარმთა შექმნისას. კვების მრეწველობაში მათ იყენებენ ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების, საკონდიტრო ნაწარმის, ხორცისა და რძის პროდუქტების არომატიზაციისათვის.</p> <p>საქართველოში ეთეროვანების მრეწველობა შედარებით ახალი დარგია, რომლის განვითარებაზე ბევრადაა დამოკიდებული კონკურენტ-უნარიანი პროდუქციის წარმოება სახალხო მეურნეობის მთელ რიგ დარგებში. ამასთან ერთად პრაქტიკულად არ არსებობს ქართულენოვანი სახელმძღვანელო, რომლითაც შეიძლებოდა დაინტერესებული მკითხველი გაცნობოდა ეთეროვანი ზეთების წარმოებისა და გამოყენების საფუძვლებს. სწორედ ამ გარემოებამ განაპირობა წინამდებარე სახელმძღვანელოს შექმნის აუცილებლობა.</p> <p>წიგნი განკუთვნილია ეთეროვანი ზეთების შესწავლის, წარმოებისა და გამოყენების სფეროში დაკავებული სტუდენტების, მეცნიერებისა და სპეციალისტებისათვის.</p>				

სტატიები

№	ავტორი/ ავტორები	სტატიის სათაური, ჟურნალის/კრებულის დასახელება	ჟურნალის/ კრებულის ნომერი	გვერდების რაოდენობა	
1	ნ.ბალათურია, ნ.ბაგიაშვილი, ლ.კოტორაშვილი	ნატურალური მცენარეული არომატიზატორები და მათი სამრეწველო გამოყენება	ქ. აგრარული ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები. №1 2013წ. თბილისი	გვ. 57-61	
<p>ანოტაცია</p> <p>წარმოდგენილია ადგილობრივი მცენარეული ნედლეულის გამოყენებით ნატურალური საკვები დანამატების ტექნოლოგიები.</p>					
2	ნ.ბალათურია, ნ.ბაგიაშვილი, ც.შილაკაძე, თ.ნანიტაშვილი	საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან ღვინომასალებს დამზადების, დამწიფებისა და დაძველების პროცესების ბიოქიმიური და ტექნოლოგიური გამოკვლევა	ქ. აგრარული ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები. №1 2013წ. თბილისი	გვ. 62-73	
<p>წარმოდგენილია საფერავის ჯიშის ყურძნისაგან ღვინომასალებს დამზადების, დამწიფებისა და დაძველების პროცესების ბიოქიმიური და ტექნოლოგიური გამოკვლევის შედეგები</p>					
3	ნ.ბაგიაშვილი, ც.შილაკაძე, თ.ნანიტაშვილი	ვარდისფერი ღვინოების დამზადების პროცესების ბიოქიმიური და ტექნოლოგიური გამოკვლევა	ქ. აგრარული ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები. №2 2013წ. თბილისი	69-77	
<p>წარმოდგენილია ვარდისფერი ღვინოების დამზადების პროცესების ბიოქიმიური და ტექნოლოგიური გამოკვლევის შედეგები</p>					
4	ნ.ბალათურია,	მელვინოების	ქ. აგრარული ეკონომიკური	66-89	

	ნ.ბაგიაშვილი	სფეროში გამოყენებული ტერმინები და განმარტებები	მეცნიერება და ტექნოლოგიები. №4, 2013წ. თბილისი		
წარმოდგენილია მედიცინის სფეროში გამოყენებული ტერმინები და განმარტებები					
5	ნ.ბაღათურია, ნ.ბაგიაშვილი	განაცხადი პატენტზე ნახევრად ტკბილი ღვინის “ხვანჭკარა”- ს მიღების ხერხი	საიდენტიფიკაციო № 13181/01		
ახალი ტექნოლოგია ითვალისწინებს პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებასა და ქვეყნის საექსპორტო პოტენციალის გადიდებას					
6	ნ.ბაღათურია, ნ.ბაგიაშვილი, ა.ვასაკიძე, თ.ბაციკაძე	დადებითი გადაწყვეტილება პატენტზე “ვისკის მიღების ხერხი”	განაცხადის №12666/01		
პირველად იქნა შემუშავებული ქართული ვისკის დამზადების ხერხი					
7	ნ.ბაღათურია, ნ.ბაგიაშვილი, ი.კუპატაძე, ა.ხოტივაძე	ველურად მზარდი მოცვისა და მაცვლის ნაყოფებიდან ანტიოქსიდანტური სასმელების მიღების ახალი ტექნოლოგია	“აგრარული ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები.” №1, 2014წ. თბილისი	გვ.57-61	
ტექნოლოგია ითვალისწინებს პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებასა და გამოსავლის გადიდებას					
8	ნ.ბაღათურია, ნ.ბაგიაშვილი, ი.კუპატაძე, ლ.კოტორაშვილი	პურის ნატურალური გამაუმჯობესებლის ტექნოლოგიის გამოკვლევა	“აგრარული ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები.” №1, 2014წ. თბილისი	გვ. 62-70	
პირველად იქნა იღებული ყურძნისაგან პურის ნატურალური დანამატი					
9	ნ.ბაგიაშვილი, ც.შილაკაძე, თ.ნანიტაშვილი	ცილოვანი ნაერთების გამოკვლევა ღვინის სტაბილიზაციის პროცესში.	“აგრარული ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები.” №3, 2014წ. თბილისი	გვ.52-57.	
გამოკვლეულია ცილოვანი ნაერთების ცვლილებები ღვინის სტაბილიზაციის პროცესში.					

***საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტისა და გრანტების გარეშე**

შესრულებული სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოები

№	გეგმით გათვალისწინებული და შესრულებული სამუშაოს დასახელება მეცნიერების დარგის და სამეცნიერო მიმართულების მითითებით	სამუშაოს ხელმძღვანელი	სამუშაოს შემსრულებლები
1	<p align="center">მეცნიერების დარგი: მეღვინეობა</p> <p align="center">“მეღვინეობის სფეროში გამოყენებული ტერმინები და განმარტებები”</p>	ნუგზარ ბალათურია	ნანა ბეგიაშვილი
დასრულებული კვლევითი სამუშაოს (ეტაპის) შედეგები (ანოტაცია)			
<p><i>საქართველოს მსოფლიო საეკონომიკური ორგანიზაციაში შესვლასთან დაკავშირებით განსაკუთრებულ მნიშვნელობას იძენს მეღვინეობის პროდუქციის, ისევე როგორც სხვა საექსპორტო პროდუქციის ტერმინებისა და განმარტებების მოყვანა იმპორტიორი ქვეყნების კანონმდებლობებთან. მხედველობაში ვიღებთ რა იმ უდაო ფაქტს, რომ რუსეთი წარმოადგენს ერთ-ერთ ძირითად პოტენციურ იმპორტიორ ქვეყანას საქართველოს მეღვინეობის პროდუქციისათვის, ჩვენ გავითვალისწინეთ ამ ქვეყნის სახელმწიფო სტანდარტებში არსებული ტერმინები და განმარტებები, მით უფრო, რომ რუსეთის კანონმდებლობა მაქსიმალურად ითვალისწინებს ამ სფეროში არსებულ ევროკავშირის მოთხოვნებს.</i></p> <p><i>ინსტიტუტის მიერ დამუშავებული ძირითადი ტერმინები და განმარტებები შეესაბამება ევროკავშირის მოთხოვნებს, რომლებიც ადგენენ მეღვინეობის ერთიანი ბაზრის ორგანიზაციას (1493/99, 17.05.99), არომატიზირებული ღვინოების განსაზღვრის, აღნიშვნისა და გაფორმების საერთო წესებს (№ 1601/91, 10.06.91), მაგარი სასმელების განსაზღვრის, აღნიშვნისა და გაფორმების საერთო მოთხოვნებს (№ 1576/89, 29.05.89).</i></p>			
	სამუშაოს დასახელება	სამუშაოს ხელმძღვანელი	სამუშაოს შემსრულებლები
2	<p align="center">დარგი: კვების მრეწველობა</p> <p align="center">”კონცეფცია კვების მრეწველობის ინოვაციური</p>	ნუგზარ ბალათურია	ნანა ბეგიაშვილი

	განვითარების სესახებ”		
ანოტაცია			
<p><i>საქართველოს მსოფლიო სავაჭრო ორგანიზაციაში შესვლასთან დაკავშირებით განსაკუთრებულ მნიშვნელობას იძენს მეღვინეობის პროდუქციის, ისევე როგორც სხვა საექსპორტო პროდუქციის ტერმინებისა და განმარტებების მოყვანა იმპორტიორი ქვეყნების კანონმდებლობებთან. მხედველობაში ვიღებთ რა იმ უდაო ფაქტს, რომ რუსეთი წარმოადგენს ერთ-ერთ ძირითად პოტენციურ იმპორტიორ ქვეყანას საქართველოს მეღვინეობის პროდუქციისათვის, ჩვენ გავითვალისწინეთ ამ ქვეყნის სახელმწიფო სტანდარტებში არსებული ტერმინები და განმარტებები, მით უფრო, რომ რუსეთის კანონმდებლობა მაქსიმალურად ითვალისწინებს ამ სფეროში არსებულ ევროკავშირის მოთხოვნებს.</i></p> <p><i>ინსტიტუტის მიერ დამუშავებული ძირითადი ტერმინები და განმარტებები შეესაბამება ევროკავშირის მოთხოვნებს, რომლებიც ადგენენ მეღვინეობის ერთიანი ბაზრის ორგანიზაციას (1493/99, 17.05.99), არომატიზირებული ღვინოების განსაზღვრის, აღნიშვნისა და გაფორმების საერთო წესებს (№ 1601/91, 10.06.91), მაგარი სასმელების განსაზღვრის, აღნიშვნისა და გაფორმების საერთო მოთხოვნებს (№ 1576/89, 29.05.89).</i></p>			