

ეპიცირობის სამსახურის გარემონტი

სამსახურის საინფორმაციო ჟურნალი

№9 (132), სექტემბერი, 2023



63-ე ადგინდების გაზრდა საშემოდგომო რჩევა ბი

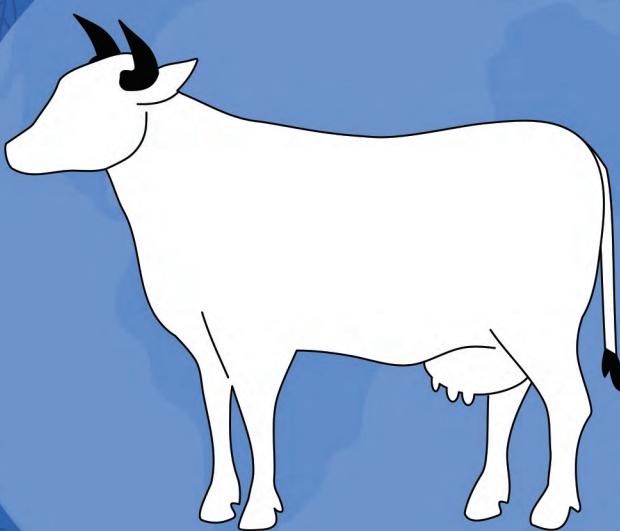
გარემონტი თემატიკურის მავთორი
კლება და მცველე საფარის
შემცირება იწვევს:

- ზივთიერებათა ცვლის შენელებას
- ენერგიის დაქვეითებას
- ფაშვში მიკროფლორის შემცირებას
- რაც უარყოფითად აისახება ფურის
პროდუქტებისასა და წველადობაზე

შეორენული პროდუქციის
ერთობლივი მომსახურება:

- ზრდის წველადობას და რძიდან
ყველის გამოსავლიანობას
- ზრდის ორგანიზმში ენერგიას
- სიცივიგან გამოწვეული სტრესების
პრევენციას
- აუმჯობესებს ნივთიერებათა ცვლას
- მაღალი ხარისხის რძის მიღებას
- აღნარმოების (დამაკება) უნარის
გაუმჯობესებას
- დაავადებების მიმართ მდგრადობას და
იმუნური სისტემის გაძლიერებას
- ასევე ინვენტ მონელების გაუმჯობესებასა
და ხელს უწყობს საკვების ათვისებას

გლობალური კლიმატური ცვლილებები
პირდაპირ აისახება საქონლის
პროდუქტიულობასა და კანონობაზე



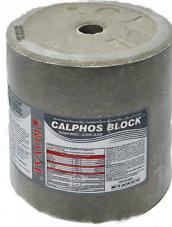
რუმიფოსი



პროტოპლაზმა



განასუპერვიტი



კალფოშბლოკი

აგროტექსი

მს ურთ მიმღებ ადრესი, საღვ ღა უნდა მოსახული?

გთავაზოგთ უციკალურ, ჰაერგამტარი მულჩის და დამცავი პალევაგის ფართო ყაორტიმენტს, რომელიც დაიცავს მცენარეს სარევოლებისაგან, გადახურების, დამცვრობების და წაყინვისაგან, შეძმის სასურველ კლიმატს მცენარის უკეთესი აღმოცევისა და განვითარებისათვის, გამიზრდით მოსავლიანობას, დაგიზოგავთ დროს და თანხას.

პროდუქციის დეტალური გაცნობა შესაძლებელია კომპანიის შოუ რუმში, მისამართზე თბილისი, დიდუბე პლაზა პირველი სართული.

[WWW.AGROTEKS.RU.](http://WWW.AGROTEKS.RU)

დაგვიკავშირდით:
599 529 529 / 599 761321;
E-mail: tmikadze@yahoo.com



ახალი აგრარული საქართველო

AKHALI AGRARULI SAQARTVELO
(New Agrarian Georgia)
ყოველთვიური სამეცნიერო-
საინფორმაციო ჟურნალი.
Monthly scientific-informative magazine
სექტემბერი, 2023 ნოემბერი
№9 (132)

სარედაქციო კოლეგია:
შოთა მაჭარაშვილი (მთ. რედაქტორი),
ნუგბარ ებარიძე, მიხეილ სიხატი,
ლაშა ავალიანი, ნესტია გუგუშვილი,
თამარ სანიძე, რუსულან გიგუშვილი,
ნოდარ ბრევაძე, გიორგი ბარისაშვილი,
ნატო ჯაბაშვილი, დავით ბარუაძე,
მალებ ხაჩარეგაშვილი (ელ. კურნალ
agronews.ge-ს კონსულტატორი)
თამარ გუგუშვილი (ებლ. კურნ. რედაქტორი).
editor of English version Tamta Gugushvili

სამეცნიერო საბჭო:
აკადემიურები, მეცნიერებათა
დოქტორები, პროფესორები:
რევაზ მახარიძელიძე (თავმჯდომარე),
გუგუშვილი გვია ჯაბაშვილი,
შაურ ფუტკარაძე, ნინო ჩხარტიშვილი,
ნუგბარ ებარიძე, პაატა კოდუაშვილი,
ზუალ ბრევაძე, გვალი გუგუშვილი
ელგუჯა გუგუშვილი, ნესტი გუგუშვილი,
გოგილა მარგელაშვილი, ანა გულაბანი,
ლევან უჯამაჯურიძე, აღოლ ტექშელაშვილი,
ნატო კაკაბაძე, კუპური ქერია, კახა ლაშხი,
ჯემალ კაცალაძე, ნუკრა მემარიშვილი,
ნიკოლოზ ზხარეშვილი, მახედ ჭიჭაფეა,
დავით ბოსტაშვილი, რუსო ჯაბაშვილი,
ოსებ სარჯევლაძე, თენგიზ გუგუშვილი,
ანატოლი გორგაძე, მერდე გარუბაუა,
ზურაბ ლილაძე, კობა კობალაძე.

დააკაბდონა გიორგი მაისურაძემ
ურნალი ხელმძღვანელობს
თავისუფალი პრესის პრინციპით.

The journal acts in accordance with the principles of free press.
© სამეცნიერო უფლება დაცულია.
All rights reserved.

საქართველოს ეროვნული ბიბლიოთეკა
„ივერიელი“
(ციფრული ბაზარითება)
www.dspace.nplg.gov.ge
ახლო აგრარული საქართველო
დაიბეჭდა შპს „გამომცემლობა გრიფონში“

გამოცემები:
„აგრარული საქართველოში“
კომპანიების ასოციაცია“ (ასკა);
Association of Agrarian Sector Companies (ASCA).

რედაქციის მისამართი:
თბილისი (0114), გორგასლის ქ. № 51/53
ტელ: +995 (032) 2 90-50-00
599 16-18-31
Tbilisi (0114), Gorgasali str. №51/53
www.agronews.ge
ელ-ფოსტა: agroasca@gmail.com

ნომერში წაიკითხეთ:

სორგლის სასალეო-სამეცნიერო
მიზანებისა და მისი
მოვლა-მოვალე, საქართველოს



4 კიროგაზი

საქართველოს და
ინაგავი მომსახურის
ურთიერთობების მოდელი

7 გვარეშავა

ორგანო-მოცემული სასაქების
წარმოების აღილობრივი
რესურსების გახსნები

8 გიორგი ლამბაზის კირი
ურთიერთობისასგან, ანუ რატომ
შეიძლება გახდეს ურთიერთობის
კირი ლამბაზის გიორგი ლამბაზის
მომავალი

10 რომელ-აირი როგორც გოგირდის
საუკათასო
14 ალტერნატივა გადამოვავის

16 საკონია საირტის სრული
დავარგების უნიკალური
მომოვალი

17 რომორ კავავეოთ
გასამოცემების ფარგლები?

20 გიორგი ლამბაზის
რეგისტრაცია

შურნალ „ახალ აგრარულ საქართველოში“ სამეცნიერო სტატიის წარმოდგენის და გამოქვეყნების წესი:

- შურნალში გამოქვეყნებული სტატია უნდა მოიცავდეს მეცნიერული კვლევის ახალ შედეგებს სოფლის მეურნეობის თეორიულ და გამოყენებით სფეროებში;
- მიღებულ სტატიებს განიხილავს სარედაქციო კოლეგია და სამეცნიერო საბჭო.
- სტატიები მიღება ქართულ, უკრაინულ, რუსულ, ინგლისურ, ენგბზე. სტატია გამოქვეყნდება დენისის ენაზე (ქართული რეზიუმის თანხლებით).

სტატიის გაფორმების ვალი

- სტატიის მინიმალური მოცულობა 2,5 მაქსიმალური 7 გვერდს, A4 ფორმატი;
- რეზიუმე ქართულ, რუსულ და /ან ინგლისურ (აუცილებლად) ენებზე (100-200 სიტყვა);
- საკვანძო სიტყვები ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- სტატიის დასახელება ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- ავტორის (ავტორთა) სახელი, გვარი, აკად. ხარისხი ქართულ და ინგლისურ ენაზე, ელექტრონული მისამართი და ტელეფონის ნომერი;
- სტატიის შესავალი, ძირითად ტექსტი და დასკვნითი ნაწილი;
- გამოყენებული ლიტერატურის ნუსხა ქართულ და ინგლისურ ენებზე;
- ქართული ტექსტის სიტყვის გამოიყენეთ ქართულ შრიფტი (sylfaen) სილფანი, ხოლო ინგლისური და რუსული ტექსტების შრიფტი – Times New Roman, შრიფტის ზომა 12, ინტერვალი 1,5, კიდიდან დაშორება 2,5 სმ.



პურის საგანგებო მნიშვნელობა, უპირველეს ყოვლისა, იმაში მდგომარეობს, რომ ადამიანს, განსაკუთრებული პირობების დროს, შეუძლია თავისი მარტო პურით გამოიკვებოს და შიმშილს თავი დააღწიოს, აღარაფერს ვიტყვი იმაზე, რომ მარცვლეულის გადამუშავების შემდეგ მეცხოველეობისათვის მრავალნაირი საფურაუე საკვები მიიღება. ეს იგი ხორბლის მარცვალი არ არის მარტო ადამიანის არსებობის შენარჩუნების უმნიშვნელოვანესი საშუალება, არამედ საერთო სასურსათო კომფორტის შექმნის საფუძველიცაა (ხორცი, რძე, რძის პროდუქტები, კვერცხი და ა. შ.). ამიტომ ადამიანებისათვის საჭირო სასურსათო პროდუქტებს შორის პურს ყველაზე გამორჩეული და განსაკუთრებული ადგილი უკავია ბრინჯაონ, სიმინდთან და კარტოფილთან ერთად.

პური ყუათიანი და კალორიულია, იგი შეიცავს ბევრ ცილას (20%-ს) ნახშირნყლებს (60-65 %-ს) აგრეთვე ცხიმს (2%-ს) ვიტამინებს, ფერმენტებს, მინერალურ ნივთიერებებს. იყენებენ კულინარიაში. მარცვლიდან იღებენ სახამებელს, სპირტს, ზეთს და უამრავ სხვა პროდუქტს.

ამ განუზომელი მნიშვნელობის გამო, პურით ქვეყნების უზრუნველყოფას (მათ შორის ჩვენი ქვეყნის), მარტო ეკონომიკური კი არა, დიდი პოლიტიკური დატვირთვაც აქვს. მას განუსაზღვრელად დიდი მნიშვნელობა საქართველოს ეკონომიკური და პოლიტიკური სუვერენიტეტის მოპოვებისა და შენარჩუნებისათვის.

ხერხდის სახალხო-სამურნეო მიზანები და მისი მოვლა-მოყვანა, საქართველოს ინდუსტრიული კულტურის განვითარების აღმოჩენის მართვის სამსახურის მიზანი

ხერხდის, როგორც სახურსათო აროლურს განუზომელი მიზანები ჰქონია სახურსათო აროლურს განვითარების მთავრი ისტორიის მანძილზე. ასეთი მიზანი მიზანები აძვს დღესაც.

რა თქმა უნდა, მსოფლიოში შრომის დანანილების დღევანდები პირობებში საქართველოს შეუძლია ხორბალი სხვა ქვეყნიდან შემოტანის, რაც პრაქტიკულად ხორციელდება კიდევ, მაგრამ საკუთარი შესაძლებლობათა უგულებელყოფა და მისი გარედან შეუფერხებლად შემოტანა ყოველთვის, გარანტირებულად, შეიძლება ვერ მოხერხდეს, ამიტომ საკუთარი პოტენციალის ჯეროვნად გამოყენებას ვერაფერი შეეძრება.

უნდა აღინიშნოს, იმის მიუხედავად რომ საქართველო მცირე მინიანი ქვეყანაა, შესაძლებელია, თავთავიანი კულტურები (დღევანდელი სავარაუდო მონაცემების საფუძველზე) 120-140 ათას ჰექტარამდე დაითესოს. საშუალო მოსავლიანობის პირობებში შესაძლებელი 480-დან 560 ათას ტონამდე მარცვლის მიღება, რაც მოთხოვნილების 50-დან 60%-ს შეადგენს.

აგროტექნიკა

ხორბლის მოვლა-მოყვანის აგროტექნიკა ითვალისწინებს (დარაიონებული, გასავრცელებელი, რეპროდუქციული თესლი) ჯიშის პოტენციური შესაძლებლობის მაქსიმალურ გამოვლენას. ეს შესაძლებელია მაშინ, როცა მისი აგროტექნიკოგიის ყველა ელემენტი და ფაქტორი (კალენდარული ვადების მიხედვით), ნინამორბედის სწორად შერჩევიდან დაწყებული მოსავლის აღებით დამთავრებული, ხორციელდება სრულად და მაღალხარისხოვნად. ერთი რომელიმე ელემენტის, ან ფაქტორის მთლიანად ან ნანილობრივ შეუსრულებლობა მნიშვნელოვან უარყოფით გავლენას ახდენს საბოლოო შედეგებზე. ასევე გასათვალისწინებელია მეტეოროლოგიური მაჩვენებლები, რაც ხორბლის მაღალი და ხარისხიანი მოსავლის მისაღებად ხელსაყრელ პირობებს ქმნის.

საშემოდგომო ხორბლის მარცვლის მაღალი და ხარისხიანი მოსავლის მიღებისა და მარცვლის მაღალი ტექნოლოგიური მაჩვენებლების უზრუნველყოფად განსაკუთრებული მნიშვნელობა აქვს იმას, თუ როგორ მუშავდება ნიადაგი დასათესად, როდის და როგორ ითესება, როგორ მდგომარეობაში შედის ჯეჯილი ზამთრის მოსვენების პერიოდამდე.

ინიციატივების შერჩევა

საშემოდგომო ხორბლისათვის წინამორბედი კულტურის ღირსება მით უფრო მაღალია, რაც უფრო ადრე ათავისუფლებს იგი მინდოორს. აღმოსავლეთ საქართველოს ურწყავა გვალვიან რეგიონებში საუკეთესო წინამორბედად ითვლება სუფთა ანეული, სამარცვლე, მარცვლეულ-პარკოსანი კულტურები, სასილოსე სიმინდი, მრავალნლოვანი ბალახების კორდი და მზესუმზირა. ხოლო სარწყავ და ტენით უზრუნველყოფილ რეგიონებში სამარცვლე სიმინდი, (მოკლე ვეგეტაციის) ბოსტნეულ-ბალჩეული კულტურები, მრავალნლოვანი ბალახების კორდი, სანავერლო კულტურები, სამარცვლე პარკოსანი კულტურები (ლობიო, სოია, ბარდა) მოთესილი ანეული.

როგორც სარწყავ, ისე ურწყავ პირობებში დასაშვებია ხორბლის ორნელინად ზედიზედ თესვა. ხორბლის ერთსა და იგივე ნაკვეთზე თესვა, ხელს უწყობს ნიადაგის სტრუქტურის გაუარესებას. საკვები ნივთიერებებით ნიადაგის ცალმხრივ გაღრიბებას და სპეციფიკური სარეველების და მავნებელ-დაავადებების გავრცელებას. ამას ემატება ისიც, რომ მოსავლის აღების შემდეგ ნაწვერალი დიდი ხნის განმავლობაში (2-3 თვე) მოუხნავი რჩება, რის გამოც ნიადაგი შერება, ხნული ბელტიანი გამოდის, ძნელდება მისი სათეს კონდიციამდე

დაყვანა და ხორბალი ითესება გვიან, არა სრულყოფილად დაუმუშავებელ ხულში ხორბალი აღმოცენდება გვიან, რაც აგვიანებს საშემოდგომობარტყობას და ხშირ შემთხვევაში სუსტი ნათესი ქარისმიერი ეროზიისაგან ძლიერ ზიანდება.

სამცხე-ჯავახეთის რეგიონში ხორბალი ძირითადად, სიმინდის, კარტოფილის და ბოსტნეულ-ბალჩული კულტურების შემდეგ ითესება.

დასავლეთ საქართველოში იმერეთის დაბლობზე და რაჭა-ლეჩხუმის მთისწინა ზონაში ხორბალი ძირითადად სიმინდის, სოიას და ერთნლიანი საკვები კულტურების შემდეგ ითესება.

ნიადაგის დამუშავება

საადრეო ნინამორპედების მოსავლის აღების შემდეგ ნიადაგი უნდა მოიხნას 25-27 სმ სიღრმეზე. ხორბლის თესვამდე უნდა დამუშავდეს ნახევრად ანეულის წესით, თევშებიანი კულტივატორით. საგვიანო ნინამორპედების მოსავლის აღება უნდა ჩატარდეს შემჭიდროებულ ვადებში იმ ვარაუდით, რომ ხორბლისათვის ნიადაგი თესვამდე 10-15 დღით ადრე მომზადდეს.

საშემოდგომო ხორბალი ითესება ორი ან სამი წლის სარგებლობის კორდზე ასეთი კორდის ნიადაგი გამკვრივებულია და თუ მას არ შეურჩიეთ მოხვნის ოპტიმალური ვადა, ხელი უხარისხო, ბელტიანი გამოდის, ბალახნარის მინისზედა ნარჩენი და ფესვთა სისტემის დიდი ნაწილი ნიადაგის ზედაპირზე რჩება და არ ხდება მისი მინერალიზაცია, ნიადაგის გამდიდრება ჰუმუსით და კორდი კარგავს თავის დანიშნულებას. ამიტომ სარწყავა და ტენით უზრუნველყოფის პირობებში კორდი უნდა მოიხნას აგვისტოში, ხოლო უწინება და გვალვინ პირობებში ბალახნარის პირველი გათიბვისთანავე.

ნიადაგის დამუშავების ახალი ტექნოლოგია

ხორბლის მოვლა-მოყვანის ტრადიციული აგროტექნიკური ღონისძიებების პარალელურად მსოფლიოს მოწინავე აგრარულ ქვეყნებში, სადაც მიწათმოქმედების მაღალი კულტურა, ფართოდ გამოიყენება ნიადაგის დამუშავების ახალი ეფექტური ტექნოლოგიები. როგორიცაა: ნიადაგის

დამუშავება ჩიზელ კულტივატორით, სასურველ სიღრმეზე ბელტის ამოუბრუნებლად; ზემინმე თევშებიანი კულტივატორი, (ე. ნ. საჩეხი) ნოტილის სათესი ნიადაგის დამუშავების გარეშე, ნიადაგის ნულოვანი და მინიმალური დამუშავება, რაც უზრუნველყოფს დროისა და საწვავის ეკონომიას, ამცირებს ქარისმიერი და წყლისმიერი ეროზიული პროცესების ინტენსივობა; მცირდება საწვავის ხარჯი, რაც მიიღწევა ოპერაციების რაოდენობისა და საწვავის ხარჯის შემცირებით, ხვნის ოპერაციასთან შედარებით.

აქვე უნდა აღინიშნოს, რომ ნიადაგის დამუშავების, თესვის, ახალი თანამედროვე ტექნოლოგიების გამოყენება, როგორიცაა ზემინმე თევშებიანი კულტივატორი (ე. ნ. საჩეხი), ნოტილის სათესი, ნიადაგის დამუშავების გარეშე, ნიადაგის მინიმალური და ნულოვანი დამუშავება, როგორც პრაქტიკამ გვიჩვენა უნდა ხდებოდეს პერიოდულად მორიგეობით. სამ წელიწადში ერთხელ მაინც, ნიადაგი უნდა მოიხნას 28-30 სმ სიღრმეზე. ან გამოვიყენოთ ჩიზელ - კულტივატორი, რათა მოხდეს ნიადაგის (სახნავი ფენის) ზედა და ქვედა ფენას შორის კავშირი (გადარევა), ამ შემთხვევაში უმჯობესდება ნიადაგის ფიზიკურ-ქიმიური მდგომარეობა, ტენის დაგროვება, აერაცია, მავნებელ-დაავადებების, მღრღნელების, (მინდვრის თავვების) სარეველების წინააღმდეგ ბრძოლის ღონისძიებები და სხვა.

განოყირება

საშემოდგომო ხორბალი ვეგეტაციის პერიოდში დიდი რაოდენობის საკვებ ნივთიერებებს ხარჯავს, რომელიც ნიადაგის საკმარისი არ არის, თანამედროვე ხორბლის მაღალმო-

სავლიანი ინტენსიური ჯიშების განოყიერება უნდა მოხდეს ნიადაგის გათვალისწინებით. ამიტომ საჭიროა ნიადაგის ანალიზის გაკეთება და მოთხოვნილების შესაბამისად სასუქების დოზების გაანგარიშება. სასუქების შეტანა წარმოებს ძირითადად სამ ვადაში: ხვის წინ, თესვის დროს და გამოკვებაში.

კონკრეტულ შემთხვევაში შესატანი სასუქების დოზები იანგარიშება მოქმედი ნივთიერებების სახით, წინასწარ დაგეგმილი (დაპროგრამებული) მოსავლის, ნიადაგის ნაყოფიერების და ნიადაგიდან გამოტანილი საკვები ელემენტების რაოდენობის გათვალისწინებით.

საშემოდგომო ხორბლისათვის უკეთეს საშუალო დოზად უნდა იქნას მიჩნეული №60-90 P60-120 K45.

თესვის წესები

საშემოდგომო ხორბალი ითესება რამდენიმე წესით: მთლიანად მოთესლი ჩვეულებრივი (მცირე ზომის ნაკვეთებზე); 12,5-15 სმ მწერივებში; ჯვარედინი; ვიწრომწერივიანი.

უფრო გავრცელებულია მთლიანად მოთესლი მწერიველი თესვა. იგი გამოიყენება გვალვიან პირობებში, არა საანულო წინამორპედებზე თესვისას.

ჯვარედინი თესვა და ვიწრო მწერივებად (7,5-8,5 სმ) თესვა. აქედან უპირატესობა უნდა მიეცეს ვიწრო მწერივებად თესვას, რადგან ჯვარედინად თესვის დროს ორჯერ მეტი საწვავი იხარჯება, ნიადაგი იტკებება და მწერივების გადაკვეთის ადგილას მცენარეები ჯგუფ-ჯგუფად ამოდის. ვიწრო მწერივებად და ჯვარედინად თესვას განსაკუთრებული



ყურადღება უნდა მიექცეს ქარისმო-ერი ეროვნის ზონაში, როგორიცაა დედოფლისწყაროს უკანა მხარე-გარდაბნის, მარნეულის, თეთრი წყაროს, მცხეთისა და საგარეჯოს მუნი-ციპალიტეტები.

საქართველოს მარცვლეულის მწარმოებელი ძირითადი მუნიცი-პალიტეტებისათვის, საშემოდგო-მო ხორბლის თესვის ნორმა არ უნდა იყოს 4-5 მილიონზე ნაკლები (180-200 კგ/ჰა). მეაცრი ზამთრის პირობებში, ასევე დასარევლიანებულ მინდვრებ-ზე სათეს ნორმას ადიდებენ 6 მილიო-ნამდე (250 კგ/ჸა).

თესლის ჩათესვის სიღრმე ჩვეუ-ლებრივ უნდა იყოს 5-6 სმ. მსუბუქ ქვიშნარ ნიადაგებზე 6,0-7,0. ნიადა-გის ზედაპირულ ფენის გამოშრობი-სას თესლი ღრმად (7-8სმ) უნდა ჩაი-თესოს.

თესვის შემდგომ, როგორც წე-სი, ნაკვეთები იტკეპნება ნაჭდევია-ნი სატკეპნელებით. დატკეპნა ხელს უწყობს ტენის ნიადაგის ზედაპირულ ფენაში გადანაცვლებას, რაც აჩქარებს აღმოცენებას და უზრუნ-ველყოფს მის სითანაბრეს და საშე-მოდგომო ბარტყობას. რის შედეგა-დაც უჯრობესდება გამოზამთრების პირობები. აღნიშნული ღონისძიება განსაუთრებით მნიშვნელოვანია მშრალ გვალვიან პირობებში და ქა-რისმიერ ეროვნის ზონაში. სარწყავ ზონაში საჭიროა ნათესის სამი მორ-წყვა: თესვის შემდგომი, სექტემბერი-ოქტომბერი; პირველი სავეგეტაციო (აღერების ფაზა) პპრილი-შაისი; მეო-რე სავეგეტაციო (დათავთავების ფა-ზა) მაისი-ივნისი.

გამოკვება, სარეველებობა

პრეპლის ღონისძიება

სარეველებისაგან ნათესების დაც-ვის ღონისძიებათა შემუშავების დროს, უწინარეს ყოვლისა მხედვე-ლობაშია მისაღებია ნაკვეთების და-სარევლიანების ხარისხი და სარევე-ლა მცენარეების სახეობრივი შემად-გენლობა, მათი გათვალისწინებით



უნდა დამუშავდეს სარეველებთან ბრძოლის კონკრეტული ღონისძიე-ბები.

დღევანდელი საქართველოში რე-გისტრირებული ჰერბიციდებიდან ერთწლიანი ფოთლოვანი სარევე-ლების ნინაღმდეგ გამოიყენება: „ლენტემური“-1,0 ლ/ჸა, „ესტერო-ნი“-0,6-0,8 ლ/ჸა, „გრანსტანი“ – 12 გრ/ჸა.

საშემოდგომო ხორბლის თესვის ოპტიმალური ვადა

მუნიციპალიტეტი	კალენდალური ვადა
ახმეტა, თელავი, გურჯაანი ყვარელი, ლაგო-დეხი, დედოფლისწყარო, სიღნაღმი, მცხეთა, მარნეული, გარდაბნი.	1 ოქტომბერი - 30 ოქტომბერი
საგარეჯო, თეთრიწყარო, თიანეთი, დუშეთი, სამაჩაბლო, გორი, ქარელი, ხაშური, ქასპი.	20 სექტემბერი - 20 ოქტომბერი
წალკა, ახალქალაქი	20 აგვისტო - 15 სექტემბერი
დმანისი, ახალციხე, ადიგენი ბორჯომი.	15 სექტემბერი - 15 ოქტომბერი
ასპინძა	1 სექტემბერი - 1 ოქტომბერი
სამტრედია, ხონი, წყალტუბო, ვანი, ბალდადი, ზესტაფიონი, თერჯოლა.	20 ოქტომბერი - 15 ნოემბერი
ჭიათურა, საჩხერე, ხარაგაული, ტყიბული, ონი, აბდრობლაური, ცაგერი, ქვემო სვანეთი, ზემო სვანეთი.	15 სექტემბერი - 10 ოქტომბერი

ერთწლიანი და მრავალწლიანი ორლებლიანი სარეველების წინააღ-მდეგ: „დიანატი“-03-04 ლ/ჸა; „ლოგ-რანი“ – 10-12 გრ/ჸა.

შერიცვეული და სხვა მარცვლოვანი სა-რეველების წინააღმდეგ; პუმა სუპერი.

შესხურება ტარდება ნათესის ბარ-ტყობის ფაზაში აღერებამდე. სამუ-შაო ხსნარის ხარჯვის ნორმა სატრაქ-ტორ შემსახურებლებით 200-300 ლ/ჸა; ხოლო თვითმფრინავით, დრო-ნით 30-40 ლ/ჸა;

ჰერბიციდებთან ერთად ეფექტუ-რია მიკროელემენტების შემცველი სასუქების (ორგანიკა 5 ლ/ჸა; ნიტრე-ვანტი ან კრისტალონი 2-3 ლ/ჸა) შეს-ხურება. ეს სასუქები ზრდის ჰერბი-ციდების მოქმედების ეფექტს, მცენა-რეს უხსნის ჰერბიციდით გამოწვეულ სტრესს და ახდენს მცენარის ფით-ლოვან გამოკვებას მიკროელემენტე-ბით (აპრილი).

სოკოვანი დაავადების და უანგას წინააღმდეგ აღერების დროს დათავ-თავებამდე ნათესი უნდა დამუშავდეს ფუნგიციდებით (ფიტოკატენა-6-ლ/ჸა, ან აგროკატენა-6 ლ/ჸა ან სხვა ანალოგი).

უანგას წინააღმდეგ ეფექტიანია ალტო-სუპერის გამოყენებაც 400 მლ/ჸა-ზე, სამუშაო ხსნარის რაო-დენობა 200-300 ლ/ჸა. სასურველია დრონით შესხურება.

მავნებლების (ბუგრი, ჭიჭინობელა, თრიფლი, რენილი) გამოჩენისთანავე უნდა შესხურდეს ინსექტიციდი; ფას-ტაკი, შერბა, დეცისი 0,2-0,25 ლ/ჸა ან სხვა ანალოგი (მაისი).

მოსავლის აღება

ხორბლის მოსავლის აღება იწყება იმ ვადებში, როცა ფოთლმირებულია ყველაზე მაღალი მოსავლი. ეს პე-რიოდი ემთხვევა მარცვლის სანთ-ლის სიმნივეს ფაზას. ყოველგვარი გადახრა იპტიმალური ვადებიდან, რა მიზეზითაც არ უნდა მოხდეს ეს, აუცილებლად იწვევს მოსავლის გარ-კვეული ნაწილის დანაკარგს და მარ-ცვლის ხარისხის გაუარესებას. მო-სავლის აღების პერიოდში მარცვლის ტენიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 16-17%, წინააღმდეგ შემთხვევაში კომბაინით გამოლენვა გაძნელდება და მარცვლის დანაკარგი გაიზრდება.

მომზიფებული ხორბალი უნდა ავი-ღოთ 8-10 დღის განმავლობაში.

განსაკუთრებულ წლებში, (მაგალითად, როგორიც იყო 2023 წელი) როდესაც კლიმატური პირობები არ იძლევა იმის საშუალებას, რომ ხორბლის მოსავალი აღებული იქნას შემჭიდროებულ ვადაში, მოსავლის აღება უმჯობესი გაყიდვის წესით, რაც საშუალებას მოგვცემს შევინარჩუნოთ მოსავალიც და ხარისხი.

მცენარის მოჭრის სიმაღლე დამოკიდებულია ყანის მდგომარეობაზე, მშრალ ადგილებში იჭრება 15-20 სმ სიმაღლეზე.

გამოლენილი მარცვალი გადააქვთ კალოზე, ლია ფარდულის ქვეშ, იყრება გარკვეულ სიმაღლეზე, სადაც ხდება მარცვლის საბოლოო გაშრობა ისე, რომ მარცვლის ტენიანობა არ უნდა აღემატებოდეს 13-14% -ს, მარცვალი გაიწმინდება სათანადო ტექნიკით და დახარისხდება.

ეკონომიკური ეფექტი

1 ჰა ხორბლის მოვლა-მოყვანაზე (სრული აგროტექნიკით) დღევანდელი გაანგარიშებით დანახარჯია 2527 ლარი, ხოლო საშუალო შემოსავალი 3500 ლარი, წმინდა შემოსავალი შეადგენს 973 ლარს.

აღონ ტუფილაჟვილი,
სოფლის მეურნეობის
მეცნიერებათა დოქტორი,
სამეცნიერო-კვლევითი ცენტრის
მთავარი აკადემიკოსი

საშემოდგომო ხორბლის მოვლა-მოყვანის ტექნოლოგიური რუკა და ეკონომიკური გაანგარიშება

№	სამუშაოების დასახელება	ერთ-ეული	რაოდ-ენობა	ერთეულის ფასი ლარი	სულ თანხა ლარი
1	ნაწვერლის აჩერება	ჰა	1	80	80
2	ნიადაგის მოხვა 25-27 სმ	ჰა	1	150	150
3	ხნულის კულტივაცია მძიმე დისკოები-ანი ფაცხით	ჰა	1	90	90
4	ხნულის თესვეის წინა კულტივაცია	ჰა	1	90	90
5	მინ. სასუქი (ფოსფორი)	კგ	150	300	300
6	მინ. სასუქი (აზოტი)	კგ	250	325	325
7	მინ. სასუქის შეტანა ხენის წინ ან თეს-ვაში (ფოსფორი)	ჰა	150	60	60
8	მინ. სასუქის შეტანა (აზოტი) გამფანტ-ველით გამოკვებაში	ჰა	250	60	60
9	სათესლე მასალა	კგ	250	375	375
10	თესვა სასუქის შეტანით	ჰა	1	60	60
11	სარწყავის არხების დაჭრა	გრძ. მეტრი	1200	90	90
12	მოწყვა	ჰა	2	100	100
13	ჰერბიციდი	ლიტრი	1	20	20
14	ჰერბიციდის შეტანა	ჰა	1	60	60
15	მლრდნელების საწინააღმდეგო პრეპა-რატის შეტანა	ჰა	1	50	50
16	მოსავლის აღება	ჰა	1	180	180
17	მოსავლის ტრანსპორტირება	ჰა	1	100	100
18	მინის გადასახადი	ჰა	1	85	85
19	გაუთვალისწინებელი ხარჯები	10%			252
20	დანახარჯები სულ				2527
21	მიღებული პროდუქცია				
22	მარცვალი	ტონა	5,0	0,70	3500
23	წმინდა შემოსავალი	ლარი/ჰა			973,0

აგრარული სპოლა

საკვეპი ნივთიერებებისა და ნივთიერების ურთიერთებების ურდენა GAP-ის გამოყენებაში გვეხვარება

ნივთიერების ანალიზი აუცილებელია მისი მაკრო და მიკროელემენტების სარგებლივობის დასაღებად. ისინი აზროვნები ართიანი მიზანის სიმრავლეში მდგრადი გვეხვარების და ნივთიერების სინერგიას.

მაკროელემენტებს (აზოტი, ფოსფორი, კალიუმი, კალციუმი, მაგნიუმი, გროგიდი) მცენარე დიდი რაოდენობით შთანთქავს. მიკროელემენტებს (ბორი, მანგანუმი, თუთია, მოლიბდენი, რკინა...) მცენარე მცირე რაოდენობით ითვისებს, მაგრამ ისინიც არანაკლებ მნიშვნელოვანია. ნიადაგში არსებული საკვები ნივთი-

ერებების კარგად ათვისებისთვის ძალიან სასარგებლოა ვიცოდეთ ნიადაგის გეოლოგიური წარმოშობა.

მინდვრის შპატისა და ქარსისგან წარმოქმნილ თიხენარ ნიადაგებში მაღალია კალიუმის შემცველობა. თუმცა, მასზე მცენარეებს ხელი არ მიუწვდებათ, რადგან ის ამ მინერა-



რაც სიტყვა-სიტყვით მადუღარ ქვას ნიშნავს. მეცნიერმა შეამჩნია, რომ ცეოლითის კრისტალი ალჟი გახურებისას გამოყოფდა წყალს და დუღილს იწყებდა. ცეოლითს მოლეკულურ საცერსაც უწოდებენ, რომელსაც სასნაულმოქმედი თვისება გააჩნია, იგი შთანთქავს ზოგიერთი ნივთიერების მოლეკულას რომელსაც თანდათანობით ან ერთბაშად ისევ გამოყოფს გარკვეულ ტემპერატურაზე. ცეოლითების ინტენსიურად გამოყენებას საფუძვლად უდევს სწორედ ეს თვისება, მისი ონიური გაცვლის, შთანთქმის ტევადებისა და სელექციურობის თვისებები. ონების გაცვლის პროცესი ცეოლითებასა და გარემოს შორის შეიძლება მიმდინარეობდეს სხვადასხვა პირობებში. მაღალი ონგაცვლითი ტევადობისა და ტენის ხანგრძლივად შენარჩუნების გამო მას იყენებენ ნიადაგებში, როგორც წყლისა და მარილების ცვლის რეჟიმის ხანგრძლივობის კონდიციონერი. ცეოლითების სელექციურობა ამონიუმისა და კალიუმის მარილების მიმართ საშუალებას იძლევა მან ნიადაგში გამორეცხვისაგან შეაკავოს აღნიშნული კათიონები და მცენარეს მისცეს საშუალება მისი თანდათან გამოყენების.

ტენის სუბტროპიკებში სადაც ინტენსიურად მიმდინარეობს ნიადაგებში ნიტრიფიკაციის პროცესები და ადგილი აქვს აზოტის სხვადასხვა ფორმების გამორეცხვას ცეოლითი ხელს უწყობს მის შთანთქმას და მცენარის თვისების თანდათან მინოდებას. ასევე იქცევა კალიუმის რაოდენობის რეგულაციის პროცესში და უზრუნველყოფს მცენარე ხანგრძლივად იყოს უზრუნველყოფილი კალიუმის კვებით და წყლის რეჟიმით. საქართველოში ცეოლითების უმდიდრესი საბადოებია-კასპი, მცხეთა, შუალი და სხვა.

დასავლეთ საქართველოში ფართოდაა გავრცელებული ტორფის საბადოები. ტორფი დიდი რაოდენობით გვხვდება ფოთისა და მაღლაცვეს ტერიტორიაზე. ტორფი არის არასრულად გახსნილი ჭაობის მცენარეული მასა, რომელიც წარმოიქმნება ჭარბი ტენიანობისა და უანგბადის ნაკლებობის პერიოდში. წარმოშობის მიხედვით ტორფი არის საბის: მაღლაცვის, დაბლობის და გარდამავალი. ტორფის უშუალოდ გამოყენება სასუქად დიდ ეფექტს არ

იძლევა, რადგან ტორფის ორგანულ ნაერთთა კომპლექსი ნაკლებად მუმიფიცირებულია, ამიტომ მასში შემავალი საკვები ელემენტები ძნელად შესათვისებელია მცენარისათვის, ამიტომ ტორფი ორგანო-მინერალური სასუქების მომზადების ერთ-ერთი შეუცვლელი კომპონენტია, მას იყენებენ კომპოსტების დასამზადებლად. ცნობილია ტორფ-დოლომიტი-ანი კომპოსტი, რომელიც მზადდება კოლხეთის დაბლობის ტორფებისა და დოლომიტის ფქვილისაგან. დოლომიტის ქანები დიდი რაოდენობით არიან გავრცელებული საქართველოში. დოლომიტი შეიცავს 20% MgO და 30% ჩაში, ტორფთან მისი დაკომპოს-

ები კალიუმის ან ნატრიუმის ტუტის გამოყენებით. ჰუმინურ სასუქებში მაღალია წყალში ხსნადი ჰუმინური მჟავა, ამიტომ ალნიშნული სასუქი ნაყოფიერების ზრდასთან ერთად სტიმულატორის როლსაც თამაშობს. ჰუმინურ სასუქებს მიეკუთვნება საქართველოში რეგისტრირებული კომპლექსურ ორგანო-მინერალური სასუქი „ჰუმაფოსკა“ იგი მზადდება ფოთის და მაღლაცვის ტორფის, ცეოლითს, ფოსფორიტების და კალიუმის ტუტის ბაზაზე.

სასოფლო სამეურნეო კულტურების მიხედვით – „ჰუმაფოსკა“ გამოიყენება თითქმის ყველა კულტურის ქვეშ, როგორც ლია ისე დახურულ



ტებით ნეიტრალდება ჭარბი მჟავი-ანობა, ძლიერდება მიკრობიოლოგიური პროცესები, აზოტი გადადის შესათვისებელ ფორმაში და ნიადაგში ერთდროულად ხდება მჟავიანობის შემცირება, შთანთქმითი კომპლექსი მდიდრდება მაგნიუმითა და კალიუმით და იზრდება ნიადაგის ნაყოფიერება დოლომიტის გარდა ასეთი კომპოსტების დასამზადებლად შესაძლებელია გამოყენებული იქნას სამეგრელოში არსებული ქანები მერგებით, ტკიპები, კირქვები.

ორგანო-მინერალური სასუქების წარმოებისთვის ტორფის დაკომპოსტება შეიძლება მოხდეს კალიუმის შემცველი ტრაქიტებთან, გოდოგნის ფოსფორიტებთან და მარგანეცის შლამთან. ტორფის ბაზაზე შესაძლებელია მომზადეს ჰუმინური სასუ-

გრუნტში. იგი ეფექტურია ყველა ტიპის ნიადაგზე, განსაკუთრებით კი მჟავე, წითელმიწა, ენერ, ყვითელმიწა ნიადაგებზე, სადაც ხდება არა მარტო ნიადაგის ნაყოფიერების ზრდა არამედ წყალბადისა და ალუმინის იონების გამოძევება შთანთქმის კომპლექსიდან და ნიადაგის-ის ოპტიმალური დონის მიღწევა.

ცნობილია ცეოლითისა და ტორფის კომპოსტი „ცეო-ტორფი“, რომელიც ნიადაგში ინვევს ფიზიკური თვისებების გაუმჯობესებას, იონგაცვლითი პროცესების ზრდას, ადლიერებს ნიადაგის ნაყოფიერებას. „ცეო-ტორფი“ გამოიყენება ყველა ტიპის ნიადაგზე ყველა კულტურებში სადაც დიდია საკვები ელემენტის კალიუმის მოთხოვნილება და



მძიმეა ნიადაგის ფიზიკური თვისებები. დიდია „ცეო-ტორფის“ ეფექტი ვაზის კულტურის ქვეშ. ტორფ-ცეოლითის ბაზაზე მზადდება ორგანულ-მინერალური სასუქი „ომსი“. „ომსი“-ს მოსამზადებლად გამოყენებულია ლანჩხუთის ცეოლითები, ფოთის და მალთაყვის ტორფი, სამეგრელოს რეგიონის დოლომიტები, გოდოგნის ფოსფორიტები, ჭიათურის მარგანეცის შლამი.

შესწავლილია „ომსი“-ს ეფექტურობა, როგორც მრავალნლიან ისე ერთნლიან კულტურებში დახურულ და ღია გრუნტში.

შორგანო-მინერალური სასუქების მომზადება ადგილობრივი ნედლეულის ბაზაზე ეფექტურია და ხელმისაწვდომია ფერმერებისთვის. მინერალურ სასუქებთან შედარებით ისინი მოსავლიანობის მატებასთან ერთად ზრდიან პროდუქციის ხარისხს და წარმოადგენენ შუალედურ რგოლს ბიოპროდუქციის წარმოებისათვის.

**რაზედან ტაკიძე,
ზოგონ ტანახვეთი
სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა
აკადემიური დოქტორები**

ს 2 3 ა რ ა უ რ ი ს ი თ

პირ ლაიც პიპრიდული ჯიშის ურადვებისაგან, ანუ რატომ უაიდება გახდეს ურადვების პიპრიდული ჯიშები პირ ლაიცის მომავალი

პოლონ ცლებში, როგორც სამეცნიერო ლიტერატურაში, ასევე საკანონმდებლო ღონისები მიმდინარეობს პიპრიდული ჯიშის ურადვებისა და მათგან დამახადებული ლაიცინების ცინაალმდეგ. განხდა მეცნიერებისა და ზოგადი სამსახურის საკარობ დისტანციურული ავტომანქანის მთავრებები იმის შესახებ, რომ, თითოვსდა, პიპრიდული ჯიშის ურადვების (გათ შორის იზაპელა, ვაჟირულა, დირგულა და ა.შ.) ლაიცინები გამდიდრებულია მათანოლითა და დიგლიკოზილებით (ეს უკანასკელები, თურთი, კუშპი მოსვედრისას წარმოქმნის მეთანოლს?!). და ამდენად მავნეა ადამიანის ჯანმრთელობისათვის.

საზი მინდა გავუსვა იმას, რომ არც სამამულო და არც მსოფლიო ლიტერატურაში არ მოიპოვება ამ აბსურდული მტკიცებულებების დამადასტურებელი რაიმე სერიოზული გამოკვლევები. ამასთან დაკავშირებით, როგორც იქნა, ევროკავშირის მთავრობებმა მიიღეს გადაწყვეტილება 2023 წლიდან ოფიციალურად დართონ ნება მედვინეებს ანარმონონ ღვინო ჰიბრიდული ჯიშის ურადვებისაგან. (გამოქვეყნდა ევროკავშირის ოფიციალურ საიტზე Official Journal of the European Union). ანუ, საბოლოოდ მოიხსნება ლიგიკურად დაუსაბუთებელი და პრაქტიკულად გაუმართლებელი აკრძალვა ჰიბრიდულ ურადვებსა და მათგან დამზადებულ ღვინოებზე.

ევროკავშირის ახალი საერთო სასოფლო-სამეურნეო პოლიტიკის შესახებ ჩატარებული შეხვედრების ანგარიშები (ანუ CAP, როგორც ძალაში უშდა შევიდეს 2023 წელს) მიუთითებენ იმაზე, რომ ევროკავშირს

ღვინის სიახლეების საიტის vitispHERE.com-ს თანახმად, ეს ნაბიჯები მოლაპარაკებებზე გადაიდგა საფრანგეთის დელეგაციის ინიციატივით. საფრანგეთი ისწრაფვის შეამციროს ვენახებში ქიმიკატების გამოყენება, და საამისოდ ერთ-ერთ ვარიანტის წარმოადგენს დაავადებებისადმი გამოყენების გადაწყვეტილების გამოყვანა.

ევროკავშირში ჰიბრიდული ჯიშის ურადვებისადმი დამოკიდებულების მკვეთრი შეცვლა ასევე განპირობებულია იმით, რომ, როგორც ეს ევროკავშირის 2003 წლის ანგარიშშია ნათესავი „მეურნახეობაში მოიხმარენ მთელს სოფლის მეურნეობაში გამოყენებული მცენარეთა დაცვის საშუალებების 40%, და ამ პრობლემის

გადაწყვეტილი აქვს მწვანე შუქი მისცეს ურადვების ჰიბრიდულ ჯიშებს. ფაქტობრივად, ახალი დადგენილება (CAP-ის 93-ე მუხლი) უფლებას მისცემს ფრანგ აპელასიონებს (და არა მარტო მათ) მოიყვანონ ყურძნის ჰიბრიდული ჯიშები და მათგან ანარმონ ღვინოები.



მოხსნა პიო ღვინის წარმოების დანერგვის პროპაგანდით ვერ მოხერხდა. ამიტომ მთელი ყურადღება ისევ ჰიბრიდული ჯიშის ყურძნებისაკენაა მიჰყორბილი.

მსოფლიოს მეღვინეობის ძირითად ქვეყნებში კლიმატური ჰიბრიდული შეცვლამ და სოკოვანი დაავადებების გამომწვევების რეზისტრაციულობამ მათთან ბრძოლისათვის გამიზული საშუალებების მიმართ, აიძულა მეღვინეთა ბევრი რეგიონული კავშირი გამოსულიყვნენ ინიციატივით, ნება დართულიყო დაავადებებისადმი მდგრადი ჰიბრიდული შეცვლის სამრეწველო გამოყენება.

იზაპელური (ოდესის) ჯიშის ღვინების აპრალვის მიზანები

ევროკავშირში იზაპელასა და, ზოგადად, ჰიბრიდული ყურძნის ღვინოების აკრძალვის ოფიციალური ვერსია ის არის, რომ ამ ყურძნის ჯიშების დურდობი ალკოჰოლური დუღილის პროცესში წარმოქმნიან ადამიანის ორგანიზმისათვის მავნე მეთილის სპირტს ნორმაზე ოდნავ მეტ რაოდენობით, კერძოდ 0,01%-ზე (!) მეტს, დასაშვებ ნორმასთან შედარებით. თუ ღვინის ქიმიური კომპონენტები აუბრობთ, მაშინ ისიც უნდა ვალიაროთ, რომ ნების-მიერი ღვინო (ჰიბრიდული ყურძნის) ალკოჰოლური დუღილის პროცესში აგროვებს 12-14% ეთილის სპირტს – ძლიერ ნაკოტიკულ ნივთიერებას, რომელიც ამ თვისებით უსწრებს ჰეროინსა და კოკაინს. ამასთან, ადამიანის ჯანმრთელობაზე ზრუნვისას, სასმელებში ეთილის სპირტის რაოდენობა არ უნდა ალემატებოდეს 0,5-1% (!). ამდენად ეს ე.წ. “არგუმენტი” უსაფუძვლოა!

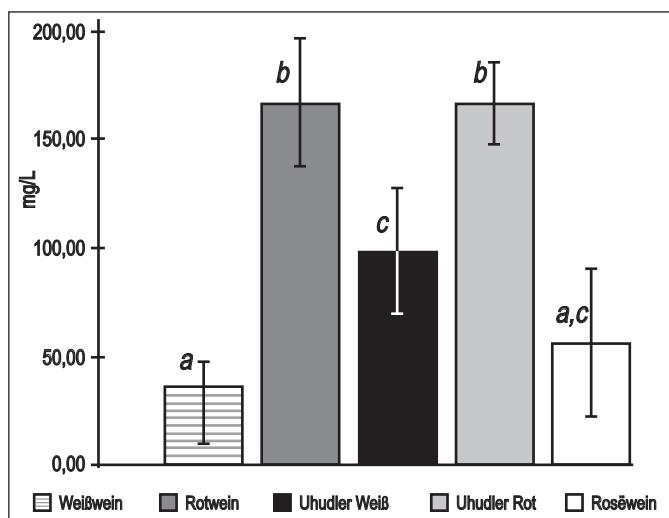
არაოფიციალური და რეალური ვერსია კი არის ჰიბრიდული გამღებება დაავადებების მიმართ, მათი მაღალი რენტაბელობა და კონკურენტუნარიანობა. მაგალითად, იზაპელა საკმაოდ ამტანი და ყინვაგამძლე ჯიშია. მას არ სჭირდება მრავალჯერადი შენამვლები მავნებლების

წინააღმდეგ საბრძოლველად. ხასიათდები მაღალი მოსავლიანობით (70ც/ჰა).

მეტი დამაჯერებლობისთვის ისევ გვინდა დავუბრუნდეთ მეთანოლის შემცველობას ჰიბრიდული ჯიშის ყურძნებში. გაერთიანებული ერების ორგანიზაციის ჯანდაცვის კომიტეტმა დაადგინა, რომ მეთანოლის მიღების უსაფრთხო ნორმა 20 მგ ადამიანის მასის 1 კილოგრამზე უსესაბამება 1400 მგ 70 კგ მასის ადამიანისთვის. ამ რაოდენობის მეთანოლი რომ მიიღო ღვინიდან რომელიც შეიცავს 400 მგ მეთანოლს 1 ლიტრ ღვინოში (ესაა მეთანოლის მაქსიმალური რაოდენობა წითელ ღვინოებში, რომელიც დასაშვებად მიაჩნია მევენახეობისა და მეღვინეობის მსოფლიო ორგანიზაციას), ადამიანმა ერთ-ჯერადად უნდა მიი-

შემთხვევაში მეთანოლის შემცველობა გამოკვლეულ ღვინოებში არ აღემატებოდა 200 მგ/ლ (გავისხენოთ მევენახეობა-მეღვინეობის მსოფლიო ორგანიზაციის – ოივ-მიერ დაშვებული 400 მგ/ლ).

ჰიბრიდული ჯიშის ყურძნის ღვინოებში მეთანოლის შემცველობა არ აღემატება დასაშვებ ნორმას, და ის ვერანაირად ვერ მოახდენს იმ დოზებში ადამიანის მონამვლას, მაშინ როდესაც ამ ჯიშის ყურძნების მაღალი მდგრადობა დაავადებებისა და მავნებლების მიმართ აჩენს ახალ შესაძლებლობებს ორგანული მეღვინეობისათვის. ამჟამად ევროპასა და ამერიკაში მიმდინარეობს ინტენსიური გამოკვლევები ჰიბრიდული ჯიშის ახალი თაობის ყურძნების გამოსაყვანად, რომელთა ღვინოები არ ჩამორჩება თავისი ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით ვიტის ვინი-ფერას ჯიშის ყურძნის ღვინოებს. თავისი მდგრადობის გამო სოკოებით გამოწვეული დაავადებების მიმართ, ახალმა ჰიბრიდულმა ჯიშებმა მიიღეს განზოგადოებული დასახლება PIWI (აბრევიატურა გერმანულენოვანი Pilzwiderstan-dsfähig-დან, რაც სიტყვასიტყვით ნიშნავს “სოკოებისადმი მდგრადი”) და მათგან მიღებული ღვინოები მაღალი ხარისხით ხასიათდება.



ღოს 3,5 ლიტრი ღვინო (თითქმის 0,75 ლიტრიანი 5 ბოთლი ღვინო). აქედან შეიძლება გავაკეთოთ ერთი ძალიან მნიშვნელოვანი და საჭირო დასკვნა იმის შესახებ, რომ ღვინის უკონტროლო სმისას ლეტალური შედეგი უფრო მაღე დადგება ღვინოში არა მეთანოლის, არამედ ეთილის სპირტით მონამვლის გამო.

ავსტრიაში ანარმოებენ ღვინოებს უპენდერ და საამისოდ იყენებენ *Vitis labruscana* სახეობის ყურძნებს (იზაპელა, კონკორდი, დელავარი და ა.შ.). გამოკვლევებში გაანალიზდა 2013 და 2014 წლის ვინტაჟების 31 დასახელების ღვინო, ასევე 15 წითელი და თეთრი, 8 სხვა ვინტაჟების ვარდისფერი ღვინოები.

როგორც ეს წარმოდგენილი გრაფიკის მონაცემებიდან ჩანს, არცერთ

რატომ შეიძლება გახდეს ყურძნის ჰიბრიდული ჯიში ღვინის მომავალი

ამერიკის ამინდის ეროვნულმა მეტეოროლოგიურმა სამსახურმა 1901 წელს დაიწყო გარემოს ტემპერატურის აღრიცხვა შეერთებულ შტატებში. ამ მონაცემების შესაბამისად ყველაზე თბილი იყო 2016 წელი, მას მოჰყვა ასევე ცხელი 2020 წელი. გასული ბოლო ათწლეული იყო ისტორიაში ყველაზე თბილი. ამინდის აღნერილობებში, გარდა რეკორდული სიცხისა, აღინიშნება ექსტრემალური მოვლენები:

გვალვა, ჭარბი ტენიანობა, ხანდარი. სხვადასხვა რეგიონის მევენახები და მეღვინები უპრეცედენტო პირობებში ხარისხიანი სილისა და კარგი ღვინის დაყენების გამოწვევის წინაშე დგანან.

ბიო „საფერავი“

ნას ახდენს თვით ღვინის ხარისხზე. ახალგაზრდა ბიო ღვინისა და ბიო ალკოჰოლიანი სასმელების წარმოებაში თამამად შეიძლება გამოვიყენოთ ყურძნის დღეს არსებული პიპრიდული ჯიშის ყურძნები. მით უფრო, რომ საქართველოში არსებული პიპრიდული ჯიშის ყურძნის ღვინოები შესანიშნავი გემოთი და არომატით ხასიათდებიან. ამასთან ერთად ფართოდ უნდა გაიშალოს მუშაობა ახალი პიპრიდების მისაღებად, რომელთა ღვინოები გამორჩეული იქნება ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებითაც.

ასევე უნდა ჩატარდეს მნიშვნელოვანი სამუშაოები დასავლეთ საქართველოში იზაბელას (ოდესის) ჯიშის ყურძნის გავრცელების ხელშესაპყობად. მით უფრო, რომ ამ ღვინოზე დიდი მოთხოვნილებაა პოსტსაბჭოთა სივრცეში. ისიც გვინდა გავიხსენოთ, რომ არცერთ ქართულ ღვინოს არ მიუღია იმდენი ოქროს მედალი, როგორც ეს დაიმსახურა იზაბელას ყურძნის ლიქიორულმა ღვინომ – სალხინომ. რაც შეეხება ისეთ ქართულ პიპრიდულ ჯიშებს ყურძნისას, როგორებიცა ვაკირულა, დირბულა და სხვ., დანაშაულია ამ პიპრიდული ჯიშის ყურძნების ამოსაძირკვად საპიუჯეტო სახსრების ხარჯვა. ეს არის პრიმიტიული მიდგომა პრობლემისადმი, რადგანაც მოსახლეობა ათეული ნლებია იცნობს და აფასებს ამ ჯიშის ყურძნებს. სახელმწიფო ვალდებულია გამონახოს ამ პიპრიდული ყურძნის ჯიშების გამოყენების ახალი მიმართულებები. კერძოდ, აღნიშნული პიპრიდები წარმატებით შეიძლება იქნეს გამოყენებული კომპლექსური გადამუშავებისათვის – მსოფლიო ბაზარზე მოთხოვნილი პროდუქტების – ყურძნისეული წარმოშობის ალკოჰოლიანი სასმელებისა და ფუნქციური დანიშნულების უალკოჰოლო სასმელების მისაღებად.

იმასაც მინდა ხაზი გავუსვა, რომ ყურძნის ალკოჰოლიანი სასმლის – გრაპას წარმოებასა და ექსპორტზე ამჟამად იტალიაში ზრუნავს 5 ნაციონალური ინსტიტუტი. შედეგიც სახეზეა – ეს სასმელი ბოლო დროს მოედო ხუთივე კონტინენტს. საქართველოში საამისოდ არაფერი არ კეთდება. ერთადერთი სამეცნიერო ორგანიზაცია, რომელიც დღიდან დაარსებისა აწარმოებდა სისტემატურ

№	გამოსაცდელი მაჩვენებლების დასახელება და ერთეულები	ნორმა	ფაქტური მონაცემები	გამოცდის მეთოდები
1.	ეთილის სპირტის მოცნილი, %	9,0-13,0	12.55	გოსტ 13191-73
2.	შაქრის მასური კონცენტრაცია, გ/დგ ³ არა უმეტეს	4,0	3.0	გოსტ 13192-73
3.	ტიტრული მჟავების მასური კონცენტრაცია ლიტრის მჟავაზე გადანგარიშებით, გ/დგ ³ , არა უმეტეს	4,0-8,0	5.9	გოსტ 14252-73
4.	აქროლადი მჟავების მასური კონცენტრაცია ძმარმჟავაზე გადანგარიშებით, გ/დგ ³ , არა უმეტეს	1,2	0.9	გოსტ 13193-73
5.	გოგირდოვანი მჟავის მასური კონცენტრაცია მგ/დგ ³ , არა უმეტეს თავისუფალი საერთო	30 160	26.0 104.96	გოსტ 14351-73
6.	ფარდობითი სიმევრივე, გ ²⁰	-	0,9965	გოსტ 14136-75
7	საერთო ექსტრაქტი გ/დგ ³ , არა ნაკლებ	-	43.3	გოსტ 14251-75
8.	დაყვანილი ექსტრაქტის მასური კონცენტრაცია, გ/დგ ³ , არა ნაკლებ	20,0	26.3	გოსტ 14251-75
9.	რკინის მასური კონცენტრაცია, მგ/დგ ³ , არა უმეტეს	10,0	2.01	გოსტ 13195-73
10.	სპილენდი მასური კონცენტრაცია, მგ/დგ ³ , არა უმეტეს	5,0	0.1	გოსტ 30178-96
11.	თუთიის მასური კონცენტრაცია, მგ/დგ ³ , არა უმეტეს	5,0	0.61	გოსტ 30178-96
12.	ტოქსიური ელემენტები, მგ/დგ ³ არა უმეტეს ტყვია, დარიშხანი, კადმიუმი, ვერცხლისნებალი	0,3 0,2 0,03 0,005	0,04 არ აღმოჩნდა 0,01 არ აღმოჩნდა	გოსტ 30178-96 გოსტ 26930-86 გოსტ 30178-96 გოსტ 26927-86

გამოკვლევებს ღვინისა და ჭაჭის არყის ტექნოლოგიების სრულყოფის საკითხებზე – კვების მრეწველობის ს/კ ინსტიტუტი – მოკლებულია იმის შესაძლებლობას, რომ მოახდინოს აქ შექმნილი ინოვაციური ტექნოლოგიების რეალიზაცია, რადგანაც გარემოს დაცვისა და სოფლის მეურნეობის სამინისტრო მას გარეშე ორგანიზაციად თვლის და არანაირ რეაგირებას არ ახდენს ინსტიტუტის მიერ დასმულ საკითხებზე(!). ასევე უნდა გაიშალოს სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოები ღვინის ხარისხზე ორიენტირებული პიპრიდული ჯიშის ყურძნების გამოსაყვანად, მუდმივად ცვლადი ეკოლოგიური პირობების გათვალისწინებით. ხაზგასასმელია ისიც, რომ ევროკავშირის მთავრობებს შესაძლებლად მიაჩინათ პიპრიდული ჯიშის ყურძნები გამოყენებული იქნას ადგილწარმოშობის დასახელების მიხედვით კონცენტრაციაში ბიო პროდუქტი გაცილებით უფრო შემოსავლიანია ღვინის წარმოებასთან შედარებით.

P.S. იმედია, ჩემს ამ სტატიას არავინ გაიგებს ისე, რომ, თითქოს, ჩვენ უნდა ვთქვათ საფერავსა და რეანითელზე, სხვა ვინიფერას ჯიშის ყურძნებზე. ცვეველას თავისი ადგილი უნდა მივუჩინოთ ქართულ მელვინეობაში. მაგრამ თუ ბიო ღვინის წარმოება გვინდა განვავითაროთ უმტკივნეულოდ, საამისოდ ყველაზე რეალურ გზას წარმოადგენს არსებული პიპრიდული ჯიშების წარმოებაში ჩართვა და მათგან უნდა ვაწარმოოთ როგორც ღვინო, ასევე მოვანყოთ კონკურენტუნარიანი ბიო პროდუქტის წარმოება ალკოჰოლიანი სასმელებისა და ფუნქციური დანიშნულების უალკოჰოლო სასმელების სახით. ეს ბოლო ორი პროდუქტი გაცილებით უფრო შემოსავლიანია ღვინის წარმოებასთან შედარებით.

ნუზარ პალიური,
კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტის დირექტორი,
აკადემიკოსი



რზონ-აირი როგორც გოგირდის საუკათხესო კლიერნატივა მელიორაცია

დადგა შემოდგომა და მეურნე კაცს ახალი საზრუნო გაუჩნდა, მთელი გაზაფხულ-ზაფხულის ნაშრომის დაბინავება. გურანის მოსავლის დაგინავება პირველ რიგში მისამართ ხარისხის გულისხმობას, ეს კი დამოკიდებულია ქვევრის სისამართვის, რომელიც დღეს გულისხმობას და დაგინავებას მეტად განვითარებს.

დაც სუფთა უნდა იყოს, ქიმიურადაც და ბიოლოგიურადაც. ფიზიური დაბინძურების ქვეშ ის ხილული და უხილავი ჭუჭყი იგულისხმება, რომელიც მის კედლებზე ტკბილის დადუღებისა და ლვინის დაგარგების შემდეგ რჩება. ამ პრობლემასთან ბრძოლის კარგი საშუალება, ქვევრის გაცლის შემდეგ უხეში ჯაგრისით ქვევრის თბილი და ცივი წყლით რეცხვაა. ქიმიური დაბინძურებაში კი ის მინერალური ნივთიერებები და მძიმე მეტალები შედის, რომელსაც ქვევრის თიხა შეიცავს. ლვინის ბიოლოგიური დაცვა კი ლვინის დაავადებათა გამომწვევი იმ ბაქტერიებისგან და სოკოს სპორებისაგან დაცვას გულისხმობს, რომელიც ლვინის სხვადასხვა დაავადებებს იწვევს.

ლვინის ქიმიური დაბინძურების კერა თვითონ ქვევრის თიხაა, რომელიც გარკვეული რაოდენობის მინერალებს და მძიმე მეტალებს შეიცავს. უნდა ალინიშნოს, რომ ქიმიური დაბინძურების პრობლემა, მხოლოდ ახალ ქვევრებს აქვთ და ისიც გამოყენების პირველ წლებში. ქვევრში ლვინის დაყენების დროს თიხაში არსებული მინერალები კედლის თიხიდან ლვინის მიერ თანდათან გამოილექება. ჩვენი წინაპრის ვარაუდით ახალი ქვევრი, 8-10 წლის შემდეგ ლვინისათვის ინერტული ხდება, რადგან ამ ხნის მანძილზე ქვევრის კედლიდან ლვინის ყველა ის მინერალები გამოაქვს, რომელთა რაოდენობა ქვევრის თიხაში მეტია, ვიდრე ლვინოში. ქვევრის გამოყენების პრაქტიკაში არ უნდა გარეცხოთ ქვევრი, კარგი დეზინფექციის გარეშე ლვინის დასნებოვნებისგან ვერ დაიცავთ და პირიქით, ვერც კარგი დეზინფექციით ქვევრის კედლელს ჭუჭყის ვერ მოაშორებთ.

ვიდრე ქვევრის თიხაში, თიხის მიერ შთანთქა.

ლვინის ასევე, აქვს ბიოლოგიური სისუფთავის პრობლემა, რომელიც დაავადებათა გამომწვევი იმ მავნე მიკროორგანიზმებს, ვირუსებს და ბაქტერიებს გულისხმობს, რომლებიც ქვევრის კედლის ფორმებში იძულებს და მასში დაყენებულ ლვინის ასნებოვნებს. ქვევრის ბიოლოგიური დაბინძურება ქვევრში ლვინის დაყენების დროს ხდება. გაცლილი ქვევრის ფორმებში ლვინი რჩება, რომელიც შემდეგ მოსავლამდე ავადდება და მასში დაყენებულ ლვინის ასნებოვნებს. დაავადებათა გამომწვევი ამ ბაქტერიებისა და სოკოს სპორებისაგან ლვინის დაცვის საუკეთესო საშუალება, ლვინისგან გაცლის შემდეგ ქვევრის თბილი და ცივი წყლით კარგი გარეცხვა და კარგი დეზინფექციის გაკეთებაა, რის შემდეგაც ქვევრის კედელი კირით უნდა შეათეთოთ და გამოყენებამდე ასე დატოვოთ. აქვე უნდა ალინიშნოს, რომ ქვევრის ფიზიური და ბიოლოგიური სისუფთავის დაცვა, ორი სხვადასხვა მცნებაა, მაგრამ ერთმანეთისგან განუყოფელი პროცესებია. ქვევრში დაყენებული ლვინის მაღალ ხარისხს ქვევრში ორივე ამ პროცესის უნაკლოდ შესრულება განაპირობებს, ანუ როგორ კარგადაც არ უნდა გარეცხოთ ქვევრი, კარგი დეზინფექციის გარეშე ლვინის დასნებოვნებისგან ვერ დაიცავთ და პირიქით, ვერც კარგი დეზინფექციით ქვევრის კედლელს ჭუჭყის ვერ მოაშორებთ.

ცნობილია, რომ ქვევრის დეზინფექციის მრავალი საუკუნეა გოგირდის კვამლით ახდენენ და კარგ შედეგსაც აღწევდნენ ადრე და აღწევნ

დღესაც. გოგირდი, ლვინის დამასნებოვნებელ ბევრ ბაქტერიას წარმატებით ეპრძვის, მაგრამ ის ლვინისთვის ინერტული არ არის, რადგან ადვილად იხსნება ლვინოში. მართალია, გოგირდი ლვინოს დიდ პრობლემებს აშორებს, მაგრამ თვითონ ხდება პატარა პრობლემა ლვინისთვის. ამიტომ მელვინეობა იძულებული გახდა შეემუშავებინა ლვინოში გოგირდის უშიშარი ნორმა და გადაჭარბების შემთხვევაში ლვინოში ნარჩენი გოგირდის ზენორმატიულ რაოდენობას აფიქსირებს, რაც ლვინისათვის ერთერთ ნაკლად ითვლება. აქედან გამომდინარე, დიდი ხანის მელვინეობაში გოგირდის ისეთი სადეზინფექციო საშუალებებით ჩანაცვლება დგას, რომლებიც ნაშთად არ დარჩება ლვინოში. რამდენად გასაკვირიც არ უნდა იყოს, ასეთი საშუალებები დიდი ხანია არსებობს და გამოცდილიცაა ლვინოზე, მაგრამ რაღაც მანქანებით მელვინეთა უმრავლესობა, როგორც დასავლეთში, ისე საქართველოში დღემდე გოგირდის ერთგული რჩება. ქვევრის დეზინფექციის საუკეთესო საშუალებები წყალბადის ზეჟანგის დაბალ პროცენტით ხსნარები, ოზონირებული წყალი და ოზონ-აირია.

მელვინეობაში ოზონის გამოყენებაზე ევროპაში ცდები 1,5 საუკუნის წინ ტარდებოდა. აი რას წერს ამის შესახებ ცნობილი ქიმიკოსი ვასილ პეტრიაშვილი: „დიდი ხანია, რაც პასტერმა, კომბინიზ და ლევემ გამოცდეს ოზონის ზემოქმედება ლვინოზე და ყველა ცხადად ცნეს მისი კეთილი მოქმედება. უფრო დაწვრილებით და უფრო ვრცელი გამოკვლევა მოახდინა პროფ. ჯიანეტომ და ცნო, რომ ამ სხეულს ძალიან კარგი მოქმედე-

ბა აქვს ღვინოზე". ვ. პეტრიაშვილი, „ღვინის დაყენება", თბილისი. 1895 წ.

მიუხედავად ასეთი კორიფე მეცნიერების დასკვნებისა, იმ დროს ოზონით გოგირდის ჩანაცვლება არ მოხდა, ამის მიზეზი ოზონის ღვინოზე ცუდი გავლენა კი არ იყო, არამედ იმ დროს, არც იაფი იზონის წარმოების აპარატები იყო და ოზონ-აირის ტრანსპორტირებისათვის, არც ოზონ-მედეგი შლანგები. დღეს კი ყველა ეს დაბრკოლება აღმოფხვრილია და დადგა დრო ოზონ-აირით გოგირდის ჩანაცვლებისა, რაც ერთი-ორად გაზრდის ღვინის ხარისხს და საგრძნობლად შეამცირებს ამ მიზნით გაღებულ ხარჯებს.

პირადად ვერ გეტყვით ოზონის ფართოდ გამოყენებას ევროპაში და დანარჩენ მსოფლიოში რა უშლის ხელს, მაგრამ საქართველოში ეს ქართველი კაცის გაუბედაობითა და შეჩვეული ჭირის დიდი სიყვარულით აიხსნება, ანუ ქართველი მეურნე, არ არის ინოვატორი და მანამდე არ იღებს სიახლეს, სანამდე ეს სიახლე, თეთრი წევრით არ შეიმოსება.

სადაც არ უნდა წაიკითხო ოზონის შესახებ ინფორმაცია, ყველგან წერია, რომ ის ძლიერი დამჟანგავი აირია, რომ ოზონი ანადგურებს დღემდე არსებულ ყველა ბაქტერიას, ვირუსს, სოკოს სპორებს და სხვა მავნე მიკროორგანიზმებს. სპობს უსიამოვნო სუნს და ყველა სახის მავნებლებს და პარაზიტებს. ოზონი ადვილად აღწევს ყველა იმ ხვრელში სადაც უანგბადის თუნდაც უმნიშვნელო რაოდენობაა, შედის მასში და ამ უანგბადს ოზონად აქცევს. ამიტომ ის უალტერნატივოა, როგორც მაღეზინფიციენტებელი საშუალება, ანუ არ არსებობს დახურული სივრცეების დეზინფეციისათვის უფრო ეფექტური საშუალება, ვიდრე ოზონ-აირია.

ოზონი განსაკუთრებით უალტერნატივოა ქვევრების დეზინფეციის დროს. ქვევრი, ჯერ ერთი, დახურული სივრცეა და მეორე, ფორიანი კედელი აქვს, კედლის გარეცვის შემდეგ მისი კედლის ფორები წყლით იულინთება. რადგან ოზონი მომენტალურად ისხნება წყალში და მას საუკეთესო დეზინფეციორად აქცევს, ამიტომ კედელ დასველებული ქვევრის ოზონირების დროს კედლის ფორებში არსებული წყალი მომენტალურად ოზონირდება და ანად-

გურებს ფორებში არსებულ ყველა სახის მავნე მიკროფლორას. ასევე, შეუცვლელია ოზონ-აირი მარნისა და ნებისმიერი დახურული სივრცის დეზინფეციის დროს. გარდა იმისა, რომ ის ძალიან ეფექტურია, მისით მარნის დეზინფეცია ძალიან იოლია, რადგან ამისთვის, მხოლოდ ოზონ-გენერატორის ჩამრთველ ღილაკზე ხელის დაჭრა საჭირო. დღეს, მარნის დეზინფეციას სპეციალური მადეზინ-ფიცირებელი სითხით ან გოგირდის კვამლით ახდენნ, რომელთაგან არც ერთი მათგანი უნაშთოდ არ ქრება და მათი მავნე გავლენა, დიდხანს იგრძნობა მარანში, ეს მაშინ, როცა ოზონის კონცენტრაცია ჰაერში 20-25 წუთის შემდეგ ნახევრდება, ხოლო 1-2 საათის შემდეგ უკვალოდ ქრება.

მე რა თქმა უნდა, როგორც ნახევარგამტართა ფიზიკის კვლევითი ინსტიტუტის მეცნიერ თანამშრომელს, წვდომა, მხოლოდ ხარისხიან ოზონატორის წარმოებასთან მაქვს და ოზონის კეთილი გავლენა მეღვინეობის დიდ ფირმებში არ გამომიცდია, მაგრამ, როგორც ტრადიციული მეღვინეობის სპეციალისტს ჩემი ახლობლები და მეგობრები ხშირად მაკითხავენ ღვინის სხვადასხვა დაავადებათა სამკურნალოდ, რაც ოზონ-გენერატორის დახმარებით ყოველთვის წარმატებით მთავრდება. მიღებული პრაქტიკიდან მივედი იმ დასკვნამდე, რომ მეღვინეობაში ოზონ-აირის გამოყენება, ძალიან კარგ შედეგს იძლევა თუ ახლად დადუღებულ მაჭარს დავარგებაზე დაყენებამდე კარგად დავაოზონირებთ, რის შედეგადაც ყველა ის მავნე მიკროორგანიზმი ნადგურდება, რომლებიც ყურძნებს ვენახიდან შემოჰყვა (ყურძნის დამპალი მარცვლები და კრაზანებისგან დაზიანებული ყურ-

ძნის მარცვალი ძმრის ბაქტერიების ბუდეა), ან მარანში დუღილის დროს მიიღო.

მაჭრის ოზონირების შემდეგ თუ სიფრთხილეს გამოიჩენთ, ღვინო საერთოდ აღარ დაგისნებოვნდებათ, რადგან ის დამსანებოვნებელი მიკროფლორა, რაც ვენახიდან შემოჰყვა ყურძნებს და დუღილის დროს მოხვდა დუღილში, ოზონირების დროს განადგურდება.

აქ აღნიშნულს თითქმის ყოველწლიურად მიემართავთ ბოლნისში ჩემი მოკეთის ღვინოებზე და მშობლიურ სოფელში ჩემი ძმისა და მეზობლების ქვევრებში. ასეთ პროფილაქტიკურ მეურნალობის შემდეგ ღვინის დასნებოვნების, არც ერთი შემთხვევა არ გვქონია.

ოზონით მკურნალობა კარგ შედეგს იძლევა ღვინის დაძმარების პირველ ეტაპზე, ღვინო თითქმის ბოლომდე კარგავს აქროლად მუავეებს და ძმრის სუნი და გემო უქრება.

ზემოთ აღვნიშნე, რომ ჩვენი მეურნე ინოვაციის მიმართ ძალიან თავშეკავებულია და შეჩვეული ჭირი ურჩევნია შესაჩვევს. ამ რამდენიმე წლის წინ 52 ქართული მეღვინეობის ფირმის ელექტრო მისამართი მოვიძიე და ყველა მათგანს წერილით ვაცნობე ყველა იმ დადებითზე, რაც ოზონ-აირს გოგირდთან და სხვა მადეზინ-ფიცირებელ საშუალებებთან შედარებით აქვს. მათგან, მხოლოდ ერთი გამომებმაურა და მომწერა: ოზონი, მავნე ბაქტერიებს თუ ანადგურებს კეთილს, ანუ დუღილის ბაქტერიებ-საც გაანადგურებსო. მე მას ასუსტენი, რომ ოზონი და მაჭრის დუღილის ბაქტერია ორივე მუავეგავია და ამიტომ ერთმანეთს კი არ ასუსტებენ და ხოცავენ, არამედ პირიქით. მიუხედა-





ვად ამისა, არც ამ მედვინემ გამოთქვა სიახლის ათვისების სურვილი, რაც პირადად ჩვენი ჩამორჩენის ერთ-ერთ ძირითად მიზეზად მიმარნა.

რა თქმა უნდა, საქართველო, მხოლოდ ეჭვიანი და სიახლის მოძულე

მევენასე-მედვინე-ებით არაა დასახლებული. დღეის მდგომარეობით ოზონის აპარატები შეიძინეს და წარმატებით იყენებენ: გურამ ავქოფაშვილი – ბოლნისიდან, ემზარ მასურაშვილი – კაკაბეთიდან, დავით სალინაძე და კიდევ 6 ოჯახი ამბროლაურიდან, რეზო აბრამიშვილი და ანდრო ბარნოვი – გორიდან, არჩილ გუნაგა, ბონდო შუკაიძე და ამირან ვეფხვაძე – ზესტაფონიდან, თენგიზ გელაშვილი და მერაბ ბუზაძე – ლაგოდეხიდან.

რაც შეეხება ყვარლელ მამუკა სურციძეს მან ოზონო-გენერატორი ამერიკიდან ჩამოიტანა და წლებია მუშაობს. ასევე, რამდენიმე ოზონატორი მუშაობს -ახმეტისა და თელავის მარნებში, სულ საქართველოში ოთხი ათეული ოზონო-გენერატორია წალებული. თუ გავითვალისწინებთ, რომ ქვეყანაში ათასზე მეტი კერძო მარანი და მედვინეობის ათეულობით კერძო მსხვილი ფირმა მუშაობს, დამერნმუნებით ოთხი ათეული ოზონო-გენერატი ზღვაში წვეთია.

შესაბამისი მიზანი:
ნახევარგამტართა ფიზიკის ს/კ ინსტიტუტის უფროსი მეცნიერ თანამშრომელი. საქართველოს ეროვნული აკადემიის აკადემიკოსი

ეს საიდეალოა

საკონიაკი საირტის სწრაფი დავარგების უნიკალური გათოდი

კონიაკის ცარმოების ისტორია საფრანგეთის ქ. კონიაკიდან მოდის. აგ ძალას ეს სახელი, რომანული გადასახატი ერთ-ერთ საგურას, მისი პრეცენტის კონიაკის გავარის მიხედვით აღრეც და დღესაც მდ. შარანტის ორივე სანაპიროს ველებზე, გაშენებული იყო ათასობით ჰეძთარი ვაზის ჩაღი, სადაც ქირითადად თეთრი ჯიშის ჭურდენ მოჰყავდათ, რომლიდან მიღებული ლანის ქირითად ნაცილს აღიღონდივი ვაზრები, ინგლისა და ევროპის ჩრდილოეთ ქვეყნებში ყიდვენ, ამას კი ხელს უცმოგდა მდ. შარანტის გამართულად მოქმედი ნაოსობა.

1641 წელს საფრანგეთის მეფის მთავრობამ თეთრ ლვინოზე გადასახატი გაზარდა, რომელ ღონისძიება-საც ადგილობრივი მედვინები თავისებური სიახლით დაუპირისპირდნენ, მათ გასატანი სასმლის რაოდენობის შემცირების მიზნით დაიწყეს ღვინის სპირტით გამოხდა. მათი ანგარიშით გამოხდილ სპირტს მუხის კასრებით საექსპორტოდ გაიტანდნენ, დანიშნულების ადგილზე მიტანის შემდეგ კი ისევ წყლით გააზავებდნენ და ისე გაყიდდნენ. სპირტი, მუხის კასრში ჩამოსხმიდან დანიშნულების ადგილზე მიტანას, საშუალოდ ერთ წელს ანდომებდა. ადგილზე ჩატანილი მუხის ტანიდებით შეფერილი სპირტი, თვითონ ვაჭრებს ძალიან მოეწონათ, ამიტომ ის წყალში განუზავებლად შესთავაზეს ადგილობრივ მყიდველს. თუ გავითვალისწინებთ, რომ ფრანგ ვაჭრებს სპირტი ჩრდილოეთის იმ

ქვეყნებში გაპერნდათ, სადაც მეტი ზამთარი იცის, გამოვიდა, რომ სპირტი, მათი საცხოვრებელი ადგილის ბუნებრივ-კლიმატურ პირობებზე მორგებული სასმელი აღმოჩნდა. ამიტომ გაჩაღდა სპირტით გაცხოველებული ვაჭრობა, რომელიც ორივე მხარისათვის ხელსაყრელი აღმოჩნდა.

ფრანგი ვაჭრების ჩრდილოეთის ქვეყნებში თავისუფალი მიმოსვლა და ლვინის სპირტით ვაჭრობა 1701 წლამდე გაგრძელდა, ამ წელს კი ინგლის-საფრანგეთის ომი დაიწყო და ფრანგი ვაჭრებისთვის, როგორც ინგლისის, ისე სხვა ჩრდილოეთის ქვეყნების გზა დაიკეტა, სამხრეთის ქვეყნები კი თვითონ იყვნენ ლვინის მწარმოებლები, ამიტომ შეიქმნა ერთგვარი კრიზისი სპირტით და ლვინით ვაჭრობაში. მიუხედავად ამისა, შარანტის ხელმაში ლვინის წარმოება



და სპირტის გამოხდა არ შეწყვეტილა და მედვინებმა დაიწყეს გამოხდილი სპირტის მუხის კასრებით შენახვა, იმ იმედით, რომ ომი მაღა დამთავრდებოდა და ვაჭრობას ძველებურად გააგრძელებდნენ. როგორც ცნობილია, ომი 13 წელი გაგრძელდა, ამიტომ, როცა ფრანგმა მედვინებმა კასრებში წლობით შენახული სპირტი გასინჯეს, მათში დიდებული სუნის, გემოსა და ბუკეტის მქონე სასმელი აღმოჩნდა. მათ აქვე შენიშნეს, რომ სპირტი, რაც უფრო დიდი ხნით იყო კასრში, მით უფრო მაღალი ხარისხი ჰქონდა. ამის შემდეგ ფრანგმა სპეციალისტებმა დაამუშავეს კონიაკის წარმოე-

გაგრძელება 21-ებუ.

მოცემული პუბლიკაცია მიმოიხილავს მეცხოველეობის ინდუსტრიაში არსებული პროდუქტების საბაზრო ფასების დინამიკას 2023 წლის **აგვისტოს** თვის განმავლობაში, თბილისისა და საქართველოს 10 რეგიონის აღმინისტრაციული ცენტრების მასშტაბით. ეტიკეტირებულ პროდუქტებზე დაკვირვება პროექტის ფარგლებში შერჩეულ ქსელური მარკეტების ფილიალებსა და ადგილობრივ, არაქსელურ მარკეტებში ხორციელდება, ხოლო არაეტიკეტირებულ პროდუქტებზე დაკვირვება - აგრარულ ბაზრებში. პუბლიკაციაში ასახული ფასები მოცემულია ეროვნულ ვალუტაში.

საშუალო ფასების გამოაწერილია საშუალო შეწონილი მეთოდი.

აგვისტოს თვე / 2023

აგვისტოს თვეში ეტიკეტირებული იმერული და ქარხნული ყველის ფასმა **მცირდით მოიმატა**. კერძოდ, იმერული ყველი 2.3%-ით, ხოლო ქარხნული 1.3%-ით **გაძვირდა**. ეტიკეტირებული სულგუნი კი შედარებით მეტად 8.9%-ით **გაძვირდა**.

ეფიკაზირებული ყველის ფასები საშუალო რაოდენობის მიხედვის



აგვისტოს თვე / 2023

არაეტიკეტირებული ყველის ფასები საშუალო ბაზარში



ზრდის ტენდენცია დაფიქსირდა არაეტიკეტირებული ყველის ფასებზე აგრარულ ბაზრებშიც. კერძოდ, იმერული ყველი 3.8%-ით, ხოლო ქარხნული 8.2%-ით **გაძვირდა**. არაეტიკეტირებული სულგუნის ფასმა კი აგვისტოს თვეში 12.6%-ით **მოიმატა**.

აგვისტოს თვე / 2023

აგვისტოს თვეში მაწვნის მინიმალური ფასი 0.7%-ით, ხოლო მაქსიმალური ფასი 1.2%-ით **გაიზარდა**. შედეგად, საშუალო ფასი 2.36 ლარი გახდა.

ეფიკაზირებული მაწვნის მაქსიმალური, საშუალო და მინიმალური ფასი



აგვისტოს თვეში / 2023

აგვისტოს თვეში ეტიკეტირებული და არაეტიკეტირებული საქონლის არტალა **-0.2%-ით გაიაფდა.** ასევე ქსელურ მარკეტებში (-13.1%) და აგრარულ ბაზრებში (-6.8%) ხდოს რბილი ხორცი გაიაფდა. როგორც ეტიკეტირებული (+0.5%), ისე არაეტიკეტირებული (+0.4%) საქონლის ძვლიანი ბარკალი კი მცირედით გაძვირდა. ეტიკეტირებული რბილი ხორცის ფასმა ყველაზე მეტად სუპერმარკეტებში აგვისტოს თვეში მოიმატა (+24.8%), მაშინ როცა რბილი ხორცი აგრარულ ბაზრებში მცირედით (-0.5%) გაიაფდა.

ეთიკეტირაბული

საქონლის არტალა	-0.2%	19.68 ₷
საქონლის ძვლიანი	0.5%	21.73 ₷
საქონლის რბილი	24.8%	30.28 ₷
ხდოს რბილი	-13.1%	25.88 ₷

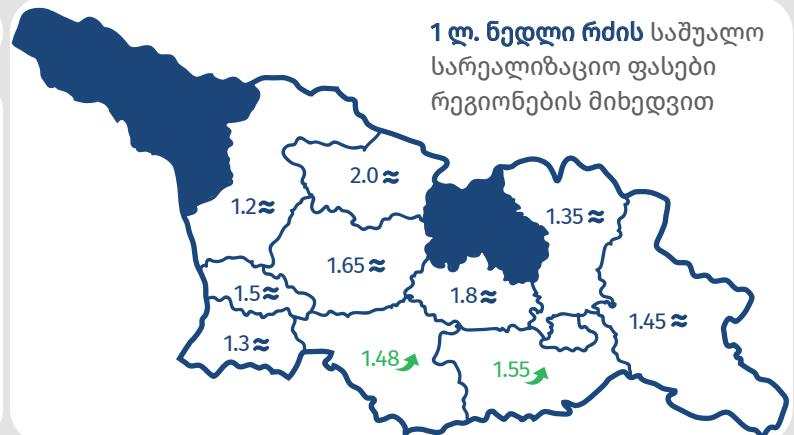
არაეთიკეტირაბული

საქონლის არტალა	-0.2%	14.15 ₷
საქონლის ძვლიანი	0.4%	20.24 ₷
საქონლის რბილი	-0.5%	23.79 ₷
ხდოს ძვლიანი	-2.5%	21.27 ₷
ხდოს რბილი	-6.8%	22.08 ₷

აგვისტოს თვეში / 2023

ნედლი რძის ფასები უმეტესად წინა თვის ნიშნულზე **შენარჩუნდა** აგვისტოს თვეში. რძის ფასი მცირედით **გაიზარდა** სამცხე ჯავახეთისა და ქვემო ქართლის რეგიონებში შედეგად, აგვისტოს თვეში ნედლი რძის საშუალო ფასი 1.52 ლარი გახდა.

1 ლ. ნედლი რძის საშუალო სარეალიზაციო ფასები რეგიონების მიხედვით



აგვისტოს თვეში / 2023

აგვისტოს თვეში საქონლის საკვები პროდუქტებიდან ხორბლის და ქერის ფასმა **მოიმატა 11.11%-ით და 16%-ით**, შესაბამისად. საკვები პროდუქტებიდან ამ თვეში ყველაზე მეტად ქაჭო **გაიაფდა (-17.54%)** ფასის მცირე კლება ასევე დაფიქსირდა სიმინდზე, მზესუმზირის შროტსა და ცხოველის მზა საკვებზე.



სილოსი

0.36 ₷

0.0% ≈



თხია

0.25 ₷

0.0% ≈



იონხა

0.45 ₷

0.0% ≈



ჰერი

0.58 ₷

16.0% ↑



სიმინდი

0.7 ₷

-6.67% ↘



ხორბალი

0.5 ₷

11.11% ↑



სოიოს ზროტი

2.33 ₷

0.0% ≈



მზესუმზირის ზროტი

1.1 ₷

-8.33% ↘



ჰათო

0.47 ₷

-17.54% ↘



ცხოველის მზა საკვები

1.46 ₷

-3.95% ↘





ბიზნესის რეგისტრაცია

დღეისათვის მსოფლიოში, გათ შორის საქართველოში გააცრად რეგულირდეთა სურსათის/ცხოველის საკვების წარმოება/გადამუშავება/ინიციატურა, ვინაიდან ეს საქმიანობა, მიუხედავად მისი გასშტაპებისა (მცირეა თუ აიდი, არაურგანიზებულია თუ „ორგანიზებული“) და კავშირებულია ადამიანის ჯანმრთელობასა და სიცოცხლესთან. დაგენერილია, რომ ადამიანის გადამდები და კავშირის 60%-ზე მათი ზორმნური წარმომარისა, აგასტანავე, მიზრავა, რომ ცხოველური წარმომარის სურსათი (მ.შ. სორტი) და სორტაციულური, რომ და რძის აროველური) ჯველაზე მითად შეიძლება იქმს დაგინძურებული სურსათის მიზრავი და კავშირის გამომწვევი სხვადასხვა რეგისტრაციი (მაგ.: ბაზობრივი, ვირუსი, არაზითები და ა.შ.).

შესაბამისად, სურსათის ბიზნესოპერატორები, რომლებიც ანარმოებენ/გადამუშავებენ ან/და ენვიონ სურსათის დისტრიბუციას, შესაძლოა გახდენ დაავადებების ნარმოქმნა გავრცელების მიზეზი.

ჯანმრთელობის მსოფლიო ორგანიზაციის მონაცემებით, ყოველწლიურად მსოფლიოში 600 მილიონი ადამიანი ავადდება მავნე სურსათის მოხმარებით, ხოლო 420,000 ადამიანი იღუპება სურსათის მიერი დაავადების შედეგად, მ.შ. ლეტალობის 30% 5 წლამდე ბავშვებში ფიქსირდება.

საქართველოს კანონმდებლობა სურსათის ბიზნესოპერატორებს, მათი მნიშვნელოვანი ფუნქცია მოვალეობიდან გამომდინარე, ავალდებულებს სურსათთან დაკავშირებული საქმიანობა დაარეგისტრირონ ეკონომიკურ საქმიანობათა რეესტრში, რათა მაკონტროლებელმა ორგანოებმ შეძლონ ეფექტური სახელმწიფო კონტროლის განხორციელება. ამასთანავე, რეგისტრაცია ნარმოადგენს ბიზნესოპერატორისათვის მიკვლევადობის სისტემის აუცილებელ მოთხოვნასაც.

მას შემდეგ, რაც დაადგენთ სურსათის/ცხოველის საკვების ნარმოების/ გადამუშავების/ დისტრიბუციის (მათ შორის რეალიზაციის) რომელ ეტაპს მიეკუთვნებით, კონკრეტუ-

ლი ეტაპიდან გამომდინარე, უნდა გაარკვიოთ თუ რა ტიპის მნარმოებული/გადამამუშავებული/დისტრიბული ხართ და შესაბამისად, რა სახის რეგისტრაციას ექვემდებარებით.

ოჯახური ნარმოების სუბიექტი – ფიზიკური პირი, რომელიც ახორციელებს სურსათის/ცხოველის საკვების ნარმოებას ან/და პირველად ნარმოებას არაორგანიზებულად ან/და პირადი მოხმარების მიზნით. ოჯახური ნარმოების სუბიექტი თავის მხრივ 2 ქვეტიპად იყოფა: ა) სურსათის/ცხოველის საკვების პირადი მოხმარების მიზნით მნარმოებული და ბ) სურსათის/ცხოველის საკვების არაორგანიზებულად მნარმოებული ოჯახური ნარმოების სუბიექტი.

ბიზნესოპერატორი (ანუ „ორგანიზებული“ მნარმოებული, გადამუშავებული, დისტრიბუტორი) — პირი, რომლის საქმიანობა უკავშირდება სურსათის/ცხოველის საკვების, ცხოველის, მცენარის, ცხოველური და მცენარეული პროდუქტების, ვეტერინარული პრეპარატის, პესტიციდის, აგროქიმიკატის ნარმოებას, პირველად ნარმოებას, გადამუშავებას, დისტრიბუციას, აგრეთვე ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის სფეროებში მომსახურებას და რომელიც პასუხისმგებელია თავისი საქმიანობის საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრულ მოთხოვნებთან შესაბამისობისთვის. ანუ ის პირი, რომელიც „ორგანიზებულად“ ანარმოებს სურსათს ან/და ახდენს მის გადამუშავებას ან/და დისტრიბუციას (მათ შორის რეალიზაციას).

გათვალისწინეთ, რომ ყველა ზემოთაღნიშნულ შემთხვევაში, თქვენი საქმიანობა უნდა შესაბამებოდეს კანონმდებლობით გათვალისწინებულ რეგისტრაციასთან დაკავშირებულ მოთხოვნებს*, რომელიც ნარმოების ტიპიდან გამომდინარე განსხვავებულ პროცედურებს მოიცავს!

თუ გსურთ მიიღოთ მეტი ინფორმაცია ბიზნესოპერატორად რეგისტრაციის შესახებ, ეწვიეთ ვებგვერდს **agronavi.ge** – საიდნენც, შესაძლებლობა გენერირებათ გადმოწეროთ SQL პროექტის ფარგლებში შექმნილ გზამკვლევი „ცხოველური ნარმოშობის სურსათთან/ცხოველის საკვებთან დაკავშირებული პირის საქმიანობის რეგისტრაციის მოთხოვნების და პროცედურების შესახებ“.

ვებგვერდზე გადასასვლელად, დაასკანერეთ QR კოდი:



*გამონაკლისს ნარმოადგენს სურსათის/ცხოველის საკვების პირადი მოხმარების მიზნით მნარმოებული, რომელიც საერთოდ განთავისუფლებულია რეგისტრაციისგან.

გავრძელება. დახანგისი მე-16 გვ.

ბის კლასიკური ტექნოლოგია, სადაც მისი ხარისხის ძირითადი განმსაზღვრელი, სპირტის ახალ მუხის კასრში შენახვის დროის ხანგრძლივობა გახდა. ნათქვამია, „ლხინი არ იყო და ჭირმა უშეველაო“. სწორედ ასე მოხდა კონიაკის შემთხვევაში, ანუ ინგლის-საფრანგეთის ომი და საფრანგეთის მთავრობისა და ლვინით მოვაჭრეთა სიხარბე გახდა ამ ლვთაებრივი ალკო-ჰოლური სასმლის -კონიაკის დაბა-დების მიზეზი.

ცნობილია, რომ საკონიაკე სპირტი, რაც უფრო დიდხანს ქველდება მუხის კასრში, მისგან მით უფრო მაღალხარისხიან კონიაკს ამზადებენ. ასევე, დადგენილია მუხის კასრში საკონიაკე სპირტის დაძველების მაქ-სიმალური დრო. ბევრი სპეციალისტი თვლის, რომ ეს დრო 50 წლით უნდა განისაზღვროს და ამის შემდეგ საკონიაკე სპირტი, ხარისხის მომატების თვალსაზრისით აღარ იცვლება. ვფიქრობთ, საკონიაკე სპირტის დაძველების ხანგრძლივობით კონიაკის ხარისხის განსაზღვრა, კორექტირებას საჭიროებს, რადგან საკონიაკე სპირტს, რაც უფრო დიდხანს ინახავ კასრში, მით ნაკლები რჩება იმ სპირტიდან, რომელიც დავარგებაზე დაყენების დროს ჩაასხეს კასრში. ცნობილია, რომ წლის განმავლობაში მუხის კასრის ტექჩებიდან ადგილი აქვს სპირტის აშრობას, რომელიც 3-5%-ს შეადგენს, ანუ 500 ლიტრიანი კასრიდან ყოველწლიურად საშუალოდ 20 ლიტრი სპირტი ორთქლდება, რომელ რაოდენობასაც წლის განმავლობაში პერიოდულად ამატებენ, ანუ 25 წელიწადში დავარგებაზე დაყენებული კასრიდან 500 ლიტრზე მეტი სპირტი ორთქლდება და კასრში მის ადგილს ახალი, ანუ ნედლი სპირტი იკავებს. თუ კასრში სპირტს მეორე 25 წელს დააყვენებთ კასრიდან მეორე 500 ლიტრი სპირტი ორთქლდება, ამიტომ იმ სპირტიდან, რომელიც პირველ წელს კასრში ჩაისხა 50 წლის შემდეგ შეიძლება ერთი ლიტრიც აღარ დარჩეს. ამ შემთხვევაში მე ვკითხულობ: რამდენ წლიანი დავარგების სპირტი ასხია კასრში? დღეის გადმოსახედიდან ყველას გიპასუხებთ, რომ კასრში 50 წლიანი დავარგების სპირტი ასხია, რაც არასწორია, რადგან მასში ძირითადად ის ნედლი სპირტე-



ბია, რომლებითაც კასრი, წინა წელს და იმის წინა წლებში შეავსეს. ამიტომ აუცილებელია განისაზღვროს ის ოპტიმალური დრო, რომლის შემდეგაც სპირტის კასრში დაყოვნება, აზრს კარგავს. ჩემი აზრით ეს დრო, 12-15 წლით უნდა განისაზღვროს, არა უმეტეს 20 წლისა. ამის შემდეგ სპირტში დავარგება აღარ იმატებს, რადგან რასაც იმატებს იმას, მასზე დამატებული ნედლი სპირტი ანეიტრალებს.

თუ ჭეშმარიტად 50 წლიანი დაძველების სპირტი განდათ, მაშინ ამის მისაღწევად ორი მეთოდი არსებობს: 1. აიღეთ 500 ლიტრიანი მუხის ახალი კასრი, აავსეთ საკონიაკე სპირტით, დაუცეთ „შპუნტი“ და დააყენეთ დავარგებაზე. კასრი 50 წლის შემდეგ გახსენით. მართალია, კასრში 20-30 ლიტრი სპირტი იქნება ჩარჩენილი, მაგრამ ის ჭეშმარიტად 50 წლიანი დაძველების იქნება. 2. აიღეთ 30 ცალი 500 ლიტრიანი კასრი, აავსეთ საკონიაკე სპირტით და დააყენეთ დავარგებაზე. ყოველწლიურად ამ რაოდენობიდან უნდა გამოყოთ ერთი კასრი და დანარჩენი კასრები მით შეავსოთ. 50 წლის შემდეგ დაგრჩებათ რამდენიმე კასრი საკონიაკე სპირტი, რომელიც ჭეშმარიტად 50 წლიანი დაძველების იქნება. სამწუხაოდ ამას არავინ აკეთებს, უამისოდ კი საქმე კონიაკის ფალსიფიკაციასთან გვაქვს, რადგან ისიც ფალსიფიკაციაა ეტიკეტზე რომ დააწერ: კონიაკი 30 წლიანი დაძველების სპირტისგანაა დამზადებული, სინამდვილეში კი 15-20 წლის დაძველების – სპირტისგანაა, ანუ საქმე მყიდველის მოტყუებასთან გვაქვს.

როგორც ხედავთ, საკონიაკე სპირტის ათეულობით წლებით მუხის კასრში დავარგება, ძალიან არა ეკონომიურია და დიდ ზარალთან ერთად მყიდველის მოტყუებაც გამოდის. როგორც ზემოთ აღნერილმა გათვლებმა აჩვენა, 500 ლიტრიან კასრში 50 წლით დავარგების დროს კასრიდან, 1000 ლიტრზე მეტი სპირტი ორთქლდება. გარდა ამისა 50 წლის განმავლობაში ამ კასრის მოვლა-შევსებაზე ბევრი შრომით რესურსი იხარჯება, ამიტომა, რომ მეცნიერება საუკუნეებია ცდილობს საკონიაკე სპირტის სწრაფი დავარგების გზა მონახოს. მართალია, ამ მიმართულებით გარკვეული წარმატებები უკვე სახეზეა, მაგრამ ეს კონიაკის ხარისხის გაუარესების ხარჯზე მიღწეული, რაც წარმატებად ვერ ჩაითვლება.

საკონიაკე სპირტის სწრაფი დავარგების მეთოდი, საკონიაკე სპირტზე ზემოქმედების სხვადასხვა მეთოდს გულისხმობს, ეს მეთოდებია 1. უანგვითი, 2. ექსტრაქციული 3. ფიზიკური და თერმული. ბევრი მეცნიერება წარმატების მისაღწევად სპირტზე ზემოქმედებას ორი და ხმირად სამივე მეთოდის შერწყმით ახდენს. მართალია, ამით ხარისხი უმჯობესდება, მაგრამ სასურველისაგან მაინც შორსაა.

ცნობილია, რომ საკონიაკე სპირტის მომწიფება მის დაუანგვასთან ასოცირდება, ამიტომ ბევრმა სპეციალისტმა სპირტზე ზემოქმედების გზად, მისი უანგბადით გაჯერება აირჩია. ამ მიზნით მოახდინეს უან-



გბადის გაზრდილი დოზებით სპირტის გაჯერება, ასევე მიმართავდნენ სპირტში უანგბადის წნევით შეყვანას. სპირტში უანგბადის რაოდენობის ამაღლების მიზნით ბერი, სპირტის -18 გრადუსამდე გაციებასაც კი მიმართავდა. სპირტის უანგბადით გაჯერების მიზნით ასევე გამოყენებულ იქნა სპირტის ოზონ-აირით გაჯერება. მიუხედავად ყველაფრისა არც ამ მეთოდმა მოიტანა სასურველი შედეგი.

საკონიაკე სპირტის დაჩარებული დავარგების შემდეგი მეთოდი, ექსტრაქციის მეთოდია, რომელიც საკონიაკე სპირტზე კატალიზატორების დამატებას გულისხმობს, ბუნებაში არა კატალიზატორი, რომელიც ამ მიზნით არ იქნა გამოყენებული, მიუხედავად ამისა, სასურველი შედეგი მაინც არ იქნა მიღწეული.

რაც შეეხება ფიზიკურ და თერმული დამუშავების მეთოდს, ეს გულისხმობს მუხის მერქნის დანაწევრებას რამდენიმე ათეულ სანტიმეტრიანი ტკერებიდან დაწყებული მუხის ნახერხით დამთავრებული. ალბათ იშვიათია მსოფლიოში კონიაკის კვლევაში ჩაბმული მეცნიერი, რომელსაც დანაწევრებული მერქნის თბურ დამუშავებაზე არ ემუშაოს. მერქნის დამუშავების ტემპერატურა 60-140 გრადუსი იყო, ხოლო დამუშავების დრო, რამდენიმე საათიდან რამდენიმე დღე მიუხედავად ამისა, სპირტის დავარგების სასურველ დონეს, ვერც ამ ხერხით მიაღწიეს.

საკონიაკე სპირტზე ზემოქმედების ყველა მეთოდით (მეტ-ნაკლები დოზით) მიაღწიეს მუხის მერქნიდან ფერის მიმცემი ანტოციანებისა და

ქიმიური ნივთიერებების დაჩარებულ გამოწვლილვას, მაგრამ ხარისხიანი კონიაკის მისაღებად აუცილებელია, ამ ქიმიურ ნივთიერებათა შორის უანგვა-ალდგენითი პროცესების დაჩარებული წესით წარმართვა, რომელთა შედეგად საკონიაკე სპირტი, გემოზე რბილდება, იღებს კარგ სუნს და ივითარებს ბუკეტს. ეს პროცესები კი სპირტში ჩვეულებრივად ძველი რეჟიმით მიმდინარეობს, ანუ მეთოდებმა ნაწილობრივ მიაღწია მიზანს (დაჩარებდა მერქნიდან ანტოციანებისა და ქიმიური ნივთიერებების გამოწვლილვა), უანგვა-ალდგენა კი ძველებურად წარიმართა. მიუხედავად ამისა, დღეს მსოფლიოში წარმოებული კონიაკის უმეტესი ნაწილი, დაჩარებული წესით დავარგებული სპირტებიდან მზადება და იშვიათია სავაჭრო ქსელში თუნდაც 8-10 წლის დაძველების სპირტისგან დამზადებული კონიაკი (ყოველ შემთხვევაში საქართველოს სინამდვილეში მე ასე მეჩვენება).

პირადად ამ საკითხზე დაახლოებით 20 წლის წინ დავიწყე მუშაობა. რამდენიმე წლის მუშაობის შემდეგ მივედი იმ დასკვნამდე, რომ ქიმიური ნივთიერებები დაქუცმაცებულ მერქნში უნდა დაიუანგოს, შემდეგ კი მასზე სპირტის დასხმით დაუანგული ქიმიური ნივთიერებები გამოიწვლილოს. ამ მიზნით საკუეთესოა ათობით წლის წინ მოჭრილი მუხის ჩემი ცდებისთვის ძველი, ნახმარი მუხის ისეთი კასრების ტკერი გამოვიყენე, რომელშიაც წლების განმავლობაში საკონიაკე სპირტი იდგა. სხვა მიზნით გამოყენებული კასრები არ გამოდგება, რადგან ტკერები სხვა ნივთიერებებით იქნება გაუდენითი

ლი და კონიაკი უცხო ნივთიერებათა სუნსა და გემოს მიიღებს. ჩემი ტექნოლოგით დამუშავებულ დაქუცმაცებულ მუხის ტკერის მერქანს, პერიოდულად ვამუშავებდი მაღალი კონცენტრაციის ოზონით. გამოცდილი ათობით გარიანტიდან შეირჩა ერთი ისეთი, რომელმაც სრულად დააკმაყოფილა მაღალი ხარისხის დაძველების კონდიციების მქონე საკონიაკე სპირტის ორგანოლეპტიკის მოთხოვნები.

18 თვის დავარგებაზე დაყენებული სპირტი, სადეგუსტაციოდ საქავების მრეწველობის სამეცნიერო კვლევით ინსტიტუტში მივიტანე, სადაც დავარგებაზე სპირტი, სოფლის მეურნეობის აკადემიის აკადემიკოსებმა ან. განსვენებულმა თენგიზ ნანიტაშვილმა და ნუგზარ ბალათურიამ შეამოწმეს. საბოლოო ვერდიქტი ასეთი იყო: სპირტმა 8-10 წლის დავარგების კონდიცია აჩვენა. რაც შეეხება სპირტის ფერს, ის ისეთ „მოჭერილი“ ფერის იყო, მეცნიერებს ეჭვი შეეპარათ იმაში, რომ მუხის მერქანს ასეთი ფერის მოცემა, საერთოდ რომ შეუძლია. ჭეშმარიტების დასადგენად ინსტიტუტის დირექტორის ბატონ ნ. ბალათურიას კაბინეტში მომიხდა, ცდის ჩატარება. ჩემს მიერ დამუშავებული მერქანი მათ მიერ წარმოდგენილ სპირტში ჩავყარეთ და ცდაზე დავაყენეთ. ცდამ წარმატებით ჩაიარა და ერთ თვეში ისეთი ფერი მოგვცა, რომელმაც მათ წარმოდგენას, მუხის მერქნის მიერ ფერის გამოცემის შესაძლებლობაზე, ბევრით გადაჭარბა, ამიტომ 18 თვის ლოდინი არ დაგვჭირდა.

ასე, რომ საქართველოში 15 წელზე მეტია გვაქვს საკონიაკე სპირტის სწრაფი დავარგების უნიკალური მეთოდი, რომელიც გონიერ ინვესტიონს დღემდე ელოდება. წელს გადავწყვიტე მეთოდის „რეანიმირება“ და საქართველოში წარვადგინე დასაპატენტებლად. ვნახოთ მომავალში რა იქნება და თუ ვინმე გადაწყვეტის იმ ტექნოლოგიის გამოყენებას, რომელზედაც კონიაკის სპეციალისტები მთელი მსოფლიოდან, საუკუნეები ამაოდ მუშაობდნენ.

მთავრობის, ნახევარგამტართა ფიზიკის ს/კ ინსტიტუტის უფროსი მეცნიერ თანამშრომელი

მიმდინარეობის ნაშრომი ეროვნული ეკონომიკის ყველაზე მოცულად სექტორზე

(რეცენზია რევაზ ასათიანისა და პაატა კოლუაშვილის მონოგრაფიაზე
„საქართველოს სოფლის მეურნეობა – გამოწვევები და პერსპექტივები“.

თბილისი, 2023, 154 გვ.)

ამრარული მეცნიერების აღიარებული მეცნიერების – გატონების რევაზ ასათიანისა და პაატა კოლუაშვილის მონოგრაფია ეძღვნება ეროვნული ეკონომიკისა და ეროვნული უსაფრთხოებისათვის უმნიშვნელოვანეს დარღვევას – სოფლის მეურნეობაში არსებულ მდგრადი რეალობებისა და გათი დაძლევის გზებას და პოტენციალს, განვითარების პერსპექტივებს.

ავტორებს არა მარტო გაცნობიერებული აქვთ, რომ საქართველოს სახელმწიფო სტრატეგია უნდა იყოს სასოფლო-სამეურნეო წარმოების მკვეთრი ზრდა, შრომის მნარმობელურობის ამაღლება აგრარულ სექტორში, აღნიშნული კომპონენტით საგარეო სავაჭრო ბალანსის მკვეთრი გაუმჯობესება და როგორც შედეგი, საქართველოს სოფლის მეურნეობის თვის თავისებური სტიგმის – „ეროვნული ეკონომიკის ყველაზე სუსტი რგოლის“ – დაძლევა, არამედ საზოგადოებას, პირველ რიგში, ხელისუფლებას უზიარებენ საკუთარ სისტემურ და კომპლექსურ ხედვებს, თურა გზით, როგორ და რა რესურსებითაა შესაძლებელი, რა დროშია მიღწევადი ზემოხსენებული სტიგმის დაძლევა და აგრარული სექტორის საქართველოს ეკონომიკის ძლიერ რგოლად გადაქცევა.

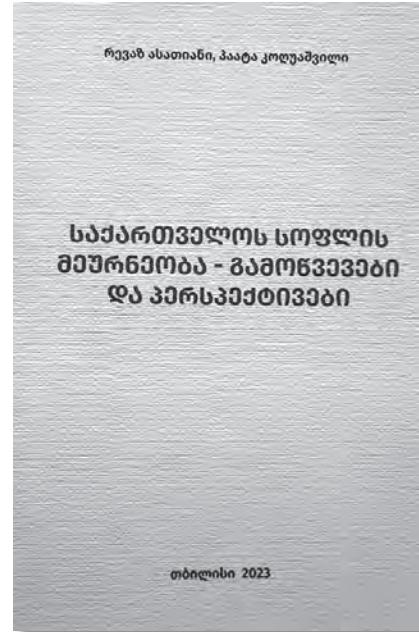
მონოგრაფიის ავტორები აგრარული სექტორის განვითარებაში განსაკუთრებულ ყურადღებას უთმობენ მის ერთ-ერთ უმნიშვნელოვანეს ასპექტს – ქვეყნის უსაფრთხოების განმტკიცებას. – სასურსათო უსაფრთხოებას, სურსათით, სასოფლო-სამეურნეო პროდუქტებით თვითუზრუნველყოფის ამაღლებას ავტორები თვლიან ეროვნული უშიშროების უმნიშვნელოვანეს კომპონენტად.

ბ-ბი რ. ასათიანი და პ. კოლუაშვილი მიიჩნევენ, რომ დასახული მიზნების რეალიზაცია ორ ეტაპა-

დაა განსახორციელებელი: პირველ ეტაპზე (2023-2026 წწ.) უნდა მოხდეს დარგის მთავარი წარმოების საშუალების და ფაქტორის – მინების ინვენტარიზაცია, მათზე დაფუძნებული წარმოების რეაბილიტაცია-განვითარება; მეორე ეტაპზე (2027-2030 წწ.) კი განსახორციელებელია ინვაციური ტექნოლოგიების დანერგვა, სოფლის მეურნეობის მაღალტექნოლოგიურ დარგად ტრანსფორმაცია და უპირატესად ინტენსიური გზით განვითარების უზრუნველყოფა.

აგრარული სექტორის წინაშე არსებული პრობლემები მონოგრაფიაში წარმოჩენილია კომპლექსურად, ხატოვნად რომ ვთქვათ, „სამ განზომილებაში“, ამ პროცესში მასში ჩართული სუბიექტებისა და ინსტიტუტების როლისა და ფუნქციების ჩვენებით. ადსანიშნავია, რომ საკითხს ისინი განიხილავენ არა მარტო ეკონომიკურ, არამედ ფილოსოფიურ ასპექტშიც (ნაშრომის ერთ-ერთი პარაგრაფის მრავლისმეტყველი სახელწოდებაა „მიწის როლი ქართულ ცნობიერებაში“). საუბრობენ რა აგრეთვე მიწისა და სახელმწიფოს ურთიერთმიმართებაზე, მიწის რესურსების რაციონალურად გამოყენებასა და ამ კუთხით იმ გამოწვევებზე, რაც თანამედროვე ეპოქას მოაქვს ზოგადად, კერძოდ კი – ჩვენი ქვეყნისათვის.

დიდძალი სტატისტიკური მასალა მონოგრაფიის ავტორებს ეხმარება



რელიეფურად წარმოაჩინონ მიწათსარგებლობაში არსებული მდგომარეობა, მიწათმოწყობის პრობლემები, მდგომარეობა, რომელშიც იმყოფება ზოგადად ტერიტორიების სივრცითი დაგეგმარება. განსაკუთრებით საყურადღებოა ავტორთა მისაზრება სახელმწიფოს როლზე მიწათსარგებლობის ეკონომიკურ, ორგანიზაციულ და ინსტიტუციურ საკითხებზე. ავტორები ერთმინიშვნელოვნად ხაზს უსვამენ, რომ მიწის საკითხი და მისი გადაწყვეტა ორგანულად უნდა გამომდინარეობდეს საკუთარი ქვეყნის ეროვნული ინტერესებიდან და საზოგადოებრივი მიზანშენონილობიდან. ამასთან, თავიანთი პოზიციის გასამყარებლად იშველიებენ სხვადასხვა მოწინავე ევროპული ქვეყნის (გერმანია, შვეიცარია, ავსტრია) მიწათსარგებლობის გამოცდილებას.

ბატონები რ. ასათიანი და პ. კოლუაშვილი ხაზს უსვამენ მაღალ კორე-



ლაციას მინათსარგებლობის ეფექტიან გამოყენებასა და სოფლის, როგორც აგრარული სექტორის, მთელი ქვეყნის სიძლიერის საძირკვლის განვითარებას შორის, იმ როლს, რაც აგრარული სექტორის განვითარებაში შეუძლია შეასრულოს ინკლუზიურმა სამენარმეო განვითარებაშ და თანამედროვე საერთაშორისო გამოცდილების გათვალისწინებაშ. ნაშრომი უხვად შეიცავს რეკომენდაციებს ადგილობრივი სპეციფიკის გათვალისწინებით კოოპერაციის შესაბამისი მოდელის ფორმირებისათვის, აგრეთვე სოციალური და საწარმოო ინფრასტრუქტურის ჩამოყალიბებისა და განვითარებისათვის (კოოპერაციაზე დაფუძნებული ეფექტიანი საზღვარგარეთული მოდელების ადაპტირება ქართულ რეალობასთან, სათემო კოოპერატივებისთვის უპირატესობის მინიჭება, სოფლისათვის საძოვრების, სათიბების, წყლის და ტყის ფონდის, აგრეთვე საერთო სარგებლობის სამეურნეო კონფიდენციალური ინფრასტრუქტურის უვადო სარგებლობაში დაბრუნება და სხვ.), სოფლის (თემის), როგორც სრულფასოვანი სამართალსუბიექტის სტატუსის აღდენა და ა.შ.

სოფლის მეურნეობის, მთლიანად აგრარული სექტორის განვითარების მაგისტრალური ხაზი, ავტორთა აზრით, გადის ამ სფეროს მოდერნი-

ნიზაციაზე, თანამედროვე მოთხოვნილებების დონეზე გაყვანაზე. ამ სფეროს დაჩქარებული განვითარება და საქმიანობისა და ინვესტიციების სტიმულირების გაზრდა საჭიროებს სახელმწიფოს მხრიდან ისეთ ღონისძიებებს, როგორებიცაა: ა) მხარდაჭერის სახელმწიფო პროგრამები; ბ) სპეციალიზებული აგროსაკრედიტო სისტემა და ფერმერული მეურნეობებისათვის იაფ კრედიტზე ხელმიწვდომობა; გ) აგროდაზღვევა; დ) იაფი საწვავი; ე) ინვაციური ტექნოლოგიები.

აღნიშნულის მისაღწევად ავტორები გვთავაზობენ 2030 წლამდე სამოქმედო მეგაპროექტს, რომლითაც უნდა შეიქმნა „სპეციალიზებული „აგრარული საინვესტიციო ფონდი“ სახელმწიფო და საერთაშორისო ფინანსური ინსტიტუტების მონაწილეობით, განხორციელდეს ქვეყნის საბანკო და საფინანსო ინსტიტუტების ორიენტაცია აგროსასურსათო სექტორის მაღალტექნიკოლოგიურ დარგად ტრანსფორმაციისათვის; შეღავათიანი რეზიმების შემოღება ამ სფეროში დაფუძნებული ქართულ-უცხოური კომპანიებისათვის, სპეციალიზებული აგროინოვაციური, აგროტურისტული, აგროსასანავლო, აგროინდუსტრიული და სხვა ზონების შექმნა ქვეყნის რეგიონული მრავალფეროვნების გათვალისწინებით.

აღნიშნული მონოგრაფია არ არის რიგითი სამეცნიერო პუბლიკაცია. – იგი გარკვეული წესით, უმაღლეს აკადემიურ დონეზე მომზადებული და შემოთავაზებული ხელისუფლების სამოქმედო პროგრამაცაა. – სწორედ ხელისუფლების მხრიდან ყურადსალები და გასათვალისწინებელია ისეთი რეკომენდაციები სოფლის განვითარებისათვის, როგორებიცაა სოფლისათვის სამართლებრივი სტატუსის მინიჭება და სოფლის მართვის არჩევითი ორგანოს – სოფლის საბჭოს აღდგენა; სოფლისათვის, როგორც იურიდიული პირისათვის, ქონების ფლობის და უვადო სარგებლობის უფლების დაბრუნება, სოფლის ვალდებულება ნიადაგის ნაყოფიერებისა და გარემო პირობების შენარჩუნება/გაუმჯობესების თაობაზე და სხვ.

აღნიშნული მონოგრაფია, მისი კომპლექსური ხასიათის, თეორიული დასკვნებისა და პრაქტიკული რეკომენდაციების გათვალისწინებით სამაგიდო წიგნი უნდა გახდეს არა მარტო აკადემიური სფეროს წარმომადგენლებისათვის, არამედ მათვისაც, ვინც ქვეყანაში დაკავებულია აგრარული პოლიტიკის შემუშავებით და რეალიზაციით. მონოგრაფიის გამოყენება მიზანშეწონილად მიგვაჩნია აგრეთვე ეკონომიკური პროფილის უმაღლეს სასწავლებლებში სხვადასხვა თემის სწავლებისას.

P.S. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის პრეზიდიუმის 03.08.2023 № 109 ბრძანებით მონოგრაფია „საქართველოს სოფლის მეურნეობა“ – „გამოწვევები და პერსპექტივები“ აღიარებულ იქნა წლის საუკეთესო ნაშრომად აგრარულ სფეროში.

თუმცა პრჩხბიმის დოკტორი, ქუთაისის უნივერსიტეტის პროფესორი;

თუმცა პროფესორი, ეკონომიკის მეცნიერებათა დოკტორი, თუმცა პროფესორი;

თუმცა პროფესორი, ეკონომიკის მეცნიერებათა დოკტორი, თუმცა პროფესორი;

მცენარეული ფარმაციოგული სასხლები - რძემუავა არომატიკის საუკათასო ალტერნატივა

მედიკოსის დოქტორი, სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო-კვლევითი
ცენტრი, ს/მ მეცნიერებათა აკადემიის სტიპენდიატი

შესავალი

უკანასკნელ წლებში სასმელების სექტორმა ცვლილება განიცადა. მომხმარებელი სასმელს განიხილავს როგორც არა მხოლოდ წყურებილის გრძნობის მოქველელ სამუალებას, არამედ ასევე, როგორც ჯანმრთელობისთვის სასარგებლო და საჭირო პროდუქტს.



მარკეტინგული კვლევის (ACNielsen, 2007) მონაცემებით გაზირებული უალკოჰოლო და ალკოჰოლური სასმელების მომხმარება შემცირებულია 5 %-ით, მაშინ როცა ფუნქციური და ენერგეტიკული სასმელების ასორტიმენტი გაიზარდა 30 %-ით. ფუნქციური სასმელების გლობალურმა გაყიდვებმა 2010 წელს შეადგინა 34 მილიარდი დოლარი.

საკვანძო სიტყვები: ფერმენტაცია, მცენარეული სიბიოტიკი, პრობიოტიკი, ფუნქციური სასმელები.

Keywords: Fermentation, plant symbiotic, functional beverages, probiotic.

ძირითადი ნაწილი

კვლევა აჩვენებს, რომ მომხმარებელი დაბალკალორიულ სასმელებს ირჩევს არა წონის კონტროლის მიზნით, არამედ კვებითი და ბიოაქტიური ნივთიერებების შემცველობის სარგებლიანობის მიხედვით. ფუნქციური სასმელები უნდა აკმაყოფილებდეს ცხოვრების სხვადასხვა წესის შესაბამის მოთხოვნებს – ენერგიის აღდგენა, სიბერესთან ბრძოლა, დაღლილობის და სტრესის მოხსნა, ასევე, კონკრეტული დავადებების წინააღმდეგ ბრძოლა.

უნდა აღინიშნოს, რომ უკანასკნელი ათეული წლებია კვების ხასიათი შეიცვალა უარესობისკენ, დღევანდელი სასურსათო პროდუქტი აპსოლუტურად არაადეკვატურია, ვერ აკმაყოფილებს ადამიანის ორგანიზმის მოთხოვნილებებს, რაც არღვევს ევოლუციის პროცესში ორგანიზმი ჩამოყალიბებული ქიმიური კომპონენტების ბალანსს. ეს კი იწვევს სხვადასხვა დაავადებას. ორგანიზმი ცდილობს დამოუკიდებლად გაუმკლავდეს ამ პრობლემას, მაგრამ მას სჭირდება დახმარება გარედან, რაც ძალუდს ფუნქციურ სურსათს, ხოლო საუკეთესო მუზრნალობა არის პროფილაქტიკა.



ცხოვრების ჯანსაღი წესის მიმართ მომხმარებლის მზარდი ინტერესის გამო ფუნქციური სურსათის ბაზარი სულ უფრო ფართოვდება და ვითარდება. განსაკუთრებულ ყურადღებას იმსახურებს ფერმენტირებული ფუნქციური პროდუქტები, მათ შორის სასმელები, რომლებიც მცენარეულ მატრიცაზეა დამზადებული [Granato et al. 2010]; მიზეზი – ისეთი ფართოდ გავრცელებული პრობლემა, როგორიცაა ლაქტოზას აუტანლობა, ალერგიული რეაქციები რძის ცილებზე, ქოლესტერინის მაღალი შემცველობა, აგრეთვე ვეგანური დიეტა და სხვ. [Shori 2015].



პრობიოტიკების შემცველი კვების პროდუქტების და-
დებითი გავლენა ადამიანის ჯანმრთელობაზე აღიარე-
ბულია მედიცინის მუშაკების მიერ. სამეცნიერო კვლე-
ვის შედეგები ცხადყოფს, რომ პრობიოტიკები მნიშვნე-
ლოვან როლს ასრულებენ იმუნური, სუნთქვის და საჭ-
მლის მომნელებელი ორგანოების ფუნქციებზე, ასევე
– ბავშვებში და მალალი რისკის სხვა ჯგუფებში ინფექ-
ციური დაავადებების მიმდინარეობის შემსუბუქებაში. პარალელურად, მოთხოვნა მცენარეულ პრობიოტიკულ
და სინბიოტიკურ სასმელებზე, რომლებიც სამომხმა-
რებლო ბაზარზე პოზიციონირებენ როგორც ჯანმრთე-
ლობისთვის სასარგებლო პროდუქტები, თანდათან იზ-
რდება.

ადამიანის ჯანმრთელობის შენარჩუნება, სიცოცხლის
პერიოდის გახანგრძლივება ქვეყნის მნიშვნელოვანი
ამოცანაა და უკავშირდება ბიოლოგიურად აუცილებე-
ლი ნივთიერებების შემცველი პროდუქტების გამოყე-
ნებას. საჭიროა მომხმარებლის ცნობიერების ამაღლე-
ბა აღნიშნული მიმართულებით. ევროპის სურსათისა და
კვების სამოქმედო გეგმით შემუშავებული პოლიტიკის
მიზანია ჯანსაღი კვებითი გარემოს შექმნა, რისთვისაც
რეკომენდებულია შემდეგი პოლიტიკური ინსტრუმენ-
ტები: შაქრის მოხმარების შემცირება, არაკალორიუ-
ლი დამატებობლების (სტევია, არქატი, კატემფე, მონ-
კის ხილი, სერენდიფიტის კენკრა და სხვ.) გამოყენება,
რეცეპტურების რეფორმულირება; ახალი ბუნებრივად
ჯანსაღი პროდუქტების შექმნა და რეკლამის გაძლიე-
რება ამ მიმართულებით; მიზნობრივი გადასახადები;
ახსნა-განმარტებითი მარკირება შეფუთვის წინა მხა-
რეს და სხვ. თუმცა, ნათევამია, რომ საჭიროა უფრო
ფუნდამენტური მოქმედება. არაგადამდები დაავადებე-
ბი არა მარტო ტეირთია ჯანმრთელობის სისტემისთვის,
არამედ წარმოადგენს ქვეყნის სოციალურ-ეკონომიკუ-
რი განვითარების მნიშვნელოვან შემაფერხებელ ფაქ-
ტორსაც.

სამეცნიერო კვლევებით დადასტურებულია პრები-
ოტიკების და პრობიოტიკების როლი და სარგებელი
ადამიანის ორგანიზმის ისეთი საკვანძო სისტემისთვის,
როგორიცაა კუჭ-ნაწლავი. სინბიოტიკი მათი კომბინა-
ციაა და ქმნის სინერგიულ ეფექტს. სწორად შერჩეული
პრე-და პრობიოტიკული ნივილი კუჭ-ნაწლავის ტრაქტ-
ში არეგულირებს ნაწლავის მიკროფლორას და ასტიმუ-
ლირებს სასარგებლო მიკროორგანიზმებს, რაც დადები-
თად აისახება ადამიანის ორგანიზმის ჯანმრთელობაზე
[Gurry 2017]. კლინიკურმა კვლევებმა აჩვენა, რომ სინბი-
ოტიკები ხელს უწყობს არტერიული წნევის და ქრონისტე-
როლის დრონის შემცირებას სისხლში [Socha et al. 2002];
მეტიც – გამოიყენება ღვიძლის დაავადებების სამკურ-
ნალოდ [Pathmakanthan et al. 2002]; აუმჯობესებს კალ-
ციოუმის, მაგნიუმის და ფოსფორის შენოვას [Pérez-Cone-
sa et al. 2006].



მცენარეული სინბიოტიკური და პრობიოტიკული სას-
მელები მოიაზრება რექმუავა პროდუქტების აღტერნატი-
ვად [Martins at al.2013], ფერმენტირებულ პროდუქტებს
ბაზარზე პოზიციული ზრდის ტენდენცია აქვთ; ვარაუ-
დობენ, რომ 2025 წლისთვის გაყიდვები დაახლოებით 26
მლდ აშშ \$ მიაღწევს [Champagne et al. 2018].

ამდენად, მეტად მნიშვნელოვანია აღნიშნული მიმარ-
თულებით აღტერნატიკული მცენარეული მატრიცების,
ინოვაციური ფორმულებისა და ტექნოლოგიების შემუშა-
ვება.

ფერმენტაციული დუღილი ძირითადად ბაქტერიების (Komagataeibacter, Acetobacter, Gluconobacter) და სა-
ფუვრების (Zygosaccharomyces spp., Saccharomyces spp. da Brettanomyces spp.) სიმბიოზური კულტურების
მოქმედებით მიმდინარეობს [Halima et al., 2022; Gaby and
Free., 1958], თუმცა ასევე ფიქსირდება რექმუავა ბაქტე-
რიების (Lactobacillus, Leuconostoc) [Marinho et al., 2010;
Brink 2010] მონანილებაც. დუღილის დროს, საფუარი
ახდენს საქართვას ჰიდროლიზს გლუკოზად და ფუქს-
ტოზად – ეთანოლის დუღილის ქვეპროდუქტებად, ძმარ-
მუავა ბაქტერიები კი გარდაქმნის ეთანოლს ძმარმუავად
და გლუკონის მუავად [Kurtzman et al., 2001]. ამავე დროს
წარმოიქმნება სხვა მეტაბოლიტები: რექმუავა, ლიმონის,
ვაშლის და გლუკურინის მუავები, ვიტამინები, მინერა-
ლები, ფენოლური ნაერთები და სხვ. [Khobelia et al., 2022;
EMD Chemicals, 2002].

თანამედროვე მოთხოვნები ითვალისწინებს გამაგრი-
ლებელ სასმელებში შაქრების მინიმუმამდე შემცირებას.
ყურძნის წვენი მაღალკალორიულია ≥ 70 კკალ /100 გ, რაც
განპირობებულია ძირითადად შაქრებით. მეცნიერული
კვლევებით დადასტურებულია გლუკოზის უარყოფითი
გავლენა ადამიანის ორგანიზმზე. მნიშვნელოვანია მო-
დეს მისი გარდაქმნა განსხვავებულ საგემოვნო და ამავ-

დროულად დადებითი ეფექტის მქონე ნივთიერებებად: კაროტინოდები, ფლავონოიდები, L-კარნიტინი, ქლოინი, კოფერმენტები, ფიტოსტეროლები, ფიტოესტროგენები, გლუკოზინოლატები, პოლიფენოლები, ტაურინი, ამინომჟავები, ორგანული მჟავები და სხვ.

აღნიშნული ბიოქიმიური გარდაქმნები ხელს შეუწყობს ხილ-კენკრის წვენის ბაზაზე მიღებულ გამაგრილებელი სასმელებში გლუკოზას თითქმის ნულამდე დაყვანას და საერთო შაქრების მკეთრად შემცირებას. აღნიშნული მიღწევა ბუნებრივი საფურვების ან/და ბაქტერიების ან/და მათი სინერგიზმის უალკოჰოლო (ან დაბალალკოჰოლი-ანი) დუღილით (მსგავსი მოქმედებისაა რძის სოკო, ჩაის სოკო და სხვა.), რაც განაპირობებს სასმელის ფუნქციურ თვისებებს [Khobelia et al., 2022].

თანამედროვე ტენდენციის პროდუქტები, შეიძლება ითქვას, არის მედიკამენტური თერაპიის ალტერნატივა. ამის შესახებ ჯერ კიდევ პიპოკრატე ამბობდა „გახდეს საკვები შენი მედიცინა.“ მსოფლიოს განვითარებულ ქვეყნებში ფუნქციურ სურსათს უკავია სამომხმარებლო ბაზრის მნიშვნელოვანი სეგმენტი. საქართველოში მსგავსი ხასიათის პროდუქტები არ ინარმოება – გადაუდებლად საჭიროა ამ მიმართულებით მეცნიერული კვლევების განხორციელება და შემუშავებული ახალი ტექნოლოგიების დანერგვა გადამუშავებელ სექტორში.

არაგადამდებ დაავადებათა პრევენცია კომპლექსური საკითხია. კვების ინდუსტრიაში ჩართული მეწარმეების უმრავლესობა არ ფლობს საკმარის ინფორმაციას თანამედროვე მიმართულების სასურსათო პროდუქტებზე, ზემოთ აღნიშნულ გლობალურ გამოწვევებთან მიმართებაში არ აქვთ მომავლის ხედვა და შემოიფარგლებიან მოკლევადიანი ეფექტით. საჭიროა მათი ცოდნის/ინფორმირებულობის ამაღლება; სასოფლო-სამეურნეო ღირებულებათა ჯაჭვის განვითარების უზრუნველყოფა ინოვაციურ ტექნოლოგიებზე, კოოპერაციაზე, მწარმოებელთა ხელშეწყობაზე ფოკუსირების გზით; მოსახლეობის ცნობიერების ამაღლება დაუბალანსებელი, არაჯანსაღი კვების და აგდ-ს გავრცელების მიზეზ-შედეგობრივ კავშირებზე; საკანონმდებლო კუთხით რეგულაციების შემოღება.

ამჟამად, საქართველოს ბაზრის მნიშვნელოვანი ნანილი უჭირავს იმპორტირებულ სურსათს, რომელთა ხარისხობრივი მაჩვენებლები არ აკმაყოფილებს თანამედროვე მოთხოვნებს. საქართველოს მეხილეობა იძლევა საშუალებას განვითარდეს გადამამუშავებელი სფერო ახალი მიმართულებით. ს ჩვენი ქვეყნის პოლიტიკური ვექტორი მიმართულია ევროპისკენ; ახალი სახის პროდუქტებს ექნება პრეტენზია გავიდეს მსოფლიო ბაზარზე. ამისათვის, აუცილებელი პირობაა საერთაშორისო სტანდარტებთან შესაბამისობა.

რეზიუმე

უკანასკნელ წლებში სასმელების სექტორმა განიცადა ცვლილება. მომხმარებელი მას განიხილავს როგორც ჯანმრთელობისთვის სასარგებლო და საჭირო სასურსათო პროდუქტს. საყოველთაოდ ცნობილია პრებიოტიკების და პრობიოტიკების სარგებელი ადამიანის ორგანიზმის ისეთი საკვანძო სისტემისთვის, როგორიცაა კუჭ-ნაწლავი. სინბიოტიკი მათი კომბინაცია და ქმნის სინერგიულ ეფექტს. მცენარეული ფერმენტირებული სასმელები მოიაზრება რძემუშავა პროდუქტების ალტერნატივად.

მნიშვნელოვანია, შეიქმნას ჯანმრთელობისთვის რელევანტური სასმელები მისაღები ხარისხობრივი, პრობიოტიკების სიცოცხლისუნარიანობისა და ორგანოლეპტიკური მაჩვენებლებით, ტექნოლოგიაში თავისუფალი შაქრის გამოყენების გარეშე, რისთვისაც გამოყენებულ იქნება ბიოაქტივური ნივთიერებებით მდიდარი ხილი და კენკრა.

SUMMARY

The beverages sector has undergone a transformation in recent years. The consumer views it as a healthy and necessary food product. The benefits of prebiotics and probiotics for such a key system of the human body as the gastrointestinal tract are well known. A synbiotic is a combination of them and creates a synergistic effect. Plant-based fermented drinks are being considered as an alternative to lactic acid products.

It is important to create healthy drinks with acceptable quality, probiotic vitality and organoleptic characteristics, without using free sugar in the technology, for which fruits and berries rich in bioactive substances will be used.

ლიტერატურა (REFERENCES):

1. Granato D, Branco G, Gomes Cruz A., et all. 2010- "Probiotic Dairy Products as Functional Foods". Journal Compr. Rev. Food Sci. Food Saf., 9(5):455-470.
2. Shori A.B, 2015 -"Screening of antidiabetic and antioxidant activities of medicinal plants", J Integr Med., 13(5):297-305.
3. Gurry T., Synbiotic approaches to human health and well-being, Microbial Biotechnology (2017) 10(5), 1070–1073.
4. Socha P., Stolarczyk M., Socha J. Wpływ probiotyków i prebiotyków na gospodarkę lipidową Pediatr. Współcz. Gastroenterol. Hepatol. Zyw. Dziecka. 2002;4:85–88.
5. Pathmakanthan S., Walsh M., Bengmark S. Efficacy and Tolerability Treating Acute Distal Ulcerative Colitis with Synbiotic Enemas: A Pilot Trial (Abstract) United European Gastroenterology Week; Geneva, Switzerland: 2002.



გამოიცვეთ ჟურნალი „აგრარული საქართველო“

ჟურნალის ერთი ცლით გამოცვალა დღის – 36 ლარი
ნახევარი ცლით – 18 ლარი.

გამოცვალა შესაძლებელია პრესის გაზრდების
სააგენტოს elva.ge-ს
(ტელ.: 577 30 88 47; 032 238 26 73; 032 2 38 26 74),

ასევე პგს ი/მ „ნინო ტომარაძის“
ტელ.: 571 01 62 22 მეშვეობით,

ან ჟურნალ „აგრარული საქართველოს“
რედაქციაში,
ტელ.: 599 16 18 31.

დაგვიკავშირდით მითითებულ ტელეფონის
ნომრებზე და თქვენ მარტივად შეძლებთ ჩვენი
ჟურნალის გამოცვალას და
შეთანხმებულ მისამართზე მიღებას.

ელ-ფოსტა: agroasca@gmail.com



ხერხლის თესლი ლომთაგორა

ფირმა ლომთაგორა გთავაზობს
ელიტური რეპროდუქციის საშემოდგომო
ხერხლის თესლს – ლომთაგორას.
სათესლე მასალა წარმოებულია
საქართველოში ფირმა ლომთაგორას
მაურნეობაში

დაგვიკავშირით
ტელ.: 596 585 585; 599 23 66 77
LOMTAGORA.COM