

## დასკვნა

- ✓ შესწავლილ იქნა სიმინდის ფქვილის ფიზიკო-ქიმიური მაჩვენებლები და ბიოლოგიური სრულფასოვნება. სამ სხვადასხვა ჯიშის სიმინდის ფქვილზე ჩატარებულმა ანალიზებმა აჩვენა, რომ სამივე მათგანის შედგენილობა ემორჩილება სტანდარტით გათვალისწინებულ მოთხოვნებს, თუმცა, ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით და საგემოვნო თვისებებით გამოირჩევა კოლხეთის დაბლობზე, ალუვიურ ნიადაგზე გაადგილებული სიმინდის ჯიშის - „აჯამეთის თეთრისგან“ მიღებული ფქვილი. ამავე მაჩვენებლებით დადებითი შეფასება შეიძლება მიეცეს „ქართულ კრუგს“ (ფოლადაურის ხეობა); ხოლო რაც შეეხება, „ყვითელ კაჟას“ ( დაბა კაზრეთი) - მისი ფქვილი აღნიშნული პარამეტრებით ჩამოუვარდება დანარჩენ ორ საექსპერიმენტო ნიმუშს;
- ✓ დადგინდა ანთროპოგენური პროცესების გავლენა პროდუქციის ხარისხზე. შედეგებმა აჩვენა, რომ ოქროს მოპოვების რეგიონთან ახლოს მოყვანილ სიმინდის ფქვილში („ყვითელი კაჟა“) მძიმე მეტალების შემცველობა აჭარბებს ზღვრულად დასაშვებ კონცენტრაციას, რაც, თავის მხრივ, უარყოფითად აისახება პროდუქციის ეკოლოგიურ უსაფრთხოებასა და კვებით უვნებლობაზე;
- ✓ განისაზღვრა ფართოდ გავრცელებული პოტოქსიკური ანიონის  $\text{NO}_3^-$  -ის ხვედრითი წილი საანალიზო ფქვილის ნიმუშებში. მიღებული შედეგები სტანდარტით გათვალისწინებულ ზღვრულად დასაშვებ კონცენტრაციაზე

დაბალი აღმოჩნდა, რაც მეტყველებს ქიმიზაციის არასაგანგაშო დონეზე თითოეულ ნიადაგში;

- ✓ სიმინდის კონსერვები - „Coopoliva“ და „Supremo“ ორგანოლექტიკური მაჩვენებლებით, ბიო-ქიმიური შედგენილობით, ეკოლოგიური უსაფრთხოების თვალსაზრისით აკმაყოფილებენ სტანდარტის მოთხოვნებს;
- ✓ საქართველოში წარმოებული ტკბილი სიმინდის კონსერვი „Supremo“ ხარისხობრივი მაჩვენებლებით არ ჩამოუვარდება იმპორტით შემოსულ სიმინდის კონსერვ „Coopoliva“-ს; მათ შორის არსებული ფასთა სხვაობა გამოწვეულია არა ხარისხობრივი მაჩვენებლების განსხვავებით, არამედ იმპორტთან დაკავშირებული დამატებითი ხარჯებით;
- ✓ ქართული კონსერვის „Supremo“-ს სასარგებლოდ მეტყველებს ისიც, რომ მას მოპოვებული აქვს საერთაშორისო სერთიფიკატი - iso 22000-2005, რაც ხაზს უსვამს მის უდაო კონკურენტუნარიობას სხვა პროდუქციასთან შედარებით, მაღალ ხარისხს და კვებით უვნებლობას;
- ✓ რაც შეეხება მიკროფლორისა და ვირუსების გამოკვლევას, ჩვენ თავს უფლებას ვაძლევთ, პროდუქცია ჩავთვალოთ ამ კუთხით უვნებლად, რადგან სიმინდის ფქვილი გამოყენების წინ განიცდის თერმულ დამუშავებას (ხარშვა, ცხობა); ხოლო კონსერვები გადიან პასტერიზაცია-სტერილიზაციის პროცესს ტექნოლოგიური რეჟიმის ფარგლებში.