

წარავისა და მოცვის ბაზეთა განვითარების პირადების ფარგლებში

ლევან ლაგიშვილი - სოფლის მეურნეობის მუნიციპალიტეტის ყადების წევრ-კორესპონდენტი,

ავთავლილ ციცვილაშვილი - ტექნიკურ მეცნიერებას უკიდარი
ინგან გაფილდაშვილი - ტექნიკურ მეცნიერებას უკიდარი

საქართველოს სუბტროპიკული ნაყოფის შენახვა-გადამუშავების სამეცნიერო კვლევითი და
სასწავლო ტექნილოგიური ინსტიტუტი

ბავშვთა კვების პრობლემას, როგორც სამეცნიერო, ასევე სოციალური თვალსაზრისით
მსოფლიოს კვება კვებაში დიდ მნიშვნელობის მატერიალური ბავშვთა განმრიელობის ძლიერიერობა,
დაკავშირდების ფორმა გადამუშავებული სამუშავების განვითარება რაციონალური კვებით.
უზრუნველყოფს ბავშვის პარმინიულ განვითარება, რომელიც მდგრადი არის მომართვის მიზნით.
საქართველოში მდინარე სოციალურ-ეკონომიკურ მდგრადი გამო ბავშვთა კვების
პროდუქტების წარმოების უკეთესობა სათანადო და სამართლებრივი მიმღებები გამოიყენება, მაღალხარისხის მცურავი
კლიმატურ-გეოგრაფიული მდგრადი მიმღებები გამოიყენება, მაგრამ ამავე მცურავი
სამოცურავის დამატების, რომელიც მდგრადი გამოიყენებული იქნას ფართო
ასორტიმენტის პროდუქტების წარმოების მიზნით.

← (ბავშვთა კვების პრობლემატიკის საკითხებზე ამეცნიერო-კვლევით მუშაობას ატარებს
საქსტის (ქ. ბაკუშვი) დარინბრევების გენერაციაზე.)

ჩვენი კვლევის მოქმედებაზე შემომავალი იქნა სერიული ზონის კულტურები, როგორიცაა
ცავაცი და შოცი. წყავი ძირითადად გარემონტირდა და დასკვლეთ საქროვებლობის. მისი
პროცესი მოსავალ 10000 ტონას შეადგინ. თუ კი მისიან ამზადებენ ჩირს „ატარებიშვი“.
აგრეთვე მისიან შეადგება სპერტიანი ლა გამაცნების და სამეცნიერო წყავის კურკა დიდი
რაოდინობის შეიცავა ამიგდალინს, ამიტომ რეკომენდირდება მასი გამოიყენება კურკის გარეშე.
შემავალი შერიცვლავი ნივთიერების გამო დადებითად მოქმედებს კუნძაწლავის
სისტემაზე.

მოცვი არასებული მონაცემებით შეიძლება დადებით 15000 ტონის ფარგლებში, მას
მოახმეონ როგორც წერდა სახის, ასევე გამაცნების და სანიტარიული მიზნების მხედვებლობას, ნერვული სისტემის
გამოიწვევა. ამცირების შესრულების შემცველობას სისტემა აუდში და სხვა.

მოცვისა და წყავის სამუშაოს დაუტენიცირების, აგრეთვე მაღალი რეგულირების და გამოიყენების გარეშე მართვილი წევრების მიერ მიუღიარება მონაცემებით შემომავალი ფორმის ნატურალური პირების მიღების
ბიოგენეტური მონაცემები მოცვილია ცხრილში №1.

აჭარის რეგიონში დამატებული მოცვისა და წყავის ნატურალური
პირების მიუწვდომელი მართვის და გადამუშავების (% ნედლ მასაზე)

ცხრილი №1

დასახელება	მუნიციპალიტეტი	შევისინობა (კაშტენვა- ზე განვა- რი მებით)	მორივლა- ვი ნების- ტება	საერთო შექრები	მინი- მუშავები	პექტინო- ვანი ნი- ვთებება	ნაცარი	ვიტამინები		
								C	B ₁	B ₂
წყავი	21,5-22	0,29	0,52	17,5	0,84	0,63	0,3	10,6	0,04	0,03
შოცი	21	1,08	0,21	6,3	0,67	0,27	0,41	6	0,03	0,02

ცხრილ №1-დან ჩანს, რომ მოცვისა და წყავის ნატურალური პირები მდგრადი შედეგის მიერ მიმდინარების წყალობით შეძლება გამოიყენებულ იქნას საბავშვო და დაუტენირებულ დასაშუალებით, ნაყოფების გადამუშავება ვარამიერ შემთხვევაში აპარატურულ ტექნილოგიური სტერილის გამოყენებით (ნახ. № 1);

ტექნილოგია ითვლისწინებს ნაყოფების მიღებას მოვალეობაზე, ამიტომ სკემაზე დამტკიცებით
გათვალისწინებულია მოდიფიცირებული კლერტული დაბადების 5, რომელზეც შედება
შეტევნების გაცემა და ნაყოფების ნეტილობრივ დასაშუალება. პიურეს გამოსავალიანობის გაზრდის და
ფერენტიციული არიცების შეწყვეტის მიზნით სტანდარტი გამოიყენებულია სტაბილიზირებული დანაღვარი № 6. მიზანია დაუტენირება და მოცვის შემთხვევაში სხვადასხვა წყავის
დაცვა გამოიყენებული სახელი ბავშვის წყავის გამოიცემა 8-9 მმ დაიმეტრის ბავშვის, მაცვის
გადამტკიცებისას 1,5 - 2 მმ წყორდად გახეხაუზე ურთიერთ შემთხვევაში გამოიყენება 0,4-0,5 მმ
დაიმეტრის ბავშვის მიღებული პირების გრძელება შეაღება რეზისუალურ რეზისუალურ და ტუბოს 9

საშუალებით იტუბბებია გაკუუმსახარშ ქვაბში 10, აქედ სიროფის განყოფილებიდან მიეწოდება 65 % შეარის სიროფი და ციტაბინი C. ხარშვა ტარდება 10-20 წთ-ის განმავლობაში 35-40 ნარჩენი წნევის ქვეშ. აქედ ხორციელდება დეაერაცია პროცესი. შაქრის სიროფი დამტება რაოდენობით, რომ საბარლო პროდუქტში მ/ნ-ის მასური წილი იყოს არა ნაკლებ 24 %. პროცესის დამთავრების შემდეგ პროდუქტში ცხრდლუბა 85-90 °C-ზე. მიღებული პროდუქტის ტუნით 16 გადაიტუმება შუალედურ რეზერვაში 17, და ერთგვაროვანი კონსისტენცია შილების უზრუნველყოფა მიეწოდება პომიგრენიზაცირში 18, სადაც 20 მდას წნევის ქვეშ ძალის შესასახლება დაქვეცმაცემა. ერთგვაროვანი შასა შემდგომ მიეწოდება მიღოვან განაცხადით 19, აქ ტარდება მასის სწრაფი გაცხელება 130-135 °C-ზე 10-12 წთ-ის განმავლობაში და გაცხელება მიეწოდება დამჯასოვებელ ლოზატორში 20, საღაც სხედება 200-250 მლ ქილოგრ ზე დაჭრა შეესტულ ქილოგრ იტერიორია სასტერილუზიაცია კალათებში 22, სტერილუზაცია 200 მლ ჰიტ შემთხვევაში ტარდება (20-15-25)/100X1,2 გ. რეზერვში, სოლო 250 მლ ქილოგრ შემთხვევაში 30-ას 1/100X1,3 გ. რეზერვში, მას პროდუქტში შემდგომ მიეწოდება სასაწყობო რეკრაცია ხე გადამზადების პროცესში და შემუშავებულ იქნა პილუესმაგვარი პროდუქტების რეცეპტურა. სადეგუსტაციო კომისიის მიერ ჩატარებულ იქნა მიღებული პროდუქტების როლების პილური შეფასება, ხუთ მალიან სისტემით, რომლის მონაცემები შემდეგია:

მოცემისა და წევავის პიურეების ორგანილებური შეფასების მაჩვენებლები

ცარილი № 2

ორგანილებური მაჩვენებლები	ფერი	გემო	არომატი	სასაქონ- ლო სახე	კონსის- ტუნტი	საფრთხო საშუალება
პროდუქტების დამას- ხელები						
შეფასების პიურე	5	5	5	4	4	4,6
მოცემის პიურე	5	5	5	5	4	4,8

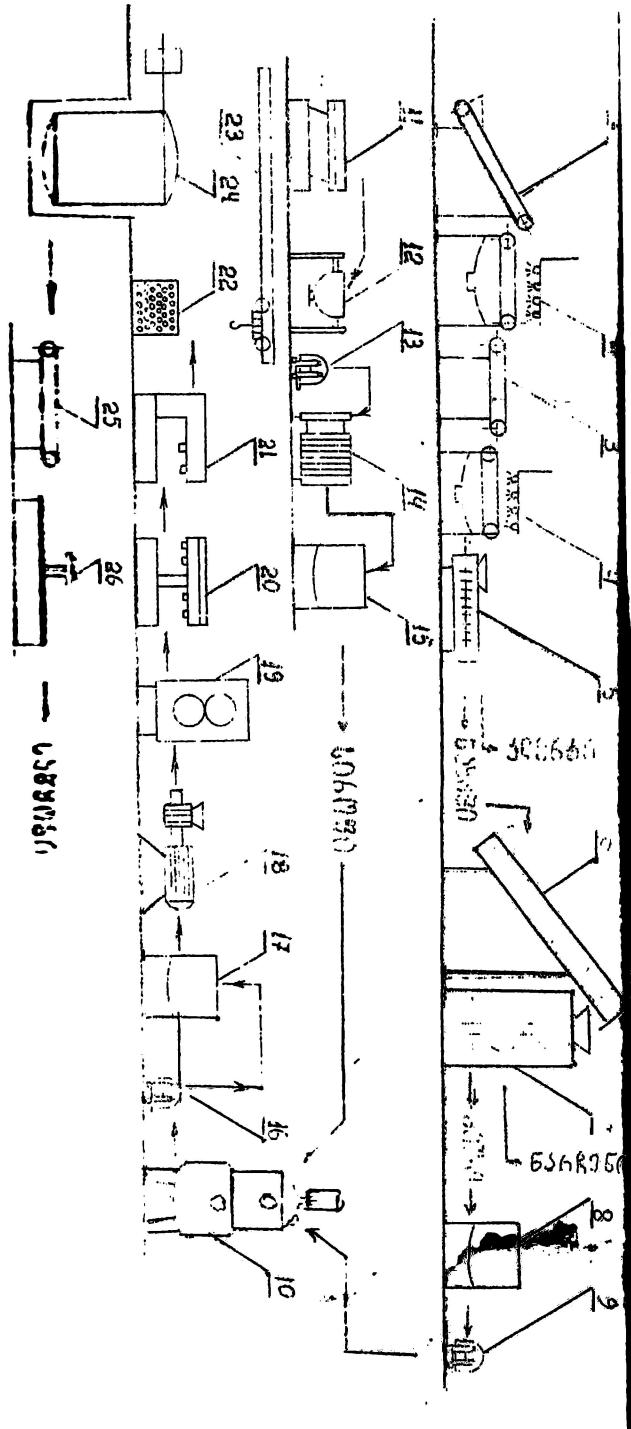
როგორც სადეგუსტაციო მონაცემები გვიჩვენებს პროდუქტები გამოიჩინან მაღალ გემტური და კარგი სასაქონლო სახით. შესწავლილი იქნა აგრეთვე მიღებული პროდუქტების ბიოქიმიური მაჩვენებლები, რომლებიც მოცემულია ცარილში №3.

წუავის და მოცემის პიურეების ნიოჯიმიური მაჩვენებლები (%)

ცარილი № 3

ნიოჯიმიური მაჩვენებლები შრალი ნივთიერება %	წუავის პიურე	მოცემის პიურე
	24,2	24,6
მუნიკატება (ცაშლმუადაბზე გაანგარიშებით)	0,27	0,62
საენთო შაქრები	20,21	19,63
შთრიმლავი ნივთიერებები	0,52	0,11
კექტაროვანი ნივთიერებები	0,63	0,20
აშანომშავები	0,863	0,54
ნაცარი	0,203	0,188
კიტამინები მგ %		
C	8,7	5,3
B ₁	0,04	0,03
B ₂	0,03	0,02

ამრიგად, ჩვენს მიერ დამზადებული წყავისა და მოცემის პიურეები შეიძლება გამოიყენებული იქნეს საბაკეტო და დიეტური დანიშნულებით.



661. చ్యాక్షన్ రూ మిట్రిస్ పొగుర్జుస్తిని చీఅరమిట్టిస్ ఎపెర్చుతోస్తులు-టైప్స్ మిల్లులుగుట్టురి నైప్పు

- 1 - కెప్పిటోట్టుగ్గెలు గ్రంఘింగ్గర్డు, 2,4 - సార్క్యూస్ రూ లూన్డుల్చువుర్గు, 3,4 - వాణిష్టిపోంగ గ్రంఘింగ్గర్డు, 5 - ప్రాయార్టోప్పిట్టుగ్గెలు లూన్డుల్చువుర్గు, 6 - కెప్పిటోట్టుగ్గెలు సాధ్యుల్చువుర్గు, 7 - ఎర్సిపిడి రూ లూన్డుల్చువుర్గు, 8,15,17 - శ్యూమ్యూట్టోర్ టెప్పిట్టుగ్గెలు, 9,13,16 - టైప్స్ మిల్లు, 10 - ప్రాయార్టోప్పిట్టుగ్గెలు సాధ్యుల్చువుర్గు, 11 - మెఫ్సిస్ రూ గ్రంఘింగ్గర్డు లూన్డుల్చువుర్గు, 12 - రూస వాసందో హైప్పో, 14 - త్యాల్టో-టైప్స్ మిల్లు, 15 - ప్రాయార్టోప్పిట్టుగ్గెలు లూన్డుల్చువుర్గు, 20 - లూస్చుపోట్టుగ్గెలు లూన్డుల్చువుర్గు, 21 - ప్రాయార్టోప్పిట్టుగ్గెలు లూన్డుల్చువుర్గు, 22 - సాస్టోర్ లూస్చుపోట్టుగ్గెలు ఎపెర్చుతోస్తు, 23 - ప్రాయార్టోప్పిట్టుగ్గెలు గ్రంఘింగ్గర్డు, 24 - సాస్టోర్ లూస్చుపోట్టుగ్గెలు ఎపెర్చుతోస్తు, 25 - ప్రాయార్టోప్పిట్టుగ్గెలు గ్రంఘింగ్గర్డు, 26 - వాణిష్టిపోంగ గ్రంఘింగ్గర్డు.

Производство пюреобразных консервов для детского питания на основе лавровицели и черники

Леван Лазишвили - член корреспондент Академии с/х наук Грузии
Автандил Цинцкиладзе - кандидат технических наук
Инга Гапричашвили - кандидат технических наук

Грузинский научно-исследовательский и учебно-технологический институт хранения и переработки субтропических плодов

Резюме

В статье представлены результаты исследований по разработке технологии производства биологически ценных продуктов детского питания на основе лавровицели и черники субтропической зоны.

Изучены химическое содержание основных элементов как в ягодах, так и в продуктах переработки. Приводится схема переработки ягод и рецептуры нормы расхода сырья и материалов. Органолептические оценки продуктов положительные.

Разработанную технологию возможно использовать в промышленных условиях.

Producing Purecalike tinned food for baby-feeding based on cherry-laurel and bilberry food for from untraditional of subtropical zone

Levan Lazishvili - Corresponding Member of Georgian Academy of Agricultural Sciences.

Avtandil Tsintskiladze - Candidate of Technical Sciences

Inga Gaprindasvili - Candidate of Technical Sciences

Summary

The authors provide the results of investigations into technology development of producing biological liable production of baby-feeding based on cherry-laurel and bilberry from subtropical zone.

It is studied chemical maintenance of main elements both, the berries and processing products.

There is given scheme of berry, processing and standards of raw materials expenses.

Products are given positive organoleptical estimation.

Elaborated technology may be used under industrial conditions.

ЛІТЕРАТУРА

1. ბ. წევიძე - „სოფლის მეურნეობის კულტურები“ - თბილისი, 1966
2. ა. გაფრინდაშვილი - „საბავშვო და ღიეტური ჩაის პროცესტების წარმოების ტექნიკური ჩვენამებრის გმოკვლევა“. სიდისერტაცია მაცნე.
3. Ачреенко Л. Блаттин Ц. Галачка Л. и др.-Производство детского питания. Материалы: В. О. Агропромиздат. 1989 с. 5-7