

პვების მრეწველობის სამეცნიერო-პკლევითი ინსტიტუტი

2016 წლის
სამეცნიერო ანგარიში

* ინსტიტუტის დირექტორი – ნუგზარ ბალათურია

* სამეცნიერო ერთეულის პერსონალური შემადგენლობა:

№	გვარი სახელი	თანამდებობა
1	ბალათურია ნუგზარი	დირექტორი
2	ბეგიაშვილი ნანული	სამეცნიერო საბჭოს თავმჯდომარე
3	ლოლაძე მარიამი	მთავარი სპეციალისტი
4	შარაშენიძე ნინო	მთარგმნელი
5	ხოტივარი ავლიბა	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
6	კუპატაძე იზოლდა	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
7	ედიბერიძე ეთერი	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
8	კოტორაშვილი ლია	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
9	ორმოცაძე მედეა	მეცნიერ-თანამშრომელი
10	კონჯარია ლალი	წამყვანი ინჟინერი
11	ბენდიანიშვილი ნონა	უფროსი ლაბორანტი
12	გვრიტიშვილი თამარი	უფროსი ლაბორანტი
13	ნანიტაშვილი თენგიზი	განყ-გამგე(მთავ.მეცნ.თანამშრომელი)
14	ალხანაშვილი ნაზიკო	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
15	გრიგორაშვილი გიორგი	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
16	შილაკაძე ცისანა	მეცნიერ-თანამშრომელი
17	ეჭიბია ლუიზა	წამყვანი ინჟინერი
18	ოშხერელი ქარლო	წამყვანი ინჟინერი

19	მუჯირი ლევანი	განყოფილი მთავრობის მეცნიერებების დანამშრომელი
20	ქაჯაია ლეიზა	უფროსი-მეცნიერებების დანამშრომელი
21	უთურაშვილი ეთერი	მეცნიერებების დანამშრომელი
22	კალატოზიშვილი ელენე	მეცნიერებების დანამშრომელი
23	კერესელიძე მარინე	წამყვანი ინჟინერი
24	ილურიძე ნელი	წამყვანი ინჟინერი
25	გილაური ნელი	წამყვანი ინჟინერი
26	ბაღათურია ბექა	განყოფილების გამგე
27	იჩქიტიძე მზია	წამყვანი ინჟინერი
28	ალანია ზურაბი	წამყვანი ინჟინერი
29	დემენიუკი მაია	მეცნიერებების დანამშრომელი
30	ხვედელიძე ნინო	უფროსი ლაბორატორი
31	ქუმსიაშვილი ჯემალი	კავშირგაბმულობის ტექნიკოსი
32	გიორგაძე ზაური	ენერგეტიკოსი
33	ვანიშვილი ციური	დამლაგებელი
34	სპანდერაშვილი ნელი	ექსპერიმენტული ქარხნის დირექტორი
35	ხოსიტაშვილი მარიამი	მთავარი ინჟინერი

I. 1. **საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტის დაფინანსებით 2016 წლის გეგმით
შესრულებული სამეცნიერო-კვლევითი პროექტები**

(ეხება სამეცნიერო-კვლევით ინსტიტუტებს)

I2

№	გეგმით გათვალისწინებული და გარდამავალი სამუშაოს დასახელება მეცნიერების დარგისა და სამეცნიერო მიმართულების მითითებით	სამუშაოს ხელმძღვანელი	სამუშაოს შემსრულებლები
---	---	-----------------------	------------------------

<p>1</p> <p>დარგი: კვების მრეწველობა</p> <p>სამეცნიერო</p> <p>მიმართულება 1.“დამუშავდეს ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიები ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით”</p> <p>1.1 დავალების დასახელება:</p> <p>“ყურძნისა და დვინის გადამუშავების ნარჩენების გამოყენებით ანტიოქსიდანტური უალკოჰოლო დვინის მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის გამოკვლევა ”</p> <p>1.2.დავალების დასახელება:</p> <p>“ციტრუსოვანთა ნაყოფებიდან რადიოპროტექტორულ თვისებების მქონე კონსერვების მიღების ტექნოლოგიის დამუშავება”</p> <p>სამეცნიერო მიმართულება 2:</p> <p>”შეიქმნას სამამულო წარმოების კონკურენტუნარიანი დვინო და ალკოჰოლიანი სასმელები”</p> <p>დავალება 2.1. ატმის სასმელების დამზადების</p>	<p>ნუბზარ ბალათურია</p> <p>ნანა ბეგიაშვილი ლია კოტორაშვილი მაკა ორმოცაძე</p> <p>გოგი გრიგალაშვილი აელიტა ხოტივარი ეთერი ედიბერიძე ეთერი უთურაშვილი მაია დემენიუკი იზოლდა კუპატაძე</p>	

	<p>ტექნოლოგიის გამოკვლევა სამეცნიერო მიმართულება 3: “გამოკვლეულ იქნას ეპოლოგიურად სუფთა საკვები დანამატების: საღებავების, არომატიზატორების, შემასქელებლების წარმოების რაციონალური ტექნოლოგიები”</p> <p>დავალება 3.1. “დისტილაციური ეთეროვანი ზეთების მიღების ახალი ტექნოლოგიი გამოკვლევა ენერგეტიკული დანასარჯების 50-60%-ით შემცირების, პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებისა და ნედლეულის კომპლექსური გამოყენების მიზნით”</p> <p>დავალება 3.2. “ყურძნის ნედლეულისაგან პიღრატოპექტინების მიღების რაციონალური ელოგიის დამუშავება და მათ საფუძველზე რრადიოპროტექტორული ვების პროდუქტების მიღება”</p>	<p>ცისანა შილაკაშე დოდო კალატოზიშვილი</p> <p>ლუიზა ქაჯაიძე მაია დემენიუკი იზოლდა კუპატაძე</p> <p>ნანა ბეგიაშვილი ეთერი ედიბერიძე ეთერი უთურაშვილი მაია დემენიუკი იზოლდა კუპატაძე</p>
1.	<p>გარდამავალი კვლევითი სამუშაოს (ეტაპის) შედეგები (ანოტაცია)</p> <p>1.1. დავალების დასახელება: “ყურძნისა და ლვინის გადამუშავების ნარჩენების გამოყენებით ანტიოქსიდანტური უალკოჰოლო ლვინის მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის გამოკვლევა”</p>	

	<p>გამოკვლეულ იქნა რქაწითელისა და საფერვის ყურძნების გჰადამუშავებისას მიღებული ექსტრაქტების ქიმიური შედგენილობა და თვისებები.</p> <p>1.2. დავალების დასახელება: პრევენციული საკვები პროდუქტების მიღება რკინა-დეფიციტური ანემის კორექციისთვის ბავშვთა კონტიგენტში.</p> <p>შესწავლილ იქნა ვაშლის ბიოქიმიური მაჩვენებლების ცვლილებები ეპოლოგიურად უსაფრთხო ზონების დადგენის მიზნით.</p> <p>დამუშავდა მათგან ფუნქციური თვისებების მქონე წვენების, ხილფაფების მიღების ტექნილოგია.</p> <p>დავალება 3.1. “დისტილაციური ეთეროგანი ზეთების მიღების ახალი ტექნოლოგიის გამოკვლევა ენერგეტიკული დანახარჯების 50-60%-ით შემცირების, პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესებისა და ნედლეულის კომპლექსური გამოყენების მიზნით”</p> <p>გამოკვლეულ იქნა ჰიდროდიფუზიური ზეტების ქიმიური შედგენილობა.</p>
--	--

II. 1. პუბლიკაციები:

ა) საქართველოში

მონოგრაფიები

№	ავტორი/ავტორები	მონოგრაფიის სათაური	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნ.ბალათელია	საქართველოს კვების მრეწველობა. საქართველო პოტენციალი და მისი ამოქმედების ინოვაციური ტექნოლოგიები. მონოგრაფია	თბილისი, 2016. შ.კ.ს. „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	140 . გვ.

საქართველოს
მგების მრმწველობა
საქართველოს პოლიტიკური და მისი
ამომიდების ინსტუტუციის
სამსახური



ნუგზარ ბადათურია. საქართველოს კეთილმართველობის მუნიციპალიტეტის მისი ამომიდების ინოვაციური ტექნოლოგიები. მონოგრაფია. 140 გვ. თბილისი, 2016.

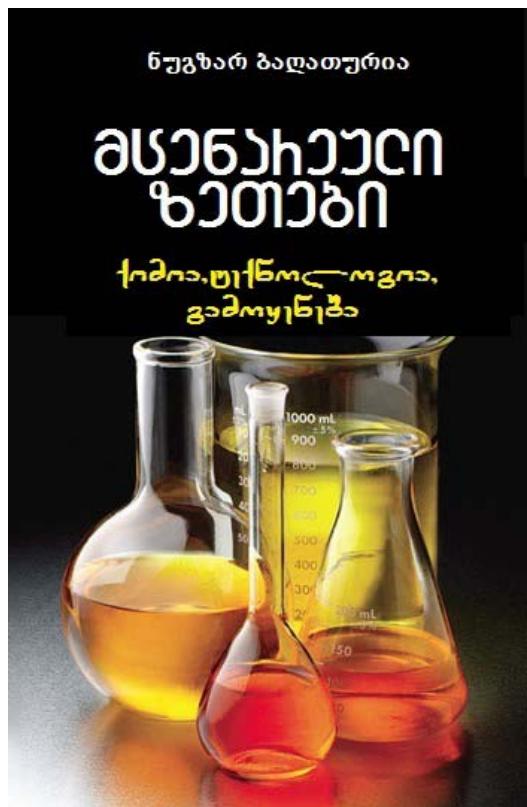
მოყვანილია საექსპორტო პროდუქციის წარმოების რეზერვები საქართველოს ღვინის, ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო სასმელების, მინერალური წყლების, საკონსერვო პროდუქციისა და ნატურალური საკვები დანამატების წარმოების სფეროებში. შემოთავაზებულია ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი პროდუქციის წარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიები, კვების მრეწველობის ცალკეული დარგების ინოვაციური განვითარების სახელმწიფო მიზნობრივი პროგრამები. მონოგრაფიაში პირველადაა დასაბუთებული საკითხი საქართველოს კვების მრეწველობაში ტექნიკარკების – მეცნიერების, განათლებისა და წარმოების ინტეგრაციის თანამედროვე ფორმის – შექმნის აუცილებლობის შესახებ.

ნაშრომში აღწერილი ინოვაციური ტექნოლოგიები განხილული და მოწოდებულია საქართველოს სოფლის მეურნეობის, ეროვნულ და საინ-ჟინრო აკადემიებში.

სახელმძღვანელოები

№	ავტორი/ავტორები	სახელმძღვანელოს სახელწოდება	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
---	-----------------	--------------------------------	-----------------------------------	------------------------

1	ნ.ბადათურია	მცენარეული ზეთები. იმია, ტექნოლოგია, გამოყენება	თბილისი, გამომც. შ.კ.ს. „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი,	195გვ.
---	-------------	--	--	--------



შაბ 641. 1 : 664

ნუგზარ ბადათურია. მცენარეული ზეთები. ქიმია, ტექნოლოგია, გამოყენება.

მონოგრაფია, 195 გვ. თბილისი, 2016.

მონოგრაფიაში მოტანილია მცენარეული ზეთების (ცხიმზეთები, ეთეროვანი ზეთები) ქიმიური შედგენილობა და მათი მიღების თანამედროვე ტექნოლოგიები. აღწერილია ცხიმზეთების თვისებები და მათი ცალკეული სახეების კვებითი ღირებულება; ეთეროვანი ზეთების სამკურნალო-პროფილაქტიკური თვისებები და მკურნალობა ეთეროვანი ზეთების გამოყენებით (არომათერაპია). წიგნში ასევე მოტანილია ცხიმზეთებისა და ეთეროვანი

ზეთების ხარისხის კონტროლის ფიზიკურ-ქიმი-ური მეთოდები.

წიგნი განკუთვნილია უმაღლესი სასწავლებლების სტუდენტებისათვის. ის ასე-ვე დიდ დახმარებას გაუწევს მცენარეული ზეთების წარმოებისა და გამოყენების სფეროში მომუშავე მეცნიერებსა და სპეციალისტებს.

სტატიები

№	ავტორი/ ავტორები	სტატიის სათაური, შერნალის/კრებულის დასახელება	შერნალის/ კრებულის ნომერი	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნ.ბალათურია და სხვ.	აგროტექნოპარკი – კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობის განვითარების რეალური გზა	მეცნიერება და ტექნოლოგიები. სამეცნიერო რეფერირებადი შერნალი № 3, 2016	თბილისი	გვ.106-111
2	ნ.ბალათურია და სხვ.	მთრიმლავი ნივთიერებების დინამიკა დურდოზე ტებილის ალკოჰოლური დუღილის პროცესში	“		გვ.86-94

ანოტაციები ქართულ ენაზე

- შემოთავაზებულია საქართველოს კვებისა და გადამამუშავებელი მრეწველობაში მეცნიერების, განათლების განვითარების ძირითადი მიმართულებები;
- აღწერილია ფენოლური ნაერთების ცვლილებები დვინის ფორმირებისა და დავარგების სტადიებზე;

III. სამეცნიერო ფორუმების მუშაობაში მონაწილეობა

ა) საქართველოში

1	Микроэлементы – индикаторы экологической чистоты и натуральности плодово-ягодных соков	Печат.	Международная научная конференция «Современные технологии производства экологически чистых продуктов» Тбилиси, 2016 г.		Бегиашвили Н.А.
2	Технология получения пектиновой пасты функционального назначения.		Международная научная конференция «Современные технологии производства экологически чистых продуктов» Тбилиси, 2016 г.		