

სტუ-ს კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტის 2023 წელს სამეცნიერო-კვლევითი საქმიანობის დარგობრივი კომისიის შეფასების შედეგები

დამტკიცებულია დარგობრივი კომისიის სხდომაზე ოქმი N2 11.06. 2024წ.

სამეცნიერო კვლევითი საქმიანობის კრიტერიუმები(კომპონენტები)	სამეცნიერო-კვლევითი საქმიანობის შეფასება,რეკომენდაციები
<p>პროგრამული დაფინანსებით გათვალისწინებული სამეცნიერო-კვლევითი პროექტების შესრულების შედეგები</p>	<p>ანალიზი</p> <p>ინსტიტუტის მიერ წარმოდგენილ სამეცნიერო ანგარიშში მოყვანილია 2023 წელს განხორციელებული სამეცნიერო-კვლევითი საქმიანობის შედეგები. ინსტიტუტის თემატიკა ითვალისწინებს ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით მსოფლიო ბაზარზე კონკურენტუნარიანი ალკოჰოლიანი და უალკოჰოლო კვების პროდუქტების წარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიების შექმნას. კერძოდ, შესწავლილია კოლხური ბიო ღვინისა და ბიო ალკოჰოლიანი სასმელების ინოვაციური ტექნოლოგიები; ციტრუსოვანთა ნაყოფების გადამამუშავების ინოვაციური ტექნოლოგიები; გამოკვლეულია უწიპწო დურდოს დადუღების გავლენა თეთრი და წითელი კახური ტიპის ღვინოების ხარისხზე; გამოკვლეულია კახური ტიპის ახალგაზრდა ღვინოების დამზადების რაციონალური ტექნოლოგია; დადგენილია ჭაჭის არყის წარმოების ახალი ტექნოლოგია, რომელიც მნიშვნელოვნად ზრდის სასმელის ხარისხსა და კონკურენტუნარიანობას; საქართველოს სანელებელ-არომატური ნედლეულის ბაზარზე დამუშავებულია მოხარშული ძეხვეულის წარმოებისთვის სანელებლების კომპოზიცია, მისი დამზადებისა და გამოყენების ტექნოლოგიები; შესწავლილია ფენოლური ანტიოქსიდანტებით გამდიდრებული წითელი ნახევრადტკბილი ღვინოების დამზადების ინოვაციური ტექნოლოგია. დადგენილია წიპწის გავლენა ქართული და ევროპული ტიპის ღვინოების ხარისხზე; გამოკვლეულია საქართველოში გავრცელებული</p>

	<p>ეთერზეთოვანი მცენარეების (ავშანი) ქიმიურ-ტექნოლოგიური მაჩვენებლები, ქვეყანაში ადრე არსებული ექსპორტზე ორიენტირებული დარგის აღდგენის მიზნით; შემუშავებულია მცენიერების განვითარების სტრატეგია კვებისა და გადამამუშავებელ მრეწველობაში. პრობლემის გადაჭრის გზად შემოთავაზებულია ტექნოპარკის მოდელი სადაც ინტეგრირებულია მცენიერება, განათლება და წარმოდგენილი ფორმა უზრუნველყოფს სტუდენტის ჩართულობას სამეცნიერო-კვლევით საქმიანობაში. ამ ფორმით შესაძლებელია სტუდენტისათვის პრაქტიკური ცოდნის მიღება და პრფესიული უნარჩვევების გამომუშავება.</p>		
	<p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>ინსტიტუტში შექმნილი ინოვაციური ტექნოლოგიების სამრეწველო მაშტაბით აპრობაციისა და დანერგვის მიზნით, აუცილებლად მიგვაჩნია ინსტიტუტის ბაზაზე დაფუძნდეს მცენიერების, განათლებისა და წარმოების ინტეგრაციის თანამედროვე ფორმა-აგროტექნოპარკი.</p>		
	<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">შეფასება</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">✓ დადებითი უარყოფითი</td> </tr> </table>	შეფასება	✓ დადებითი უარყოფითი
შეფასება	✓ დადებითი უარყოფითი		
<p>შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის გრანტით დაფინანსებული სამეცნიერო კვლევითი პროექტები</p>	<p style="text-align: center;">ანალიზი</p> <p>რუსთაველის ფონდის მიერ დაფინანსებული პროექტი RIM-3-23-074 „ქართული ჯიშის ყურძნების გამოკვლევა დვინის დისტილატების მიღების მიზნით“ გრანტის ფარგლებში ინსტიტუტმა შერიძინა დისტილატორის, რომელზედაც გამოიცადა ყურძნისეული წარმოშობის ქართული ალკოჰოლიანი სასმელის - ჭაჭის ინოვაციური ტექნოლოგია, ოპტიმალური ტექნოლოგიური პარამეტრების დადგენის მიზნით.</p> <p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>ეთხოვოს საქართველოს ტექნიკურ უნივერსიტეტს, დაჩქარდეს ინსტიტუტის თეთრიწყაროს ექსპერიმენტული ქარხნის მშენებლობა, რათა იქ განთავსდეს გრანტით შეძენილი სამეცნიერო ქონება, მათზე ნახევრად-საწარმოო და საწარმოო პირობებში ინოვაციური ტექნოლოგიების</p>		

	გამოსაცდელად.	
<p>ბეჭდური/ელექტრონული პროდუქციის გამოცემა საქართველოში(მონოგრაფიები,წიგნები,სახელმძღვანელოები.კრებულები,სამეცნიერო სტატიები) .</p>	შეფასება	✓ დადებითი
		უარყოფითი
<p style="text-align: center;">ანალიზი</p> <p>საანგარიშო პერიოდის განმავლობაში ინსტიტუტის თანამშრომლების მიერ საქართველოში გამოქვეყნებულია 10 სამეცნიერო ნაშრომი - სტატია და 1 მონოგრაფია .</p> <p>მონოგრაფიაში გამოკვლეული და დაგენილია თეთრი სუფრის ღვინოების ტექნოლოგიების სრულყოფა საფუძვრების ლაზერული აქტივაციის საფუძველზე. ჩატარებული კვლევების საფუძველზე დადგენილია, თუ რა გავლენას ახდენს ლაზერის გამოსხივების სხვადასხვა სიგრძის ტალღები ღვინის ქიმიურ შემადგენლობაზე, ღვინის საფუძვრების მორფო-ლოგიურ, ფიზიოლოგიურ და ბიოქიმიურ მაჩვენებლებზე.</p> <p>ნაშრომი გამიზნულია მეცნიერებისა და სპეციალისტებისათვის, რომლებიც დაკავებული არიან ღვინის კვლევისა და წარმოების სფეროში, ასევე სასურსათო პროდუქტების ტექნოლოგიის ფაკულტეტის სტუდენტებისათვის, დამხმარე სახელმძღვანელოს სახით.</p> <p>აკადემიკოს ნუგზარ ბაღათურიას მიერ გამოცემულია 6 ენაზე (ინგლისური, გერმანული, იტალიური, ესპანური, რუსული, ფრანგული) მონოგრაფია „ყურძნის რეცხვა“ (თეორია და პრაქტიკა). წარმოდგენილ მონოგრაფიაში მოყვანილია კონკრეტული რეკომენდაციები ყურძნის რეცხვისა და ყურძნის წვენის გაწმენდის შესახებ, ეკოლოგიურად სუფთა პროდუქციის მიღების მიზნით.</p> <p>ნაშრომის მეცნიერულ სიახლეს წარმოადგენს ის რომ პირველად იქნა შემოთავაზებული ყურძნის რეცხვა ყურძნის ტკბილითა და ასევე ყურძნის გადამუშავების ნაწნები ფრაქციებით, რაც მიზნად ისახავდა მძიმე მეტალებისა და სხვა მავნე ნივთიერებების მოშორებას გადასამუშავებელი ყურძნის ზედაპირიდან.</p> <p>ნაშრომში ასევე წარმოდგენილია ყურძნის რეცხვის გავლენა ღვინის ხარისხზე.</p>		

	<p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>ეთხოვოს შესაბამისი საგანმანათლებლო პროგრამების ხელმძღვანელებს, შეტანილ იქნეს აღნიშნული ნაშრომი შესაბამისი სპეციალობების სილაბუსებში, დამხმარე სახელმძღვანელოს სახით.</p> <table border="1" data-bbox="869 571 1516 660"> <tr> <td data-bbox="869 571 1125 616">შეფასება</td> <td data-bbox="1125 571 1516 616" style="text-align: center;">✓ დადებითი</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1125 616 1516 660" style="text-align: center;">უარყოფითი</td> </tr> </table>	შეფასება	✓ დადებითი		უარყოფითი
შეფასება	✓ დადებითი				
	უარყოფითი				
<p>სამეცნიერო ფორუმებში მონაწილეობა (საქართველოში, უცხოეთში)</p>	<p style="text-align: center;">ანალიზი</p> <p>ინსტიტუტის თანამშრომლებმა მიიღეს მონაწილეობა 2 საერთაშორისო სამეცნიერო ფორუმში, რომლებიც მიემდგვნა კვების მრეწველობის ტექნოლოგიების აქტუალურ საკითხებს.</p> <p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>ინსტიტუტის თანამშრომლების მიერ წარდგენილი მოხსენებები გამოყენებულ იქნეს საგანმანათლებლო საქმიანობაში.</p> <table border="1" data-bbox="869 1164 1516 1254"> <tr> <td data-bbox="869 1164 1125 1209">შეფასება</td> <td data-bbox="1125 1164 1516 1209" style="text-align: center;">✓ დადებითი</td> </tr> <tr> <td></td> <td data-bbox="1125 1209 1516 1254" style="text-align: center;">უარყოფითი</td> </tr> </table>	შეფასება	✓ დადებითი		უარყოფითი
შეფასება	✓ დადებითი				
	უარყოფითი				
<p>კვლევების შედეგების კომერციალიზაციის პოტენციალი</p>	<p style="text-align: center;">ანალიზი</p> <p>ინსტიტუტის მიერ შემოთავაზებულია კომერციალიზაციისათვის 4 ინოვაციური ტექნოლოგია: 1. ჭაჭის არყის ახალი ტექნოლოგია, რომელიც უზრუნველყოფს სასმელის ხარისხის გაუმჯობესებას და ასორტიმენტის გაფართოვებას. 2. ეთეროვანი ზეთების წარმოების პრინცი-პულად ახალი ტექნოლოგია, რომელიც მნიშვნელოვნად გაზრდის ეთეროვანი ზეთების წარმოების რენტაბელობას. 3. ციტრუსოვანთა არასტანდარ-ტული ნაყოფების კომპლექსური გადა-მუშავების ტექნოლოგია, რომელიც უზრუნველყოფს გამოყენებელი რეზერვის მდგომარეობაში არსებული ნედლეულის რესურსების ათვისებას; 4. ნაკლებად დაჟანგული თეთრი ღვინოების წარმოების რაციონალური ტექნოლოგია.</p>				

	<p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>ინსტიტუტში შექმნილი ინოვაციური ტექნოლოგიების სამრეწველო მასშტაბით კომერციალიზაციის მიზნით, ინსტიტუტთან შეიქმნას ინოვაციური ტექნოლოგიების დანერგვისათვის გამიზნული სტარტაპი, რომელშიც ჩართული იქნებიან როგორც ინსტიტუტის თანამშრომლები, ასევე უნივერსიტეტის სასურსათო ტექნოლოგიების სპეციალობის სტუდენტები და პროფესორ-მასწავლებლები.</p> <table border="1" data-bbox="842 757 1519 846"> <tr> <td data-bbox="842 757 1114 846">შეფასება</td> <td data-bbox="1114 757 1519 846" style="text-align: center;">✓ დადებითი უარყოფითი</td> </tr> </table>	შეფასება	✓ დადებითი უარყოფითი
შეფასება	✓ დადებითი უარყოფითი		
<p>ახალგაზრდა მეცნიერთა სამეცნიერო მუშაობის ხელშეწყობა</p>	<p style="text-align: center;">ანალიზი</p> <p>ტექნიკური უნივერსიტეტის შესაბამის ფაკულტეტებზე არსებული სასურსათო ტექნოლოგიების საგანმანათლებლო პროგრამების სტუდენტები ლაბორატორიულ და პრაქტიკულ სამუშაოებს ასრულებენ ინსტიტუტის ლაბორატორიებსა და ექსპერიმენტულ საამქროში.</p> <p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>უნივერსიტეტის სასურსათო ტექნოლოგიების დეპარტამენტების სტუდენტების სამეცნიერო საქმიანობაში ჩართულობის შემდგომი გაზრდის მიზნით, ინსტიტუტის ბაზაზე უნდა დაფუძნდეს აგროტექნოპარკი.</p> <table border="1" data-bbox="842 1527 1519 1617"> <tr> <td data-bbox="842 1527 1114 1617">შეფასება</td> <td data-bbox="1114 1527 1519 1617" style="text-align: center;">✓ დადებითი უარყოფითი</td> </tr> </table>	შეფასება	✓ დადებითი უარყოფითი
შეფასება	✓ დადებითი უარყოფითი		
<p>სამეცნიერო ნაშრომების მეცნიერომიტრული მონაცემები და მკვლევართა სამეცნიერო პროდუქტიულობის მაჩვენებელი</p>	<p style="text-align: center;">ანალიზი</p> <p>ანგარიშში წარმოდგენილია ინსტიტუტის მეცნიერ-თანამშრომლების სამეცნიერო პროდუქტიულობის მაჩვენებლები.</p> <p style="text-align: center;">რეკომენდაციები</p> <p>ინსტიტუტისა და მისი თანამშრომლების საერთაშორისო დონეზე ცნობადობის გაზრდის მიზნით, ეთხოვოს განათლებისა და მეცნიერების სამინისტროს, რათა გამოიყოს შესაბამისი სახსრები</p>		

	ინსტიტუტის თანამშრომელთა მიერ შესრულებული კვლევითი სამუშაოების საზღვარგარეთის მაღალრეიტინგულ ჟურნალებში გამოქვეყნების მიზნით.	
	შეფასება	✓ დადებითი
		უარყოფითი

დარგობრივი კომისიის თავმჯდომარე ნ. ებელაშვილი
 დარგობრივი კომისიის მდივანი მ. ლოლაძე

ნანა ებელაშვილი

მარიამ ლოლაძე