

# ქვეპის მრეწველობა

## Food Industry

### ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) გავლენა მცენარის შენახვისუნარიანობასა და ნაყოფის საგემოვნო თვისებებზე

ეთერი ჯაყელი - ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი<sup>1</sup>

მიხეილ ჭიჭაფუა - ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი<sup>2</sup>,

ნიკოლოზ ზაზაშვილი - ვეტერინარიის აკადემიური დოქტორი<sup>2</sup>,

ნოდარ მინდიაშვილი - ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი<sup>2</sup>

<sup>1</sup> ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი,

<sup>2</sup> ბიორაციონალური ტექნოლოგიების კვლევითი ცენტრი

**საკვანძო სიტყვები:** ბიოპროდუქტი, ბიოაქტივი, ხარისხობრივი მაჩვენებლები, შენახვისუნარიანობა, ვაში-ნგტონ-ნაველი.

#### რეფერატი

შესწავლითია ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) გავლენა ფორთოხლის ვაშინგტონ-ნაველის ნაყოფის შენა-ხვისუნარიანობასა და საგემოვნო თვისებებზე. კვლევა ჩატარდა ნაყოფების შენახვამდე და შენახვის შემდეგ. ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) გამოყენება ფორთოხლის მცენარეში მნიშვნელოვნად ზრდის ნაყოფების შენა-ხვისუნარიანობას და საგემოვნო თვისებებს. იგი ასევე ეფექტურია ფორთოხლის ნაყოფებში კარგი საგემოვნო თვისებების შენარჩუნებაში შენახვის შემდეგაც.

**შესავალი:** ციტრუსოვანი კულტურები თავისი ეკონომიური მნიშვნელობით ხეხილის უმნიშვნე-ლოვანესი ჯგუფია. ციტრუსოვანთა ნაყოფები ხასიათდება საუკეთესო კვებითი, დიეტური და სა-მკურნალო-პროფილაქტიკური თვისებებით. ნაყოფების მაღალი ბიოლოგიური ღირსება განისა-ზღვრება ვიტამინების მთელი კომპლექსით: C, P, B1, B2, B6, B12 და სხვა. განსაკუთრებით მეტია მასში ვიტამინი C და P. ციტრუსოვანთა ნაყოფები ამასთანავე შეიცავს სხვა სასარგებლო ნივთიე-რებებსაც: შაქრებს, ამინომჟავებს, მინერალურ მარილებს, პექტინურ ნივთიერებებს და სხვა. რაც მთავარია მასში შემავალი ნივთიერებები და მათი შერწყმულობა ნაყოფში განაპირობებს საუკეთესო გემოვნებით თვისებას და მაღალ ბიოლოგიურ აქტივობას. ამ მხრივ ციტრუსოვანთა კულტუ-რებიდან ერთ-ერთია ფორთოხალი. ამიტომ ციტრუსოვანი კულტურების მოსავლიანობის გაზრდა და პროდუქციის ხარისხის გაუმჯობესება სახალხო მეურნეობის ერთ-ერთი უმნიშვნელოვანესი ამოცანაა. ციტრუსების მოსავლის გაზრდის მიზნით იყენებენ მინერალურ სასუქებს. მინერალური სასუქების გამოყენება უკავშირდება გარემოს დაბინძურებას, რაც აგროტექნიკური ღონისძიებების არასწორ შერჩევას შეიძლება მოყვეს. ამავე დროს ძალზე დაბალია ნაყოფის შენახვისუნარიანობა. ამიტომ მნიშვნელოვანია სასუქად გამოყენებული იქნას ბიოპროდუქცია. ასეთია „ბიოაქტივი“ (სტი-მუფუნგი)-ფესვგარეშე გამოკვების თხევადი ორგანული სასუქი ბიოაქტივი (სტიმუფუნგი) ორგა-ნული წარმოშობისაა-ამინების, ამიდების, ოლიგოპეპტიდების, ფიტოპორმონების, მინერალების, მიკრო და მაკროელემენტების სახით. არ შეიცავს მძიმე ლითონებს, ნიტრატებსა და სხვა ქსენო-ბიოტიკებს და არ წარმოადგენს საშიშროებას გარემოსა და ადამიანებისათვის.

„ბიოტეკსის“ მიერ უკვე წარმოებულია რამდენიმე დასახელების ბიოპროდუქტი, რომლებიც გამოიყენება სოფლის მეურნეობაში. მათ შორისაა „ბიოაქტივი“ (სტიმუფუნგი)-მცენარეული წა-რმოშობის ორგანული სასუქი. ბიოაქტივს (სტიმუფუნგს) აღებული აქვს ბიოსერტიფიკატი.

პრეპარატის სუბსტანციას აწარმოებს შპს „ლარკი“, მზა ფორმით უშვებს კომპანია „ბიოტექსი“. პრეპარატი გამოდის სითხის სახით.

**კვლევის მიზანი:** კვლევის მიზანს წარმოადგენს „ფესვგარეშე გამოკვების თხევადი ორგანული სასუქის - ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) გავლენის შესწავლა ფორთოხალ ვაშინგტონ-ნაველის ნაყოფების ხარიხხობრივ მაჩვენებლებზე (მუვიანობა, საერთო შაქრები, ვიტამინი C) და შენახვისუნარინობაზე.

**კვლევის ობიექტი და მეთოდი:** ფორთოხლის ვაშინგტონ-ნაველის ზრდასრული ხეების შესხურება (დამუშავება) ხდებოდა ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) ხსნარით, კონცენტრაციით - 2,5 მლ/ლ, პირველი შესხურება მოხდა ყვავილობის ფაზაში, შემდეგი - ორი კვირის, ერთი და ორი თვის ინტერვალით. ნაყოფები დაიკრიფა ტექნიკური სიმწიფის პერიოდში. ნაყოფების წვენში განისა-

ნიმუშის დასახელება	ნაყოფის ქიმიური მაჩვენებლები (შენახვამდე)			
	მუვიანობა %	შაქარმუავა/ინდ ექსი	ნახშირწყლე- ბის ჯამი %	ვიტამინი C გ/ლ
საკონტროლო ვარიანტი	1,56	6,30	7,80	0,673
საცდელი ვარიანტი	1,05	11,7	9,70	0,90

ცხრილი 1. სტიმუფუნგის გავლენა ფორთოხლის ვაშინგტონ ნაველის ნაყოფის ქიმიურ შემცველობაზე ნაყოფების შენახვამდე.

ზღვრა ნაყოფის ქიმიური მაჩვენებლები: ტიტრული მუვიანობა, საერთო შაქრები, ვიტამინი C. ლა-ბორატორიული ანალიზები ჩატარდა ნაყოფების შენახვის (სამი თვის) შემდეგაც. შენახვის შემდეგ საცდელ და საკონტროლო ვარიანტებში დავთვალეთ დამპალი ნაყოფების რაოდენობა. ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებების კვლევა განხორციელდა მაღალი წნევის სითხოვანი ქრო-მატოგრაფიული მეთოდით.

ნიმუში	ნაყოფის ქიმიური მაჩვენებლები (შენახვის შემდეგ)			
	მუვიანობა %	შაქარმუავა/ ინდექსი	ნახშირწყლებ ის ჯამი %	ვიტამინი C გ/ლ
საკონტროლო ვარიანტი	1,13	6,19	7,0	0,358
საცდელი ვარიანტი	0,82	11,1	9,12	0,372

ცხრილი 2. ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) გავლენა ფორთოხლის ვაშინგტონ ნაველის ნაყოფის ქიმიურ შემცველობაზე ნაყოფების შენახვის შემდეგ.

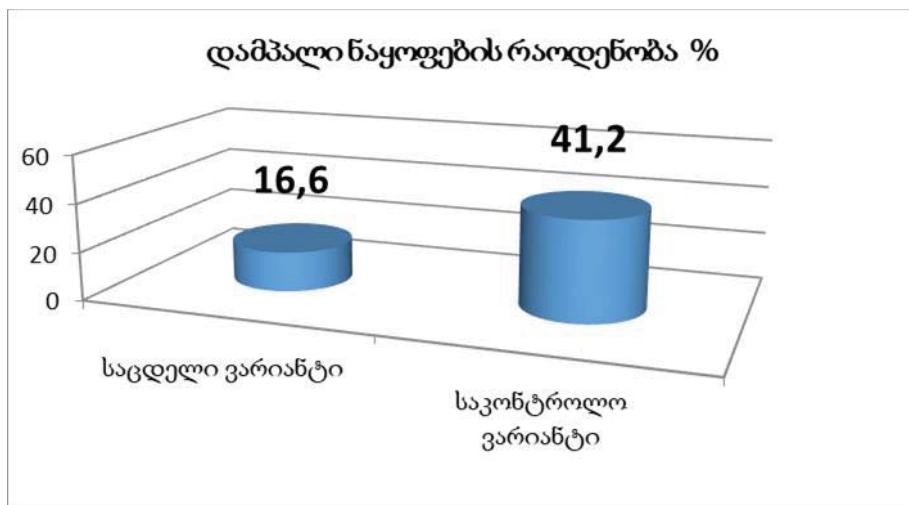
**შედეგები:** ციტრუსოვანთა ნაყოფის გემო დამოკიდებულია შაქრების და მუვათა საერთო რაოდენობის თანაფარდობასთან (შაქარ-მუვური ინდექსი), რაც განაპირობებს ნაყოფის ხარისხს. ახლად დაკრეფილ ფორთოხალ ვაშინგტონ ნაველის ნაყოფებში განისაზღვრა ქიმიური მაჩვენებლები: ტიტრული მუვიანობა, ნახშირწყლების ჯამი, ვიტამინი C, ხოლო მშრალი ნივთიერებისა

და ტიტრული მუსავიანობის განაყოფით გამოითვალა შაქარმაჟავა/ინდექსი. მონაცემები მოცემულია შესაბამისად ცხრილებში: 1, 2.

ლაბორატორიული კვლევის შედეგებმა (ცხრილი 1) გვიჩვენა, რომ ბიოაქტივით (სტიმუფუნგით) დამუშავებული ფორთოხლის ვაშინგტონ-ნაველის საცდელი ვარიანტების საშუალო მონაცემების მიხედვით, ტიტრული მუსავიანობა საკონტროლო ვარიანტის (შეუსხურებელი) ნაყოფებთან შედა-რებით 1,5-ჯერ ნაკლებია; ნახშირწყლების ჯამი საცდელ ვარიანტებში, საკონტროლოსთან შედარებით, მეტია 1,24-ჯერ; შაქარმაჟავა ინდექსი საცდელ ვარიანტში, საკონტროლოსთან შედა-რებით, მეტია 1,95-ჯერ, ხოლო რაც შეეხება ვიტამინ C-ს, მისი შემცველობა საკონტროლო ვარიანტთან შედარებით, საცდელ ვარიანტებში მეტია 1,34-ჯერ.

ლაბორატორიული კვლევები ფორთოხლის ნაყოფებში ჩატარდა შენახვის (3 თვის) შემდეგ. შედეგები მოცემულია ცხრილში 2. როგორც ცხრილიდან ჩანს, როგორც საცდელ, ისე საკონტროლო ვარიანტებში შემცირდა ქიმიური მაჩვენებლების რიცხვითი მნიშვნელობები, თუმცა საცდელ ვარიანტში შენარჩუნებულია უკეთესი მაჩვენებლები.

შენახვის (სამი თვის) შემდეგ განვსაზღვრეთ ნაყოფის შენახვისუნარიანობა. დავთვალეთ თითოეულ ვარიანტში დამპალი ნაყოფების რაოდენობა. შედეგები მოცემულია დიაგრამაში 1.



დიაგრამა 1. სტიმუფუნგის გავლენა ფორთოხალ ვაშინგტონ ნაველის ნაყოფების შენახვისუნარიანობაზე.

როგორც დიაგრამიდან ჩანს, ბიოაქტივით (სტიმუფუნგით) დამუშავებულ ვარიანტებში, საშუალოდ, დამპალი ნაყოფების რაოდენობა შეადგენს 16,6%-ს, ხოლო საკონტროლო ვარიანტში - 41,2%. შენახვისუნარიანობა გაიზარდა 2,48 - ჯერ. რაც საუკეთესო მაჩვენებელია ციტრუსოვანთა კულტურის შენახვისათვის.

#### დასკვნები:

- ბიოაქტივის (სტიმუფუნგის) გამოყენება ფორთოხლის მცენარეში მნიშვნელოვნად ზრდის ნაყოფების შენახვისუნარიანობას და საგემოვნო თვისებებს;
- ბიოაქტივი (სტიმუფუნგი) ეფექტურია ფორთოხლის ნაყოფებში კარგი საგემოვნო თვისებების შენარჩუნებაში შენახვის შემდეგ;
- ბიოაქტივი (სტიმუფუნგი) ეფექტურია ფორთოხლის ხეების დამუშავებისათვის ეკო-ლოგიურად სუფთა ნაყოფების მისაღებად;
- მიღებული შედეგები იძლევა საშუალებას ბიოაქტივი (სტიმუფუნგი) გამოიცადოს სხვა ციტრუსოვან კულტურებზეც.

## **ლიტერატურა:**

1. ჩანსქელიანი ზ., ჭიჭაყუა მ., მინდიაშვილი ნ., ჯაყელი ე, ზარდიაშვილი მ., მინერალური სასუქები და გარემოს ეკოლოგია // „საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე“, 2010, №27, 315–317.
2. ე. ჯაყელი. ეთილენწარმომქმნელი ნივთიერებებისა და ამინოლ ფორტეს გავლენა ფორთოხლის ნაყოფების ბიოქიმიურ თავისებურებებზე // სადისერტაციო მაცნე, თბილისი, 1994.

## **The Effect of Bioactive (Stimufung) on the Persistence of Plants and the Taste Traits of the Fruit on the Example of Citrus**

**Eter Jakeli** – Academic Doctor of Biology<sup>1</sup>,

**Michael Chichakua** - Academic Doctor of Biology<sup>2</sup>,

**Nikoloz Zazashvili** - Academic Doctor of Veterinary<sup>2</sup>,

**Nodar Mindiashvili** - Academic Doctor of Biology<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Batumi Shota Rustaveli State University,

<sup>2</sup>Biorational Technologies Research Center

**Key words:** bioprodut, Bioactive, qualitative indicators, storageability, Washington Navel.

### **Abstract**

the effect of bioprodut – Bioactive (Stimufung) on qualitative indicators and persistence of Orange Washington Navel has been studied. Research was conducted before and after preservation of fruits. Use of Bioactive (Stimufung) for orange plants significantly increases persistence and taste traits of their fruits. Bioactive (Stimufung) is also efficient for maintenance of good taste traits even after preservation of orange fruit.