

კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი

**2017 წლის
სამეცნიერო ანგარიში**

* ინსტიტუტის დირექტორი - ნ.ზალათურია

* სამეცნიერო ერთეულის პერსონალური შემადგენლობა.

კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი

2017 წელი

№	გვარი სახელი	თანამდებობა
1	ზალათურია ნუგზარი	დირექტორი
2	ბეგიაშვილი ნანული	განყოფილების გამგე (მთ. მეცნიერ თანამშრომელი)
3	ლოლაძე მარიამი	მთავარი სპეციალისტი
4	შარაშენიძე ნინო	მთარგმნელი
5	ხოტივარი აელიტა	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
6	ედიბერიძე ეთერი	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
7	კოტორაშვილი ღია	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
8	ორმოცაძე მელეა	მეცნიერ-თანამშრომელი
9	კონჯარია ლალი	წამყვანი ინჟინერი
10	ბენდიანიშვილი ნონა	უფროსი ლაბორანტი
11	გვრიტიშვილი თამარი	უფროსი ლაბორანტი
12	აღეკსიძე გონა	უფროსი ლაბორანტი
13	აღხანაშვილი ნაზიკო	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
14	გრიგორაშვილი გიორგი	მთავარი მეცნიერ-თანამშრომელი
15	შილაკაძე ცისანა	მეცნიერ-თანამშრომელი
16	ეჯიბია ლეიზა	წამყვანი ინჟინერი
17	ოშხერელი კარლო	წამყვანი ინჟინერი
18	მუჯირი ლევანი	განყოფილების გამგე(მთავ.მეცნი.თანამშრომელი)
19	ქაჯაია ლეიზა	უფროსი-მეცნიერ თანამშრომელი
20	უთურაშვილი ეთერი	მეცნიერ-თანამშრომელი
21	კალატოზიშვილი ელენე	მეცნიერ-თანამშრომელი
22	კერესელიძე მარინე	წამყვანი ინჟინერი
23	იღურაძე ნელი	წამყვანი ინჟინერი
24	გილაური ნელი	წამყვანი ინჟინერი
25	ზალათურია ბექა	განყოფილების გამგე
26	ინჟიტაძე მზია	წამყვანი ინჟინერი
27	აღანიას ზურაბი	წამყვანი ინჟინერი
28	დემინიუკი მათია	მეცნიერ-თანამშრომელი
29	ხვედელიძე ნინო	უფროსი ლაბორანტი
30	ქუმისიაშვილი ჯემალი	კავშირგაბმულობის ტექნიკოსი
31	გიორგაძე ზაური	ენერგეტიკოსი
32	ბულაძეშვილი მანია	დამლაგებელი
33	სპანდერაშვილი ნელი	დირექტორი
34	ხოსიტაშვილი მარიამი	მთავარი ინჟინერი

I. 1. საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტის მიერ დაფინანსებული 2017 წლის გეგმით შესრულებული სამეცნიერო-კვლევითი პროექტები

№	შესრულებული პროექტის დასახელება მეცნიერების დარგისა და სამეცნიერო მიმართულების მიითითებით	დამფინანსებელი ორგანიზაცია	პროექტის ხელმძღვანელი	პროექტის შემსრულებლები
1	<p>მიმართულება 1: ლაგოზის ფუნქციონირების დანიშნულების პროექტის მიზანობის რაციონალური ტექნოლოგიური ადაპტაციის ნაწილობრივი დახარჯების რეგისტრაციის გამოყენებით</p> <p>1.1. დავალების დასახელება: : <i>ყურძნისა და ღვინის</i> <i>გადამუშავების</i> <i>ნარჩენების</i> <i>გამოყენებით</i> <i>ანტიოქსიდანტური</i> <i>უალკოჰოლო ღვინის</i> <i>მიღების</i> <i>რაციონალური</i> <i>ტექნოლოგიის</i> <i>გამოყენება</i></p> <p>1.2.პროექტის დასახელება: ციტრუსოვანთა ნაყოფების კომპლექსური გადამამუშავების</p>	სახელმწიფო ბიუჯეტი	ნანა ბეგიაშვილი	ც.შილაკაძე ლ.ეჯიბია დ.კალატოზიშვილი ნ.ილურიძე ე.უთურაშვილი ე.ედიბერიძე მ.ორმოცაძე ლ.კონჯარია თ.გვრიტიშვილი მ.ლოლაძე ნ.შარაშენიძე ნ.ბენდიანიშვილი გ.ალექსიძე კ.ომხერელი

<p>ტექნოლოგიის დამუშავება</p> <p>მიმართულება 2: ზიქმენს საბაშლო წარმოების ხონაურანაწარანი ღვინო და ალაოლონიანი სასაღაბი 2.1. ეკოლოგიურად სუფთა ყურძნის ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიის შემუშავება 2.2. ქართული ნაციონალური ყურძნის არყის – “ჭაჭის” მიღების ტექნოლოგიის ახალი მიმართულება</p> <p>მიმართულება 3: გამოავლელ იქნას ეკოლოგიურად სუფთა საღაბი ღვინოების: საღაბები ს, ეთაროვანი ზეთების, არომატიზა ტორების, ზედასაღაბების წარმოების რაციონალური ტექნოლოგიები</p>	<p>სახელმწიფო ბიუჯეტი</p>	<p>წუგზარ ბალათურია</p>	<p>წ.ალხანაშვილი კ.ოშხერელი მ. კერესეკლიძე ზ.ალანია წ.ხვედელიძე ჯ.ქუმსიაშვილი წ.სპანდერაშვილიმ. მ.ხოსიტაშვილი მ.ლოლაძე ე.ედუბერიძე</p>
--	--	-------------------------	---

<p>დავალება 3.1. დისტილაციური ეთეროვანი ზეთების მიღების ახალი ტექნოლოგიის გამოკვლევა ენერგეტიკული დანახარჯების 50- 60%-ით შემცირების მიზნით.</p> <p>3.2.ყურძნის გადამუშავების ნარჩენების უტილიზაციის ახალი ტექნოლოგია</p>	<p>სახელმწიფო ბიუჯეტი</p>	<p>ნუგზარ ბალათურია</p>	<p>მ.ორმოცამე ლ.კალატოზიშვილი ლ.მუჯირი გ.გრიგალაშვილი ა.ხოტივარი ბ.ბალათურია მ.დემენიუკი ლ.ქაჯაია ც.კერესელიძე ნ.გილაური ბ.ბალათურია მ.იჩქიტძე</p>
---	-------------------------------	-------------------------	--

გარდამავალი (მრავალწლიანი) პროექტის ეტაპის ძირითადი თეორიული და პრაქტიკული შედეგების შესახებ ვრცელი ანოტაცია (ქართულ ენაზე)

მიმართულება1: დამუშავდეს ფუნქციონირი დანიშნულების ავანის პროდუქტების მიღების რაციონალური ტექნოლოგია ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით

1.1. დავალების დასახელება: *ყურძნისა და ღვინის გადამამუშავების ნარჩენების გამოყენებით ანტიოქსიდანტური უალკოჰოლო ღვინის მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის გამოკვლევა*

დავალების შესრულების შედეგები:

ეს დავალება გრძელდება . მიმდინარე წელს ყურძნისა და ღვინის გადამამუშავების ნარჩენების გამოყენებით მიღებულია ანტიოქსიდანტური ღვინო ყურძნის სამრეწველო ჯიშის ყურძნებიდან - საფერავი და რქაწითელი. დადგენილ იქნა, რომ მეტი ანტიოქსიდანტური აქტივობით ხასიათდება საფერავის ყურძნისაგან მიღებული უალკოჰოლო ღვინო და კახური წესით დამზადებული რქაწითელის უალკოჰოლო ღვინო.

დადგენილ იქნა, რომ უალკოჰოლო ღვინოები წარმატებით შეიძლება ასევე გამოყენებული იქნეს როგორც ნატურალური საკვები დანამატები უგლუტენო კვების პროდუქტების მისაღებად პურისა და საკონდიტრო მრეწველობაში. ეს კი მიუთითებს იმაზე, რომ საქართველოში შეიძლება

ვაწარმოთ 60-70 მლნ ევროს ღირებულების საექსპორტო პროდუქცია ნატურალური საკვები დანამატის სახით.

ვრცლად იხილე მონოგრაფიები №1, №7.

გამოკვლევები გრძელდება.

12.პროექტის დასახელება: ციტრუსოვანთა ნაყოფების კომპლექსური გადამუშავების ტექნოლოგიის დამუშავება

დავალების შესრულების შედეგები:

დავალება გრძელდება: მიმდინარე წელს ციტრუსოვანთა არასტანდარტული ნაყოფებიდან მიღებულ იქნა 3 ახალი პროპდუქტი - პარფუმერული ლიმონენი, ჰიდროლატი და ანტიოქსიდანტური ნატურალური დანამატი. მიღებული შედეგები საშუალებას იძლევა დავამუშაოთ ციტრუსოვანთა არასტანდარტული ნაყოფების გადამამუშავების ახალი კომპლექსური ტექნოლოგია.

ვრცლად იხილე მონოგრაფიები №6, 7.

გამოკვლევები გრძელდება.

მიმართულება 2: ზიიქმანს საბაბულო ნარგოპის ჯონანრანბუნარინანი ღვინო და ალქოპოლინანი სასაბუბი

2.1.ეკოლოგიურად სუფთა ყურძნის ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიის შემუშავება

დავალების შესრულების შედეგები:

პირველად დამუშავდა ყურძნის ღვინოების გადამამუშავების ტექნოლოგია, რომელიც ითვალისწინებს ნედლეულის წვენიტ დაწმენდას ეკოლოგიურად სუფთა ღვინოების წარმოების მიზნით.

ნაშრომის თეორიული მნიშვნელობა მდგომარეობს იმაში, რომ პირველად იქმნა გამოკვლეული პრიციპულად ახალი მეთოდის თეორიული საფუძვლები.

პრაქტიკული მნიშვნელობა – ტექნოლოგიის გამოყენება საშუალებას იძლევა მივიღოთ მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი, ეკოლოგიურად სუფთა ღვინო.

გამოკვლევები გრძელდება.

2.2. ქართული ნაციონალური ყურძნის არყის – “ჭაჭა“-ს მიღების ტექნოლოგიის ახალი მიმართულება

დავალების შესრულების შედეგები:

დამუშავდა ახალი მიმართულება ჭაჭის არყის მიღების ტექნოლოგიაში, რომელიც ითვალისწინებს ჭაჭის არყის მიღებას უშუალოდ დადუღებული ღურდოდან. ახალმა, ინოვაციურმა ტექნოლოგიამ საშუალება მოგვცა ჭაჭის არაყი თავისი ორგანო-ნოლეპტიკური მახვენებლებით დაახლოებოდა კონიაკს, რაც შესაძლებელს ხდის საქართველოში ვაწარმოთ 100-120 მლნ ევროს ღირებულების საექსპორტო პროდუქცია.

კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტში დაიწყო 5 დასახელების ახალი ტიპის ჭაჭის არეის ექსპერიმენტული პარტიების წარმოება, მათი ქვეყნის მასშტაბით შემდგომი გავრცელების მიზნით.

ვრცლად იხილე მონოგრაფია № 6, 7.

გამოკვლევები გრძელდება.

2.3. ქვეყრის ღვინის დაყენების ახალი მიმართულება

დავალების შესრულების შედეგები:

დამუშავდა ახალი მიმართულება ქვეყრის ღვინის წარმოების ტექნოლოგიაში - ქვეყრის ღვინის წარმოება მაღალი წნევის ქვეშ, რაც საშუალებას იძლევა მნიშვნელოვნად გაუმჯობესდეს ქვეყრის ღვინის ხარისხი, გაიზარდოს მისი კონკურენტუნარიანობა მსოფლიო ბაზარზე. გამოკვლევები გრძელდება.

**მიმართულება 3: გამოავლანულ იქნას აქოლოგიურად სუფთა სახავი
დანამატების: საღებავი ს, ეთაროვანი ზეთის, არომატიზატორების, ზემასქალაქ-ღვინის
წარმოების რაციონალური ტექნოლოგია**

დავალება 3.1. დისტილაციური ეთეროვანი ზეთების მიღების ახალი ტექნოლოგიის გამოკვლევა ენერგეტიკული დანახარჯების 50-60%-ით შემცირების მიზნით

დავალების შესრულების შედეგები:

გამოკვლეულ იქნა ტარხუნისა და პიტნის ნედლეულის კომპლექსური გადამამუშავების ტექნოლოგია, რომელიც ითვალისწინებს ბალახოვანი ნედლეულისაგან უჯრედული წვენი გამოყოფასა და შემდგომ მიზნობრივი პროდუქტის - ეთეროვანი ზეთის მიღებას. ამასთან ერთად თანამდები პროდუქტის სახით მიიღება ახალი პროდუქტები - პიტნისა და ტარხუნის ჰიდროლატები.

ახალი ტექნოლოგიის დანერგვა მნიშვნელოვნად ზრდის ბალახოვანი ეთერზეთოვანი ნედლეულის გადამამუშავების რენტაბელობას.

ვრცლად იხილე მონოგრაფია № 3, 6.

გამოკვლევები გრძელდება.

3.2. ყურძნის გადამამუშავების ნარჩენების უტილიზაციის ახალი ტექნოლოგია

დავალების შესრულების შედეგები:

პირველად იქნა მიღებული ყურძნის გადამამუშავების თხევადი და მყარი ნარჩენების გამოყენებით ანტიოქსიდანტური სასმელი "ბიოანტი", რომელიც ასევე შეიძლება გამოყენებულ იქნეს როგორც ნატურალური საკვები დანამატი მსოფლიო ბაზარზე მოთხოვნილი უგლუტენო პურისა და პურ-ფუნთუშეულის დასამზადებლად. საქართველოს შეუძლია აწარმოოს 65-70 მლ ევროს ღირებულების საექსპორტო პროდუქცია უგლუტენო პურის ნატურალური დანამატის სახით.

ვრცლად იხილე მონოგრაფია № 2.

გამოკვლევები გრძელდება.

II. 1. პუბლიკაციები (საქართველოს სახელმწიფო ბიუჯეტით და/ან შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის გრანტით დაფინანსებული კვლევითი პროექტის თემატიკის ფარგლებში)

ა) საქართველოში

მონოგრაფიები:

№	ავტორი/ავტორები	მონოგრაფიის სათაური	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნ.ბალათურია	ყურძნის ქართული არაყი ჭაჭა. თეორია და პრაქტიკა	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	263
2	ნ.ბალათურია	ქართული მეღვინეობა თეორია და პრაქტიკა (ქართულ და ინგლისურ ენებზე)	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	318
3	ნ.ბალათურია	სამკურნალო მცენარეების ეთეროვანი ზეთები. ქიმია, ტექნოლოგია, გამოყენება	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	102
4	ნ.ბალათურია	კვების პროდუქტების ქიმია	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	395
5	ნ.ბალათურია. ნ.ბეგიაშვილი	სასმელების ტექნოლოგია და ექსპერტიზა	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	369
6	Н.Багатурия, Н.Бегиашвили	Мировые реалии и перспективы производства эфирных масел и натуральных пищевых добавок	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	59
7	ნ.ბალათურია ნ.ბეგიაშვილი	საქართველოს კვების მრეწველობა. საექსპორტო პოტენციალი და მისი ამოქმედების ინოვაციური	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	140

		ტექნოლოგიები. მეორე გამოცემა		
--	--	---------------------------------	--	--

სახელმძღვანელოები

№	ავტორი/ავტორები	სახელმძღვანელოს სახელწოდება	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნ.ბალათურია	კვების პროდუქტების ტექნოლოგია. შესავალი სპეციალობაში	შპს „ბენე“. ციფრული პოლიგრაფიის ოფისი.	155
2	გ.გრიგორაშვილი	მცენარეთა ბიოქიმიის საფუძვლები	დამხმარე სახელმძღვანელო	380
3	გ.გრიგორაშვილი ა.ხოტივარი ი.კუპატაძე ნ.ილურიძე	საკონსერვო წარმოების ტექნო- ქიმიური კონტროლი	დამხმარე სახელმძღვანელო	300
4	ე. ედიბერიძე ნ.ლომსაძე	კვების პროდუქტების ტექნიკური მიკრობიოლოგია	თბილისი 2017წ	81
5	ე. ედიბერიძე ნ.ლომსაძე	რძე და რძის პროდუქტების ტექნოლოგია	თბილისი 2017წ	104

სტატიები

№	ავტორი/ ავტორები	სტატიის სათა- ური, ჟურნა- ლის/კრებულის დასახელება	ჟურნალის/ კრებულის ნომერი	გამოცემის ადგილი, გამომცემლობა	გვერდების რაოდენობა
1	ნ.ალხანაშვილი	სანელებელი წითელი წიწაკის, როგორც შრობის ობიექტის მახასიათებელი	№4	აგრარულ - ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები. თბილისი, 2017წ.	4
2		დაფქული		აგრარულ -	

	ნ.ალხანაშვილი მ.დემენიუკი	სანელებელი წითელი წიწაკის სორბციული თვისებები	№4	ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები. თბილისი, 2017წ.	3
3	ნ.ბაღათურია, ე.უთურაშვილი, მ.დემენიუკი	თაფლის ნატურალობა და მისი ფალსიფიკაციის გამოვლენის მეთოდები	№4	აგრარულ - ეკონომიკური მეცნიერება და ტექნოლოგიები. თბილისი, 2017წ.	4

**III. 1. სამეცნიერო ფორუმების მუშაობაში მონაწილეობა
(სახელმწიფო ბიუჯეტით და/ან შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის
გრანტით დაფინანსებული კვლევითი პროექტის თემატიკის ფარგლებში)**

ა) საქართველოში

№	მომხსენებელი/ მომხსენებლები	მოხსენების სათაური	ფორუმის ჩატარების დრო და ადგილი
1	ნუგზარ ბაღათურია	ქვევრის ქართული ღვინოების წარმოების ტექნოლოგიის მეცნიერული საფუძვლები	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
2	ბექა ბაღათურია, ნანა ბეგიაშვილი, მარიამ ლოლაძე	სუფრის თეთრი ღვინის დაყენების ახალი ტექნოლოგია	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
3	ბექა ბაღათურია, ნანა ბეგიაშვილი, მარიამ ლოლაძე, ლევან უჯმაჯურიძე, დავით ჩიჩუა	ყურძნის ქართული არყის მიღების ახალი ტექნოლოგია	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
4	ნანა ბეგიაშვილი	ქართულ ეროპული ტიპის სუფრის ღვინოების ნატურალობის ფიზიკურ – ქიმიური მაჩვენებლების შედარებითი გამოკვლევა	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
5	გ.გრიგორაშვილი, ა.ხოტივარი,	მეღვინეობის ნარჩენების რაციონალური გამოყენების	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო

	ე.კალატოზიშვილი	პერსპექტიული მიმართულებები	
6	ც.შილაკაძე, ბ.ბაღათურია	ვარდისფერი ღვინოების დამზადების ტექნოლოგია ყურძნის ადგილობრივი ჯიშების გამოყენებით	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
7	მ.ხოსიტაშვილი, ო.გოცირიძე, გ.ბუიშვილი	სხვადასხვა საფუარის როლი მაღალხარისხოვანი ღვინის წარმოებაში	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
8	ე.კალატოზიშვილი, მ.ორმოცაძე, ლ.მუჯირი	მცენარეთა ზრდის ბიოსტიმულატორის მიღება მეღვინეობის ნარჩენებიდან	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო
9	გ.გრიგორაშვილი, ა.ხოტივარი, ე.კალატოზიშვილი	მეღვინეობის ნარჩენების რაციონალური გამოყენების პერსპექტიული მიმართულებები საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია „მევენახეობა და მეღვინეობა ევროპის ქვეყნებში“-ისტორიული ასპექტები და პერსპექტივები	25-27 ოქტომბერი, 2017 წელი, თბილისი, საქართველო