

ცნობები სანელებელ-არომატულ მცენარეებზე

როზა ბიძინაშვილი – ბიოლოგიის აკადემიური დოქტორი

საკვანძო სიტყვები: სანელებელი, არომატული, კლასიკური, ადგილობრივი, სამკურნალო.

რეფერატი

სანელებლები უძველესი დროიდან გამოიყენება ხალხურ მედიცინაში. ბევრი მათგანი ჩართულია თანამედროვე ფარმაცოპეაში. ამ ჯგუფის მცენარეებიდან გამოყოფილია ციტრალი, ანეთოლი, მენტოლი, ლინალოლი და სხვა მრავალი ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები, რომლებიც სხვადასხვა პრეპარატის შემადგენლობაში აღინიშნება. მაგ.: ციტრალიდან, რომელსაც დიდი რაოდენობით შეიცავს ქინძი (*Anethum graveolens*) და აბზინდა (*Artemisia absinthium*), ახდენენ A ვიტამინის სინთეზირებას, ვიტამინ C-ს სიჭარბე ლიმონის ავშანში (*Artemisia salina var. citriodora*) შეადგენს 410 მგ%, რაც 30-ჯერ აჭარბებს მის შემცველობას ნედლეულში და ა.შ.

მოთხოვნილება სანელებელ-არომატული მცენარეების მიმართ ძლიერდება. წარმოადგენს რა აუცილებელ და მნიშვნელოვან კომპონენტებს წარმოების სხვადასხვა დარგში, უმთავრესად კი კვებით მრეწველობაში.

ცნობილია მსოფლიოში ფართოდ გამოყენებულ სანელებელ-არომატული მცენარეების 200-მდე სახეობა. მათ ყოფენ კლასიკურ სანელებლებად, რომლებსაც იყენებენ ყველა ქვეყნის ეროვნულ სამზარეულოში და ადგილობრივად, ძირითადად იხმარება განსაზღვრულ რეგიონებში, ოლქებსა და ქვეყნებში. სტატიაში ყურადღება გამახვილებულია იმ ძირითად მცენარეებზე, რომლებიც ამ ნიშნით გამოირჩევიან.

შესავალი

სანელებელ-არომატული მცენარეების მნიშვნელობის შეფასება მეტად რთულია, უძველესი დროიდან წარმოადგენდა საკვების შემადგენელ ნაწილს, წამალსა და თვით თაყვანისცემის საგანს, რის გამოც ოქროთი ფასობდა. სანელებლები ამრავალფეროვნებენ საკვებს, აძლევენ რა სხვადასხვა თანაფარდობით არომატულ და გემოვნებით ჰარმონიას.

სანელებლებს იმ მცენარეებს უწოდებენ, რომელთა ორგანოები (ფესურა, ფესვები, ფოთლები, ყვავილები, ნაყოფები) შეიცავს არომატულ ან მწვავე გემოვნების ნივთიერებებს.

მათი სასარგებლო თვისებები განისაზღვრება რთული ქიმიური შემადგენლობით. სანელებელ და არომატულ მცენარეებში აღმოჩენილია მნიშვნელოვანი რაოდენობის ვიტამინები, მინერალური მარილები, გუმფისი, ფისები, ორგანული მჟავები, ფიტონციდები და სხვა ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები. მათში შემავალი ეთერზეთები, გლიკოზიდები, მატონიზირებელი და გემოვნებითი ნივთიერებები აუმჯობესებს პროდუქტების კულინარიულ ხარისხს, ცვლის მათ კონსისტენციას, ხდის უფრო ნაზს, ალაგზნებს ყნოსვის, გემოვნებისა და საკვებმომწვევლი ორგანოების მოქმედებას, იწვევს მადას, აძლიერებს საკვები ელემენტების შეთვისების უნარს, დადებითად მოქმედებს ნივთიერებათა ცვლილებებზე, ნერვულ და გულ-სისხლ-ძარღვთა სისტემის მოქმედებაზე და ა.შ.

გამოკვლევებით დადგენილია, რომ სანელებელ-არომატული მცენარეები ხასიათდება საკონსერვო, ანტისეპტიკური, ბაქტერიციდული და სამკურნალო მნიშვნელობით.

ძლიერი ბაქტერიციდული თვისებებიდან გამომდინარე სანელებლები – საუკეთესო კონსერვანტებია, მაგ.: ტეგანი (*Ruta graveolens*) ან კატაპიტნა (*Nepeta cataria*) ანადგურებენ 30-მდე სახეობის ობის სოკოს. ბადიანი (*Illicium verum*) არა მარტო აუმჯობესებს ალუბლის მურაბის გემოს, არამედ ხელს უშლის მის დაშაქვრას და ა.შ.

სანელებლები უძველესი დროიდან გამოიყენება ხალხურ მედიცინაში. ბევრი მათგანი ჩართულია თანამედროვე ფარმაცოპეაში. ამ ჯგუფის მცენარეებიდან გამოყოფილია ციტრალი, ანეთოლი, მენტოლი, ლინალოლი და სხვა მრავალი ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები, რომლებიც სხვადასხვა პრეპარატის შემადგენლობაში აღინიშნება. მაგ.: ციტრალიდან, რომელსაც დიდი რაოდენობით შეიცავს ქინძი (*Anethum graveolens*) და აბზინდა (*Artemisia absinthium*), ახდენენ A ვიტამინის სინთეზირებას, ვიტამინ C-ს სიჭარბე ლიმონის ავშანში

(*Artemisia salina var. citriodora*) შეადგენს 410 მგ%, რაც 30-ჯერ აღარბებს მის შემცველობას ნედლ ვაშლში.

მოთხოვნილება სანელებელ-არომატული მცენარეების მიმართ ძლიერდება. წარმოადგენს რა აუცილებელ და მნიშვნელოვან კომპონენტებს წარმოების სხვადასხვა დარგში, უმთავრესად კი კვებით მრეწველობაში [1-3].

შრომის ძირითადი ნაწილი

ცნობილია მსოფლიოში ფართოდ გამოყენებულ სანელებელ-არომატული მცენარეების 200-მდე სახეობა. მათ ყოფენ კლასიკურ სანელებლებად, რომლებსაც იყენებენ ყველა ქვეყნის ეროვნულ სამზარეულოში და ადგილობრივებად, ძირითადად იხმარება განსაზღვრულ რეგიონებში, ოლქებსა და ქვეყნებში.

1. კლასიკური ან ეგზოტური სანელებლები

ტროპიკული და სუბტროპიკული მცენარეების ის ნაწილებია, რომლებმაც გაიარეს ესა თუ ის გადაამუშავება (შრობა, ფერმენტაცია, წმენდა, დუღილი და ა.შ.), უძველესი დროიდანაა ცნობილი, ჰპოვა მსოფლიო გავრცელება და პრაქტიკულად იხმარება ყველა ეროვნულ სამზარეულოში.

მიეკუთვნება: საკინაჭი (ან მყრალი ფერულა, მყრალი ფისი, ავი სული, ასმაგორკი, ხინგი, ილანი) – *Ferula assafoetida*, ბალიანი (ან ვარსკვლავისებრი ანისული, ჩინური ანისული, ინდური ანისული, ციმბირული ანისული, კორაბელის ანისული) – *Illicium anisatum*, ვანილი – *Vanilla planifolia*, მიხაკი, მიხაკის ხე – *Syzygium aromaticum*, კოჭა, ჯანჯაფილი – *Zingiber officinale* კალგანი (ან გალგანი, ალპინია, კალგანის ფესვი, სააფთიაქო ფესვი) – *Alpinia officinalis*, ნამდვილი კარდამონი – *Elettaria cardamomum*, შავი კარდამონი – *Amomum subulatum*, დარიჩინი – *Cinnamomum zeilanicum*, კურკუმა ან ქურქუმა – *Curcuma longa*, დაფნა – *Laurus nobilis*, ჯავზი – *Murastica moschata*, როზმარინი – *Rosmarinus officinalis*, ზაფრანა – *Crocus sativus*, ვასაბი – *Eutrema japonicum*, შირბახტი – *Sesamum indicum*, **პილპილი**: ნამდვილი პილპილი – შავი პილპილი – *Piper nigrum*, კუბება – *Piper cubeba*, გრძელი პილპილი – *Piper longum*, აფრიკული პილპილი – *Piper guineense*, წითელი პილპილი ან წითელი წიწაკა (კაპსიკუმი) – *Capsicum annuum*: ჭოტისებრი, იგივე წითელი, მწვანე, ცხარე, მექსიკური, ესპანური, თურქული, მადიარის წიწაკა, პაპრიკა, ჩილი; კაიენის წიწაკა, იგივე ინდური, ბრაზილიური; ფრინველის წიწაკა; ხალაპენო; ფსევდოპილპილი (ქსილოპია), იგივე ცრუ პილპილი; კუმბა ან მავრიტანული პილპილი; გვინეის პილპილი; სურნელოვანი პილპილი (ან იამაიკის პილპილი ან მიხაკის, ინგლისური პილპილი, ინგლისური სანელებელი, პიმენტა); იაპონური პილპილი (ან სანტოქსილუმი); მალაგეტი ან სამოთხის მარცვალი.



სანელებლები

2. ადგილობრივი სანელებლები

მათ ის სანელებლები მიეკუთვნება, რომელთა აქტიურ გამოყენებას ადგილი ჰქონდა ისტორიულად და გეოგრაფიულად განკერძოებულ ოლქებში.

ამჟამად განსხვავება ადგილობრივ და კლასიკურ სანელებლებს შორის რამდენადმე ნივთიერებულად, ვინაიდან სრულყოფილია ტროპიკული სანელებლების დამუშავების ხერხები და ადგილზე მიტანა, რაც იძლევა მთელ მსოფლიოში მათი მასშტაბურად გამოყენების საშუალებას.

ადგილობრივი სანელებლები პირობითად ორ ჯგუფად იყოფა:

ა. ბოსტნეული სანელებლები

მნიშვნელოვანია აღინიშნოს, რომ კერძებში გამოიყენება ამ მცენარეების როგორც ფესვები, ისე ფოთლები და ღეროები და მათი რიცხვი არც თუ ისე დიდია. კერძოდ, ბოლქვოვნები და ფესურიანი მცენარეები: ხახვის სხვადასხვა სახეობები, პრასა, პრასანა, ნიორი, ღანძილი, მთის ღანძილი, ნივრის-დედა, სანელებელა. ძირხვევები: ოხრახუში, ძირთეთრა, ნიახური, დიდი კამა, პირშუშხა.

ბ. სანელებელი ბალახები

ბოსტნეულისაგან განსხვავებით, მეტად მრავალფეროვანი და ნაირგვარია. სანელებლად მცენარის მხოლოდ მიწისზედა ნაწილი – ბალახი გამოიყენება, ფესვები, როგორც წესი არ იხმარება. მიეკუთვნება: აუგონი, კოთხუჯი, ანისული, რეჰანი, თეთრი მდლოგი, შავი მდლოგი, სარეპტის მდლოგი, ნიგვზისძირა, სამკურნალო ძიძო, თავშავა, ანგელოზა, ცისკარა, კვლიავი, უსუპი, კალუფერი, ჭყიმა-ბალახი, ნამდვილი ზირა, კოლურია, ქინძი, სალათა, წყლის წიწმატი, დედოფლის ყვავილი, ლავანდა, მაიორანი, ბარამბო, თურქული მიხაკი, ხავერდა, ღვია, ბალის პიტნა, ტყის პიტნა, მთის პიტნა, ომბალო, ვაშლის პიტნა, აბზინდა, მამულა, ლიმონისებრი აბზინდა, საგველა აბზინდა, ტეგანი, ტარხუნა, ბეგქონდრა, კამა, ქონდარი, სონიჯი, კატაპიტნა, ურცი, უჯანგარი, ვარდკაჭაჭა, დანდური, კრაზანა, სალბი და სხვ. [3-5].

სანელებელ-არომატულ მცენარეებს აჯგუფებენ გამოსაყენებელი ნაწილების მიხედვითაც. ნაყოფებიდან მიიღება შემდეგი სანელებლები: ვანილი, ანისული, ბადიანი, ქინძი, ნამდვილი კარდამონი, შავი კარდამონი, შავი და არომატული პილპილი, ბაჰარი, კერატი, მალაგეტი, პერუს პილპილი, ქუბაბა; ფოთლებიდან–როზმარინი, ლავანდი, სალბი, დაფნის ფოთლი, კაფირ-ლაიმი, კიტრისუნა, ლიპია, პარაგვაული ჩაი, სალათა, ტარხუნა, წიწმატი; ყვავილებიდან –ასფურცელა, ზაფრანა (დინგი), კოკრებიდან-მიხაკი, კაპარი; ქერქიდან–ღარიჩინი; ფესურებიდან –ალბინია, ვასაბი, კემპფერია, კოთხუჯი, კულმუხო, კურკუმა, შირბახტი, კალგანი, პირშუშხა; თესლებიდან–აუგონი, ანისული, მდლოგი, კამა, ბადიანი, კვლიავი, ნამდვილი ზირა, ქინძი და სხვ.

სანელებლები იყოფა ბუნებრივ და ხელოვნურებად (ვანილინი, დარიჩინის სინთეტიკური ექსტრაქტი, დარიჩინის, ზაფრანას, მიხაკის, ჯავზის შემცველები). ხელოვნური სანელებლები მზადდება ფხვნილების, ემულსიების, ესენციების, ექსტრაქტების, კომპოზიციების, გრანულებისა და ა.შ. სახით.

გამოყოფენ კომბინირებულ სანელებლებს–ახალი არომატის მისაღებად ხშირად მიმართავენ სანელებლების კომბინაციას. ბუნებრივია, ტექნიკურად ყველა სანელებლის შერევა შესაძლებელია, მაგრამ ყველა ერთმანეთს არ მიესადაგება, არ ერწყმის, აქედან გამომდინარე სხვადასხვა ქვეყნის მზარეულებმა გამოიმუშავეს საკუთარი, განსაზღვრული კომბინაციები, რომლებიც ამა თუ იმ ისტორიული თუ გეოგრაფიული რეგიონისთვისაა დამახასიათებელი და გამოიყენება განსაზღვრულ კერძებში.

ყველაზე ცნობილი სუნელებიდან აღსანიშნავია:

- კარის ნარევი (7-12- დან 20-24 კომპონენტი).
- ინდური ნარევი (10 კომპონენტი).
- სიამის ნარევი (10 კომპონენტი)
- ჩინური ნარევი უციანმიანი (5 კომპონენტი)
- აჯიკა (5 კომპონენტი)
- უცხო სუნელი (6 კომპონენტი)

- ბოლონური ნარევი (9 კომპონენტი)
- ფრანკფურტის ნარევი (10 კომპონენტი)
- hamburguli narevi - garnis Taiguli (mSrali da nedli saneleblebis sxvadasxva variantebi, 9 komponenti).

სანელებლების პოპულარულ ნაკრებებად მიჩნეულია:

- რეჰანის, კამის, დიდი კამის ფოთლები და ქინძის ნაყოფები.
- ტარხუნას ბალახი, კამის ფოთლები და ნაყოფები, პიტნის ფოთლები.
- ცისკარას ფოთლები, დიდი კამას ფოთლები და ნაყოფები, ქინძის თესლები.
- პიტნის, ჭყიმა-ბალახის, რეჰანის, ტარხუნას ფოთლები.
- კამის, დიდი კამის, კარდამონის ნაყოფები და პიტნის ფოთლები.
- თავშავას ბალახი, პიტნისა და რეჰანის ფოთლები.
- თავშავას ბალახი, ცისკარას ფოთლები, დიდი კამისა და კამის ნაყოფები.
- ძირთეთრას ნაყოფები, ხავერდასა და ცისკარას ფოთლები, ტარხუნას ბალახი, დიდი კამის ნაყოფები.
- ჭყიმა-ბალახისა და ცისკარას ფოთლები, ტარხუნას ბალახი, რეჰანის ფოთლები, თავშავას ბალახი.
- თავშავას ბალახი, პიტნის ფოთლები, დიდი კამის და კამის ნაყოფები, ჯავზი.
- პიტნის ფოთლები, თავშავას ბალახი, სურნელოვანი პილპილი, შავი მწარე პილპილი.
- დიდი კამის, კამისა და ქინძის ნაყოფები, შავი მწარე და სურნელოვანი პილპილი.
- ბარამბოს ფოთლები, თავშავას ბალახი, პიტნის ფოთლები, ქინძისა და დიდი კამის ნაყოფები.
- მაიორანისა და თავშავას ბალახი, ანგელოზას ფესვები, პიტნის ფოთლები.
- ქონდარისა და თავშავას ბალახი, კვლიავისა და ქინძის ნაყოფები.
- ბეგქონდარასა და თავშავას ბალახი, პიტნის ფოთლები, კამის ნაყოფები.
- კამის, კვლიავისა და ქინძის ნაყოფები, დაფნის ფოთლი.
- სოინჯისა და ქინძის ნაყოფები, ბარამბოს თესლები [3].

რა თქმა უნდა, ზემოთ ჩამოთვლილი სანელებლების ნაკრებები დაკანონებული არ არის! ახდენენ პოპულარული სანელებლების ნაკრებების მოდელირებას საკუთარი გემოვნებით. სწორედ ამით განსხვავდებიან საუკეთესო დიასახლისები და მზარეულები, რომლებიც თვითონ ქმნიან პიკანტურ, სანელებელი ნაკრებების ორიგინალურ რეცეპტებს.

მიღებულია სანელებლების შემდეგ ჯგუფებად დაყოფა:

- მწვავე – მწარე სანელებლები სუსტი არომატით (შავი პილპილი, მდოგვი, პირშუშხა და სხვ.).
- მწვავე, მკვეთრი ძლიერი სურნელით (სურნელოვანი პილპილი, სვია, მიხაკი, კოჭა, ანგელოზა, უსუპი, კოთხუჯი, დაფნა და სხვ.).
- ძლიერი, მაგრამ არა მწვავე, მოტკბო არომატითა და სუსტი სურნელოვანი გემოთი (დარიჩინი, ჯავზი, ქინძი, ძირთეთრა, ძიძო და სხვ.).
- სუსტი, ნაზი სურნელოვანი არომატით (ნამდვილი კარდამონი, შავი კარდამონი, კვლიავი, ბეგქონდარა, მაიორანი და სხვ.).
- მკვეთრი ინდივიდუალური თვისებების (პიტნა, ანისული, სალბი, დიდი კამა, კამა, ნიორი, ხახვი, ზამბახი და სხვ.).
- სასმელების სანელებლები (მცენარეები, რომლებიც სხვადასხვა სახის სასმელების დასამზადებლად გამოიყენება: ბადის პიტნა, მაიორანი, როზმარინი, ბეგქონდარას სახეობები, კოთხუჯი, ოქროხალა, რეჰანი, ქინძი, კამა, დიდი კამა, ზამბახი, აბზინდა, ფარსმანდუკი, კულ-მუსო, ანგელოზა, ღვია, ძირტკბილა, კოწახური და სხვა მრავალი).

კულინარიაში სანელებელი გამოკვეთილად ავლენს პროდუქტის საუკეთესო გემოვნებით თვისებებს, კერძს ხდის არომატულს და მადის მომგვრელს, აძლევს კოლორიტსა და პიკანტურობას. სანელებლები უმთავრესად გამოიყენება გემოვნებითი ელფერისა და არომატის შესაცვლელად:

- სანელებელი ცვლის კერძის საწყის გემოსა და სუნს.

- კერძს აძლევს ახალ არომატს.
 - ცვლის კერძებისა და სასმელების ფერს.
 - აძლიერებს პროდუქტის ბუნებრივ არომატს.
 - ზრდის საჭმლის კარგ შეთვისებას და კვებით მნიშვნელობას.
 - ახდენს საკვების ვიტამინიზირებას, ვინაიდან შეიცავს ვიტამინებს და შეიძლება ითქვას კონცენტრირებული სახით.
 - სანელებლით ახდენენ პროდუქტის ნეგატიური გემოვნებითი და არომატული თვისებების ნიველირებას.
 - მათ იყენებენ პროდუქტის ვარგისიანობის ვადის გაზრდის მიზნით, ვინაიდან სანელებლები საუკეთესო კონსერვანტებია.
 - საზოგადოებრივ კვებასა და შინაურ პირობებში სანელებლებს იყენებენ მარინადების, მწნილების, კომპოტების, ნაყენების, სიროფების, ბურახის დასამზადებლად; სხვადასხვა სახის კექტუბებში, ტყემლისა და პომიდორის საწებელებში, სოუსებში, ბოსტნეულ და ხორციან კონსერვებში, სალათებში, წვნიან კერძებში, გარნირებში, პაშტეტებში და ა.შ.
 - უნდა ითქვას, რომ იმ კერძებს, რომელთა არომატიც და გემო სუსტადაა გამოსახული ან კორექტირებას საჭიროებს (ბოსტნეული, მარცვლოვნები, პარკოსნები და სხვ.), არომატისა და გემოს გასაუმჯობესებლად უმატებენ სანელებლებს.
 - თანამედროვე კულინარიაში დებულობენ ერთი და იგივე კერძის ათეულ გემოვნებით ჰარმონიას, იმისდა მიხედვით თუ როგორი პროპორციითაა დამატებული სანელებლები.
- სანელებლებთან მიმართებაში დასამახსოვრებელია შემდეგი:**
- სანელებლებს ინახავენ მჭიდროდ დახუფულ მხოლოდ მინის ჭურჭელში ბნელ, გრილ და მშრალ ადგილას.
 - თვით ჰერმეტიულადაც დაცულ ჭურჭელშიც მათი შენახვის ვადა ერთ წელს არ უნდა აღემატებოდეს, დაფქვილის – არა უმეტეს 9 თვისა; ყოველთვის უნდა შეიძინოთ იმდენი მშრალი ბალახი და სანელებელი, რამდენსაც გამოიყენებთ 2-3 თვის მანძილზე. როდღაც განთავისუფლდით სუნგამოცდილ და გაფუჭებული სანელებლისაგან.
 - დაფქვილი სანელებელი სწრაფად კარგავს არომატს.

ჩვენს ცხოვრებაში სანელებლები არა მხოლოდ საკვების არომატიზაციისა და გემოვნებითი თვისებების გასაუმჯობესებლად არსებობს. უძველესი დროიდანვე ცნობილი მათი სამკურნალო მნიშვნელობაც [7-15].

დასკვნები

“დაე საკვები იყვეს თქვენი წამალი, ვიდრე წამალი გახდეს თქვენი საკვები” – ამბობდა ჰიპოკრატე.

ეს იდეა გამოხატულია სხვა მრავალ უძველეს თხზულებებში - ჯანმრთელობაზე, განკურნებაზე და დღევრძელობაზე.

ერთ-ერთი მათგანია „აიურ-ვედა“-“მოდვრება უვნებლობაზე”, ვედური მედიცინა, მეცნიერება 5 ათასზე მეტი წლის ისტორიით, რომელიც წარმატებით გამოიყენება დღესაც. „აიურ-ვედა“ მოიცავს აგრეთვე სწავლებას სანელებლების გამოყენებით საჭმლის დამზადების შესახებ. აიურ-ვედას ყველაზე ცნობილი ტრაქტატებია, უდიდესი ექიმების ჩარაკეს ნაშრომი (-) - “ჩარაკა სამხიტა” - და ხუმრუტას წიგნი ქირურგიაზე -“სუმრუტა სამხიტა”, რომლის დაწერის დრო უცნობია, თუმცა ცნობილია, რომ ბოლო 1500 წლის მანძილზე შეუცვლელი სახით არსებობს. ამ წიგნებში მოცემულია უამრავი რეცეპტი სანელებლებით სხვადასხვა დაავადების განკურნებისა.

რაც შეეხება სამკურნალო თვისებებს, სანელებლები აქაც გამორჩეულია. მათ ერთი შესანიშნავი უნარი გააჩნია-იყვეს ხიდი ჯანმრთელობისკენ.

სანელებლების სამკურნალო გამოყენება თქვენი თეფშიდან იწყება და გრძელდება სპეციალური სამკურნალო პრეპარატების მომზადებით. ყველაზე მთავარია, რომ მათი გონივრული გამოყენება არა მხოლოდ უსაფრთხოა თქვენი ჯანმრთელობისთვის და სასარგებლოა სამედი-

ცინო თვალსაზრისით, არამედ დიდად მოქმედებს თქვენს სულიერ მდგომარეობაზე; ფაქტიურად არ არსებობს ასაკობრივი შეზღუდვა მათ მიღებაზე.

სანელებლების ადამიანის ნერვულ სისტემაზე კეთილისმყოფელი მოქმედებიდან გამომდინარე ფართოდ გამოიყენება არომათერაპიაში.

სანელებელ-არომატულ მცენარეებს ასევე ფართოდ იყენებენ კოსმეტოლოგიასა და კოსმეტიკურ მრეწველობაში; უმატებენ კრემებს, გელს, მაღამოებს, სუნამოებს, ლოსიონებს არა მხოლოდ არომატული სურნელებისათვის, არამედ ადამიანის ორგანიზმზე მათი კომპონენტების სამკურნალო-პროფილაქტიკური მოქმედებიდან გამომდინარე.

კოსმეტოლოგები სანელებლების საფუძველზე ქმნიან კოსმეტიკური საშუალებების მთელ კომპლექსებს [10, 14].

ლიტერატურა

1. ბიძინაშვილი როზა საკვები და ხილ-კენკროვანი კულტურების სამკურნალო მნიშვნელობა. თბილისი, 2013. 464 გვ.
2. ბიძინაშვილი როზა ტროპიკული და სუბტროპიკული მცენარეების სამკურნალო მნიშვნელობა. ნაწილი I, II. თბილისი, 2013.
3. ბიძინაშვილი როზა სანელებელ-არომატული მცენარეების სამკურნალო მნიშვნელობა. თბილისი, 2013. 456 გვ.
4. კეცხოველი ნ. საქართველოს მცენარეული საფარი. თბილისი, 1959.
5. Гроссгейм А.А. Дикие съедобные растения Кавказа. Баку, 1942.
6. Гроссгейм А.А. Растительные ресурсы Кавказа. Баку, 1946.
7. Кошечев А.К. Дикорастущие съедобные растения в нашем питании. М., 1981
8. Кудинов М.А., Пашина Г.В., Иванова Е.В., Кухарева Л.В. Пряноароматические растения в Быту. Минск, 1976.
9. Ролловъ А.Х., Дикорастущие растения Кавказа, их распространение, свойства и применения. Тифлиси, 1908.
10. Энциклопедический словарь лекарственных, эфиромасличных и ядовитых растений. М., 1951.
11. <http://www.eda - server.ru/pryan/>
12. [http://medicines_plants.ru/catalog/;](http://medicines_plants.ru/catalog/)
13. [http://travnic.ru/;](http://travnic.ru/)
14. [http://www.gippokrat.by/;](http://www.gippokrat.by/)
15. [http://knigazdorovya.com/.](http://knigazdorovya.com/)

Information on Spice and Aromatic Plants

Roza Bidzinashvili - Academic Doctor of Biology

Key words: Spice, aromatic, classic, local, medicinal

Abstract

Spices have been used in folk medicine since ancient times. Many of them are involved in modern pharmacopoeia. Citral, anethol, menthol, linalool and many other biologically active substances, which are part of various preparations, are extracted from the plants of this group. For example, citral that is abundantly contained in coriander (*Anethum graveolens*) and absinthe (*Artemisia absinthium*), synthesizes Vitamin A and the abundance of Vitamin C in *Artemisia salina* var. *citriodora* makes 410 mg% that 30 times exceeds its content in raw apples, etc.

The demand for spice-aromatic plants is growing. It is considered to be an essential and important component in various fields of production, particularly in the food industry.

About 200 species of spice-aromatic plants are widely used worldwide. They are recognized as classic spices that are used in the national cuisine of all countries and locally, they are mainly used in some specific regions, districts and countries. The article focuses on the main plants that are distinguished by this feature.