

პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი
PERIODICAL SCIENTIFIC JOURNAL
ПЕРИОДИЧЕСКИЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ

ISSN 2346-8467

აგრო AGRO АГРО **NEWS**

№2

ქუთაისი – Kutaisi – Кутаиси
2016

ჟურნალი წარმოადგენს
იმერეთის აგროეკოლოგიური ასოციაციის კავშირისა და
აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული ფაკულტეტის
პერიოდულ-სამეცნიერო გამოცემას

სარედაქციო კოლეგია:

ლორთქიფანიძე რობა – (მთაგარი რედაქტორი);

ავალიშვილი ნინო (ხელმისამართის მდივანი);

წევრები: ურუშაძე თენგიზი; პაპუნიძე ვანო; შაფაქიძე ელგუჯა; ასათიანი რევაზი; ქობალიანი როლანდი; ჯაბანიძე რევაზი; კინტურაშვილი ქათურანი; მიქელაძე ალექსანდრე; ჭაბუკიანი რანი; ქობალიანი ვახტანგი; ფრუნიძე მავრებლი; ჩახნიანი-ანასა შვილი ნუნუ; დოლიანი თამარი; ყაბანენიშვილი მაგა; ეკლენჯერიძე ნინო; ყიფანიანი ნინო; ხელაძე მაია; კილაშვილი ემზარი; კევლიშვილი მანანა; ჩიხორიძე დარეჯანი; ჯობავა ტრისტანი; წიქორიძე მამუკა; თავერდიძე სოხო; თაბაგარი მარიეტა; კილაძე რამაზი; მეტრეველი მარიამი; დვალაძე გულნარა; ნემსაძე მარიამი.

სარედაქციო კოლეგიის საზღვარგარეთის წევრები:

იოფე გრიგორი (აშშ); კავალაუსკასი ვიდასი (ლიტვა); ჩუხნო ინна (უკრაინა); ბელოკონევა-შიუკაშვილი მარინა (პოლონეთი); გასანოვა ზაური (აზერბაიჯანი); მამმალოვი რამაზანი (თურქეთი); სანტროსიანი გაგიკი (სომხეთი); სალინდიშვილი ულტემურაბი (ყაზახეთი).

The magazine is a periodical scientific publication of

Imereti Agro-ecological Association and

Akaki Tsereteli State University Faculty of Agrarian Studies.

EDITORIAL BOARD

Lortkipanidze Roza – (Editor in Chief);

Avalishvili Nino – (Academic Secretary);

Members: Urushadze Tengiz; Papunidze Vano; Shapakidze elguja; Asatiani Revaz; Kopaliani Roland; Jabnidze Revaz; Kintsurashvili Ketevan; Mikeladze Aleksandr; Chabukiani Rani; Qobalia Vaxtang; Fruidze Makvala; Chachkhiani-Anasashvili Nunu; Dolbaia Tamar; Kubaneishvili Maka; Kelendjeridze Nino; Kipiani Nino; xeladze Maia; Kilasonia Emzar; Kevlishvili Manana; Chxirodze Daredjan; Jobava Tristan; Tsikoridze Mamuka; Tavberidze Coco; Tabagari Marieta; Kiladze Ramaz; Metreveli Mariami; Gvaladze Gulnara; Nemsadze Mariam.

FOREIGN MEMBERS OF EDITORIAL BOARD

Ioffe Grigory (USA); Kavaliauskas Vidas (Litva); Chuxno Inna (Ukraine); Belokoneva-Shiukashvili Marina (Poland); Gasanov Zaur (Azerbaijan); Mammadov Ramazan (Turkey); Santrosian Gagik (Armenia); Sagyndykov Ultemurat (Kazakhstan).

Журнал представляет

Периодическое научное издание

Союза агроэкологической ассоциации Имерети и

Аграрного Факультета Государственного Университета Акакия Церетели

РЕДАКЦИОННАЯ КОЛЛЕГИЯ:

ლორთქიფანიძე როზა – (главный редактор);

ავალიშვili ნინო – (Ученый Секретарь);

Члены: ურუშაძე თენგიზ; პაპუნიძე ვანო; შაფაქიძე ელგუჯა; ასათიანი რევაზ; კოპალიანი როლანდ; ჯაბანიძე რევაზ; კინტურაშვილი ქეთევან; მიქელაძე ალექსანდრე; ჭაბუკიანი რანი; კობალია ვახტანგ; პრუიძე მაკვალა; ჭახიანი-ანასაშვili ნუნუ; დოლბაი თამარ; კუბანეშვილი მაკა; კელენჯერიძე ნინო; კიპიანი ნინო; ხელაძე მაია; კილასონია ემზარ; კევლიშვილი მანანა; ჭირიძე დარეჯან; ჯიბავა ტრისტან; ციკორიძე მამუკა; თავერდიძე სოხო; თაბაგარი მარიეტა; კილაძე რამაზ; მეტრეველი მარიამ; გვალაძე გულნარა; ნემსაძე მარიამ.

ЗАРУБЕЖНЫЕ ЧЛЕНЫ РЕДАКЦИОННОЙ КОЛЛЕГИИ:

Иоффе Григори (США); Кавалиускас Видас (Литва); Чухно Инна (Украина); Белоконева-Шиукашвили Марина (Польша); Гасанов Заур (Азербайджан); Маммадов Рамазан (Турция); Сантросян Гагик (Армения); Сагиндиков Ултемурат (Казахстан)



როლანდ კობალიანი, ვლადიმერ უგულავა, მარიეტა თაბაგარი, შორენა კაპანაძე – ლაგანდი – უნიკალური მცენარე (დამამუშვილებელი და მკურნალი) _____	9
Roza Lortkipanidze, Nino Avalishvili – PRECIOUS AND COLORED GEMS' CONSERVING TECHNOLOGIES THROUGH IMITATION METHODS _____	13
გიორგი ნიკოლეიშვილი, ელგუჯა შაფაქიძე – მეაბრუშემობაში ინვესტიციების დაბანდება – დარბის აღრიცხვის მნიშვნელოვანი ზაქორია	15
რეზო ჯაბნიძე – სოფლის ცენტრების პრიორიტეტი უნდა გახდეს _____	20
ვახტანგ ქობალია – მანდარინის სელექციისათვის საჭყისი მასალის ანალიზის შედეგები _____	29
ემზარ გორდაძე, ცირა ფორულიანი – საქართველოს მცენარეთა სამყაროს მდგრადირეობა, რაციონალური ბამოზენებისა და დაცვის პროცესები _____	33
როზა ლორთქიფანიძე, ნოდარ ჩხარტიშვილი, ლევან შავაძე – გაზის ზიღოსერა საქართველოში და მის ფინანსურულ ბრძოლა ზოღოქსერაბამდე საძირე გაზი _____	38
მარიეტა თაბაგარი, შორენა კაპანაძე, ვლადიმერ უგულავა – ლურჯი მოცვის ჯიშების უნივერგიული ზაზების მიმდინარეობის შესრულება სამეზრელოს რეზილიტაციის პროცესები _____	45
ლეილა ბაზერაშვილი, ლევან შავაძე – ბზის ალურა (<i>Cydalima perspectalis</i>) აღმოსავლეთი საქართველოში _____	50
ტრისტან ჯობავა – სოკო ფოგა ტრანსფორმატორ ლიმინ ძართულის, მეინტისა და დიოსკურიას ახალგაზრდა მცენარეების ხელოვნური დასენიანების შედეგები _____	54
Чачхиани-Анасашвили Нуны, Чабукиани Мэри, Чабукиани Рани – ЭКОНОМИЧЕСКИЕ ПРЕДПОСЫЛКИ СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ПРОЦЕССА ОПРЫСКИВАНИЯ ПЛАНТАЦИЙ ФУНДУКА _____	59



ვაჟა თოდუა, ლეილა გიორგობიანი, დალი ბერივაშვილი, სოფიო ცევიტაია – ულავონოდები, უერელები, კუმარინები, ტერპენები და მინერალური შენაერთები ველური ხილის შემაღებლობაში, მათი ქანდვითი პროცესები და ბამოზენება სამკურნალოდ _____ 63	
ელენე ხუციშვილი, მზია კურდღლელია – ეთერზეთოვანი გარდის ჯიშების კალმების დაზესვიანების უნარი _____ 72	
Nino Kelenjeridze – THE IMPACT OF ORGANIC-MINERAL FERTILIZERS IN VINE LEAVES ON THE CONTENT OF MINERAL NUTRIMENT ELEMENTS _____ 75	
ალექსანდრა ჩაფიჩაძე, მაკა ყუბანენიშვილი – იმერეთის ვაზის ჯიშები _____ 77	
ცირა ქორქოლიანი, ემზარ გორდაძე – მცირეობულეოვანი პოპულაციების სიცოცხლისუნარიანობის შენარჩუნების პრობლემები საქართველოში _____ 82	
ნინო ყიფიანი – სიდერატებისა და მულჩირების ბაზლენა ციტრუსოვანია ყინვაგაბაგძეოვაზე _____ 87	
მაია ხელაძე – წყლის მიერ მექანიკური მოქმედებით ბამოზვეული ეროზიული მოვლენების ზოგიერთი საკითხი. _____ 90	
ნუნუ ჩაჩხიანი-ანასაშვილი, ნატალია სანთელაძე – იმერეთის ალუვიურ ნიაღაბებზე გაშენებული ფეიკრას მავნეებლ-დაგაღალებები და გათთან გრძოლის ღონისძიებები _____ 94	
მზია კურდღლელია – ზსტის კულტურის აერსავეზტიგა საქართველოში _____ 97	
დემეტრე ლიპარტია – ყავისფერი მარმარა ბაღლინჯო _____ 101	
ნარგიზა ალასანია – აჭარის ზღვისპირა რეგიონში ტემაერატურის ბაზლენა ლობიოსა და ბაზის აღმონაცენების მორცოლობიურ მახასიათებლებზე _____ 104	
ნანა გოგიშვილი, ქეთევან კინწურაშვილი – სუბტროპიკული სურმის მიკრობიოლოგიური გაფუზების მიზანების გამოკვლევა ტრანსარტირებისას _____ 108	
მაყვალა ფრუიძე, ეკატერინე ბენდელიანი, შორენა ჩაკვეტაძე – ჩაის თანამედროვე ნედლეულის გამოკვლევა იმერეთისა და სამებრელოს რეგიონში 113	
Malkhazi Mikaberidze – POSSIBILITIES AND PROSPECTS OF BLANCHING AGRO RAW MATERIALS IN THE FIELD OF INFRARED RAYS _____ 119	
ეკატერინე ბენდელიანი, მაყვალა ფრუიძე – სპილს - <i>Humulus lupulus L.</i> , ბაზლენა ლუდის ხარისხეობის მაჩვენებლებზე _____ 122	
Varlam Aplakov – THE ROLE OF WINE BASIC COMPONENTS IN LYSINE BIOSYNTHESIS DURING SECONDARY ALCOHOLIC FERMENTATION _____ 128	



პერიოდული სამეცნიერო ჟურნალი
PERIODICAL SCIENTIFIC JOURNAL
ПЕРИОДИЧЕСКИЙ НАУЧНЫЙ ЖУРНАЛ



თამარ ხუციძე, ელისო ჩიხლაძე – მწვანე ჩაის 50%-იანი ფაზის მშენებელის ანტიმიკრობული კვლევა სახის კანის პათოგენურ მიკროორგანიზმებზე _____	131
მაყვალა ფრუიძე, გიორგი ჩახნაშვილი – ეთერზეთების ფარმოლოგის შესაძლებლობები საქათველოში _____	134
ეთერ ბენიძე, რამაზ კილაძე, იზა ოჩხივიძე – შუქ-ჩრდილების ურთიერთობები ლანდშაფტურ არჩიტექტურაში _____	139
ეკატერინა გუბელაძე – ქ. ქუთაისში ასათიანის ძაღლის ბებმარება და ბამზადების რეკონსტრუქცია _____	144
ეთერ ბენიძე, რამაზ კილაძე, იზა ოჩხივიძე – პერსპექტივის კანონების ბამზადება მწვანე მშენებლობაში _____	149
მარინა კუცია – ანთორკოგენული ტოშიკაცია და ეკოლოგიური პროცესები _____	154
ქეთევან ქუთელია – მცხნარები ზოდიაქოს ნიშნების მიხედვით _____	157

2 ბიზნესის აღმინისტრირება
BUSINES ADMINISTRATION
АДМИНИСТРИРОВАНИЕ БИЗНЕСА

ზეინაბ ახალაძე, მანანა შალამბერიძე – სასოფლო–სამეურნეო ფარმოლის თანამედროვე მდგრადარეობა იმპრეტის რეგიონში _____	163
დალი სილაგაძე – საინფორმაციო–საკონსულტაციო სამსახურების მხარდაჭერა რეგიონის ფირმებს _____	169

3 ინჟინერია
ENGINEERING
ИНЖЕНЕРИЯ

მერაბ მამულაძე, სოსო თავბერიძე – დიზენჯის საჭვავზე მომუშავე მოწოდებების გიგანტის გამოკლევა სხვადასხვა სახის საჭვავი ნარევის მიწოდების შემთხვევაში _____	177
მამუკა წიქორიძე – ნიადაგის მელიორაციის ეკონომიკური ეფექტიანობის განსაზღვრა _____	183
სოსო თავბერიძე, ემზარ კილასონია, ზურაბ ციბაძე, თეიმურაზ ცხადაშვილი, ნესტან ბურჯალიანი – სატრანსპორტო აგრეგატის ძირითადი მახასიათებლების მოდელირების დანამდვრები სტატისტიკური დინამიკის თეორიის საფუძვლზე _____	186



4 **მულტიდისციplinაrnye oтрасли**
MULTIDISCIPLINARY BRANCHES

Изольда Хасая – СЕЛЬСКИЙ ТУРИЗМ, КАК СТРАТЕГИЯ РАЗВИТИЯ РЕГИОНА ИМЕРЕТИ, ГРУЗИЯ	195
სერგო ცაგარეიშვილი, აკაკი ნასყიდაშვილი, მაია დიაკონიძე – ტურისტულ- რეკრეაციული საქმიანობა იმპერატის რეგიონში	202
გიორგი ჯაბნიძე – აბროტურიზმის მნიშვნელობა სოფლის მოსახლეობის სოციალურ-ეკონომიკური პრობლემების გადაწყვეტაში	207

1 აგრარული მეცნიერებას AGRICAL SCIENCES АГРАРНЫЕ НАУКИ





POSSIBILITIES AND PROSPECTS OF BLANCHING AGRO RAW MATERIALS IN THE FIELD OF INFRARED RAYS

Malkhazi Mikaberidze

Candidate of Technical Sciences, Associate Professor, Akaki Tsereteli State University, Kutaisi, Georgia

This work is dedicated heat treatment food raws (tomatoes, cucumbers, green beans) in the field of infrared rays. We have established agricultural raws (cucumber, tomato, green beans) spectral - optical characteristics in infrared rays spectrum, were selected infrared generators. According on the basis of experimental facts optimal regime proved and infrared rays have greatly determined then the other methods.

For the industrial production of high quality food products is preceded by the preparation of the agricultural raw material (sorting, machining, heat treatment - blanching). The goal is to preserve the appearance of color and type of product; improved organoleptic properties; The maximum reduction of losses and waste. Blanching has difficult technological operation, which comprises treating the raw material with hot water, chemicals, steam. The result is activation of the oxidase enzyme and cessation of oxidative processes. In parallel with this process, decreasing the amount of fruit, raw material jars are densely packed, increases the permeability of cell protoplasm, changing the fruit texture, the air is released from the skin, the processes are simplified (cooking, roast, sterilization).

Blanching in industrial environments requires additional household, it takes a lot of time and energy. Due to these and other circumstances, and to improve heat treatment process, raw materials, we have given the advantage of infrared energy.

It is known that food and spectral optical properties for infrared generators are individual. That is why the first stage of the study of the thermal treatment of raw IR generators were sent on mission selected by the spectral properties - correlation. It is known that only high efficiency heat treatment of raw materials can be achieved in this case.

The spectral optical analysis of the agricultural raw material and observations generators showed that mirrored electrical lamps small and high power (ZC) can not provide effective heating while the tubular halogens (NIK and KG) are characterized by high thermal stability, reliability and the possibility of long work easy to install the camera. High concentration of the infrared radiation has been achieved these types of generators - 40 W/cm² or more. Because of the positive features of their use in the production of more than recommended. Improvements to the intensity of infrared radiation and increasing the efficiency of lamps up to 90 ... 95% is recommended to use reflectors.

In order to carry out experiment we took providence from desired material (tomatoes, cucumbers, green beans) and introduced beforehand heated chamber. The optimum temperature for the process took 115 ... 120 °C. This process continues until the heat treatment as long as the material temperature reached to - 85-90 °C.

It was determined the main factors, their interconnection and patterns of blanching process using infrared rays (radiation density, the distance between the generator and the material, ambient temperature, type of infrared generators and others.).

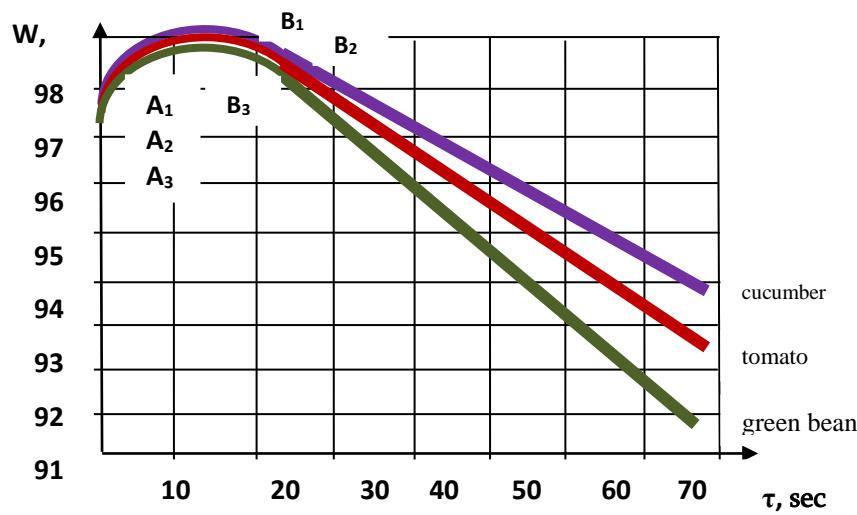


Experiments were carried out in three variants (Table. 1). It has been found that the best results may be possible in the case of II, whose parameters correspond to the parameters and the process of mathematical planning and optimization.

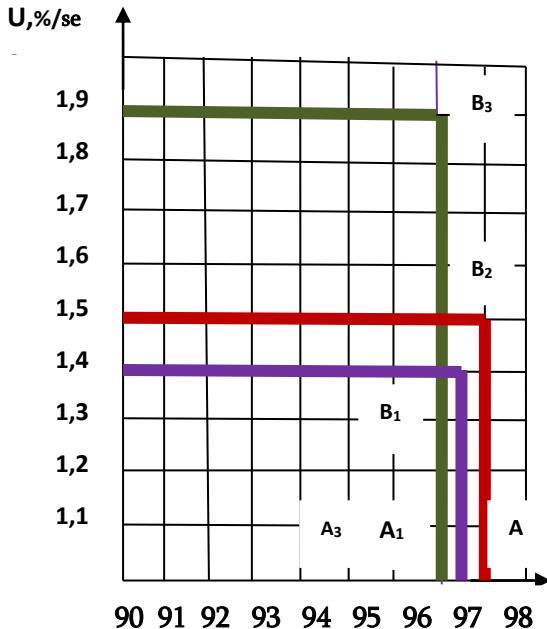
Table. 1

options for experimentation

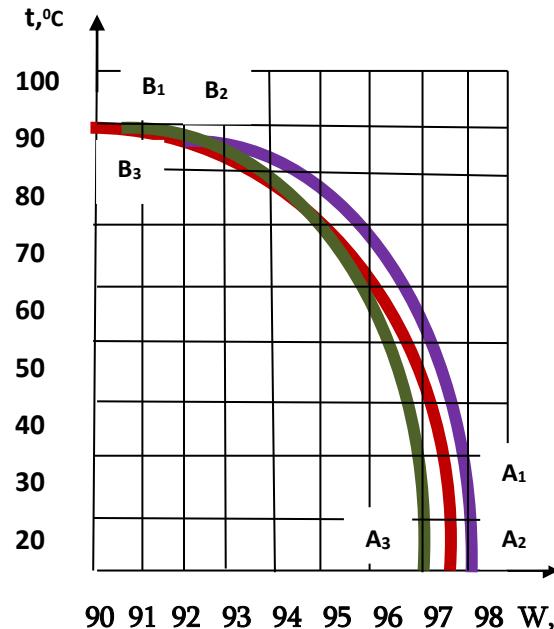
options	irradiation density, P , kvt/m ²	distance between the generator and the material, H , cm	process time τ , sec	raw temperature, T, °C
tomatoes				
I	0,25±0,05	10±2	65-70	85-90
II	0,35±0,05	20±2	60-65	85-90
III	0,45±0,05	30±2	65-70	85-90
cucumbers				
I	0,25±0,05	10±2	75-80	85-90
II	0,35±0,05	20±2	65-75	85-90
III	0,45±0,05	30±2	75-80	85-90
green beans				
I	0,25±0,05	10±2	55-60	85-90
II	0,35±0,05	20±2	50-55	85-90
III	0,45±0,05	30±2	55-60	85-90



pic. 1 Drying curves



pic. 2 Drying rates curves



pic. 3 Temperature curves

In order to better study the process of drying curves were constructed, drying speed and temperature curves: $W = f_1(\tau)$, $U = f_1(W)$, $t = f_3(W)$ (pic. 1; 2; 3). Analysis of the curves shows that the period of heating the material to 20-25 seconds. The during heating and dehumidification is - tomatoes $\tau = 65$ sec, cucumbers - 75 sec, green beans – 55 sec. The temperature of the material at the end of drying, $T = 85-90$ °C.

Thus, conclusions can be made:

The tubular halogens (NIK and KG) are characterized by high thermal stability, reliability and the possibility of long work easy to install the camera. high concentration of the infrared radiation has been achieved these types of generators - 40 W/cm² or more. Because of the positive features of their use in the production of more than recommended. In a well-organized camera, plural reflection, absorption and permeability rays irradiated raw material absorbs all the infrared energy;

- We have established agricultural raws (cucumber, tomato, green beans) optimal regime: tomatoes – irradiation density $P=0,3...0,35$ kvt/m²; distance between the generator and the material $H=20$ cm; process time $\tau =60...65$ sec; process temperature $T=115...120$ °C; cucumbers - $P=0,3...0,35$ kvt/m²; $H=20$ cm; $\tau =65...75$ sec; $T=115...120$ °C; green beans - $P=0,3...0,35$ kvt/m²; $H=20$ cm; $\tau =50...55$ sec; $T=115...120$ °C;
- The thermal processing agricultural raw materials (tomatoes, cucumbers, green beans) in a field of infrared rays, the specific effects of IR-rays and moist saturated air in the chamber provides an effective and intensive blanching process. The intensification of the process of growing 5 ... 8 times, The quality of products ... 0.25 0.5 points compared with the existing technology.

Thus, blanching agro raw materials (tomatoes, cucumbers, green beans) in a field of infrared



rays is feasible and promising.

REFERENCE

1. Mikaberidze M. Processes and machinery-hardware systems of food production. Learning Guide. Akaki Tsereteli State University. kutaisi, 2011 y, 270 art (In Georgian);
2. Mikaberidze M. Kintsurashvili Q. Technology and technological equipment drying of fruits and vegetables Learning Guide. Akaki Tsereteli State University. kutaisi, 2014. y, 300 art (In Georgian);
3. Tarasevich B.N. Bases infrared Fourier transform spectroscopy. Sample preparation IR spectroscopy. Moscow State Lomonosov University, Department of Chemistry, Department of Organic Chemistry. Moscow, 2012. 22 art (In Russian).