

ნონა აბაშიძე, ინდირა ჯაფარიძე, მაია
ხარაძე, მაია ვანიძე, ალექო კალანდია,
რუსლან დავითაძე



დასავლეთ

საქართველოში მოწეული

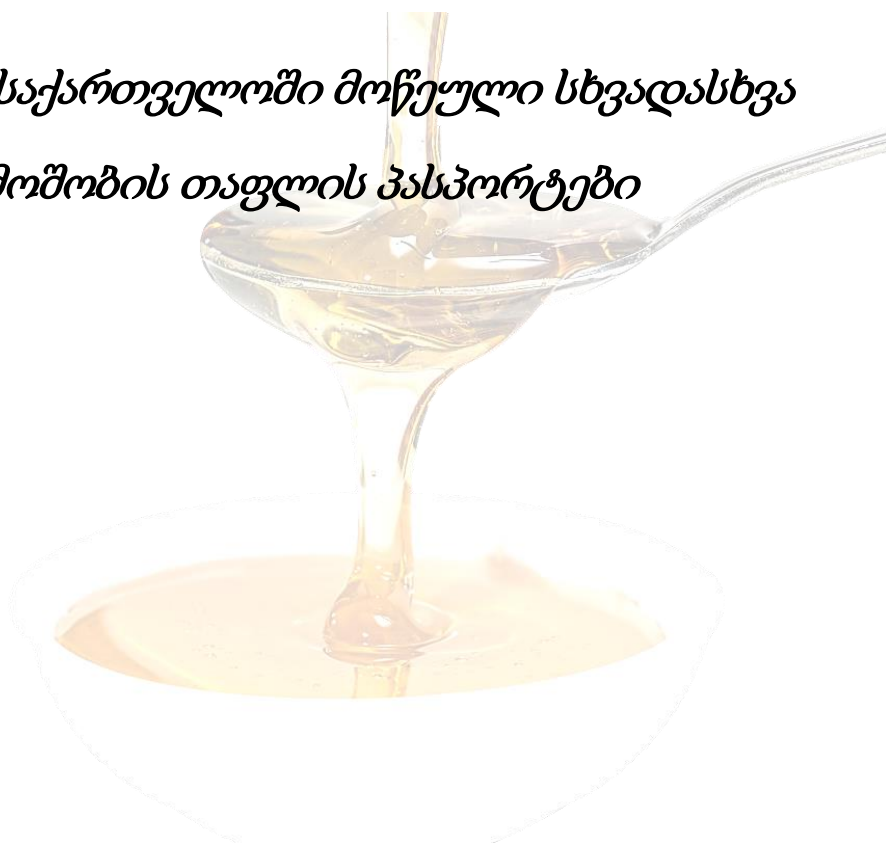
სხვადასხვა წარმოშობის

თაფლის პასპორტები

ბათუმი – 2020

ნონა აბაშიძე, ინდირა ჯაფარიძე, მათა ხარაძე, მათა ვანიძე, ალექს
კალანდია, რუსლან დავითაძე

*დასავლეთ საქართველოში მოწეული სხვადასხვა
წარმოშობის თაფლის პასპორტები*



გამომცემლობა
„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი“
ბათუმი – 2020

აღნიშნული პროექტი განხორციელდა შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის ფინანსური ხელშეწყობით (გრანტი AP/96/13 და 216816). წინამდებარე პუბლიკაციაში გამოთქმული ნებისმიერი აზრი ეკუთვნის ავტორებს და შესაძლოა არ ასახავდეს შოთა რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდის შეხედულებებს

მონოგრაფია ეძღვნება დასავლეთ საქართველოში მოწეული სხვადასხვა წარმოშობის თაფლის ქიმიური შედგენილობის შესწავლას კვლევის თანამედროვე ინსტრუმენტული მეთოდებით და მიღებული მონაცემების საფუძველზე პასპორტების შექმნას, სადაც აღწერილია თაფლის ქიმიურ შედგენილობას, მცენარეულ წარმოშობასა და ალების ადგილმდებარეობას შორის დამოკიდებულება. მსგავსი პასპორტიზაცია მიღებული პრაქტიკაა იმ ქვეყნებში, სადაც თაფლის ექსპორტი პრიორიტეტული მიმართულებაა.

მონოგრაფია საინტერესო იქნება საბუნებისმეტყველო, აგრარული და კვების პროდუქტების ტექნოლოგიის მიმართულებების სპეციალისტების, სტუდენტების, ფერმერების და მეწარმეებისათვის.

რედაქტორი:

მერაბ არძენაძე - ტექნოლოგიის აკადემიური დოქტორი

რეცენზენტები: დარეჯან ჩიქოვანი -სოფლის მეურნეობის აკადემიური დოქტორი

გულთამაზე თავდგირიძე-ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი

DOI: <https://doi.org/10.52340/9789941488184>

ISBN 978-9941-488-18-4

© „ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი“ - 2020

სარჩევი

1. შესავალი	4
2. თაფლში მტვრის მარცვლების იდენტიფიკაცია	17
3. დასავლეთ საქართველოში მოწეული თაფლის პასპორტები	55
4. გამოყენებული ლიტერატურა	240



შესავალი

თაფლი მაღალი კვებითი ღირებულების მქონე პროდუქტია, თავისი უნიკალური ქიმიური შემადგენლობის გათვალისწინებით. თაფლის შემადგენლობა მეტად მრავალფეროვანია და დამოკიდებულია მის ბოტანიკურ და გეოგრაფიულ წარმოშობაზე (12,14).

თაფლი თავისი უნიკალური თვისებების გამო წარმოადგენს ერთ-ერთ მეტად პოპულარულ ნატურალურ პროდუქტს, რომლის კვებითი ღირებულება და თერაპიული მოქმედება უძველესი დროიდან იყო ცნობილი (12).

დღეისათვის მსოფლიოს მრავალი ქვეყანა მისდევს მეფუტკრეობას, აწარმოებს სხვადასხვა სახის თაფლს და შესაბამისად მსოფლიო ბაზარზე ის ნაირსახეობითაა წარმოდგენილი (12).

საქართველოში მეფუტკრეობას უძველესი დროიდან ეწეოდნენ, ძირითადად განვითარებული იყო ტყიური, ნახევრად ტყიური და შინაური მეფუტკრეობა, რომლის განვითარებაშიც გადამწყვეტი მნიშვნელობა ჰქონდა ისეთი ბუნებრივი კომპონენტების არსებობას, როგორცაა: უხვი თაფლოვანი მცენარეები (ცაცხვი, წაბლი, წყავი, სურო, ქაცვი, ძაღლყურძენა, თავშავა და სხვა), ტყის ფუტკარი („ხეფუტკარა“, კლდის ფუტკარი) და კავკასიური გრძელხორთუმიანი ფუტკრის ადგილობრივი პოპულაცია (12).

დღეისათვის საქართველოში წამყვან როლს ძირითადად შინაური მეფუტკრეობა იწარმოებს, თუმცა ნახევრად შინაური (ნახევრად ველური, ნახევრად ტყიური) ფორმა დღესაც არის შემორჩენილი, იგი ძირითადად დასავლეთ საქართველოს სუბტროპიკულ და ალპური ზონის ტყეებში გვხვდება (12).

თაფლის შემოწმება ხდება ქიმიური შედგენილობის მიხედვით, რისთვისაც გამოიყენება ევრორეგულაციით რეკომენდირებული მეთოდები. შესაბამისად ამავე დოკუმენტით რეგულირდება მათი ზღვრული მაჩვენებლები (13, 14):

ნიმუშის აღება AOAC 920.180

წყალი და მშრალი ნივთიერება AOAC 969.38B, რეფრაქტომეტრია

დიასტაზური აქტიობა AOAC 958.09 სპექტრალური მეთოდი;

უხსნადი ნივთიერებების განსაზღვრა გრავიმეტრული მეთოდი;

ინვერტაზული აქტივობის განსაზღვრა სპექტრალური მეთოდი;

ნახშირწყლების შემცველობა- HPLC-RI (რეფრაქციული ინდექსი) მეთოდით

თავისუფალი და აქტიური მჟავიანობა- ტიტრაცია, pH-მეტრია

ელექტროგამტარობა- კონდუქტომეტრია

ნაცარი- გრავიმეტრია

მინერალები - HPLC -კონდუქტომეტრული (Conductometer) მეთოდით

პროლინი- სპექტრალური მეთოდი

ცილა - სპექტრალური მეთოდი

საერთო ფენოლები- სპექტრალური მეთოდი

ფენოლკარბომჟავების შემცველობა- სპექტრალური მეთოდი, HPLC-UV მეთოდით

ანტიოქსიდანტური აქტიურობა- სპექტრალური მეთოდი

მტვრიანების იდენტიფიკაცია - მიკროსკოპული ანალიზი - თაფლის მიღების მცენარეული წყაროს იდენტიფიცირებისათვის და შესაბამისად ბოტანიკური და გეოგრაფიული წარმოშობის დასადგენად გამოიყენება რამდენიმე მარკერი, რომელთა შორისაც მნიშვნელოვანია თაფლოვან მცენარეთა მტვრიანებისა (9) და თაფლის ბიოლოგიურად აქტიური ნაერთების კვლევა (2), ასევე მტვრიანების მორფოლოგიური სტრუქტურისა და კონცენტრაციის დადგენა. სწორედ ამ პარამეტრების ერთობლივი კვლევის შედეგად ხდება თაფლის წარმოშობის დადასტურება (1,5,10). თაფლის წარმოშობის დადასტურებისათვის რამდენიმე პარამეტრი გამოიყენება, კერძოდ,

შაქრების შემცველობა, ელექტროგამტარობა და ამინომჟავური შემადგენლობა, მაგრამ ხშირ შემთხვევაში ამ პარამეტრებზე დაყრდნობით ვერ ხერხდება წარმოშობის დადასტურება (4,6,8). ყველაზე ფართოდ გავრცელებული მეთოდი ეს არის მტვრიანების ანალიზი, რომელიც გვაძლევს საშუალებას მოვახდინოთ იმ მცენარეთა იდენტიფიკაცია, რომლის მტვრიანებიც გვხდება თავლში, ასევე, დავადგინოთ გეოგრაფიული რეგიონი, სადაც იყო შეგროვებული ნექტარი (7,10). აქედან გამომდინარე, მტვრიანების მიკროსკოპული კვლევა არის ყველაზე სანდო ტესტი, რომლის შედეგები მეტად ინფორმაციულია. ბევრი მიზეზი არსებობს, რის გამოც მეტად მნიშვნელოვანია მტვრიანების ანალიზი, მაგ, კანონმდებლობა ითხოვს სწორ ეტიკეტირებას. კერძოდ, ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს მოთხოვნებს: თავლის მარკირებისა და ეტიკეტირების შესახებ, თავლის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს. ბაზარზე განთავსებული თავლის ეტიკეტმა, აღწერილობამ და წარდგენამ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი (4,5,6,10).

ტექნიკური რეგლამენტის თანახმად, დაშვებულია თავლის ეტიკეტზე, გარდა გაფილტრული თავლის და საკონდიტრო თავლისა, აღნიშნულ იქნეს: როგორც, რეგიონული, ტერიტორიული ან ტოპოგრაფიული რაიონი, ასევე, მცენარის ან მცენარეების დასახელება, თუ თავლი სრულად ან ძირითადად მიღებულია ამ მცენარის, ან მცენარეების ყვავილის ნექტრისაგან და ახასიათებს ფიზიკურ-ქიმიური, ორგანოლექტიკური და მორფოლოგიური მახასიათებლები, რომლებიც მხოლოდ ამ მცენარის ან მცენარეების ყვავილის ნექტრისაგან მიღებული თავლისთვის არის დამახასიათებელი. ამ შემთხვევაში, მცენარის ბოტანიკური დასახელება მითითებული უნდა იქნეს უშუალოდ სიტყვა „თავლთან“ (მაგ. „თავლი აკაციის“, „თავლი წაბლის“) ერთად (12).; მონოფლორული თავლი მიღებულია ნექტარისაგან, რომელიც შეგროვებულია ერთი ტიპის მცენარისაგან. იგი ხასიათდება მეტად სპეციფიკური გემოთი და ფერით, რომელიც დამახასიათებელია კონკრეტული ტიპის მცენარის ყვავილისათვის. მონოფლორული თავლები, როგორცაა „Manuka“, „Tualang“, „jujube“ და აკაცია, მეტად ღირებული თავლებია, მაგრამ ხშირად ექვემდებარება ფალსიფიკაციას მაღალი ფასის გამო (7). ამიტომ მტვრიანების ანალიზი მეტად მნიშვნელოვანი პარამეტრია თავლის წარმოშობის დადასტურებისათვის, შესაბამისად ფალსიფიკაციის დასადგენად.

რეგლამენტის შესაბამისად დაუშვებელია, თაფლიდან ყვავილის მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება განპირობებულია მასში მოხვედრილი უცხო არაორგანული და ორგანული ნივთიერებების მოცილების აუცილებლობით (5, 10, 12); თაფლში მტვრიანების კონცენტრაცია რეგულირდება ევროპული და საერთაშორისო სტანდარტების შესაბამისად: შემცველობის მიხედვით მტვრიანები იყოფა 4 ჯგუფად: დომინანტი მტვრიანები (45% -ზე მეტი), მეორადი მტვრიანები (16-45%), მნიშვნელოვანი მინორული მტვრიანები (3-15%), მინორული მტვრიანები (3% ზე ნაკლები). ზოგადად, თაფლი ითვლება მონოფლორულად, როცა დომინანტი მტვრიანების შემცველობა 45 % -ზე მეტია და თუ არ არის დომინანტი რაოდენობის მტვრიანა, თაფლი პოლიფლორულია. თუმცა, დომინანტი მტვრიანების რაოდენობა განსხვავებულია სხვადასხვა თაფლისთვის, დომინანტი მტვრიანების საშუალო მაჩვენებელი წაბლის თაფლისთვის 94,5 %, როდოდენდრონის თაფლისთვის 38,6%, აკაციის თაფლისთვის 28,1% და 22,9% ცაცხვის თაფლისთვის და ა.შ (5).

ასევე გათვალისწინებულ უნდა იყოს მტვრიანების რაოდენობა 1 გ თაფლში, რომლის საფუძველზეც თაფლი იყოფა 5 კლასად. კერძოდ, თაფლი ყვავილის ანუ თაფლი ნექტრის, თაფლი ცვარტკბილის და თაფლი პოლიფლორული მიეკუთვნება მეორე კლასს, სადაც 1 გ თაფლში 2100 - დან 10 000-მდე მცენარეული ელემენტი ფიქსირდება. პირველ კლასს მიეკუთვნება მონოფლორული თაფლი, რომლის 1 გრამში 2000-მდე მცენარეული ელემენტია, ხოლო მესამე კლასს მონოფლორული თაფლი, რომლის 1 გრამში 10100 -დან 50000-მდე მცენარეული ელემენტია (5),

თაფლის ნიმუშის მომზადება მიკროსკოპული ანალიზისათვის: ქიმიურ ჭიქაში იღებენ თაფლის ნიმუშის 10 გ \pm 0,1გ და უმატებენ 20 მლ წყალს. მორევით ხსნიან და ათბობენ არა უმეტეს 40°C-სა. შემცველობა გადააქვთ ცენტრიფუგის ჭურჭელში და აცენტრიფუგირებენ 1000 ბრუნი/წმ სიჩქარით 10 წუთის განმავლობაში. ცენტრიფუგირების შემდეგ სითხეს გადაღვრიან და უმატებენ წყლის ახალ ულუფას (20 მლ). კვლავ აცენტრიფუგირებენ 1000 ბრუნი/წმ სიჩქარით 5 წუთის განმავლობაში. ცენტრიფუგირების შემდეგ მიღებულ სითხეს გადაღვრიან დეკანტაციით. ცენტრიფუგის ჭურჭელს 45 გრადუსიანი კუთხით აყოვნებენ ფილტრის ქაღალდზე

სითხის სრულად მოცილებისათვის. დარჩენილ ნაღვეს კარგად აურევინ და გადააქვთ სასაგნე მინაზე, რომელიც წინასწარ არის გაცხელებული 40°C-ზე. თანაბრად ანაწილებენ მინის ზედაპირზე (22x22 მმ) და სასაგნე მინას ნაღვეთ კვლავ აცხელებენ არა უმეტეს 40°C-სა, სრულ გამრობემდე (11).

საფარ მინაზე, რომელიც ასევე წინასწარ არის გაცხელებული 40°C-ზე, დააქვთ გლიცერინ - ჟელატინის ნარევის ერთი წვეთი, რომელსაც ჯვარედინი მოძრაობით ანაწილებენ ზედაპირზე. გლიცერინ - ჟელატინის ნარევის თანაბარი განაწილებისა და მტვრიანების გაჯირჯვებისათვის სასაგნე მინას მტვრიანების ნიმუშით ათავსებენ საშრობ კარადაში 40°C-ზე 5 წუთის განმავლობაში. გლიცერინ-ჟელატინის ნარევისა და მტვრიანების მაქსიმალური გაჯირჯვების შემდეგ ათვალიერებენ მიკროსკოპში (11).

მტვრიანების იდენტიფიკაციისათვის გამოყენებულ იქნა თაფლოვანი მცენარეების მტვრიანების ეტალონური პრეპარატები და სხვადასხვა მცენარეთა მტვრიანების ატლასები (1,3). თითოეული ნიმუში დათვლილ იქნა 500 - ზე მეტი მტვრიანა. მეტი სიზუსტისათვის მტვრიანების დათვლა ხორცილედებოდა სამჯერ და თითოეული ნიმუშისათვის გამოთვლილ იქნა საშუალო მაჩვენებელი.

შემცველობის მიხედვით მტვრიანები იყოფა 4 ჯგუფად: დომინანტი მტვრიანები (45 % მეტი), მეორადი მტვრიანები (16-45%), მნიშვნელოვანი მინორული მტვრიანები (3-15%), მინორული მტვრიანები (3% ზე მეტი) (1,2).

ქვემოთ მოყვანილია საქართველოში მოქმედი ტექნიკური რეგლამენტი – თაფლის შესახებ (14):

მუხლი 1.ზოგადი დებულებები

თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი (შემდგომში - ტექნიკური რეგლამენტი) ადგენს მოთხოვნებს ნატურალური თაფლის მიმართ და აწესრიგებს ბიზნესოპერატორის მიერ თაფლის წარმოებისა და ბაზარზე განთავსების საკითხებს.

მუხლი 2. მიზანი და რეგულირების სფერო

1. ტექნიკური რეგლამენტი მიზნად ისახავს თაფლის წარმოების, გადამუშავების, დისტრიბუციის ეტაპებზე რეგულირების ერთიანი პრინციპების განსაზღვრას.

2. ტექნიკური რეგლამენტი ადგენს მოთხოვნებს:

ა) თაფლის მიმართ;

ბ) თაფლის მარკირებისა და ეტიკეტირების შესახებ;

გ) თაფლის ბაზარზე განთავსების პირობების შესახებ;

დ) მოთხოვნებს ბიზნესოპერატორის მიმართ;

ე) თაფლის შესაბამისობის კონტროლის პროცედურებს.

მუხლი 3. რეგულირების ობიექტი

რეგულირების ობიექტია საქართველოში ბაზარზე განთავსებული თაფლი, მათ შორის:

ა) ყვავილის ანუ ნექტრის თაფლი;

ბ) ცვარტკბილის თაფლი;

გ) შერეული თაფლი.

მუხლი 4. ტერმინთა განმარტებები

1. ამ წესის მიზნებისათვის წესში გამოყენებულ ტერმინებს აქვს შემდეგი მნიშვნელობა:

ა) თაფლი - ბუნებრივად ტკბილი ნივთიერება, პროდუქტი, რომელიც მიიღება მეთაფლია ფუტკრის (*Apis mellifera*) მიერ ყვავილის ნექტრის ან ცვარტკბილის შეგროვების, მისი გარდაქმნის, დეჰიდრატაციის (გაუწყლოების) და ფიჭაში მომწიფების მიზნით შენახვის შედეგად;

ბ) თაფლი ყვავილის ანუ თაფლი ნექტრის (blossom honey ან nectar honey) - თაფლი, მიღებული მცენარ(ებ)ის ყვავილის ნექტრისაგან;

გ) თაფლი ცვარტკბილის (honeydew honey) - თაფლი, მიღებული ცვარტკბილისაგან;

დ) ცვარტკბილი (honeydew) - მწერების (Hemiptera) მიერ მცენარის წვენი გადამუშავებისას გამოყოფილი ტკბილი სითხე. ასევე, არახელსაყრელ კლიმატურ პირობებში მცენარის ფოთლებზე ან სხვა ნაწილებზე გამოყოფილი ტკბილი სითხე;

ე) თაფლი ფიჭის (comb honey) - თაფლი, ცვილისაგან დამზადებული მთლიანი დაბეჭდილი ფიჭით ან ფიჭის ნაჭრებით;

ვ) თაფლი ფიჭიანი (chunk honey or cut comb in honey) - თაფლი, ფიჭის ერთი ან რამოდენიმე ნაჭრით;

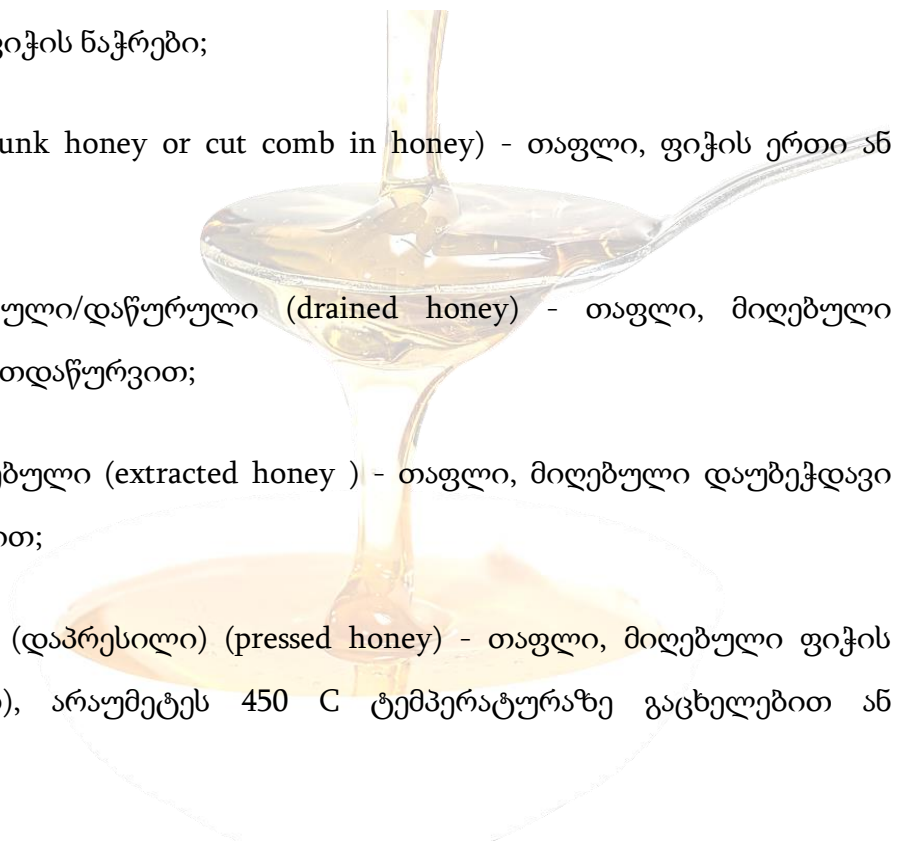
ზ) თაფლი გა(მო)წურული/დაწურული (drained honey) - თაფლი, მიღებული დაუბეჭდავი ფიჭის თვითდაწურვით;

თ) თაფლი ექსტრაგირებული (extracted honey) - თაფლი, მიღებული დაუბეჭდავი ფიჭის ცენტრიფუგირებით;

ი) თაფლი დაწნეხილი (დაპრესილი) (pressed honey) - თაფლი, მიღებული ფიჭის დაწნეხით (დაპრესვით), არაუმეტეს 450 C ტემპერატურაზე გაცხელებით ან გაცხელების გარეშე;

კ) თაფლი გაფილტრული (filtered honey) - თაფლი, რომელსაც ფილტრაციის შედეგად მოცილებული აქვს ყვავილის მტვრის მნიშვნელოვანი რაოდენობა და უცხო წარმოშობის ორგანული და არაორგანული მინარევები;

ლ) თაფლი საკონდიტრო (Baker's honey) - თაფლი, რომელსაც აქვს უცხო გემო და სუნი, ან/და ფერმენტირებულია, ან იწყებს ფერმენტაციას, ან/და გაცხელებულია, სრულად ვერ აკმაყოფილებს ნატურალური თაფლის მახასიათებლებს და შესაძლებელია გამოყენებული იქნეს სამრეწველო მიზნებისთვის ან სურსათში ინგრედიენტის სახით;



მ) თავლი მონოფლორული - თავლი, რომელსაც ფუტკარი ამზადებს მხოლოდ ერთი სახეობის მცენარის ყვავილის ნექტრისაგან;

ნ) თავლი პოლიფლორული – თავლი, რომელსაც ფუტკარი ამზადებს სხვადასხვა სახეობის მცენარის ყვავილის ნექტრისაგან;

ო) თავლი შერეული - ყვავილის (ნექტრის) თავლის და ცვარტკბილის თავლის ბუნებრივი ნარევი;

პ) დეკლარირებული სტანდარტი - სტანდარტი, რომელსაც მწარმოებელი იყენებს და რომლის გამოყენების შესახებაც მიუთითებს, მათ შორის, საწარმოს შიდა სტანდარტი.

2. ამ წესის მიზნებისათვის, ასევე, გამოიყენება სურსათის/ცხოველის საკვების უვნებლობის, ვეტერინარიისა და მცენარეთა დაცვის კოდექსით და „ცხოველური წარმოშობის სურსათის ჰიგიენის სპეციალური წესის შესახებ“ (შემდგომში - სპეციალური წესი) საქართველოს მთავრობის 2012 წლის 7 მარტის №90 დადგენილებით განსაზღვრული ტერმინები, თუ ამ წესით სხვაგვარად არ არის დადგენილი.

მუხლი 5. თავლის ბაზარზე განთავსების პირობები

1. ბაზარზე განთავსებული თავლი მიღებული უნდა იქნეს ჯანმრთელი ფუტკრისგან და გამოდიოდეს ფუტკრის ინფექციური დაავადებების მხრივ კეთილსაიმედო მეურნეობიდან (რეგიონიდან).

2. ბაზარზე განთავსებული თავლი უნდა აკმაყოფილებდეს საქართველოს კანონმდებლობით დადგენილ უვნებლობის მაჩვენებლებს.

3. ბაზარზე განთავსებული თავლი ეტიკეტირებული უნდა იქნეს საქართველოს კანონმდებლობით განსაზღვრული წესით.

4. ბაზარზე განთავსებული თაფლის ეტიკეტმა, აღწერილობამ და წარდგენამ შეცდომაში არ უნდა შეიყვანოს მომხმარებელი.

5. ეტიკეტზე დასახელება „თაფლი“ გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ა“ ქვეპუნქტით განსაზღვრულ პროდუქტთან დაკავშირებით.

6. ამ ტექნიკური რეგლამენტის მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ბ“, „გ“, „ე“, „ვ“, „ზ“, „თ“, „ი“, „კ“, „ლ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული ტერმინები გამოყენებული უნდა იქნეს მხოლოდ შესაბამის პროდუქტთან დაკავშირებით. ნებადართულია აღნიშნული ტერმინების ნაცვლად, გარდა მე-4 მუხლის პირველი პუნქტის „ე“, „ვ“, „კ“ და „ლ“ ქვეპუნქტებით განსაზღვრული პროდუქტებისა, ტერმინი „თაფლის“ გამოყენება.

7. ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის შერეული პროდუქტის ეტიკეტზე დაშვებულია, გამოყენებული იქნეს ტერმინი - „ცვარტკბილის თაფლისა და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი“.

8. დაშვებულია თაფლის ეტიკეტზე, გარდა გაფილტრული თაფლის და საკონდიტრო თაფლისა, აღნიშნულ იქნეს:

ა) რეგიონალური, ტერიტორიული ან ტოპოგრაფიული რაიონი, თუ ის უშუალოდ აღნიშნულ არეალშია მიღებული;

ბ) მცენარის ან მცენარეების დასახელება, თუ თაფლი სრულად ან ძირითადად მიღებულია ამ მცენარის ან მცენარეების ყვავილის ნექტრისაგან და ახასიათებს ფიზიკურ-ქიმიური, ორგანოლექტიკური და მორფოლოგიური მახასიათებლები, რომლებიც მხოლოდ ამ მცენარის ან მცენარეების ყვავილის ნექტრისაგან მიღებული თაფლისთვის არის დამახასიათებელი. ამ შემთხვევაში, მცენარის ბოტანიკური დასახელება მითითებული უნდა იქნეს უშუალოდ სიტყვა „თაფლთან“ (მაგ. „თაფლი აკაციის“, „თაფლი წაბლის“) ერთად;

გ) სპეციფიკური ხარისხობრივი მახასიათებლები.

9. საკონდიტრო თაფლის ეტიკეტზე, პროდუქტის დასახელებასთან ახლოს, უნდა მიეთითოს სიტყვები: „განკუთვნილია მხოლოდ საკონდიტრო წარმოებისათვის“.

10. თუ საკონდიტრო თაფლი ინგრედიენტის სახით გამოიყენება სურსათის წარმოებაში, ტერმინი „თაფლი“ შეიძლება გამოყენებული იქნეს ტერმინ „საკონდიტრო თაფლის“ ნაცვლად. ამ შემთხვევაში, აუცილებელია ინგრედიენტების ჩამონათვალში მითითებული იქნეს ტერმინი - „საკონდიტრო თაფლი“.

11. თაფლის სატრანსპორტო ტარაზე, რომელიც არ არის განკუთვნილი საცალო ვაჭრობისათვის, მარკირებაში მითითებული უნდა იქნეს პროდუქტის დასახელება, პარტიის ნომერი და იმ ბუნესოპერატორის დასახელება და მისამართი, რომელიც ახორციელებს თაფლის შეფუთვისა და დისტრიბუციას.

მუხლი 6. მოთხოვნები თაფლის მიმართ

1. თაფლის ძირითადი შემადგენელი ნაწილებია ნახშირწყლები - ფრუქტოზა და გლუკოზა, ორგანული და არაორგანული მჟავები, ფერმენტები, მიკროელემენტები და წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები.

2. თაფლის ფერი შეიძლება იცვლებოდეს უფეროდან მუქ ყავისფერ შეფერილობამდე.

3. კონსისტენციის მიხედვით, თაფლი შეიძლება იყოს თხევადი, ბლანტი, სრულად ან ნაწილობრივ გამოკრისტალებული.

4. თაფლის არომატი და გემო დამოკიდებულია იმ მცენარის სახეობაზე, რომლის ყვავილის ნექტრიდანაც მიღებულია თაფლი.

5. დაუშვებელია:

ა) ბაზარზე განთავსებულ თაფლში საკვებდანამატების და სხვა საკვები ინგრედიენტების დამატება. თაფლში მინიმალურამდე უნდა იყოს დაყვანილი უცხო სუნი და გემო, რომელიც წარმოიქმნება შენახვის და გადამუშავების დროს;

ბ) თაფლიდან ყვავილის მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება, გარდა იმ შემთხვევისა, როდესაც მტვრის ან სხვა შემადგენელი კომპონენტის მოცილება განპირობებულია მასში მოხვედრილი უცხო არაორგანული და ორგანული ნივთიერებების მოცილების აუცილებლობით;

გ) თაფლის გაცხელება და გადამუშავება ისე, რომ შეცვლილი იქნეს მისი ძირითადი მაჩვენებლები;

დ) თაფლის მჟავიანობის ხელოვნურად შეცვლა;

ე) გამოკრისტალებული თაფლის ქიმიური და ბიოქიმიური მეთოდებით დამუშავება.

6. თაფლი არ უნდა დაექვემდებაროს ფერმენტაციასა და დუღილს. თაფლში არსებულ ბუნებრივ ფერმენტებს შენარჩუნებული უნდა ჰქონდეს ფერმენტული აქტივობა.

7. თაფლი, რომელიც განთავსებულია ბაზარზე ადამიანის მიერ სურსათად მოხმარებისათვის, უნდა აკმაყოფილებდეს შემდეგ მოთხოვნებს:

ა) შაქრის შემცველობა - ფრუქტოზის და გლუკოზის ჯამური (საერთო) რაოდენობა (გ/100 გ):

ა.ა) ყვავილის (ნექტრის) თაფლი - არანაკლებ 60 გ/100 გ-ში;

ა.ბ) ცვარტკბილის თაფლი, ცვარტკბილის და ყვავილის (ნექტრის) თაფლის ნარევი (შერეული თაფლი) - არანაკლებ 45 გ/100 გ-ში;

ბ) საქაროზის შემცველობა (გ/100გ):

ბ.ა) ყველა სახეობის თაფლში, გარდა ამ პუნქტის „ბ.ბ“ ქვეპუნქტში მითითებული მცენარეების ყვავილის ნექტრიდან მიღებული თაფლისა - საერთო რაოდენობა - არაუმეტეს 5გ/100გ-ში;

ბ.ბ) მცენარეების - ციტრუსების (*Citrus spp.*), ცრუაკაციის (*Robinia pseudoacacia*), ჩვეულებრივი იონჯის (*Medicago Sativa*), მენზის ბანკსიას (*Banksia menziesii*), ფრანგული ცხრატყავას (*French honeysuckle, Hedysarum*), ავსტრალიური ევკალიპტის -

წითელი გუმფისის (*Eucalyptus camadulensis*), ეკრიფიას (*Eucryphia lucida*, *Eucryphia milliganii*) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში - არაუმეტეს 10 გ/100 გ-ში;

ბ.გ) მცენარეების - ლავანდის (*Lavandula spp.*), კიტრისუნას (*Borago officinalis*) ყვავილებიდან მიღებულ თაფლში - არაუმეტეს 15 გ/100 გ-ში;

გ) სინესტის მასური წილი (%):

გ.ა) ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა მცენარე მანანას თაფლისა - არაუმეტეს 20%;

გ.ბ) მცენარე მანანას (*Calluna*) თაფლისათვის - არაუმეტეს 23%;

გ.გ) საკონდიტრო თაფლი მცენარე მანანასგან - არაუმეტეს 25%;

დ) წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ):

დ.ა) თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა - 0,1 გ/100 გ-ში;

დ.ბ) დაწნეხილი თაფლისათვის - 0,5/100 გ-ში;

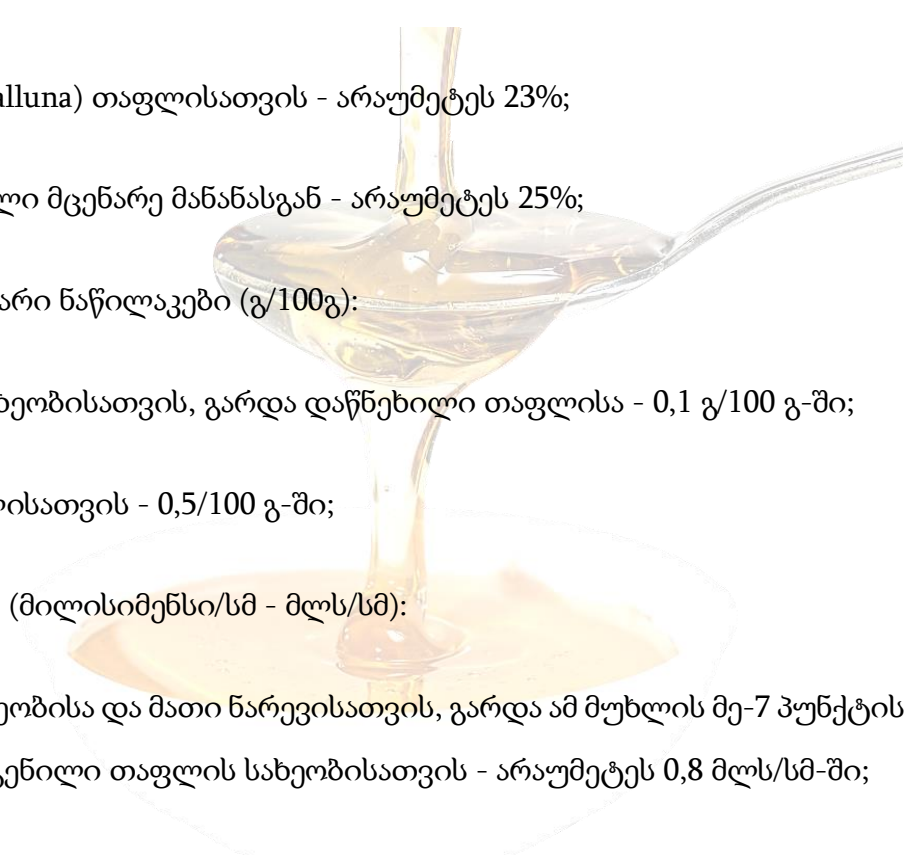
ე) ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ):

ე.ა) თაფლის ყველა სახეობისა და მათი ნარევისათვის, გარდა ამ მუხლის მე-7 პუნქტის „ე.ბ“ ქვეპუნქტით დადგენილი თაფლის სახეობისათვის - არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ-ში;

ე.ბ) ცვარტკბილის და წაბლის ყვავილიდან მიღებული თაფლისათვის, ასევე, მათი ნარევისათვის, გარდა ამ მუხლის მე-7 პუნქტის „ე.გ“ ქვეპუნქტით დადგენილი თაფლის სახეობისათვის - არაუმეტეს 0,8 მლს/სმ;

ე.გ) თაფლი, რომელიც მიღებულია შემდეგი მცენარეების ყვავილიდან - ხემარწყვა (*Arbutus unedo*), მოლურჯო მანანა (*Erica*), ევკალიპტი (*Eucalyptus*), ცაცხვი (*Tilia spp.*), ჩვეულებრივი მანანა (*Calluna vulgaris*), მანუკა ანუ ჩაის ხე (*Melaleuca spp.*);

ვ) საერთო მჟავიანობა:



ვ.ა) თაფლის ყველა სახეობისათვის - არა უმეტეს 50 მილიეკვივალენტი მჟავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში;

ვ.ბ) საკონდიტრო თაფლისათვის - არა უმეტეს 80 მილიეკვივალენტი მჟავისა, ყოველ 1000 გ თაფლში;

ზ) დიასტაზური (ამილაზური) აქტივობა და ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ), რომლის განსაზღვრა ხდება თაფლის დამუშავებისა და შერევის შემდეგ:

ზ.ა) დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით):

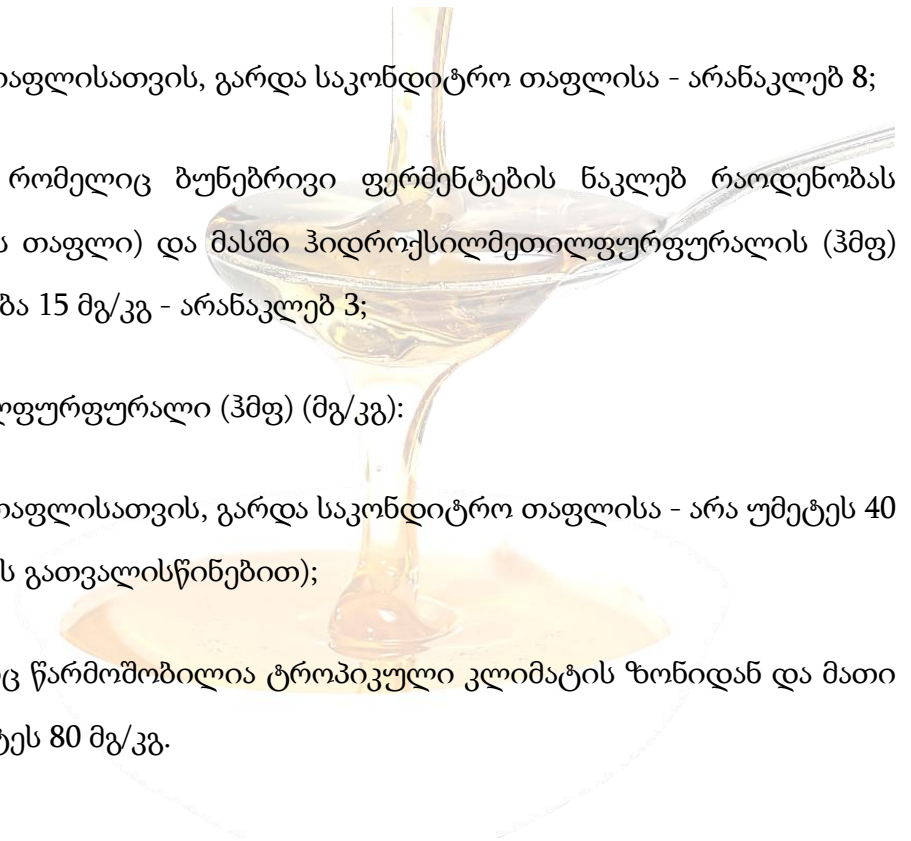
ზ.ა.ა) ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა - არანაკლებ 8;

ზ.ა.ბ) თაფლისათვის, რომელიც ბუნებრივი ფერმენტების ნაკლებ რაოდენობას შეიცავს (მაგ. ციტრუსის თაფლი) და მასში ჰიდროქსილმეთილფურფურალის (ჰმფ) შემცველობა არ აღემატება 15 მგ/კგ - არანაკლებ 3;

ზ.ბ) ჰიდროქსილმეთილფურფურალი (ჰმფ) (მგ/კგ):

ზ.ბ.ა) ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა - არა უმეტეს 40 მგ/კგ („ზ.ა.ბ“ ქვეპუნქტის გათვალისწინებით);

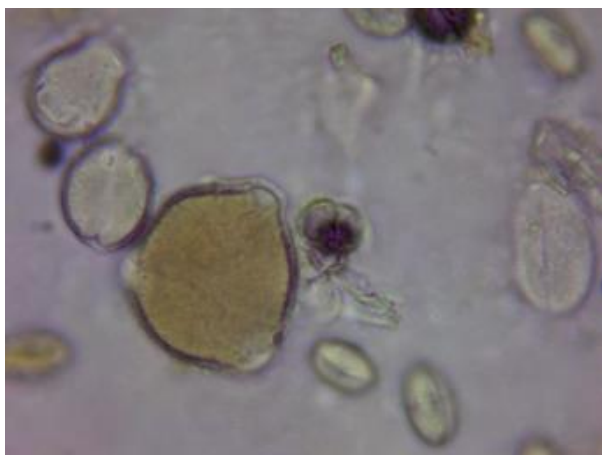
ზ.ბ.ბ) თაფლი, რომელიც წარმოშობილია ტროპიკული კლიმატის ზონიდან და მათი ნარევისათვის - არაუმეტეს 80 მგ/კგ.



თაფლში მტვრის მარცვლების იდენტიფიკაცია

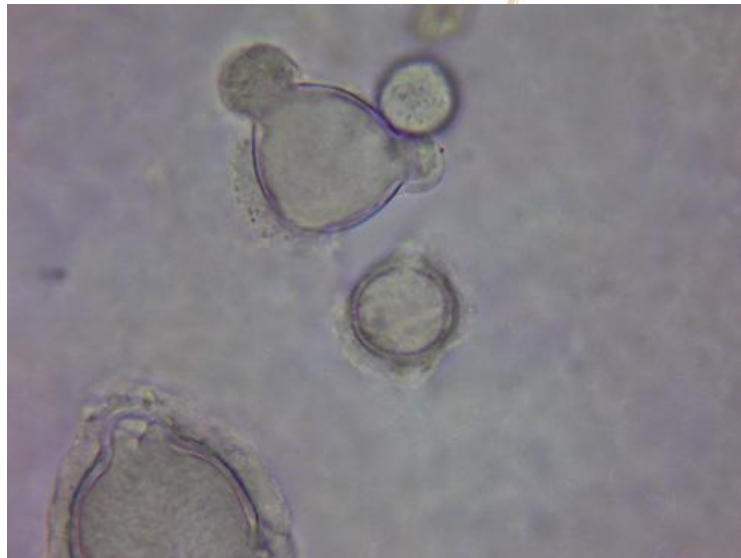
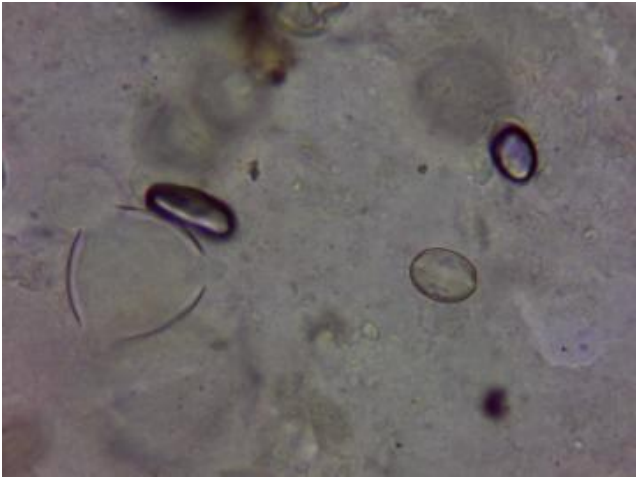
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. პირველი მათისი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (58,5%), აკაციის (27%), ვარდისებრთა ოჯახისათვის (12%) (ტყემალი, მსხალი, ასკილი, ვაშლი, ბალი) დამახასიათებელი მტვრის მარცვლები, ასევე შეინიშნება იელისა და შქერის მტვრის მარცვლები (2,5 %).



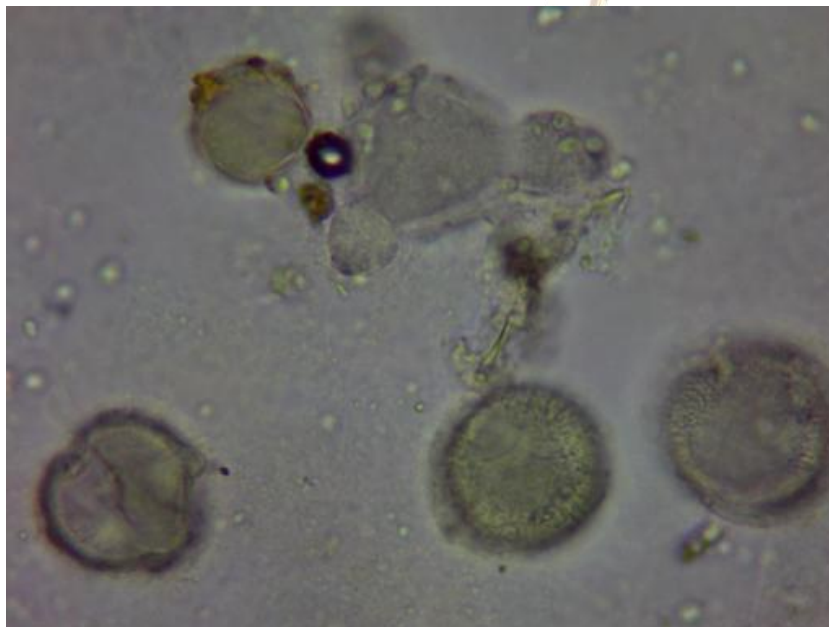
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ოზურგეთი, სოფ. ასკანა

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია ვარდისებრთა ოჯახის (ტყემალი, მსხალი, ვაშლი) (47%), აკაციისა (32%) და წაბლის (21%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



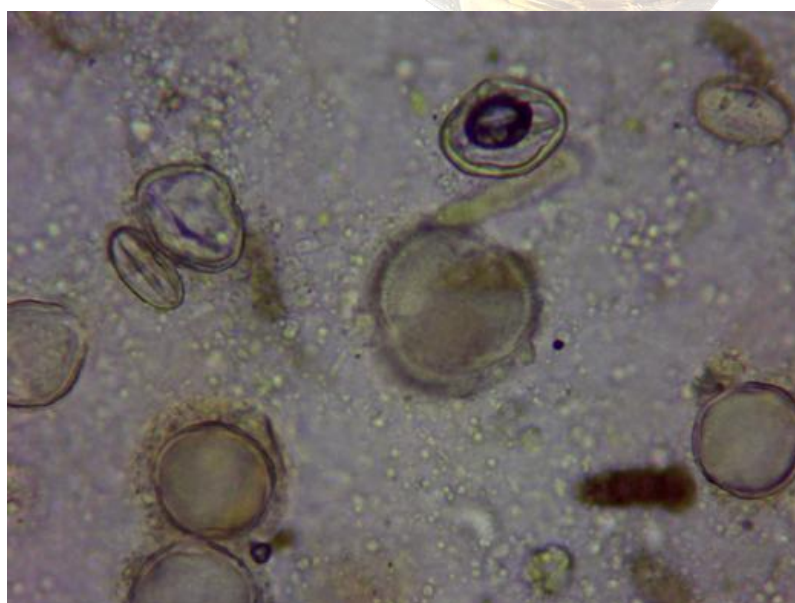
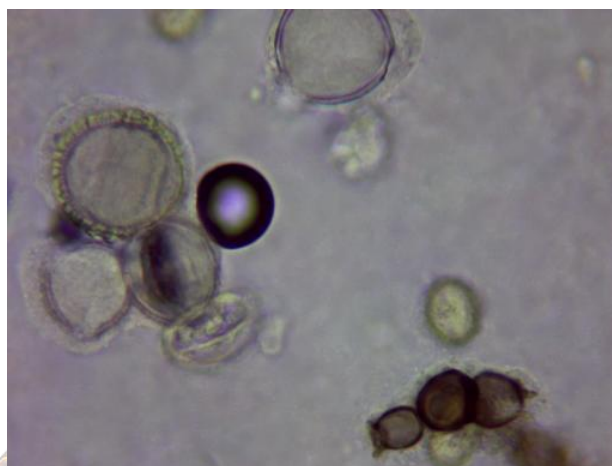
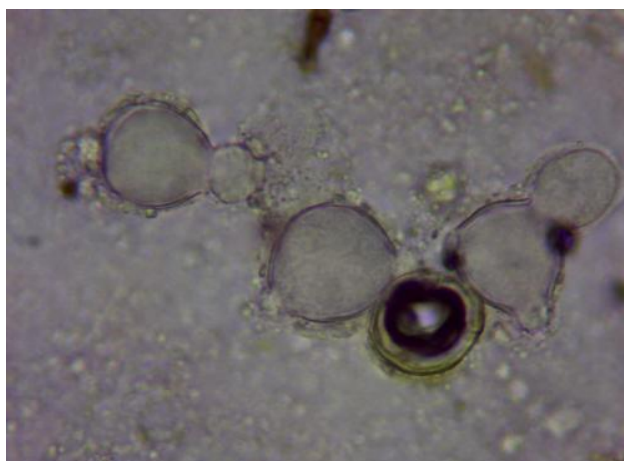
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - წყალტუბო, სოფ. ფარცხანაყანები, წყალსადენის
ნაკრძალი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია ვარდისებრთა ოჯახის (ტყემალი, მსხალი, ვაშლი) (50%), აკაციისა (40%) და წაბლის (10%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



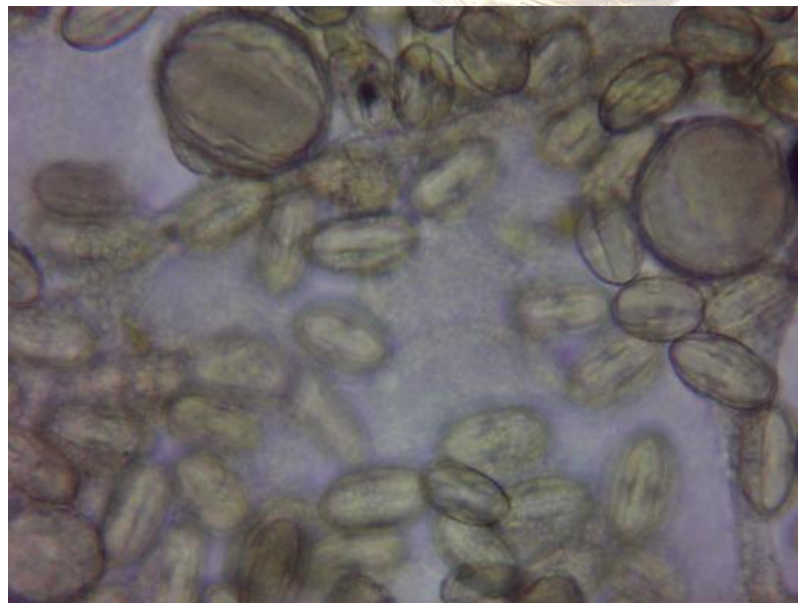
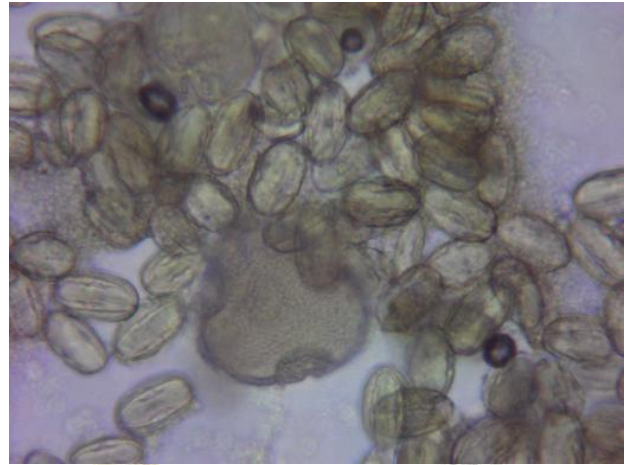
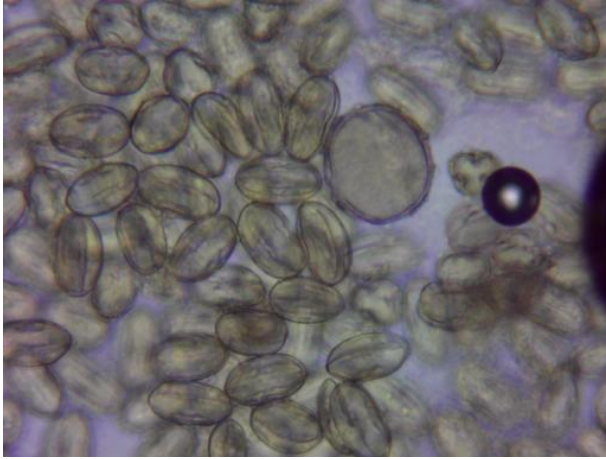
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - თერჯოლა, სოფ. სიმონეთი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (48%), ვარდისებრთა ოჯახის (ტყემალი, მსხალი, ვაშლი) (22%), წაბლისა (26%) და იელის (4%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



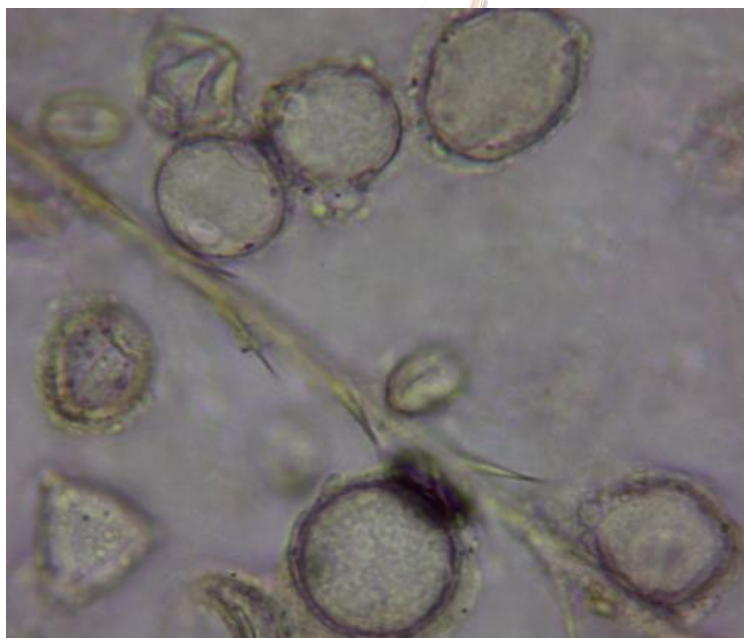
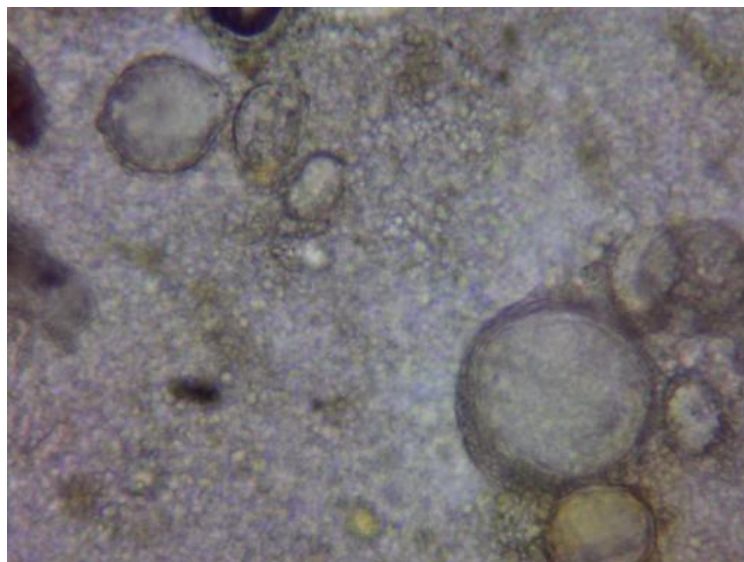
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ბაღდათი, სოფ. ალისმერეთი

თაფლი მონოფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლისა (95%) და ცაცხვის (5%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



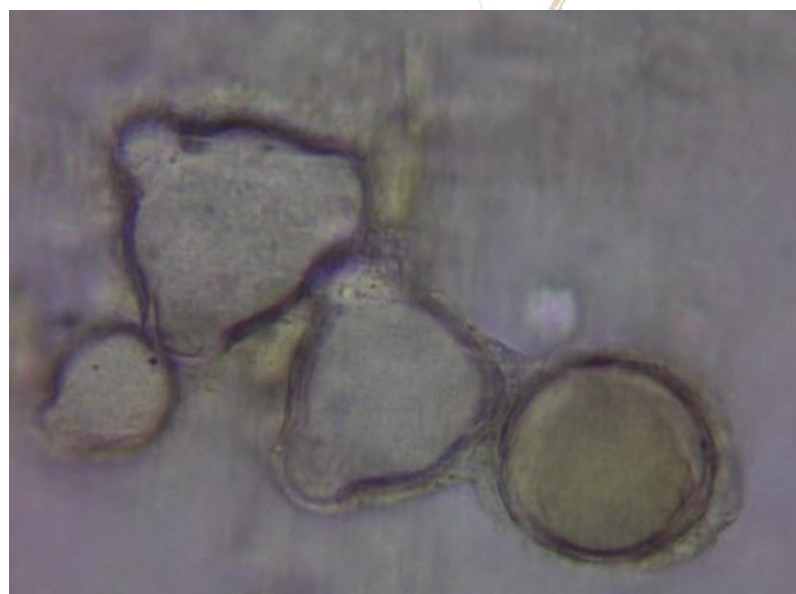
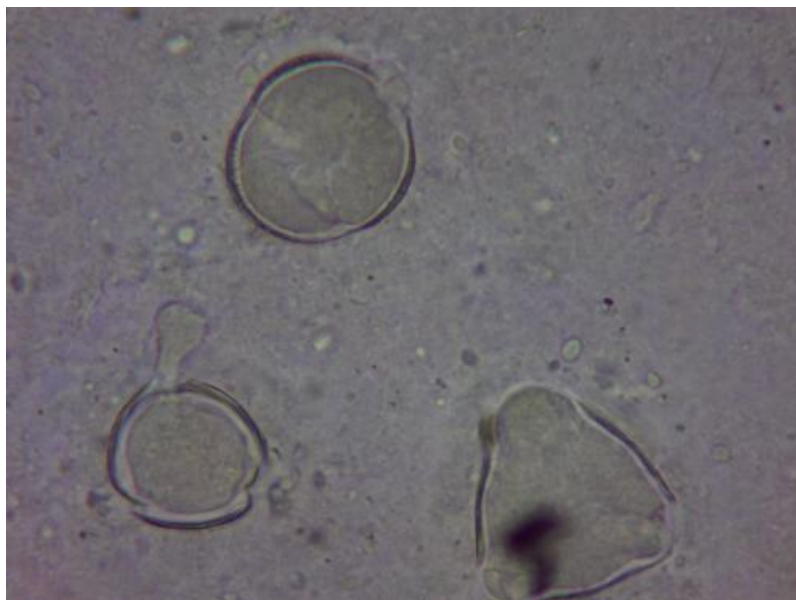
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - წყალტუბო, სოფ. ყუმისთავი

თაფლი მონოფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციისა (90%) და ვარდისებრთა ოჯახის (10%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



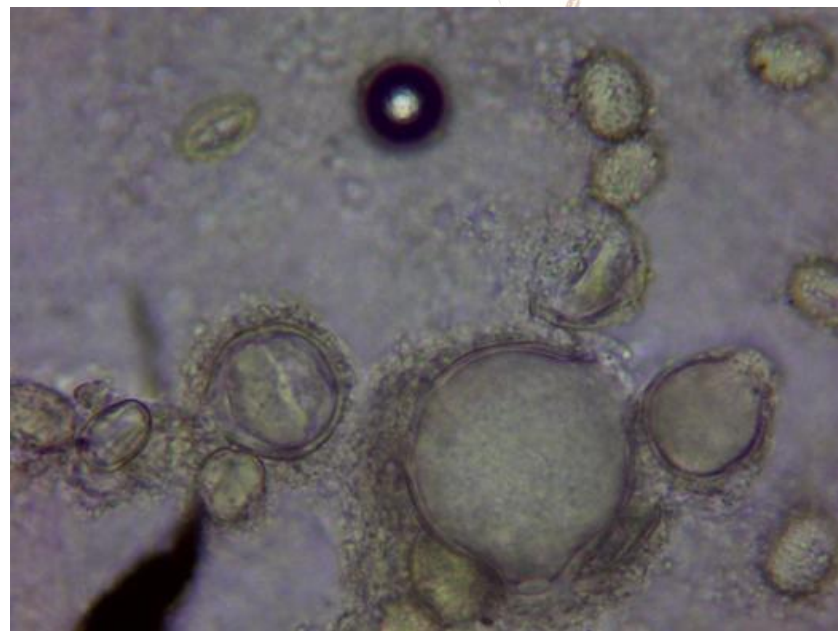
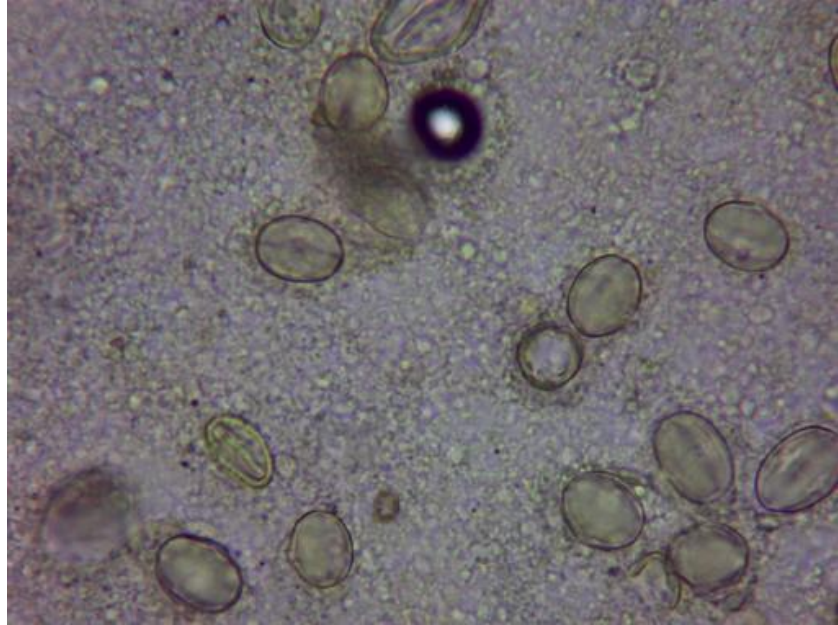
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - წყალტუბო, სოფ. ყუმისთავი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციისა (48%) და ვარდისებრთა ოჯახის (52%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



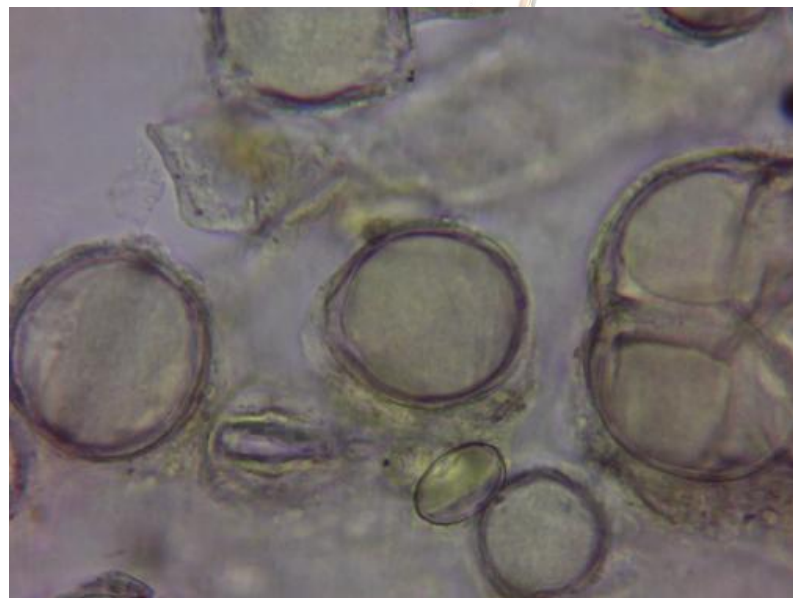
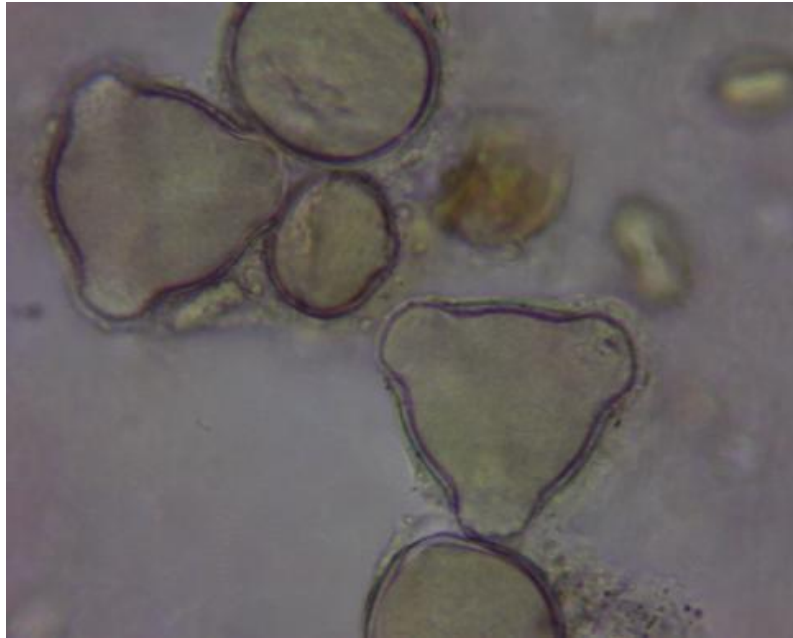
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ოზურგეთი, სოფ. ვაკიჯვარი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლისა (80%) და ცაცხვის (20%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



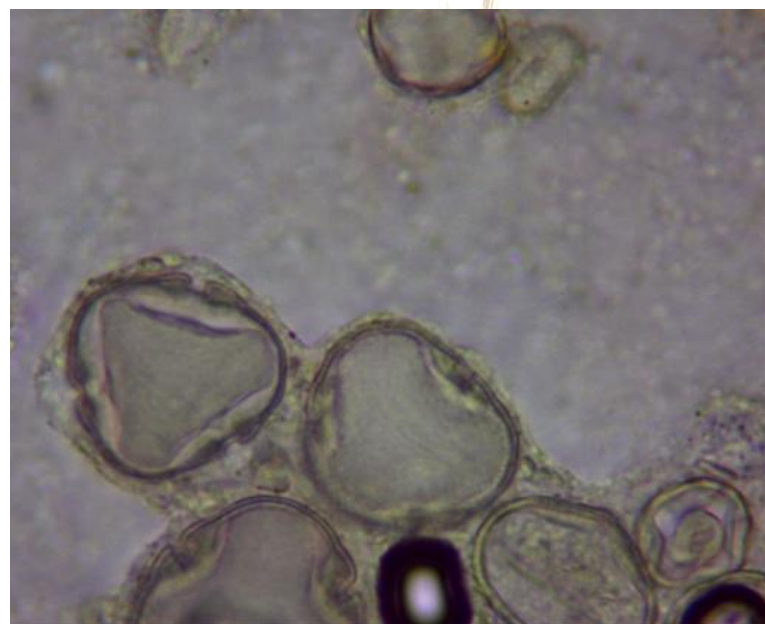
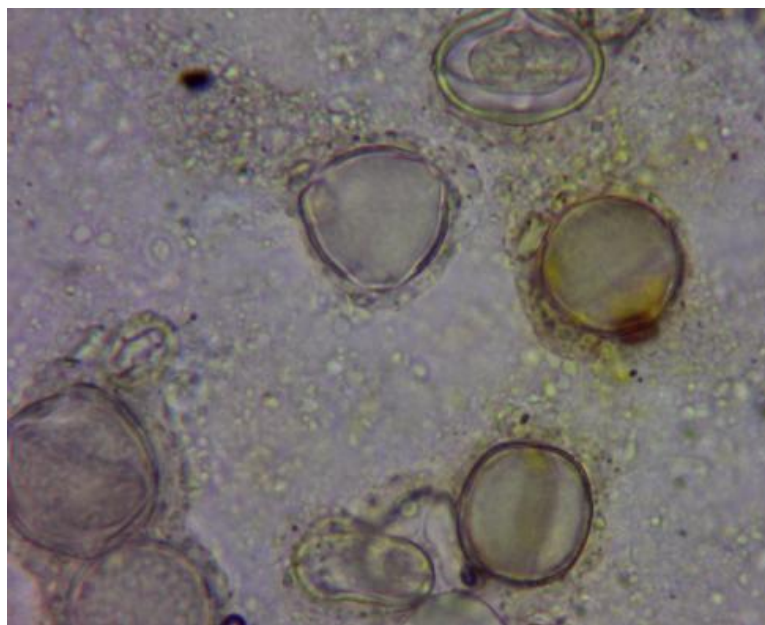
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ოზურგეთი, სოფ. ვაკიჯვარი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (70%), ვარდისებრთა ოჯახისა (20 %) და იელის (10%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



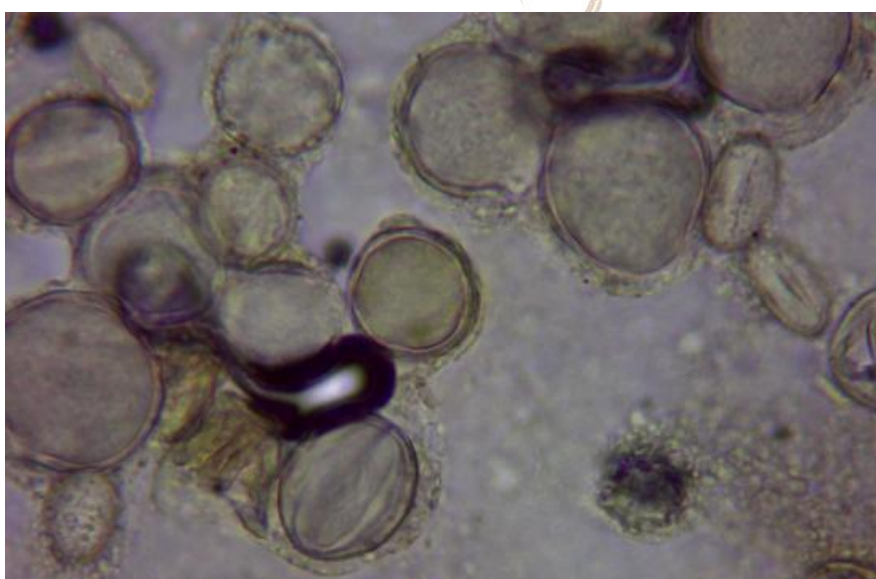
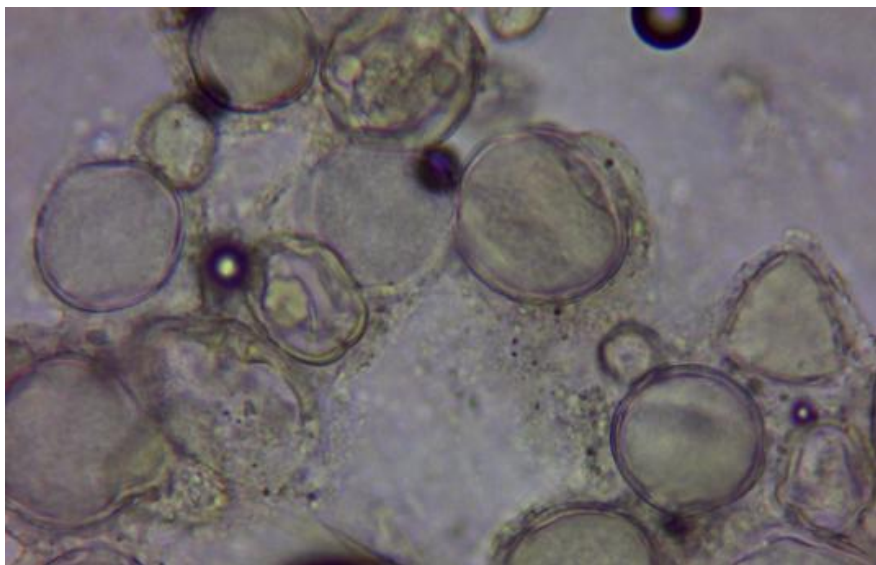
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ბაღდათი, სოფ. ბაღდათი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია ვარდისებრთა ოჯახისა (60 %) და აკაციის (40%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



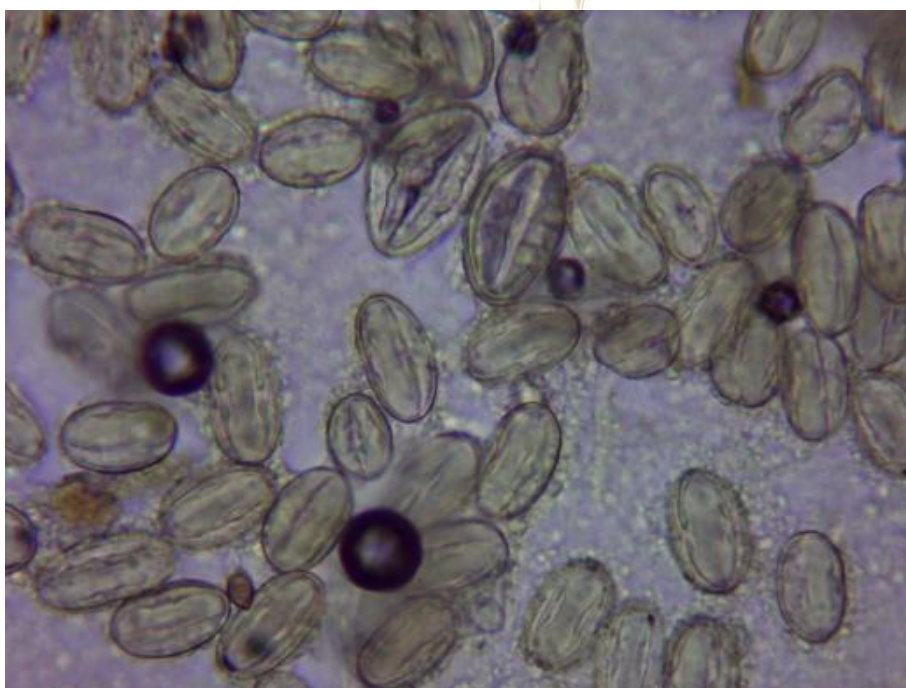
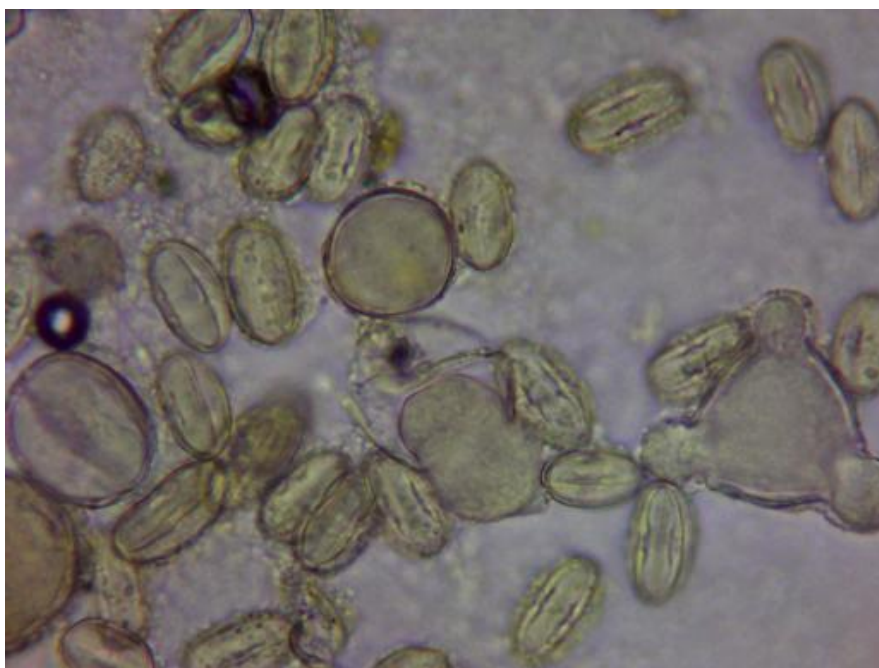
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - აბაშა, სოფ. პირველი მაისი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (62%), ვარდისებრთა ოჯახისა (35 %) და სხვა ყვავილის მტკრის მარცვლები.



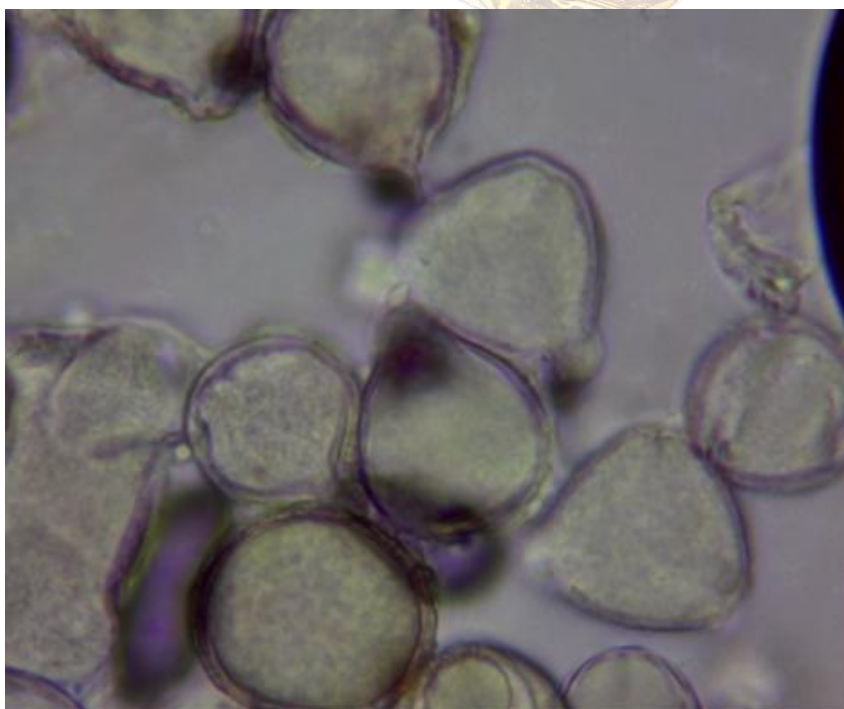
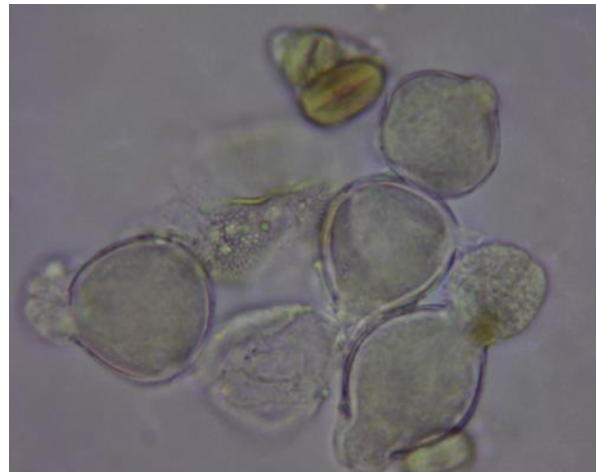
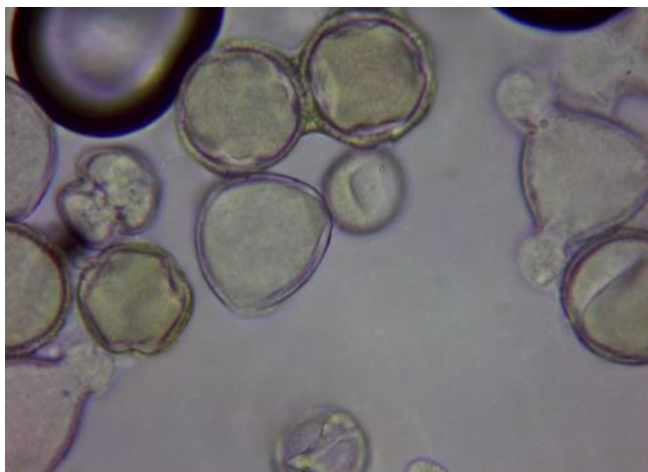
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - წყალტუბო, სოფ. ნამახვარი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (78 %), ცაცხვისა (19 %) და ვარდისებრთა ოჯახის (მაყვალი) (3 %) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



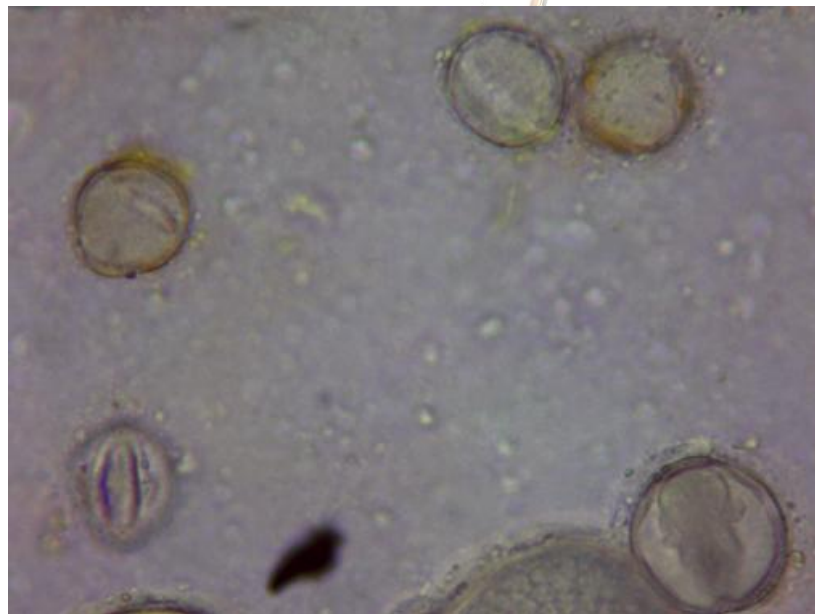
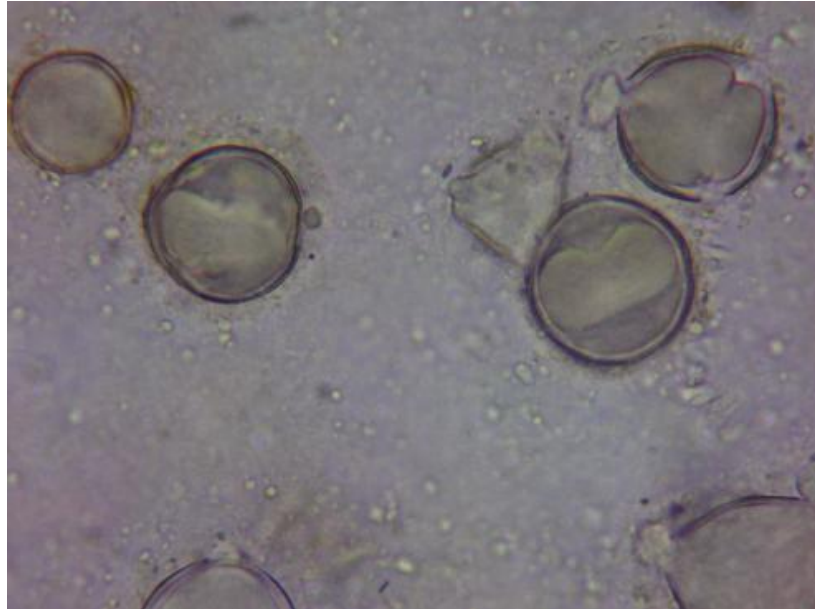
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - აბაშა, სოფ. პირველი მაისი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (60%), ვარდისებრთა (38,5%) ოჯახისა და კაკლის (1,5%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



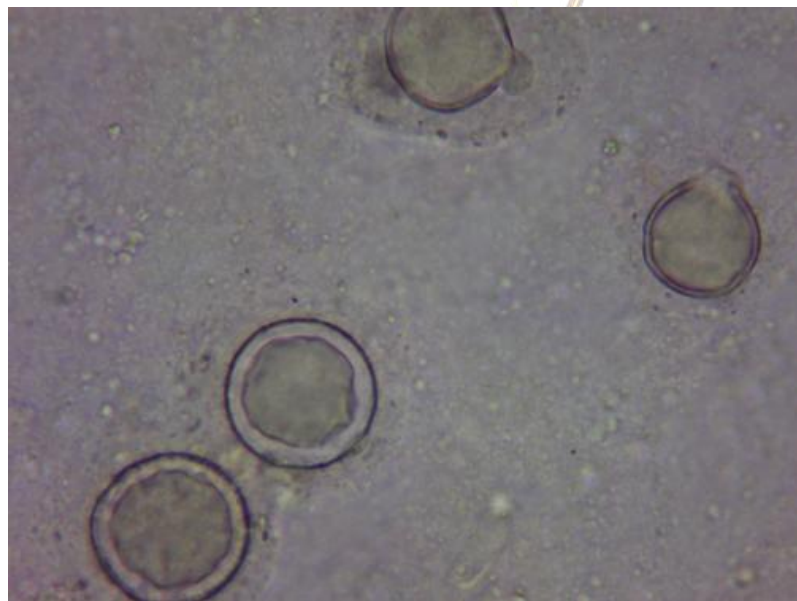
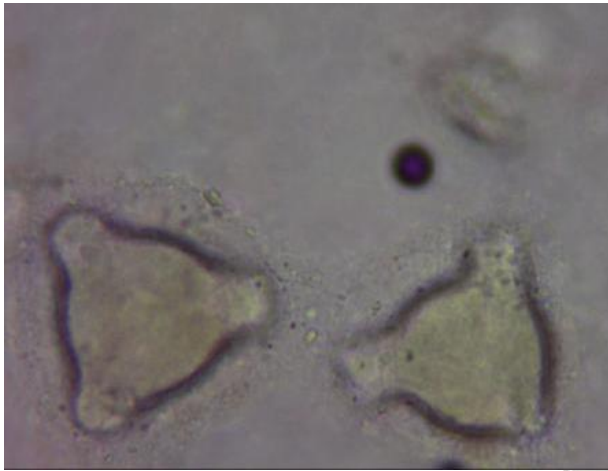
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ხელვაჩაური, სოფ. ახალშენი

თაფლი მონოფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციისა (95%) და კაკლის (5%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



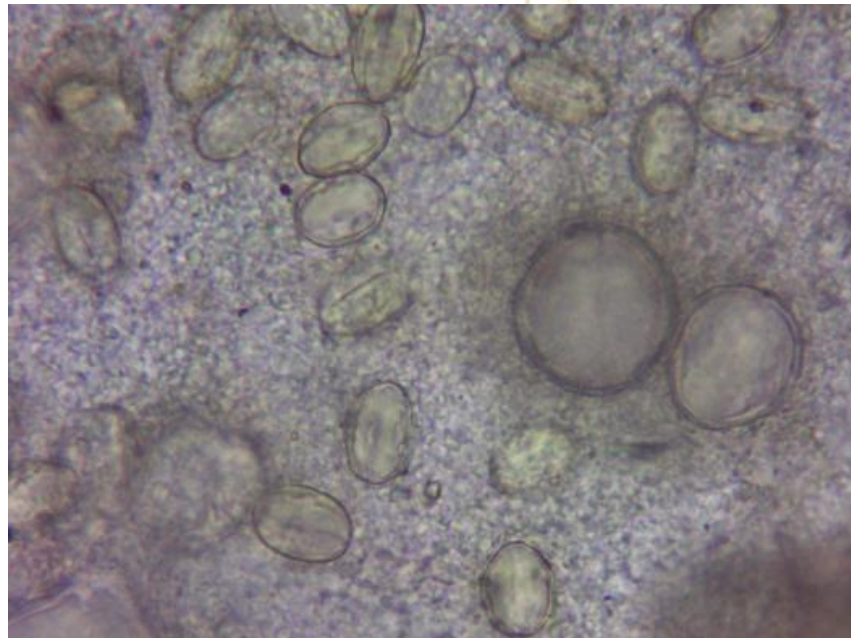
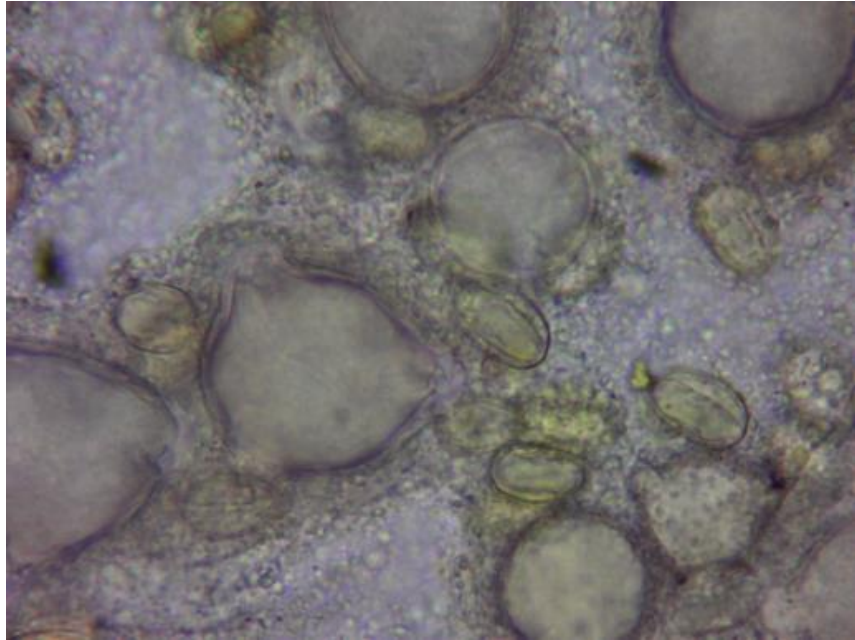
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ოზურგეთი, სოფ. მთისპირი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია ვარდისებრთა ოჯახისა (62%) და აკაციის (38%) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



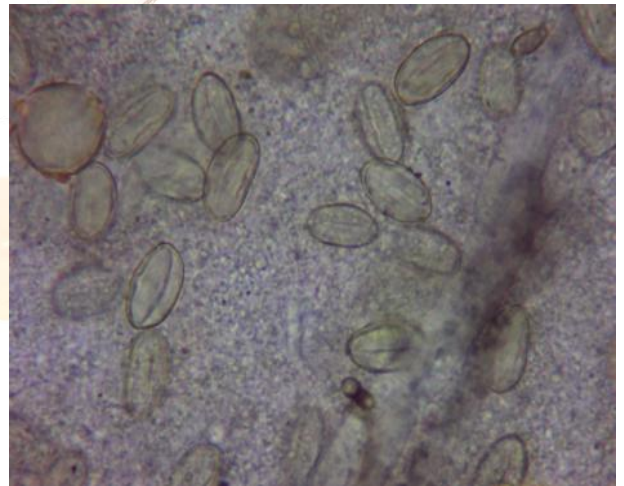
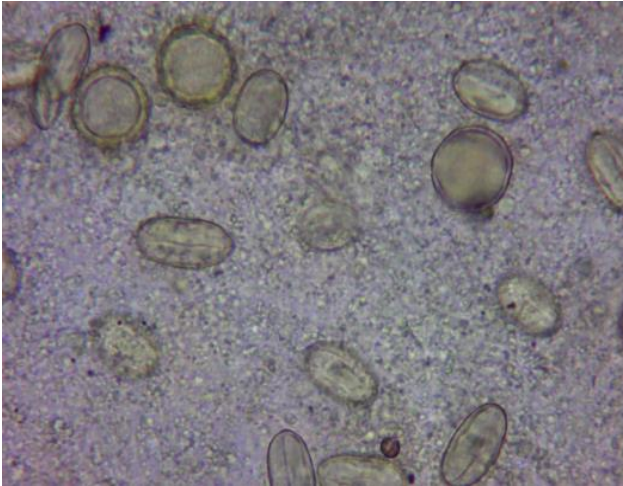
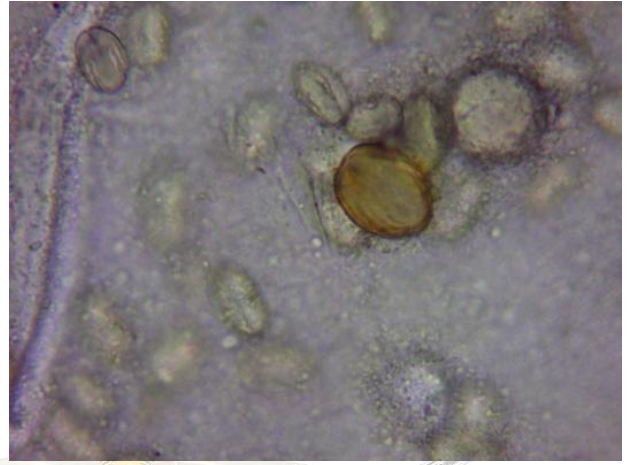
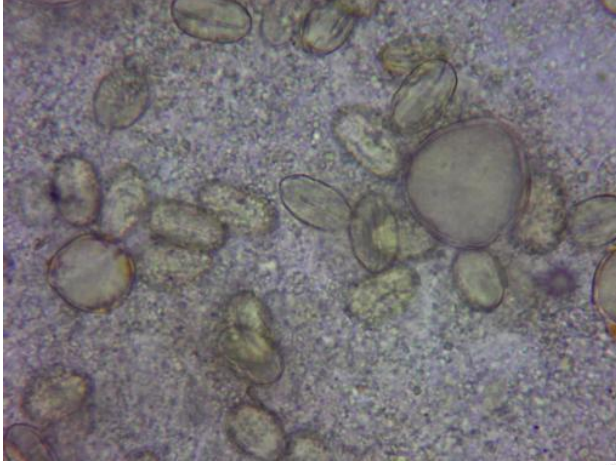
თაფლი 2018 წლის მოსავალი ოზურგეთი, სოფ. მთისპირი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (52%), ცაცხვისა (38 %) და ვარდისებრთა ოჯახის (10 %) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



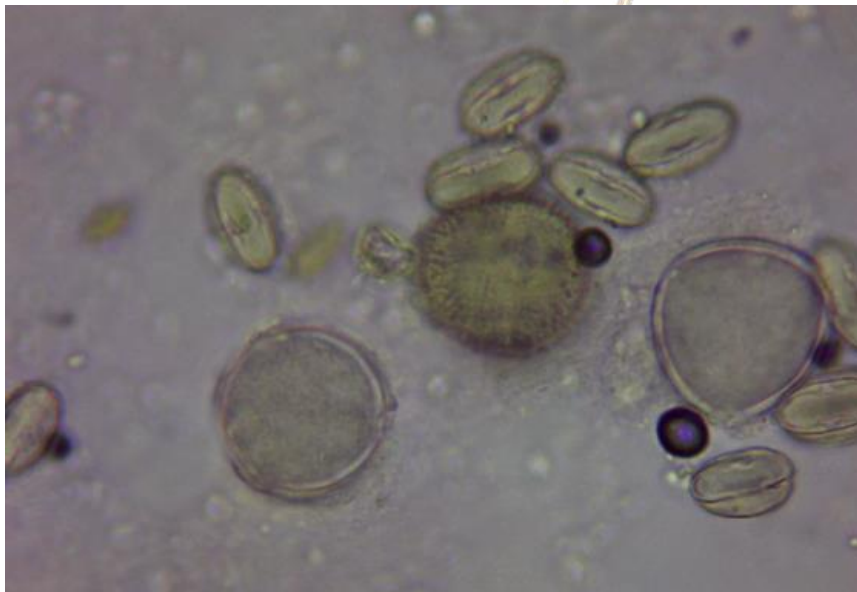
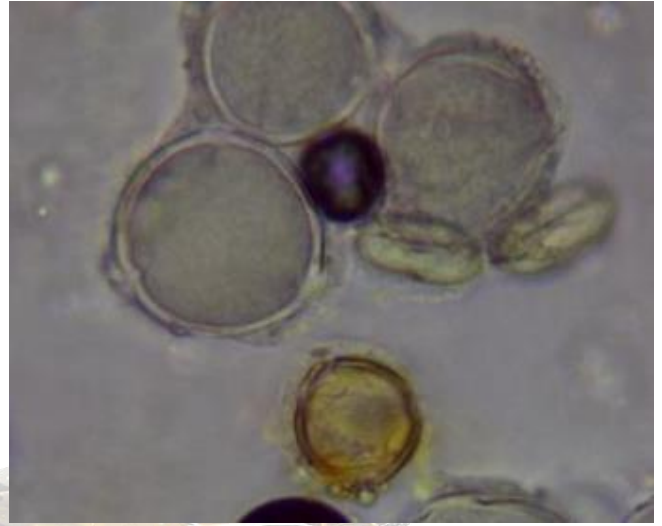
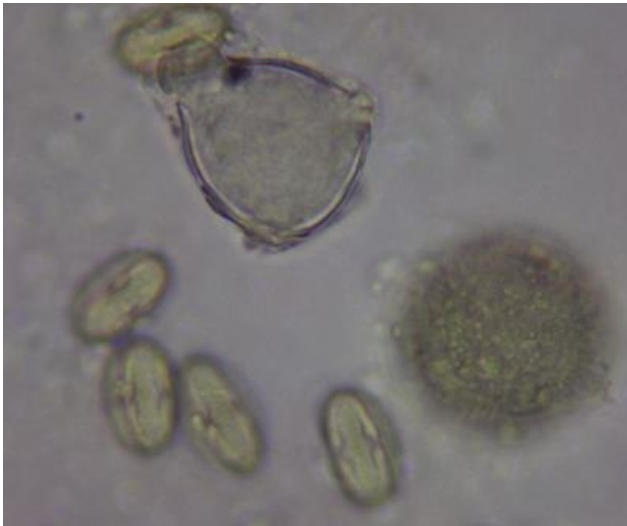
თაფლი 2018 წლის მოსავალი ოზურგეთი, სოფ. მთისპირი

თაფლი მონოფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლისა (96 %) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



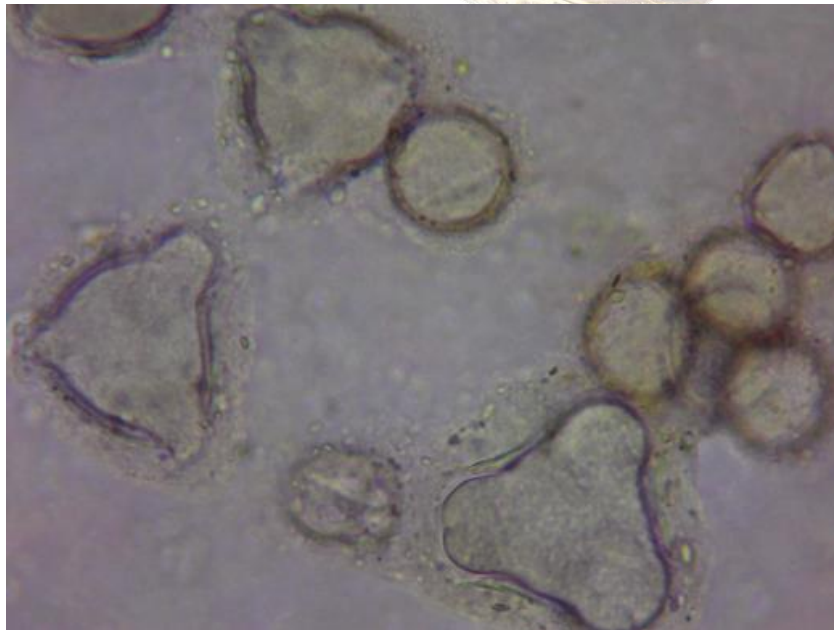
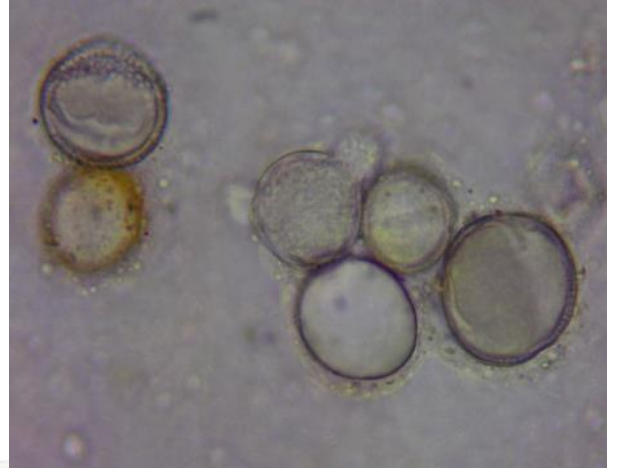
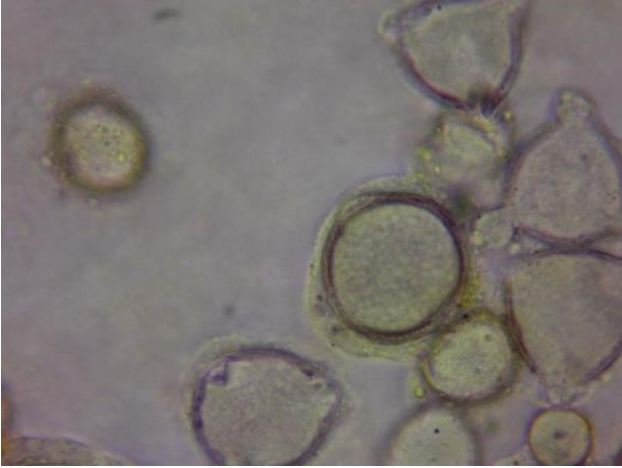
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - ოზურგეთი, სოფ. ჯუმათი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (26,5 %), ვარდისებრთა ოჯახისა (15,6 %) და წაბლის (54 %) ყვავილის მტვრის მარცვლები.



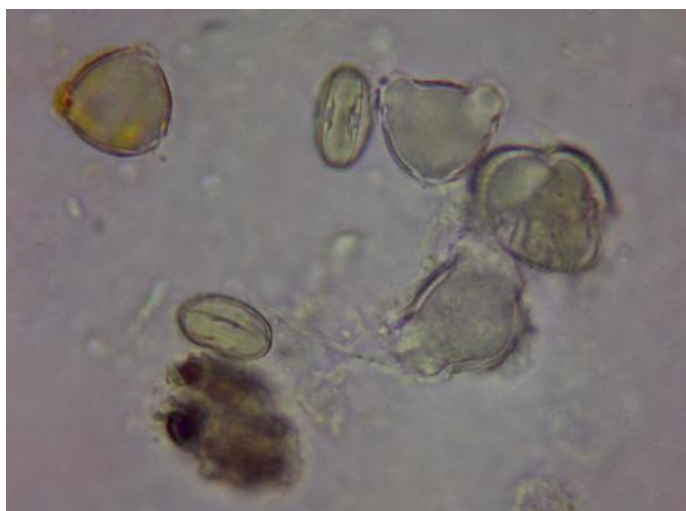
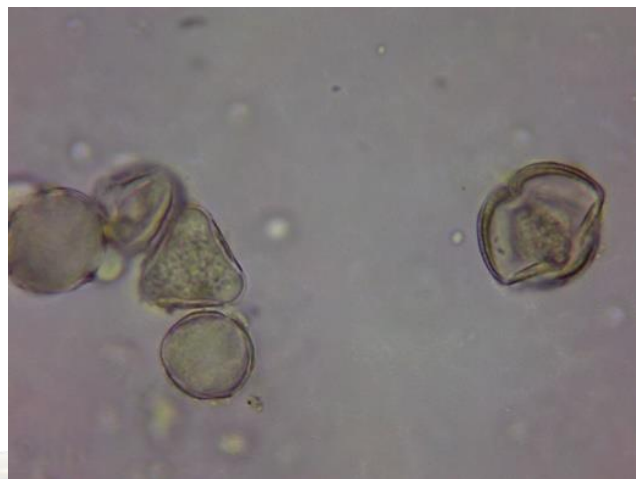
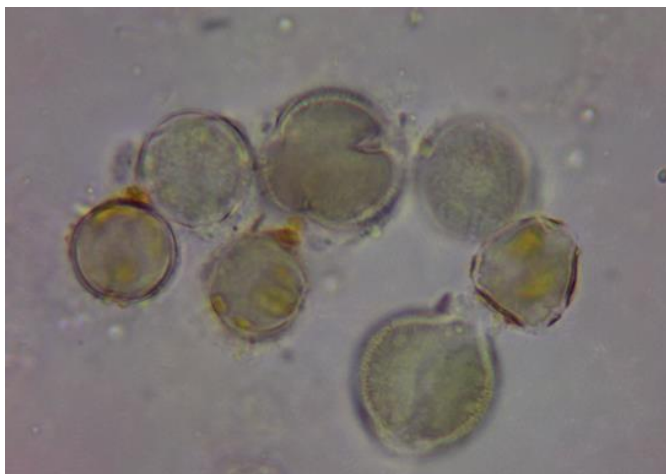
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - აბაშა, სოფ. ნორიო

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (57%), ვარდისებრთა ოჯახისა (39) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



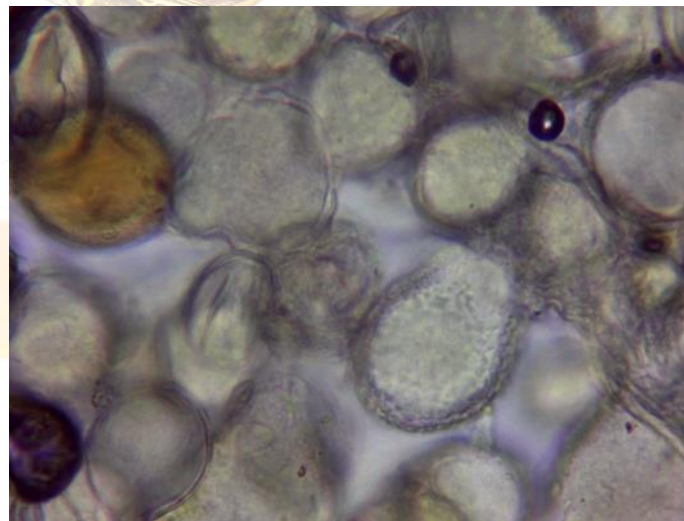
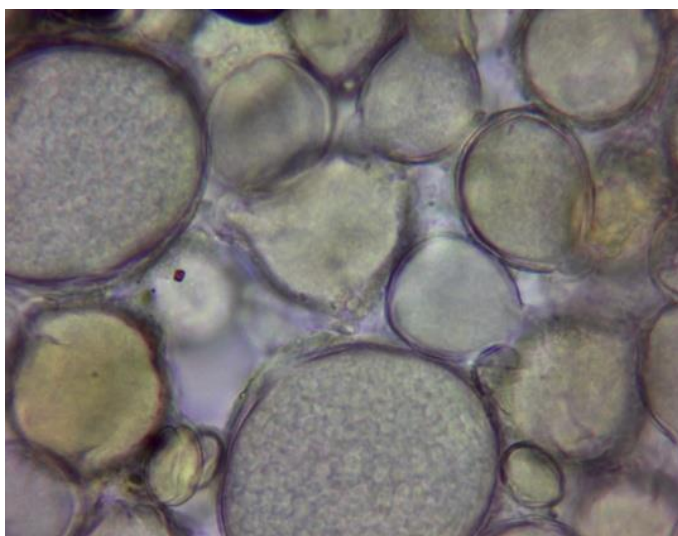
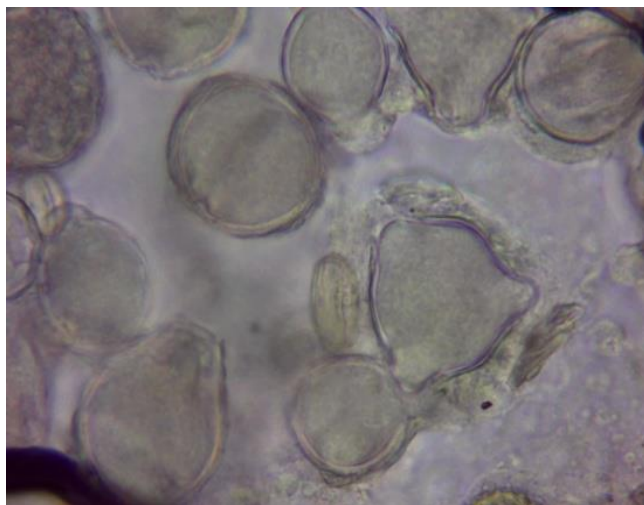
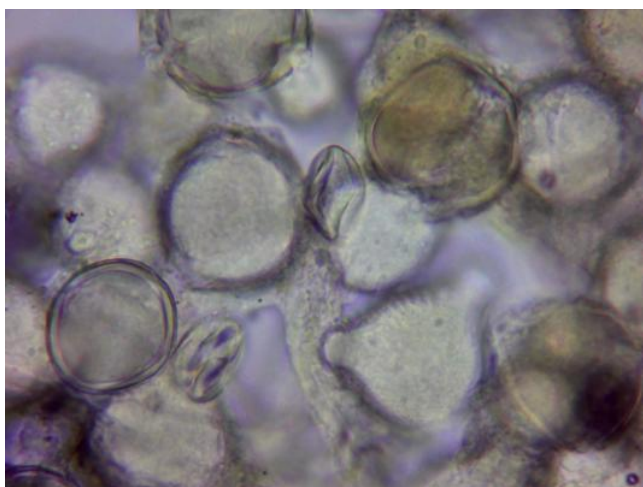
თაფლი 2018 წლის მოსავალი - აბაშა, სოფ. ნორიო

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაცის (65%), ვარდისებრთა ოჯახისა (35%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



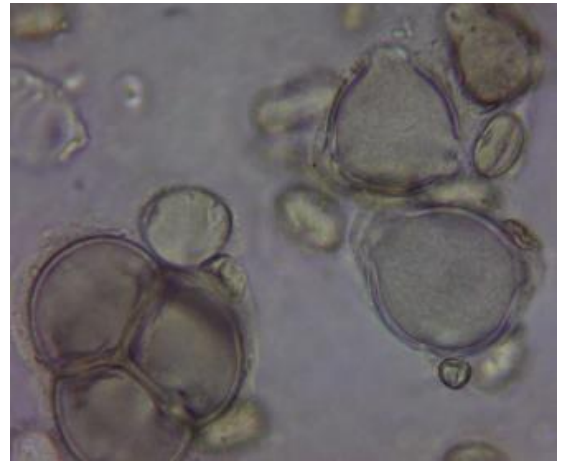
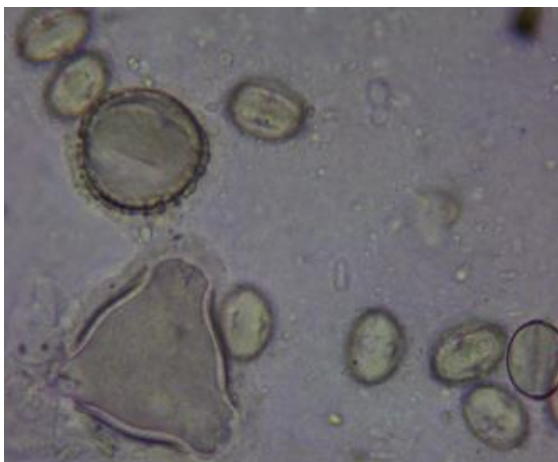
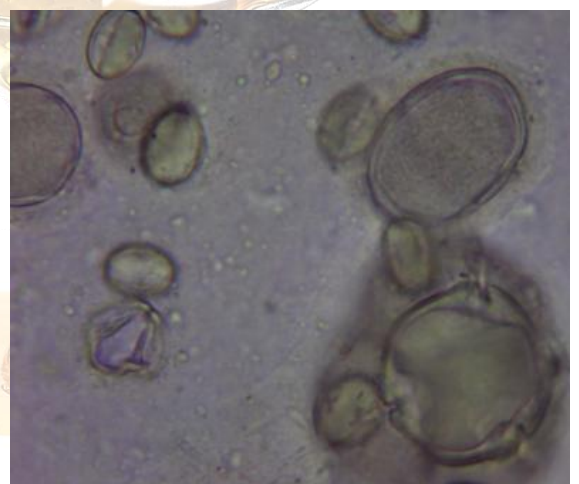
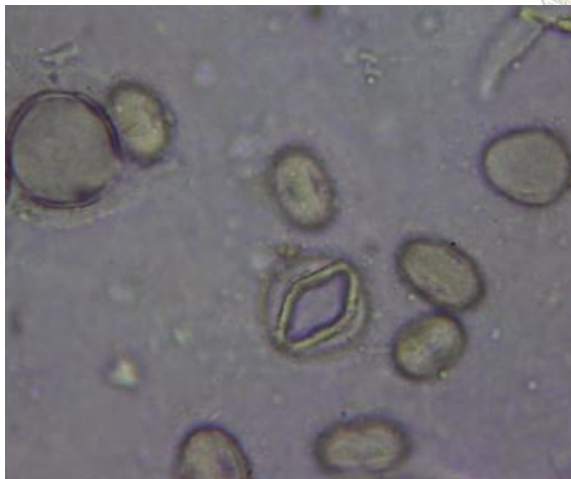
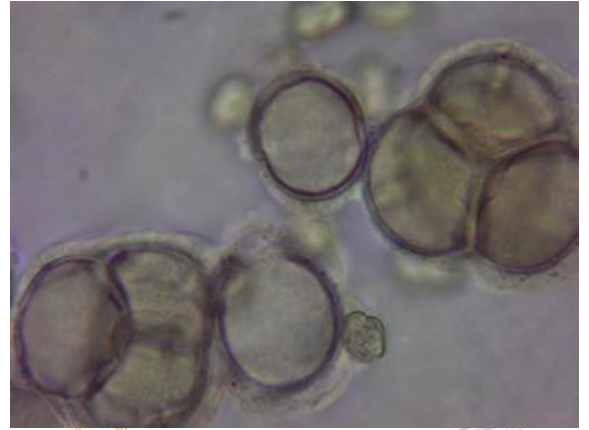
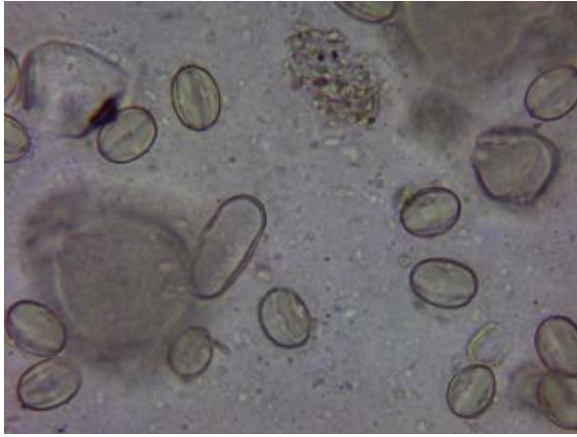
თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ოზურგეთი, სოფ. ნარუჯა

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია აკაციის (54%), ცაცხვის (14 %),
ვარდისებრთა ოჯახისა (31%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



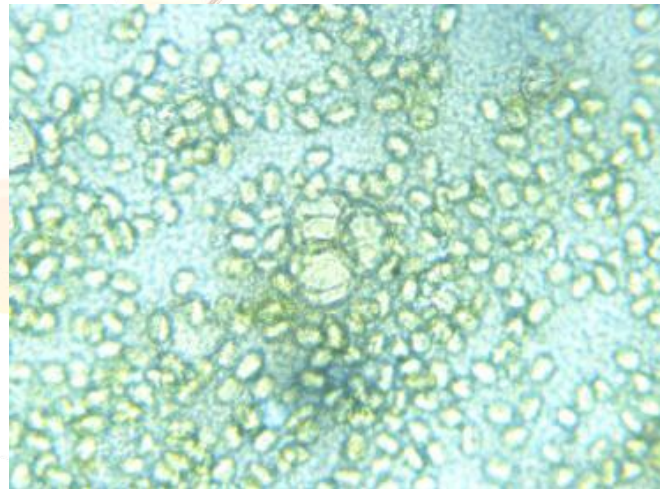
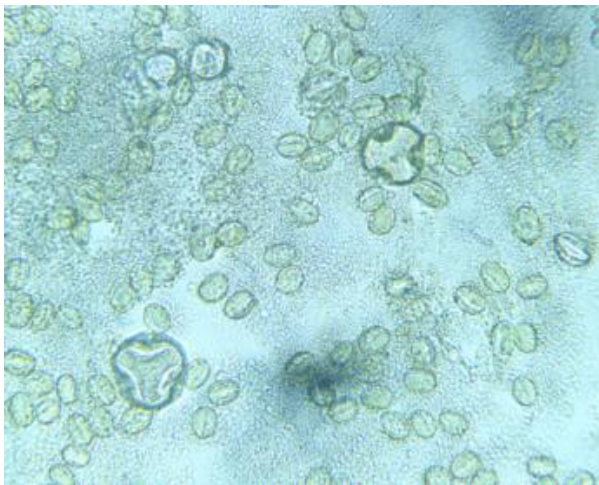
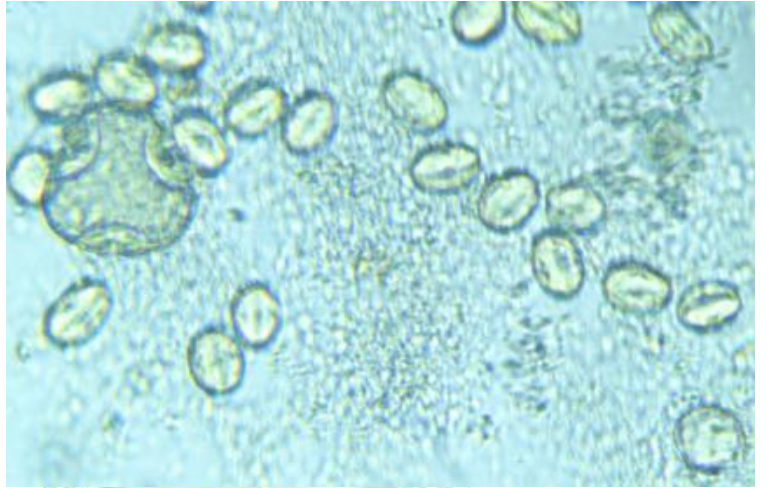
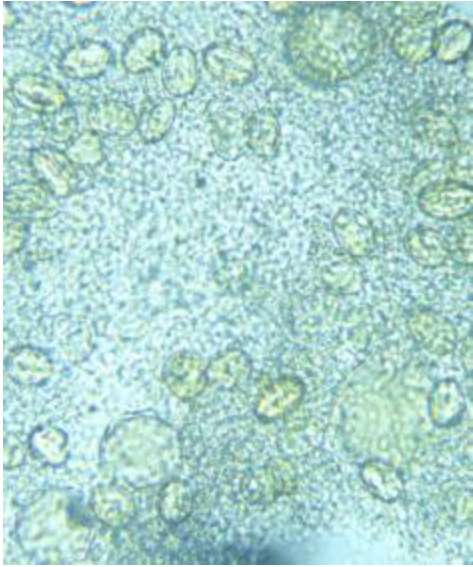
თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. ორცვა

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია ვარდისებრთა ოჯახის (65%), აკაციისა (44%) და და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



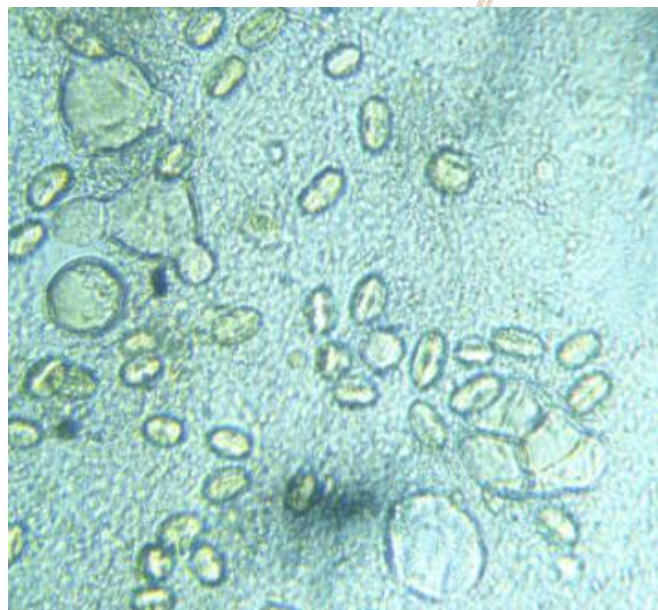
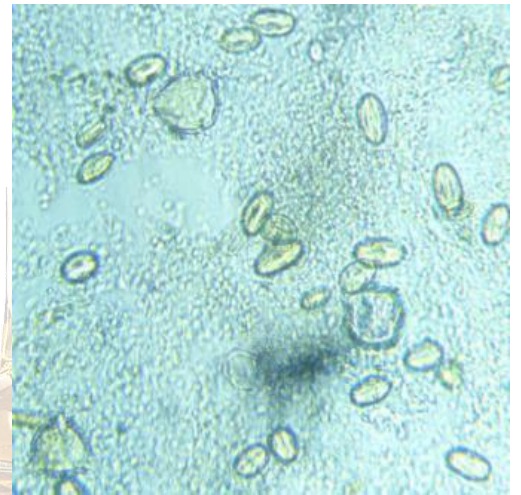
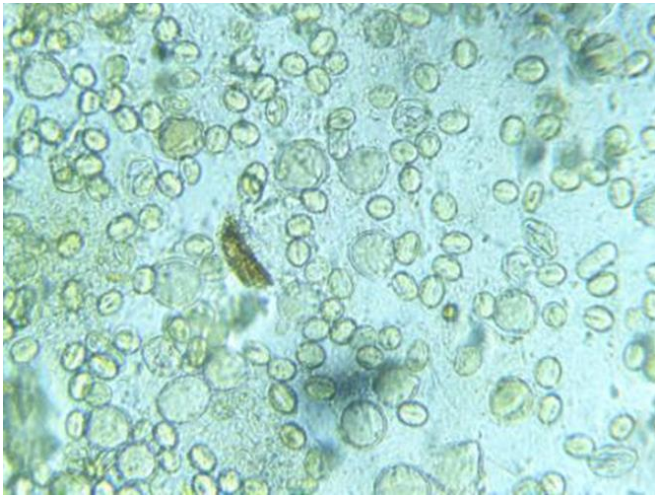
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - მტირალას მთა

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (73,8%), აკაციის (23,46%), ცაცხვიც (1,02%), როდოდენდრონისა (1,04 %) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



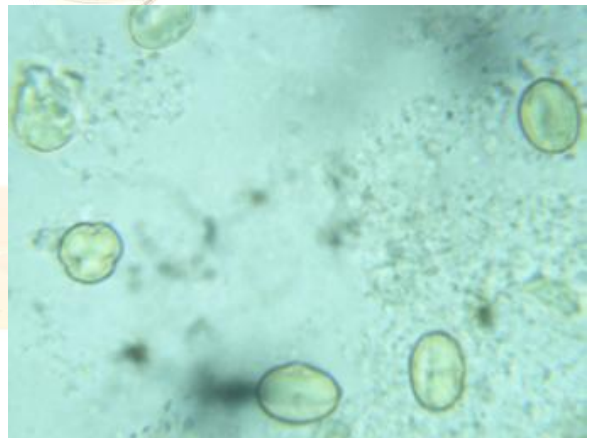
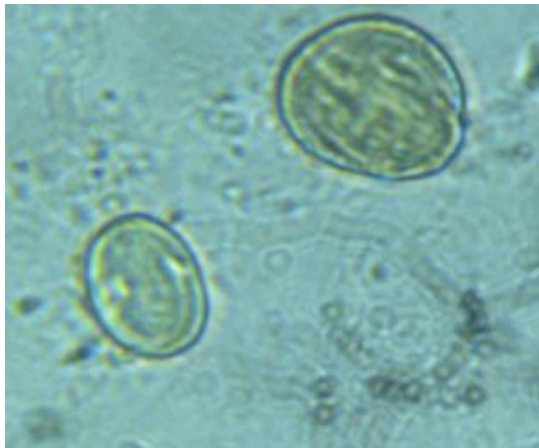
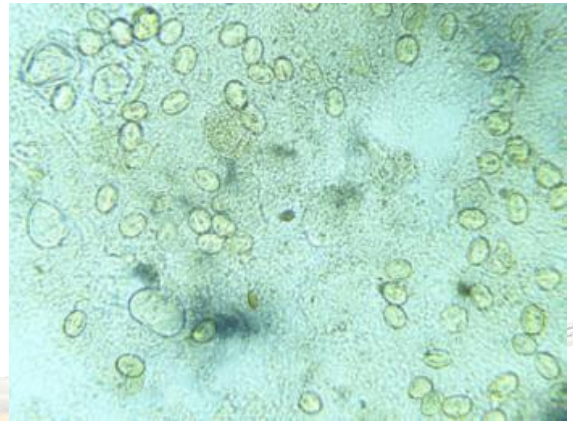
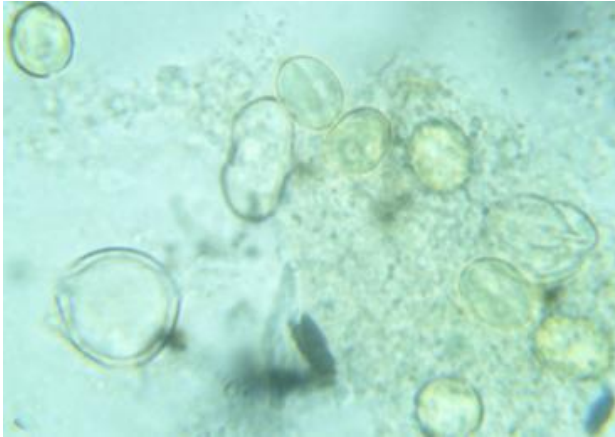
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ხულო, სოფ. გობაძეები

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (53,28%), აკაციის (33,5%), ცაცხვის (0,77%), ქოლგოსნების (8,1%), როდოდენდრონის (2,44%), ბაბუაწვერასა (0,64 %) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



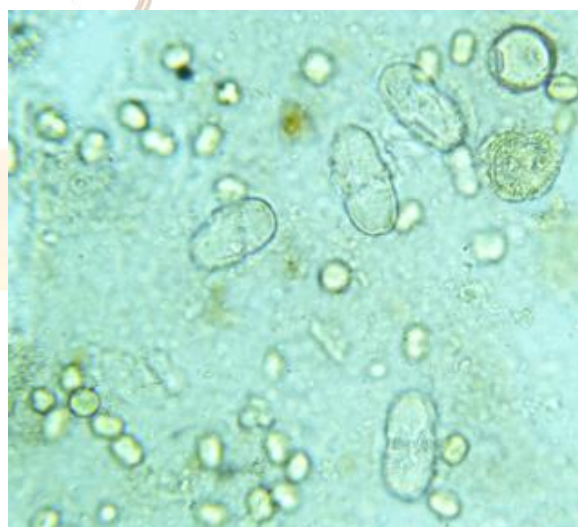
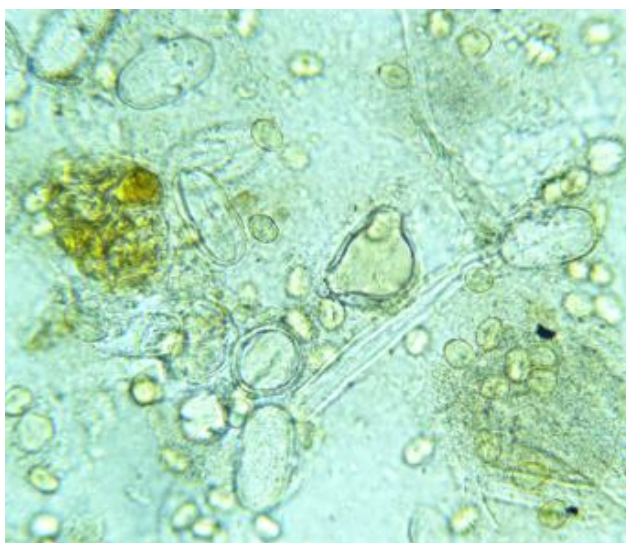
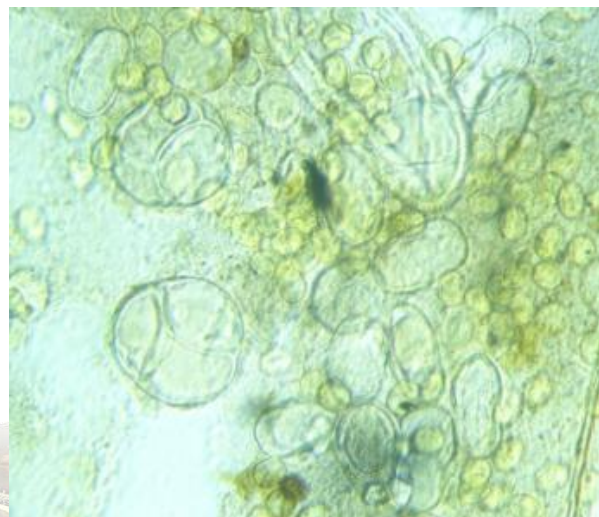
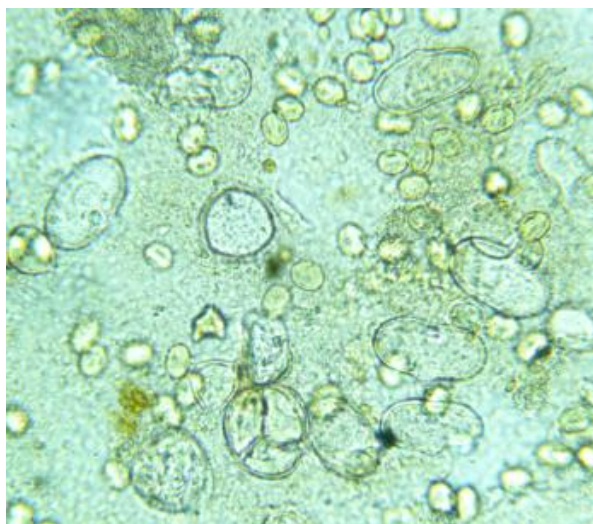
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - შუახევი, სოფ. კარაპეტი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (90%), ქოლგოსნების (1,17%), როდოდენდრონის (2,44%), ბაბუაწვერასა (0,61 %) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



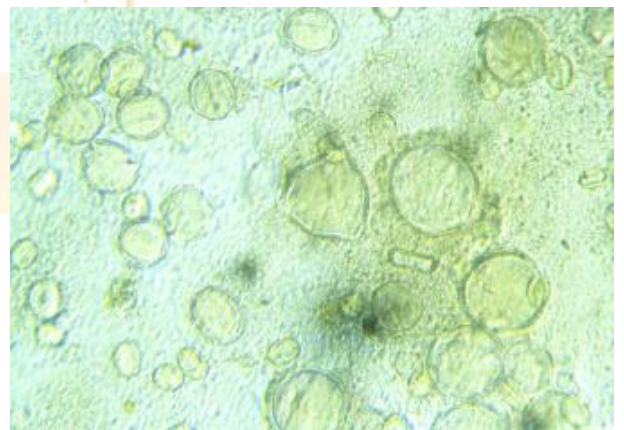
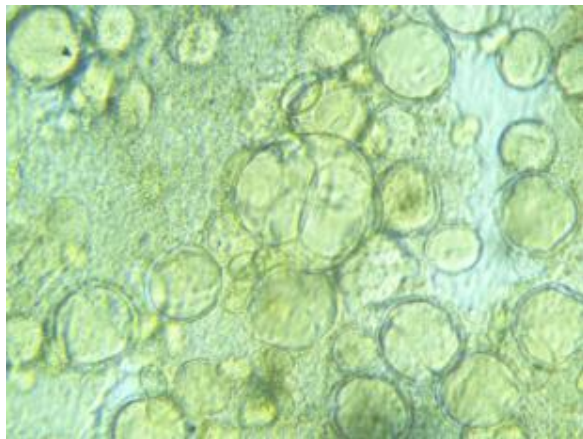
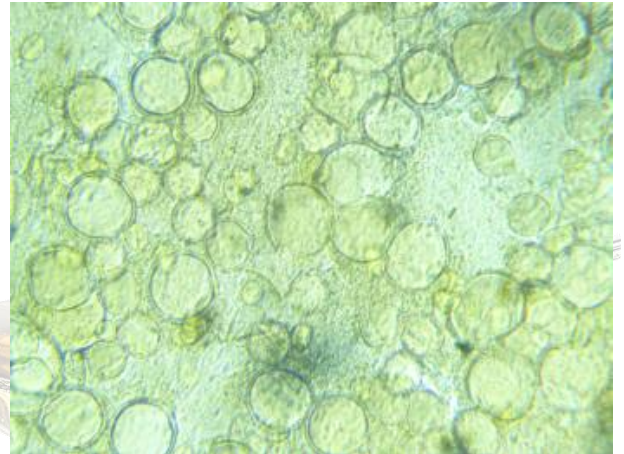
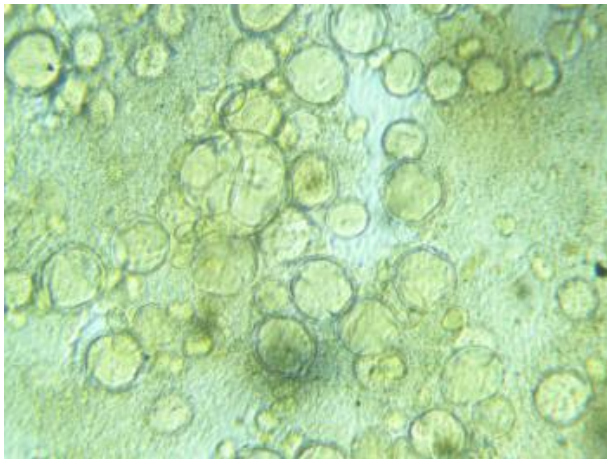
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - შუახევი, სოფ. მახალაკიძეები

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (63,47%), ქოლგოსნების (26,76%), როდოდენდრონისა (4,88%) და სხვა ყვავილის მტკვრის მარცვლები.



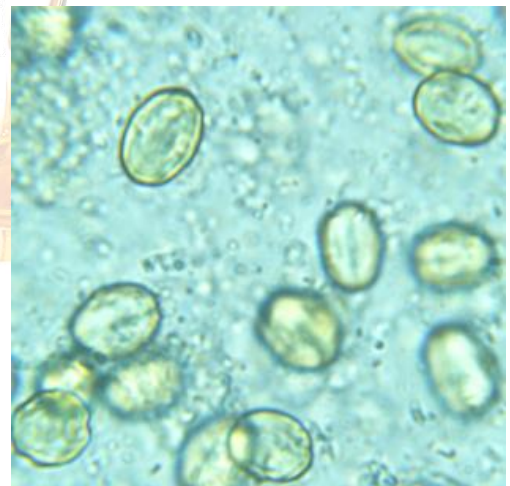
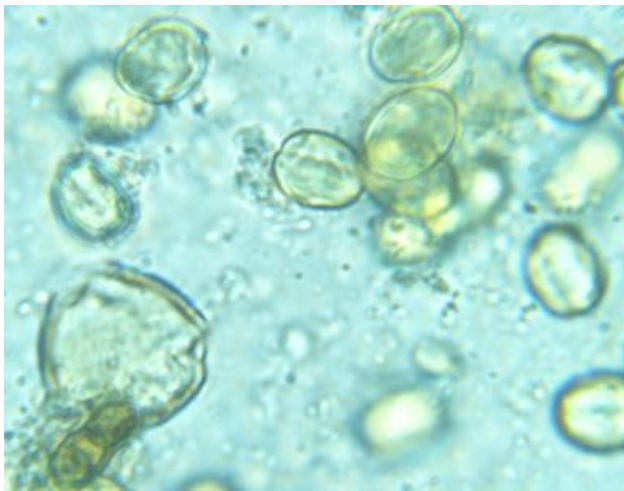
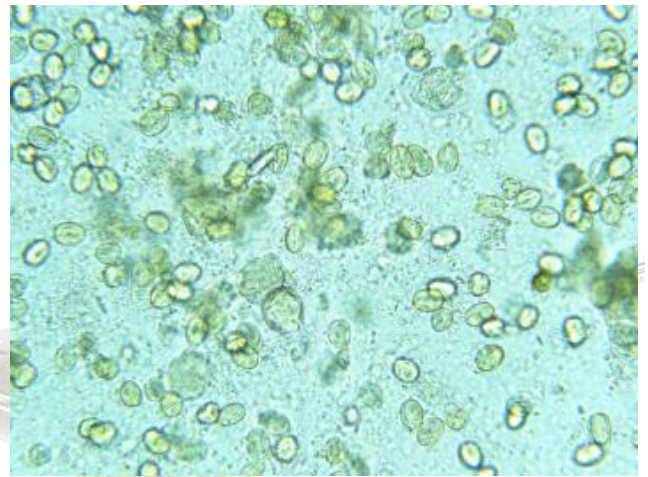
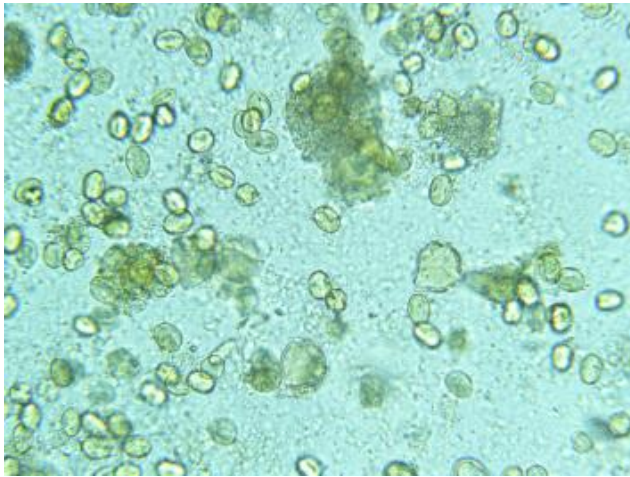
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. ჭალათი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (62,42%), აკაციის (12,74%), როდოდენდრონის (4,45%), ტყის სამყურასა (14,03%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



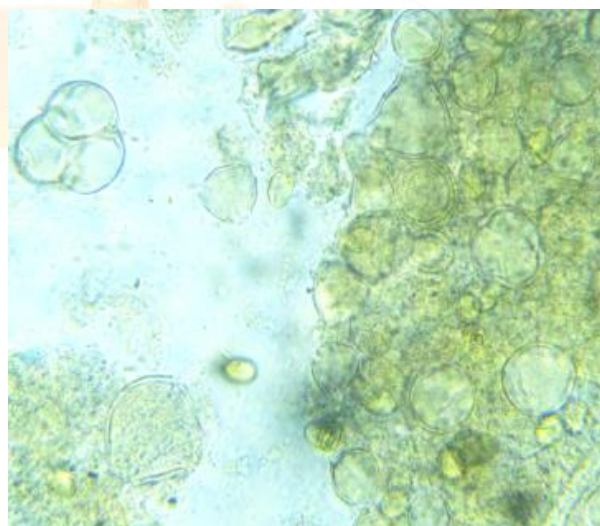
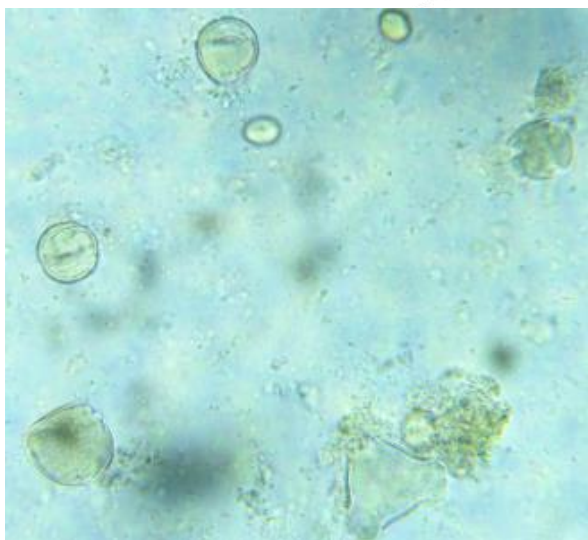
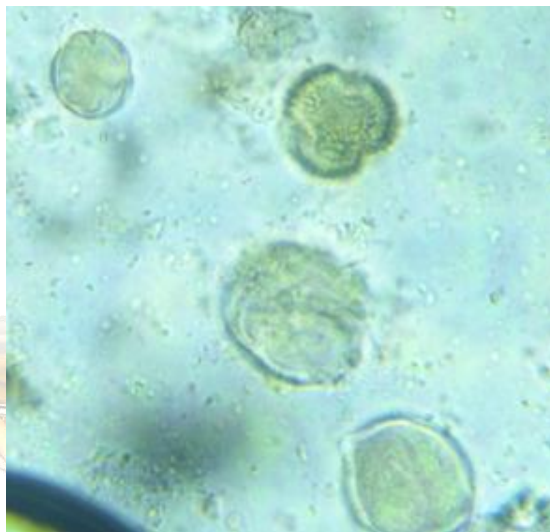
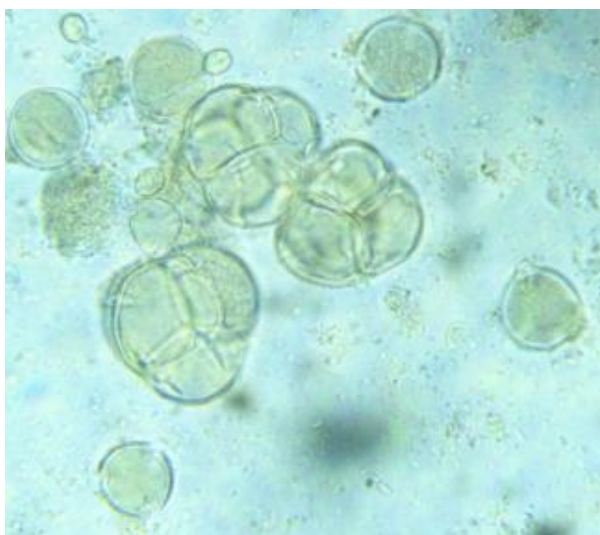
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. ნამონასტრევი

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (94,25%), აკაციის (2,2%), ქოლგოსნების (0,87%), ცაცხვის (0,19%), ტყის სამყურასა (1,72%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



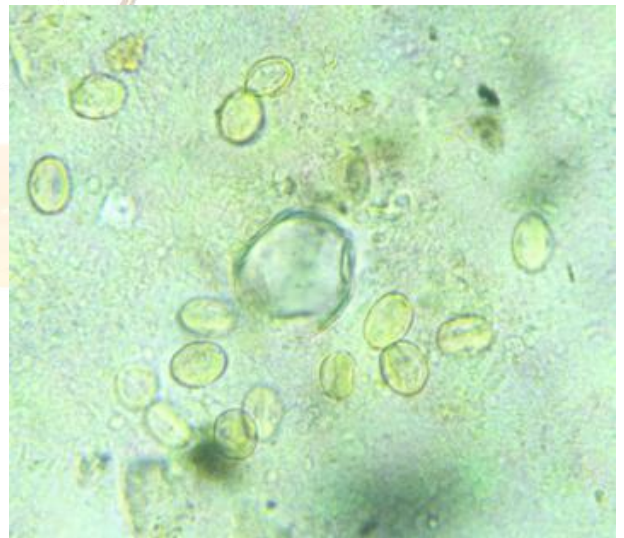
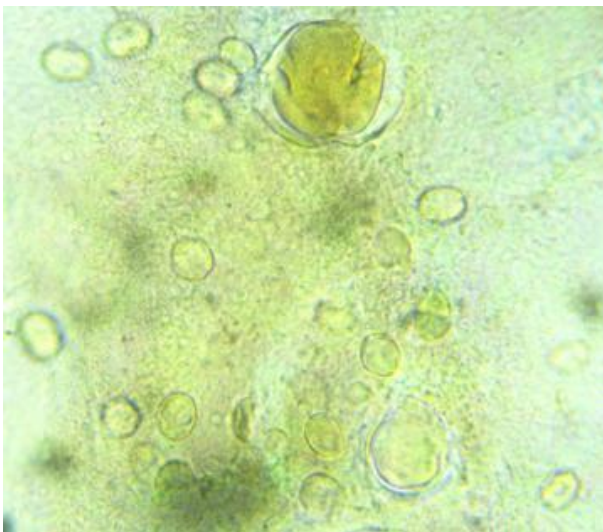
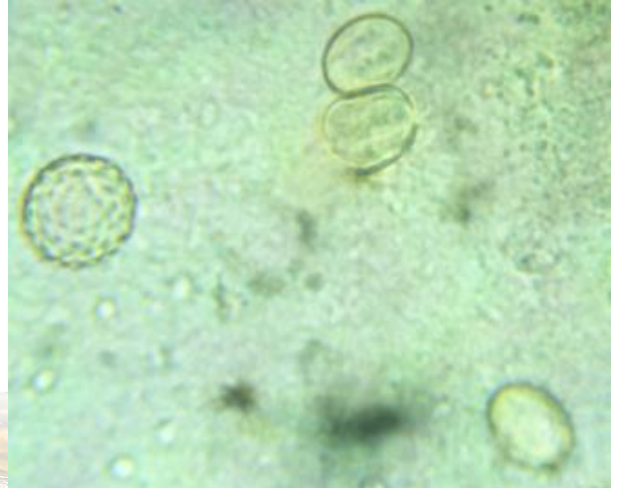
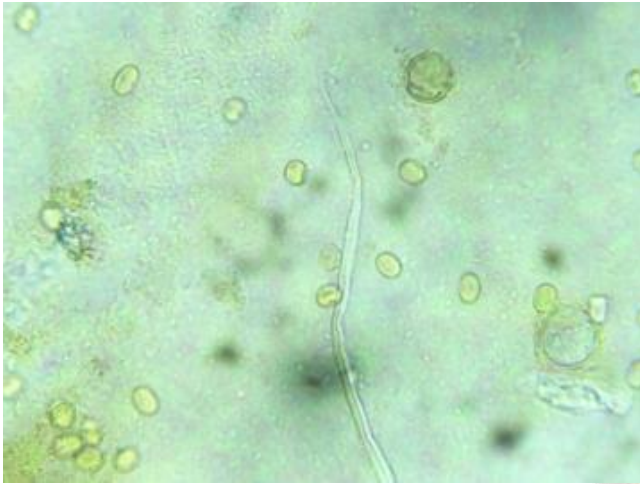
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. სილიბაური

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (73,36%), აკაციის (2,18%), ქოლგოსნების (1,59%), ტყის სამყურას (8,13%), ვარდისებრთა ოჯახის (10,98%), როდოდენდრონის (2,93%), ოქროწყეპლასა (0,33%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



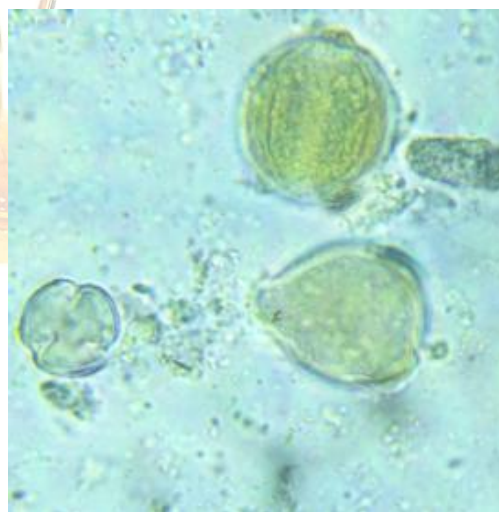
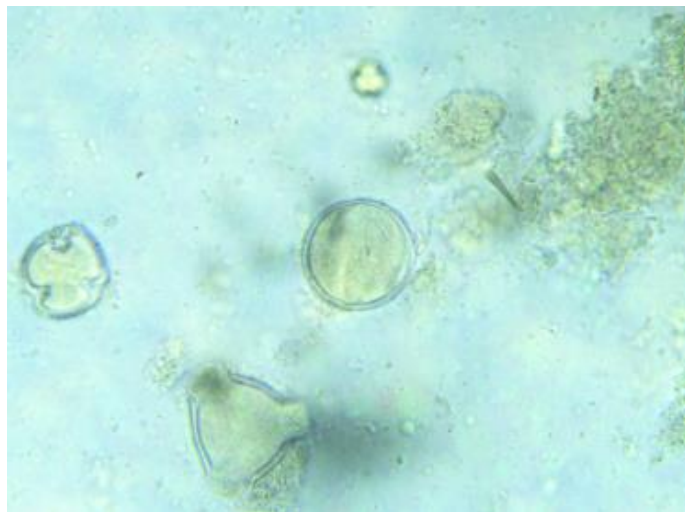
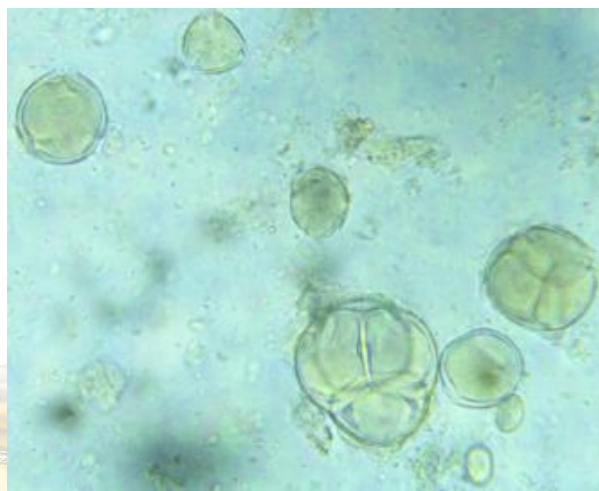
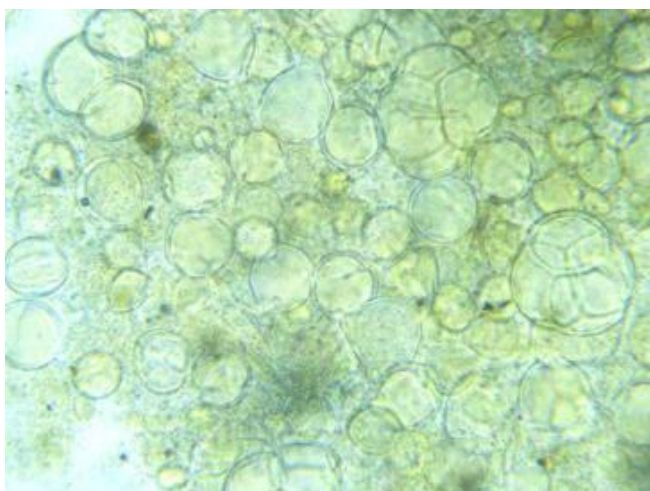
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. დვალიძეები

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (95,89 %), აკაციის (1,73%),
ოქროწყებლას (1,19%), კაკლისა (0,5%) და სხვა ყვავილის მტერის მარცვლები.



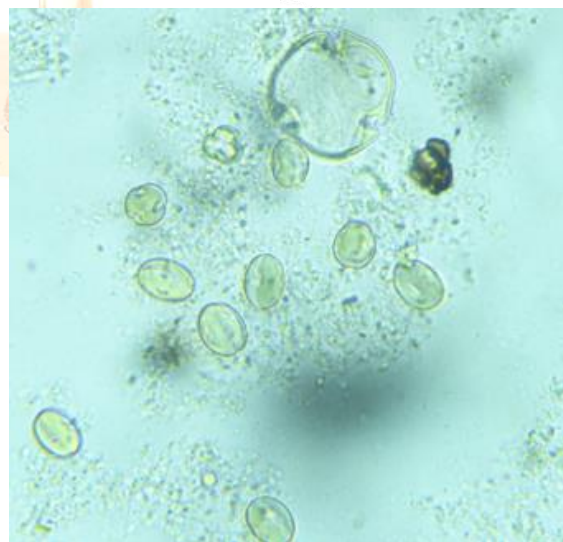
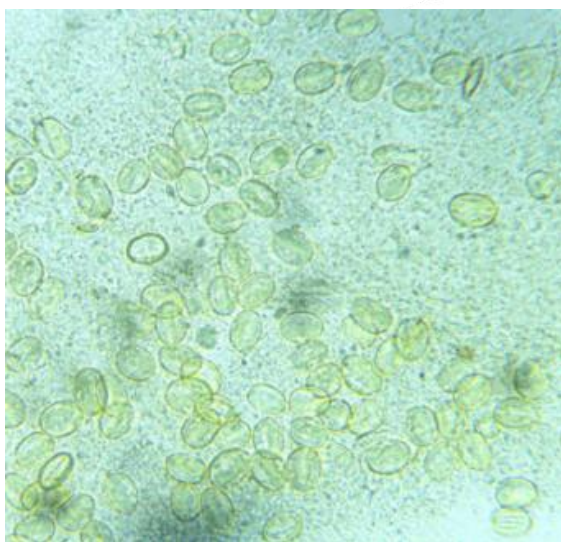
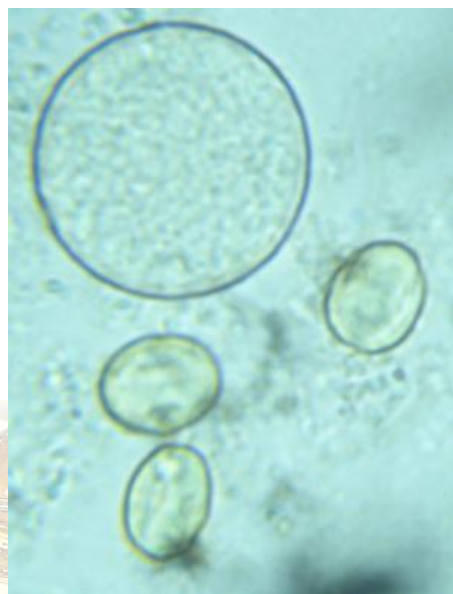
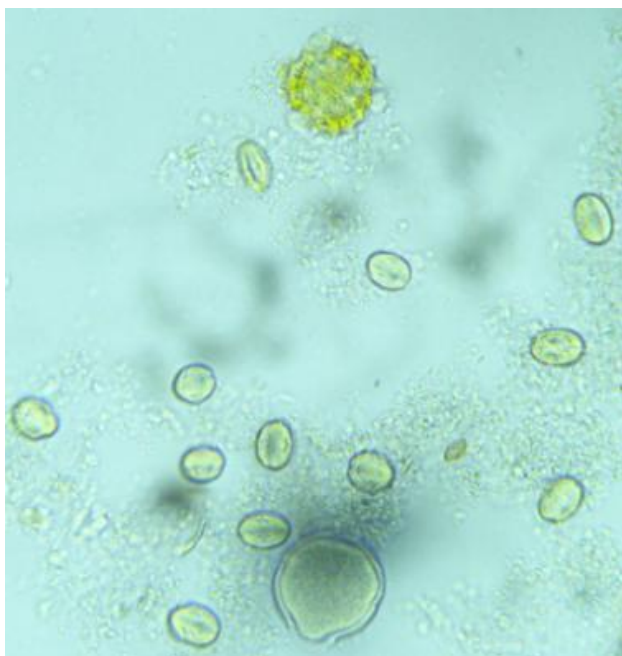
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ქედა, სოფ. დვალიძეები

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (38,28 %), ვარდისებრთა ოჯახის (28,77%), ტყის სამყურას (25,52%), ქოლგოსნების (2,55%), როდოდენდრონისა (3,01%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



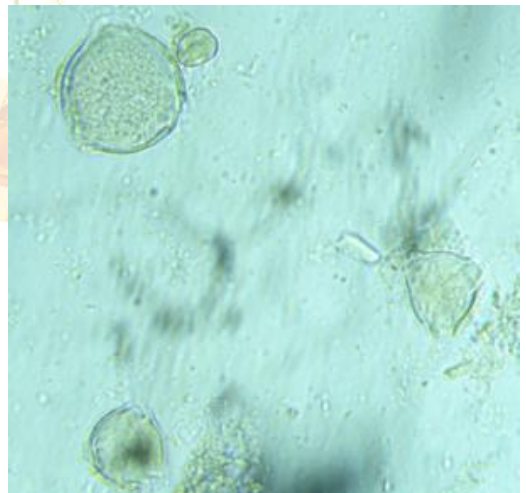
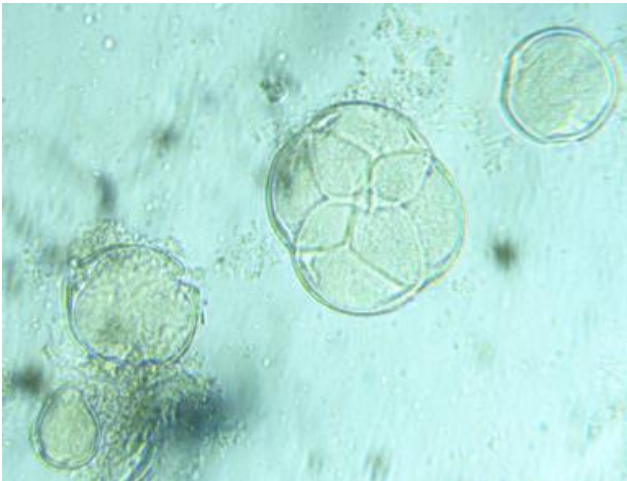
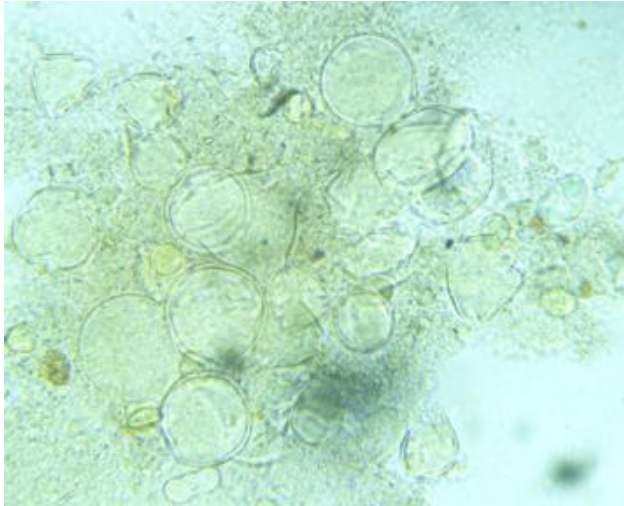
ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ხულო, სოფ. ფუშრუკაული

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (81,47 %), აკაციის (9,65%), ქოლგოსნების (4,62%), ტყის სამყურას (0,67%), ბაბუაწვერასა (0,43%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



ჯარას თაფლი, 2018 წლის მოსავალი - ხულო, სოფ. დანისპარაული

თაფლი პოლიფლორული - იდენტიფიცირებულია წაბლის (46,19 %), აკაციის (20,8%), ცაცხვის (8,25%), ვარდისებრთა ოჯახის (7,53%), როდოდენდრონის (4,06%), ტყის სამყურას (9,13%), ჟოლოს (9,13%), კაკლის (1,03%) და სხვა ყვავილის მტვრის მარცვლები.



ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. სიმონეთი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0.08	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,3876	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	37	
pH	pH-მეტრია		4,5	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		408,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	52,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,05	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - გურია, სოფ. ნატანები

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,091	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,476	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	34	
pH	pH-მეტრია		4.437	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		415,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	53,30	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,27	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ. კვირიკე

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობ ა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარ ო - მოტკბ ო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილ ი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,078	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,370	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	22	
pH	pH-მეტრია		4.78	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		469,26	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	63,62	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,3	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. თხილნარი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,085	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,645	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	24	
pH	pH-მეტრია		4.696	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		491,70	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	61,06	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,96	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - სამეგრელო, ხობის რაიონი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,092	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,498	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	36	
pH	pH-მეტრია		4.68	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		465,69	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	61,91	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,12	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - გურია, ოზურგეთის რაიონი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,078	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,34	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	40	
pH	pH-მეტრია		4.5	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		444,18	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	61,13	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,02	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ. ქაქუთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,069	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,413	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	34	
pH	pH-მეტრია		4.51	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		439,56	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	62,06	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,03	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - გურია, ოზურგეთის რაიონი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,88	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,560	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	44	
pH	pH-მეტრია		4.761	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,2	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		495,66	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	67,03	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,88	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ. ზედა სამება

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	76.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	23,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,091	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,413	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	40	
pH	pH-მეტრია		4.63	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		361,02	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	47,09	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,98	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ტაკიბეები**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78.7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,077	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,114	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	24	
pH	pH-მეტრია		4.54	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		358,38	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	61,91	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,67	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - ქუთაისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77,1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,082	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,581	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	14	
pH	pH-მეტრია		5,27	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		401,94	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	59,12	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,27	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - გურია, ჩოხატაურის რაიონი, საჭამიასერი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,069	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,708	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	31	
pH	pH-მეტრია		4.660	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	11,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		453,42	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	64,47	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,89	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ვაიო

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,079	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,413	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23	
pH	pH-მეტრია		4.671	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		414,48	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	75,9	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,43	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, სამტრედია**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,084	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	2,082	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	34	
pH	pH-მეტრია		5,7	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		352,18	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	64,16	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,56	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ ქახათი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,068	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,498	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	19	
pH	pH-მეტრია		4,78	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		365,64	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	61,37	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,7	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. პირველი მასის

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში				
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	/ <20	22,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,08	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,750	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	19	
pH	pH-მეტრია		4,89	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		399,96	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	63,23	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,25	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. დანდალო

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,068	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,306	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	34	
pH	pH-მეტრია		4,47	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		488,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	73,94	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,33	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. მერისი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,05	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,179	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	18	
pH	pH-მეტრია		4,61	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		330,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	63,38	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,77	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - გიორგიგოცური- წყალტუბოსოფ. საყურე

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარ ო - მოტკბ ო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილ ი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრი			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრი	<20	21,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,09	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,667	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	14	
pH	pH-მეტრია		5,19	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		535,92	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	61,52	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,07	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ. ჩაქვი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,05	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,306	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	26	
pH	pH-მეტრია		4,53	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		422,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	58,26	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,87	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - ფოთი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილი ს	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,11	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,762	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	30	
pH	pH-მეტრია		4,15	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		311,52	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,93	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,52	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ხარაულა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,07	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,9162	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	32,8	
pH	pH-მეტრია		4.84	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		352,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	51,96	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,07	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ახო

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში				
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი	რეფრაქტომეტრია			
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)		>60	80,6	
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,85	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,243	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	27,88	
pH	pH-მეტრია		4.9	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		302,2	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	41,02	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,45	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: თაფლი წაბლის -აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ჯალაბაშვილები

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში				
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი	რეფრაქტომეტრია			
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)		>60	81,8	
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,11	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,6236	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	32,8	
pH	pH-მეტრია		4.97	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	23	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		461,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	66,17	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,71	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ხარაულა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,67	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,1792	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	35,26	
pH	pH-მეტრია		4,86	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		345,52	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	56,39	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,76	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. აბუქეთა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში				
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი	რეფრაქტომეტრია	>60	80,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,57	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,1143	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	29,52	
pH	pH-მეტრია		4,65	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		278,87	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	54,11	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,55	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ცხმორისი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,6456	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	31,98	
pH	pH-მეტრია		4,8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		201,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,49	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,62	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედა სოფ. ჯალაბაშვილები,

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,81	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,6665	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	22,96	
pH	pH-მეტრია		4,87	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		276,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	50,56	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,85	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აბასთუმანი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში				
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,62	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,4103	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	22,14	
pH				
	pH-მეტრია		4,31	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	25	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ				
	ფოლინ- სიოქალთაუ		136,3	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება				
	სპექტრალური	%	35,01	
ნაცარი, %				
	გრავიმეტრია		1,85	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - გურია, სოფ. აცანა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,12	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,6347	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	27,88	
pH	pH-მეტრია		4,52	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	19	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		148,6	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	39,3	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,0	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედა სოფ. ოტალაძეები - 2011 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,078	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,4135	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	30,34	
pH	pH-მეტრია		4,83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		271,26	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	47,3	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,79	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედა 2011 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,243	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	43,36	
pH	pH-მეტრია		4,71	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		387,44	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	52,87	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,11	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის** - აწარა, ქედის რაიონი, სოფ. მახო 2014 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5		
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,063	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,4982	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	41,0	
pH	pH-მეტრია		4,81	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		266,44	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	48,15	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,07	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ნამონასტრევი 2015 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,041	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,59	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23,78	
pH	pH-მეტრია		4,53	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	9	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		287,7	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,91	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,42	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. თხილნარი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,085	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,909	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	28,2	
pH	pH-მეტრია		5,01	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		440,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	51,0	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,11	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, პირველი მაისი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0083	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,977	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	30,7	
pH	pH-მეტრია		4,91	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		398,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,34	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,25	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის** - აჭარა, ხელვაჩაური სრაიონი, სოფ. თხილნარი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,074	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,708	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	36,6	
pH	pH-მეტრია		4,75	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		370.8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	46,28	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,05	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ახალშენი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,07	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,05	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	18,8	
pH	pH-მეტრია		4,3	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	25	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		387,7	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	50,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,95	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ზ. თხილნარი,

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,066	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,917	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	18,8	
pH	pH-მეტრია		5,22	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	22,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		407,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,32	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ბოტანიკური ბაღი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5		
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის				
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,371	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	44,6	
pH	pH-მეტრია		4,53	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)			>8	
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური		25,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ	%	503,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	>60	58,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,42	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. მაჭახელა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,09	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1, 253	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23,3	
pH	pH-მეტრია		4,92	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		398,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	33,64	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,3	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, შუახევის რაიონი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,089	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,157	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	31,7	
pH	pH-მეტრია		4,5	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		395,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	34,79	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,35	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ზ. თხილნარი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,064	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,61	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	26,7	
pH	pH-მეტრია		4,82	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	22,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		375,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	48,9	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,08	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თავლი წაბლისა და ცაცხვის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ. ზედა სამება

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიური		მომწარო ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		წაბლის ყვავილის ათვის დამახასი ათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თავლი		>60	77.5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თავლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თავლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თავლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,043	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თავლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,349	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თავლის ყველა სახეობისათვის		<50	30	
pH	pH-მეტრია		4.571	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თავლისათვის, გარდა საკონდიტრო თავლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		693,00	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	76,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,84	

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლისა და ცაცხვის - სამეგრელო, ხობი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,351	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	21,8	
pH	pH-მეტრია		4,74	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		308,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	42,2	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,26	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვის ხობი როლანდი გეგუჩაძე- ხონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლეპტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ცაცხვის ყვავილი სათვის დამახასი ათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,047	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,810	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	26	
pH	pH-მეტრია		4.272	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		326,04	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,14	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,56	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხულოს რაიონი, სოფ. თხილვანა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	76,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	23,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,062	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,319	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	24	
pH	pH-მეტრია		3.950	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	13,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		171,60	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	36,93	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,18	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - იმერეთი, ქუთაისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილ ის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,042	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,810	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	34	
pH	pH-მეტრია		4.38	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		347,82	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	57,25	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,43	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - სამეგრელო, ფოთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილ ის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,051	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,762	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	30	
pH	pH-მეტრია		4,15	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		311,52	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,93	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,52	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - სამეგრელო, სენაკი - ახალსოფელი 2011 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარ ო - მოტკბ ო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილ ი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში				
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი	რეფრაქტომეტრია	>60	80,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,048	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,2959	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	24,6	
pH	pH-მეტრია		4,83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		370,62	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,96	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,05	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი გაზაფხულის - აჭარა, შუახევის რაიონი, სოფ. ცინარეთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყველის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,9636	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	26,24	
pH	pH-მეტრია		4,83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	26	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		356,42	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	52,41	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,66	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი გაზაფხულის - აჭარა, ბოტანიკური ბაღი 2011 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,077	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,7083	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	49,2	
pH	pH-მეტრია		4,97	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		321,76	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	53,89	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0.98	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, შეახვეის რაიონი, სოფ ცინარეთი 2010 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5		
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,2639	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	36,9	
pH	pH-მეტრია		4,81	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		376,86	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	40,41	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1.69	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: თაფლი შემოდგომის - აჭარა, ქობულეთის რაინი, ჩაქვის ჩაისუბანი 2011 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,057	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,8767	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	41,0	
pH	pH-მეტრია		4,28	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		393,38	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	50,93	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,16	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ხარაულა 2013 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,098	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,54	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	19,68	
pH	pH-მეტრია		5,02	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		220,9	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	41,65	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0.89	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. მერისი 2013 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,056	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,0934	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	32,8	
pH	pH-მეტრია		4,64	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		409,22	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	65,73	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,41	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ახო 2014 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,063	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,867	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	25,6	
pH	pH-მეტრია		4,8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	17	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		375,22	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	47,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,67	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ახო 2013 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,066	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,4762	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	24,6	
pH	pH-მეტრია		4,9	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		369,28	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	57,13	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,09	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. 2013 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,2639	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	31,98	
pH	pH-მეტრია		4,91	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	14	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		383,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,46	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,54	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. მეზიბნა 2013 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,39	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,7083	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	13,94	
pH	pH-მეტრია		4,8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		364,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	56,39	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,88	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, შუახევის რაიონი, სოფ. ცინარეთი 2013 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახა სიათე ბელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,4344	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	31,98	
pH	pH-მეტრია		4,8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		310,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	41,6	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,0	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - აჭარა, შუახევის რაიონი, სოფ. გოგაძეები 2013 წლის**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფერ ოვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,102	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,6567	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	26,24	
pH	pH-მეტრია		4,81	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	14	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		304,2	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	50,0	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,42	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: თაფლი შემოდგომის - აჭარა, შუახევის რაიონი, სოფ. მახალაკიძეები 2013 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტივური		ღია	
გემო	ორგანოლექტივური		მრავალ ფეროვა ნი	
არომატი	ორგანოლექტივური		დამახა სიათე ბელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,37	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,7678	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	28,0	
pH	pH-მეტრია		4,68	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		254,44	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	39,72	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,89	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: 2016

პროდუქტი: თაფლი შემოდგომის - გურია 2013 წლის მოსავალი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფეროვან ნი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,085	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,3068	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	41,0	
pH	pH-მეტრია		4,72	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		334,96	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	54,17	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,87	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვის - აჭარა, ქობულეთი 2014 წლის მოსავალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		დამახა სიათე ბელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,081	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,3288	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	11,48	
pH				
	pH-მეტრია		4,13	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	16	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		336,89	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	52,17	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,01	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,061	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,614	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	22,8	
pH	pH-მეტრია		4,02	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		371,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	46,1	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,58	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხულო**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,287	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	35,6	
pH	pH-მეტრია		4,76	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		322,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,63	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის -გოდერძის ულელტეხილი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალ ფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილი ს	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,066	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,403	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	10,9	
pH	pH-მეტრია		4,83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		401,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,63	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,08	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2016**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის -აჭარა, ხელვაცაურის რაიონი, თბილნარი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,173	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	29,7	
pH	pH-მეტრია		4,64	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		266,9	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	38,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,0	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი, სოფ. ტვიში**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,058	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,8833	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	24,0	
pH	pH-მეტრია		4,58	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		205,3	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43,1	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,58	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ქვედა გორდი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,071	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,1972	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	14,3	
pH	pH-მეტრია		3,91	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	30,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		272,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	41.57	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,21	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ზედა გორდი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5		
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,084	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,2905	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.8	
pH	pH-მეტრია		4.03	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	30,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		279,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	40.59	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,08	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,055	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,202	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20,0	
pH	pH-მეტრია		3,79	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		305,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43,8	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,22	

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: 2017

პროდუქტი: თაფლი აკაციის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი, დეხვირი ბურგუჩიანი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,071	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,1627	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	30,0	
pH	pH-მეტრია		3,76	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		211,7	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	40,1	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,95	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, თერჯოლის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,1768	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	13,2	
pH	pH-მეტრია		4,02	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		187,7	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	38,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,23	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ბაღდათი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,059	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,1572	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	15,2	
pH	pH-მეტრია		3,8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		202,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	39,2	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,86	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ზესტაფონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,152	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	14,8	
pH	pH-მეტრია		3,89	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		166.4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	40,6	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,17	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ვანი, სოფელი ყუმური**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,231	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	11,2	
pH	pH-მეტრია		4,14	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		255,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,6	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,2	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ხარაგაული**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		გამჭირ ვალე	
გემო	ორგანოლექტიური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,065	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,1901	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	18,0	
pH	pH-მეტრია		3,84	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		178.0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	53,3	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,15	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - ლეჩხუმი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,088	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,2244	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15,6	
pH	pH-მეტრია		3,91	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		301,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	52,9	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,31	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - გურია, ლანჩხუთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,154	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20,0	
pH	pH-მეტრია		3,79	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		356,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	51,44	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,98	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - გურია, ქვიანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,285	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20,8	
pH	pH-მეტრია		3,95	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		433,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	41,35	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,3	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - ქედა, სოფ. ვაიო**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,08	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,203	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	23,8	
pH	pH-მეტრია		3,79	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	22	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		153,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	40,2	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,01	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - ქედა, სოფ. ვაიო**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,076	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,431	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23,0	
pH	pH-მეტრია		4,72	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		533,9	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	51,9	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,85	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, შუახევი, სოფ.ჭვანა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,087	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,424	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	17,0	
pH	pH-მეტრია		5,28	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		466,9	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	48,2	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,66	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ბაღდათი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,065	
დაწნეხილი თაფლისათვის		0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,096	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	19,8	
pH	pH-მეტრია		4,79	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		465,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	53,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,52	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, მახინჯაური**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,066	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,255	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	29,0	
pH	pH-მეტრია		4,66	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		477,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	45,6	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,0	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი, სოფ. დეხვირი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,058	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,896	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23,2	
pH	pH-მეტრია		4,56	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		500,2	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	58,3	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,78	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ჯოჭო**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	77,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,058	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,928	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	28.0	
pH	pH-მეტრია		4,81	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		355,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	53,3	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,04	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. მერისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,077	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.826	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	14.3	
pH	pH-მეტრია		5.5	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	23,08	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		319,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55.59	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,83	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ტყიბული**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,072	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,674	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	24	
pH	pH-მეტრია		5,08	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		422,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	57,8	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,25	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ნამონასტრევი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,066	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.218	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23.8	
pH	pH-მეტრია		4.86	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	23,08	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		334,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,05	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,67	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი, ლეჩხუმი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,08	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,036	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	20,8	
pH	pH-მეტრია		4,53	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		510,6	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,56	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ნამონასტრევი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,069	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.1728	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	25,7	
pH	pH-მეტრია		4.87	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		473,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	54.12	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,05	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,058	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,04	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	32,0	
pH	pH-მეტრია		4,38	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		435,1	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,1	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,69	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2017

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - იმერეთი, ბაღდათი, სოფ. ზეგანი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,077	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,479	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	17,2	
pH	pH-მეტრია		5,12	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		378,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	57,8	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,15	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ხოხნა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,069	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,539	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	32,0	
pH	pH-მეტრია		4,65	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		596,6	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	53,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,82	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, მაჭახელას ხეობა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	75.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	24.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.1191	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	34.1	
pH	pH-მეტრია		4.40	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		323,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	38.04	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,011	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ვანის რაიონი, სოფ. ისრითი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,075	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,248	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	25,2	
pH	pH-მეტრია		4.64	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		365,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	56,6	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,0	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ხონის რაიონი, სოფ. ზედა გორდი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,065	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9497	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	24.2	
pH	pH-მეტრია		4,44	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18,75	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		352,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43.53	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,85	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, წყალტუბო, სოფ. ნაძახვანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,0601	
დაწნეხილი თაფლისათვის		0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,548	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	21,2	
pH	pH-მეტრია		4.94	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	11	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		378,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,2	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,85	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. თხილნარი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,064	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,909	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	28,2	
pH	pH-მეტრია		5,01	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		440,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	51,0	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,88	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2017

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკვბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,051	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,977	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	30,7	
pH	pH-მეტრია		4,91	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		398,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,34	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,0	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ზემო თხილნარი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,054	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,917	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	18,8	
pH	pH-მეტრია		5,22	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	22,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		407,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	55,5	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,59	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ბოტანოკური ბაღი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,047	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,371	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	44,6	
pH	pH-მეტრია		4,53	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	25,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		503,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	58,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,29	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, მაჭახელას ხეობა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,066	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1, 253	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23,3	
pH	pH-მეტრია		4,92	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		398,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	33,64	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,58	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2017

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ზემო თხილნარი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,058	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,61	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	26,7	
pH	pH-მეტრია		4,82	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	22,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		375,5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	48,9	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,77	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2017

პროდუქტი: თაფლი წაბლის და ცახვის - იმერეთი, ხონის რ-ნი ზედა გორდი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,067	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9497	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	24.2	
pH	pH-მეტრია		4,44	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18,75	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		352,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43.53	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		2,04	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის და ცახვის - იმერეთი, ხონის რ-ნი ქვედა გორდი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,062	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.944	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	24.9	
pH	pH-მეტრია		4.55	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	27,27	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		305,8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43.92	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია			

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის და ცახვის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი, ტვიში**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილისა თვის დამახასია თებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,091	
დაწნეხილი თაფლისათვის		0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,196	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	17,2	
pH	pH-მეტრია		4.8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>10	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		541,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	52,9	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,78	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2017

პროდუქტი: თაფლი წაბლის და ცახვის - იმერეთი, ბაღდათი, საკრაულა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილისათვის დამახასიათებ ლი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,0	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20,0	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,077	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,073	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	23,2	
pH	pH-მეტრია		4.63	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		493,00	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	65,2	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,55	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის და ცახვის - აჭარა, ჩაქვისთავი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიური		მომწარო ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		წაბლის ყვავილისათვის დამახასიათებელი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,055	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,751	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	17,8	
pH	pH-მეტრია		4,95	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ			
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	357,0	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		45,78	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის და ცახვის - აჭარა, ქედის რაიონი, ხარაულა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		მომწარო - მოტკბო	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილი	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,047	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,702	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	13,3	
pH	pH-მეტრია		5,9	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		484,2	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	51,4	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,18	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხულოს რაიონი, სოფ. რიყეთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,91	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,631	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	27.7	
pH	pH-მეტრია		4,17	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		433,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	45.0	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		1,02	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ურეხი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		გამჭირვალე	
გემო	ორგანოლექტიური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ციტრუსის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,055	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,287	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<40,0	15.8	
pH	pH-მეტრია		4.09	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		246,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,34	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,89	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,061	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,614	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	22,8	
pH	pH-მეტრია		4,02	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		371,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	46,1	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,71	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხულო**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,055	
დაწნეხილი თაფლისათვის		0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,287	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	35,6	
pH	pH-მეტრია		4,76	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		322,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	43,7	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,81	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხულო, გოდერძის უღელტეხილი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფეროვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,061	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,403	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	10,9	
pH	pH-მეტრია		4,83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8,5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		401,4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	44,63	
ნაცარი, %	გრავიმეტრია		0,71	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2017**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. თბილნარი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია	
გემო	ორგანოლექტიკური		მრავალფე როვანი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ვარდის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19,1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	0,061	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,173	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	29,7	
pH	pH-მეტრია		4,64	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15,0	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		266,9	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	%	38,7	
ნაცარი,	გრავიმეტრია	%	0,605	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. პირველი მაისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	0.38	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,736	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	7,22	
pH	pH-მეტრია		5,37	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	<8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		1148,11	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	30.11	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
კალიუმი			4957,62	
მაგნიუმი			67,46	
კალციუმი			426,82	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. ქობულეთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.564	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	15.26	
pH	pH-მეტრია		4.86	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	<8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		1095.44	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	86.45	
ნაცარი,	გრავიმეტრია	%	1,52	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - იმერეთი, ვანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.52	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.48	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.387	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	33.28	
pH	pH-მეტრია		4.8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	10	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		985.23	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	78.5	
პროლინი C პროლინის		მგ/კგ	1301.1	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედა, სოფ. პირველი მაისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		ტკბილი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილის	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	0.38	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1,736	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	7,22	
pH	pH-მეტრია		5,37	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	<8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		1148,11	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	30.11	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
კალიუმი			4957,62	
მაგნიუმი			67,46	
კალციუმი			426,82	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედა, სოფ.პირველი მისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია		82.52	
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60		
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17,48	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.6404	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.84	
pH	pH-მეტრია		4.35	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	17.6	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		589.69	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	195.41	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
ლითიუმი			17,17	
ნატრიუმი			28,95	
ამონიუმი			28,85	
კალიუმი			2061,49	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - წყალტუბო .სოფ. ყუმისთავი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.08	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.92	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9004	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	25.74	
pH				
	pH-მეტრია		4.65	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8.1	
საერთო ფენოლები,				
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	368.83	
	სპექტრალური	მგ	64.75	
კათიონები მგ/კგ				
	HPLC			
ნატრიუმი			91.94	
კალიუმი			3485.56	
მაგნიუმი			105.48	
კალციუმი			239.7	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - გურია, ოზურგეთი, ვაკიჯვარი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.72	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.28	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.466	
თაფისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	33.66	
pH	pH-მეტრია		4.49	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10.34	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		1305.32	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	61.58	
კათიონები მგ/კგ	HPLC			
ნატრიუმი			54.41	
კალიუმი			4023.18	
მაგნიუმი			67.85	
კალციუმი			326.21	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - ნამზვანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.2	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	31.68	
pH	pH-მეტრია		4.41	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		922.09	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	61.77	
კათიონები მგ/კგ				
ნატრიუმი	HPLC		39.84	
კალიუმი			2576.12	
მაგნიუმი			26.48	
კალციუმი			238.52	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - ოზურგეთი, მთისპირი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.331	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	41.58	
pH	pH-მეტრია		4.16	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		1022.5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	120.74	
კათიონები მგ/კგ	HPLC			
ნატრიუმი			27.1	
კალიუმი			4002.38	
მაგნიუმი			61.46	
კალციუმი			225.08	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ქობულეთის რაიონი, სოფ. ჭახათი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.88	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.12	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.393	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	48.51	
pH	pH-მეტრია		4.3	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		938.6	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	62.28	
კათიონები მგ/კგ				
ნატრიუმი			40.88	
კალიუმი			3805.9	
მაგნიუმი			42.94	
კალციუმი			228.47	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი შქერის**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.84	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.16	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.6599	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	24.75	
pH	pH-მეტრია		4.37	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		983.81	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	191.20	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
ნატრიუმი			33.37	
კალიუმი			2070.29	
მაგნიუმი			46.52	
კალციუმი			87.99	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი მინდვრის ყვავილის, ამორფა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80.92	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.08	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.2146	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	19.8	
pH	pH-მეტრია		3.64	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ-სიოქალთაუ		234.66	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	248.12	
კათიონები მგ/კგ				
HPLC				
ნატრიუმი			21.52	
კალიუმი			396.46	
მაგნიუმი			-	
კალციუმი			34.88	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი გაზაფხულის, პოლიფლორა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		აკაციის ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.84	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.16	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.2441	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	24.75	
pH	pH-მეტრია		3.6	
დაისტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	707.0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	246.85	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
ნატრიუმი			7.64	
კალიუმი			375.64	
კალციუმი			48.98	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი გაზაფხულის, პოლიფლორა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკურ ო		ღია ქარვისფერ ო	
გემო	ორგანოლექტიკურ ო		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკურ ო		ყვავილები ს	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.96	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.04	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0.1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.4305	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	17.82	
pH	pH-მეტრია		3.99	
დაისტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	299.75	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	219.35	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
ნატრიუმი			19.6	
კალიუმი			944.2	
მაგნიუმი			6.94	
კალციუმი			61.82	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვი - წაბლის - იმერეთი, ბაღდათის რაიონი, სოფ. ალისმერეთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		წაბლის ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.68	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.32	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.734	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20.79	
pH	pH-მეტრია		4.97	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	8.5	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	1281.99	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა	სპექტრალური	მგ	55.11	
0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება				
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
ნატრიუმი			106.02	
კალიუმი			5700.7	
მაგნიუმი			39.2	
კალციუმი			349.42	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვი - წაბლის - გურია, ოზურგეთი, მთისპირი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილები	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.4247	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.84	
pH	pH-მეტრია		4.16	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	511.22	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	227.57	
კათიონები	HPLC	მგ/კგ		
ნატრიუმი			7.94	
კალიუმი			1100.64	
კალციუმი			74.8	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ქედა #1**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		წაბლისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.071	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	15.84	
pH	pH-მეტრია		5.07	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	20	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	987.19	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	88.81	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	790.62	
ფენოლკარბონმჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	543.81	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ქედა #2**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		წაბლისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.82	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.18	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.611	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	20.79	
pH	pH-მეტრია		5.09	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	21	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	1667.51	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	143.16	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	985.25	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	833.81	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ქედა #3**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		წაბლისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	85.7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	14.3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.322	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	29.70	
pH	pH-მეტრია		4.89	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	36	
საერთო ფენოლები	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	983.62	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	91.24	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	920.53	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	878.63	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - შუახევი, ოლადაურის თემი, სოფ. კარაპეტი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.6742	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	10.80	
pH	pH-მეტრია		4.71	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	13,63	
საერთო ფენოლები	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	988.79	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	89.96	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	927.39	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	180.19	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ქედა, სოფ. ჭალათი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.056	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	12.96	
pH	pH-მეტრია		5.06	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	18,75	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1505.97	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	84.86	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1248.39	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	212.11	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ქედა, სოფ. ნამონასტრევი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.152	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	10.80	
pH	pH-მეტრია		5.2	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	17	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1341.23	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	82.24	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1054.08	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	329.89	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ქედა, სოფ. კუჭულა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.247	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	8.60	
pH	pH-მეტრია		5.31	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1295.55	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	168.87	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	896.04	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	519.02	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ხულო, სოფ. ბარდნალი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	15.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.066	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	15.12	
pH	pH-მეტრია		5.17	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	<8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1392.69	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	384.69	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1097.91	
ფენოლკარბონმჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	284.94	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი ჯარას - ხულო, სოფ. ფუშრუკაული**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.15	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	17.28	
pH	pH-მეტრია		5.14	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	10,9	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1303.32	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	130.38	
პროლინი		მგ/კგ	1148.98	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	302.55	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის, იმერეთი, ვანის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.52	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.48	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.387	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	33.28	
pH	pH-მეტრია		4.8	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	10	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	985.23	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	78.5	
პროლონი		მგ/კგ	1301.1	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	662.68	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2018**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, დაბა მახინჯაური**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.564	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	15.26	
pH	pH-მეტრია		4.86	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	<8	<8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1095.44	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	86.45	
პროლინინი		მგ/კგ	1036.15	
ფენოლკარბონმაჟავები		მგ/კგ	805.12	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ლეჩხუმი, ორბელი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.2882	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	22.80	
pH	pH-მეტრია		4.06	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	13	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	502.02	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	153.96	
პროლინი		მგ/კგ	1619.97	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	97.62	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის- იმერეთი, ტყიბული, საწირე**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილები ს	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.1786	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	13.30	
pH	pH-მეტრია		4.07	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	489.8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	154.52	
პროლინი		მგ/კგ	958.06	
ფენოლკარბონმაჟავები		მგ/კგ	44.38	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - იმერეთი, ზესტაფონი, სოფ. საწირე**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.191	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	16.15	
pH	pH-მეტრია		3.84	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	689.5	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	147.30	
პროლინი		მგ/კგ	1226.37	
ფენოლკარბონმჟავები		მგ/კგ	112.00	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - გურია, ჩოხატაური**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.2032	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	13.30	
pH	pH-მეტრია		3.95	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	878.7	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	137.57	
პროლინი		მგ/კგ	1104.25	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	79.90	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციისა და მინდვრის ყვავილის - იმერეთი, ცაგერის რაიონი, სოფ. ტვიში**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.296	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20.90	
pH	pH-მეტრია		4.93	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	481.02	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	156.23	
პროლინი		მგ/კგ	1588.58	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	756.62	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციისა და ცაცხვის - იმერეთი, ზესტაფონი, სოფ. საქარა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	85.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9121	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.20	
pH	pH-მეტრია		4.48	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	998.6	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	77.26	
პროლინი		მგ/კგ	1606.10	
ფენოლკარბონმაჟები		მგ/კგ	785.97	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი თარიღი: **2019**

პროდუქტი: თაფლი აკაციისა და ცაცხვის - გურია, ჩოხატაურის რაიონი, სოფ. ერკეთი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.5242	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20.90	
pH	pH-მეტრია		4.25	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1098.4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	73.65	
პროლინი		მგ/კგ	1856.44	
ფენოლკარბონმჟავები		მგ/კგ	238.77	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციისა და ცაცხვის - იმერეთი, ცაგერისდ რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.434	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.20	
pH	pH-მეტრია		5.03	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1198.4	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	71.95	
პროლინი		მგ/კგ	1546.26	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	737.34	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციისა და მინდვრის ყვავილის - იმერეთი, ვანის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.2343	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	19.00	
pH	pH-მეტრია		3.83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	17	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	998.8	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	78.12	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1222.88	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	119.95	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი თარიღი: **2019**

პროდუქტი: თაფლი აკაციისა და მინდვრის ყვავილის - იმერეთი, ბაღდათის რაიონი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	22.3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.413	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	20.90	
pH	pH-მეტრია		5.07	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1205,23	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	65.27	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1323.70	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	761.09	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვის და სხვა ყვავილების - იმერეთი, ცაგერი, სოფ. ორბელი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.143	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	22.80	
pH	pH-მეტრია		4.83	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	11.5	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	951.12	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	100.13	
პროლინინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1407.56	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	946.00	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვისა და წაბლის თაფლი - გურია, ჩოხატაური**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9478	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	38.00	
pH	pH-მეტრია		4.38	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	11	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1011	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	83.27	
პროლინი		მგ/კგ	1588.46	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	394.37	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვისა და წაბლის თაფლი - იმერეთი, წყალტუბოს რაიონი, სოფ. ბანოვი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.8316	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	19.00	
pH	pH-მეტრია		5.01	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშ კალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	457.2	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	167.92	
პროლინი		მგ/კგ	964.05	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	171.38	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვის - იმერეთი, ლენტეხის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
დაწნეხილი თაფლისათვის		<0,5		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.253	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	19.00	
pH	pH-მეტრია		4.9	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადესშკალისმიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	925.01	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	99.25	
პროლინი		მგ/კგ	1238.85	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	570.59	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვისა და წაბლის თაფლი - იმერეთი, წყალტუბოს რაიონი, სოფ. ნამოხვანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9802	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	29.45	
pH	pH-მეტრია		4.43	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8.5	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	718.56	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	115.67	
პროლინი		მგ/კგ	1855.45	
ფენოლკარბომჟავები		მგ/კგ	322.56	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვისა და წაბლის თაფლი - იმერეთი, ბაღდათის რაიონი, სოფ. საირმე**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.3	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.7	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.9522	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	29.45	
pH	pH-მეტრია		4.4	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	9.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	918.22	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	111.83	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1487.69	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	833.95	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვისა და წაბლის თაფლი - იმერეთი, ბაღდათის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.468	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	23.75	
pH	pH-მეტრია		4.96	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12.5	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		1250.2	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	90.74	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1596.45	
ფენოლკარბონმაჟაგები	სპექტრალური	მგ/კგ	477.32	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვისა და წაბლის თაფლი - იმერეთი, წყალტუბოს რაიონი, სოფ. მექვენა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.445	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	19.00	
pH				
	pH-მეტრია		5.09	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	9.5	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1225.08	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	92.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1518.31	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	587.14	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ალპური - ნინოწმინდა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	85.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.5594	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	23.75	
pH	pH-მეტრია		4.28	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალისმ იხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	705.54	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	137.68	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	976.31	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	253.54	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის, კუნელი, ცაცხვის - კახეთი, თერჯოლის რაიონი, გორდოვანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.7967	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	23	
pH	pH-მეტრია		4.76	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15.0	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	1235.0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	66.49	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1267.41	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	208.61	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ალპური - ბორჯომი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასი ათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.368	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	22.08	
pH	pH-მეტრია		3.78	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	16.7	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	350.74	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	175.2	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	990.83	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	147.90	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი წაბლის - აჭარა, ქედის რაიონი, სოფ. ცხმორისი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.6326	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	27.00	
pH	pH-მეტრია		3.71	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	11.11	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	907.37	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	66.5	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	149.17	
ფენოლკარბონმაჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	672.06	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - სვანეთი, ლენტეხი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.4	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.6	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	872,8	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	10.0	
pH	pH-მეტრია		5	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	18.75	
საერთო ფენოლები, მგ/კგ	ფოლინ- სიოქალთაუ		414.11	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	121,8	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	636.67	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	252.93	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი წაბლის - რაჭა -ლეჩხუმი, ონის რაიონი, შოვი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	928.4	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	11,62	
pH	pH-მეტრია		4.74	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10.5	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	617.93	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	140.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	853.33	
ფენოლკარბონმჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	258.12	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი სუროს - ქართლი, გარდაბანი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	79.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.4866	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	62.10	
pH	pH-მეტრია		4.16	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	617.93	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	120.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	899.17	
ფენოლკარბონმაჟვები	სპექტრალური	მგ/კგ	257.71	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი მათრობელა**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.5926	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	32.40	
pH	pH-მეტრია		4.56	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	15.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	918.07	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	82.02	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	617.50	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	535.60	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი გაზაფხულის -აჭარა, ხული, სოფ. ქედლები**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.8077	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	12.48	
pH	pH-მეტრია		4.79	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	643.82	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	130.0	
პროლინი		მგ/კგ	1959.17	
ფენოლკარბონმაჟავეები		მგ/კგ	428.06	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი შემოდგომის - ხაჭარა, ხულო, სოფ. რიყეთი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ყავისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.292	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	16.64	
pH	pH-მეტრია		4.9	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	513.51	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	177.0	
პროლინი		მგ/კგ	987.50	
ფენოლკარბონჟავები		მგ/კგ	793.74	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი ცაცხვის - აჭარა, ქედის რაიონი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.886	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.04	
pH	pH-მეტრია		4.89	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები,	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	422.34	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	155.2	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1651.67	
ფენოლკარბონმაჟები	სპექტრალური	მგ/კგ	564.36	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი აკაციის - აჭარა, ქედა, სოფ. პირველი მათის**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82.5	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.5	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.2827	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	11.62	
pH	pH-მეტრია		4.1	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	259.73	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	185.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1454.17	
ფენოლკარბონმჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	100.47	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: **2019**

პროდუქტი: **თაფლი მათრობელა - აჭარა, ქედა, სოფ. პირველი მაისი**

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილის	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80.7	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	19.3	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.651	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	4.90	
pH	pH-მეტრია		5.11	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	408.98	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	110.0	
პროლინინი	სპექტრალური	მგ/კგ	427.88	
ფენოლკარბონჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	366.07	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი თარიღი: **2019**

პროდუქტი: თაფლი მათრობელა - აჭარა, ქედა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ღია ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილის	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	20	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.6552	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	1.96	
pH	pH-მეტრია		5,77	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	20,0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	562.61	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	175.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	333.98	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	422.02	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი მათრობელა - აჭარა, ქედა, სოფ. აგარა

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლეპტიკური		მუქი ყავისფერი	
გემო	ორგანოლეპტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკური		ყვავილის	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	0,1		
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	1.482	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვ./100გ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50	7.84	
pH	pH-მეტრია		5,36	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	17,64	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	776.39	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	90.2	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	634.54	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	301.2	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი მასის - აჭარა, ქობულეთი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშ ნა
ფერი	ორგანოლეპტიკუ რი		ქარვისფე რი	
გემო	ორგანოლეპტიკუ რი		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლეპტიკუ რი		ყვავილებ ის	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრ ია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	80.8	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრ ია	<20	19.2	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.07134	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	15.36	
pH	pH-მეტრია		3.87	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	459.42	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	172.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1165.00	
ფენოლკარბონმჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	173.95	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი პოლიფლორა - იმერეთი, ლეჩხუმი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	78.6	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	21.4	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.09345	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	24.96	
pH	pH-მეტრია		4.28	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8.3	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	423.38	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	166.5	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	981.67	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	285.17	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი პოლიფლორა - ბაკურიანი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	83.1	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	16.9	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.1523	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	16.92	
pH	pH-მეტრია		3.63	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	10.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	821.92	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	125.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1650.00	
ფენოლკარბონჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	92.07	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი მაისის - აჭარა, ხელვაჩაურის რაიონი, სოფ. თხილნარი

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი ქარვისფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათ ებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	81.9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	18.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0.07072	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	23.04	
pH	pH-მეტრია		4.01	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	12	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	479.74	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	156.0	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1432.50	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	125.39	

„ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816

კვლევის ოქმი თარიღი: **2019**

პროდუქტი: თაფლი აკაციის - იმერეთი, სამტრედია

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		ქარვის ფერი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასიათებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილები	
ნახშირწყლების ჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრი			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	84,2	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრი	<20	15,8	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიემენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრი	<0,8	0.1523	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	22,73	
pH	pH-მეტრია		3.74	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	>8	
საერთო ფენოლები	ფოლინ-სიოქალთაუ	მგ/კგ	112,0	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	291	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	850.00	
ფენოლკარბონჟაგები	სპექტრალური	მგ/კგ	82.0	

საგრანტო ხელშეკრულება № 216816
კვლევის ოქმი

თარიღი: 2019

პროდუქტი: თაფლი ცაცხვი და წაბლი - იმერეთი, სამტრედია

დასახელება	მეთოდი The International Honey Commission	ზღვრული რაოდენობა	შედეგი	შენიშვნა
ფერი	ორგანოლექტიკური		მუქი	
გემო	ორგანოლექტიკური		დამახასია თებელი	
არომატი	ორგანოლექტიკური		ყვავილების	
ნახშირწყლებისჯამური (საერთო) რაოდენობა, გ/100 გ-ში	რეფრაქტომეტრია			
ყვავილის (ნექტარის) თაფლი		>60	82,9	
საქაროზის შემცველობა (გ/100გ)				
ზოგადად	HPLC	<5	<5	
წყლის მასური წილი (%)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის	რეფრაქტომეტრია	<20	17.1	
წყალში უხსნადი მყარი ნაწილაკები (გ/100გ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის, გარდა დაწნეხილი თაფლისა	გრავიმეტრია	<0,1	<0,1	
ელექტროგამტარობა (მილისიმენსი/სმ - მლს/სმ)				
თაფლის ყველა სახეობისათვის და მათი ნარევისათვის	კონდუქტომეტრია	<0,8	0,869	
თავისუფალი მჟავიანობა, მილიექვივალენტი/კგ				
თაფლის ყველა სახეობისათვის		<50,0	24,54	
pH	pH-მეტრია		4.63	
დიასტაზური (ამილოლიზური) აქტივობა (შადეს შკალის მიხედვით)				
ყველა სახეობის თაფლისათვის, გარდა საკონდიტრო თაფლისა	სპექტრალური	>8	8.0	
საერთო ფენოლები	ფოლინ- სიოქალთაუ	მგ/კგ	525,60	
ანტიოქსიდანტური აქტიურობა 0,1 mM DPPH 50 % ინჰიბირება	სპექტრალური	მგ	135.68	
პროლინი	სპექტრალური	მგ/კგ	1005.45	
ფენოლკარბომჟავები	სპექტრალური	მგ/კგ	279.67	

გამოყენებული ლიტერატურა:

1. მათა ვანძე, ალეკო კალანდია, ინდირა ჯაფარიძე ღვინისა და თაფლის ანალიზის საერთაშორისო მეთოდები ბათუმი - 2018
2. თაფლის შესახებ ტექნიკური რეგლამენტი საქართველოს მთავრობის დადგენილება №290 2018 წლის 1 ივნისი ქ. თბილისი
3. Analysis of pollen grains in different honey samples from the region of Newasa tehsil in Maharashtra
Ashwini S Dhawan, Kulbhushan W Pawar and Ashwini A Lokhande Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry 2018; 7(3): 3438-3442
4. Assessment of phenolic profile of Turkish honeys Şeyda Kıvrak & İbrahim Kıvrak International Journal of Food Properties ISSN: 1094-2912 (Print) 1532-2386 (Online) Journal homepage: <http://www.tandfonline.com/loi/ljfp20>
5. Atlas of the tropical West African pollen flora William D. Gosling, Charlotte S. Miller, Daniel A. Livingstone Review of Palaeobotany and Palynology 199 (2013) 1–135
6. Authentication of the Botanical and Geographical Origin of Honey by Mid-Infrared Spectroscopy* Authentication of Honey by MIR-ATR Spectroscopy
7. European Coexistence Bureau (ECoB) Best Practice Documents for coexistence of genetically modified crops with conventional and organic farming 3. Coexistence of genetically modified maize and honey production Authors: Ivelin Rizov, Emilio Rodriguez Cerezo 2013
8. Legislation of honey criteria and standards Andreas Thrasyvoulou, Chrysoula Tananaki, Georgios Goras, Emmanuel Karazafiris, Maria Dimou, Vasilis Liolios, Dimitris Kanelis & Sofia Gounari Journal of Apicultural Research ISSN: 0021-8839 (Print) 2078-6913 (Online) Journal homepage: <http://www.tandfonline.com/loi/tjar20>
9. Melissopalynological, physicochemical and antioxidant properties of honey from West Coast of Malaysia Selvaraju, Kirthiga, Vikram, Paritala, Soon, Jan Mei, Krishnan, Kumara Thevan and Mohammed, Arifullah Available at <http://clock.uclan.ac.uk/27728/> J Food Sci Technol <https://doi.org/10.1007/s13197-019-03728-3>
10. Phenolic compounds, melissopalynological, physicochemical analysis and antioxidant activity of jandai 'ra (Melipona subnitida) honey Tania Maria Sarmiento Silva, Franciana Pereira dos Santos, Adriana Evangelista-Rodrigues Eva Mo^nica Sarmiento da Silva, Gerlania Sarmiento da Silva, Jai 'lson Santos de Novais, Francisco de Assis Ribeiro dos Santos f, Celso Amorim Camara Journal of Food Composition and Analysis 29 (2013) 10 – 18

11. Pollen analysis of Australian honey J. M. Kale Sniderman, Kia A. Matley, Simon G. Haberle, David J. Cantrill PLOS ONE | <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0197545> May 16, 2018
12. Pollen analysis of honey from the Baltic region, Estonia LIISA PUUSEPP & TIJU KOFF Institute of Ecology, Tallinn University, Tallinn, Estonia Grana, 2014 <http://dx.doi.org/10.1080/00173134.2013.850532>
13. POLLEN MORPHOLOGY OF SELECTED BEE FORAGE PLANTS Shubharani, R., Roopa, P. & Sivaram, V. Laboratory of Biodiversity and Apiculture, Department of Botany, Bangalore University, Bangalore-560056, India Global Journal of Bio-Science and Biotechnology 2004 – 2013 Society For Science and Nature
14. www.jarahoney.com

