

საქართველოს საკუთრივის ეროვნული ბანკი



ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ი
ი უ მ ი ტ ე ფ თ ე ა ლ უ რ ი ს ა კ ა თ რ ა პ ი ს ე რ ვ ე ლ ი ბ ა ნ ი ს ი ს ა კ ა ტ ი ც ი ს ი

პ ა ზ ე ნ ტ ი

P 2881

გამოგონება:

მაღალი კვებითი დირებულების მქონე პურის ცომის
დამზადების სერხი

პ ა ზ ე ნ ტ ი ა შ ლ ი რ ა ლ ი:

გელა სულაბერიძე

პ ა ზ რ ი რ ი:

გელა სულაბერიძე

კ ა ლ ა ც უ კ ა:

2001 11 19 - დას



ნ. ჭ ა ბ ი

ა ვ ი თ გ ა გ ა ნ ი

გ ა ე რ ა ლ უ რ ი ს ი რ ა ლ ი

თ ბ ი ლ ი ს ი

ს ა გ ა რ ი ვ ე წ მ



(19) የኩይለፈቅቲያልሆነ
 ሳጂጭወጥናይወስ
የጥጋዊነትነት ቤተክርስቲያን
“ሳይታዊናይናይ”

(11) **GE P 2003 2881 B**
(10) AP 2002 2930 A

(51)⁷ A 21 D 8/02

(12) გამოგონებაზე კატენტის აღმერილობა

(21) AP 2001 004546

(22) 2001 11 19

(24) 2001 11 19

(44) 2002 10 10 N° 19

(45) 2003 02 25 № 4

(76) გელა სულაბერიძე (GE)
380087, ობილისი, ვაჟა-ფშაველას
გამზ., VI კვარტ., კორპ. 34, ბ.24 (GE)

(56) პური “მარგი” – ს წარმო-
ების ტექნოლოგიური ინ-
სტრუქტურა, 1997

(54) გაღალი კვებითი რიონებულების მქონე პურის ცოდის დაგზადების ჩაწერი

(57) 1. ତେବନୋତ୍ତରୀ ହୋଇଥାଏ

კვებითი ღირებულებისა და საგემოვნო თვისებების გაუმჯობესება და კუჭ-ნაწლავის გაფიზიანების თავიდან აცილება.

2. ԱՐԵՈ

ხერხი ითვალისწინებს დისპერგირებული ქატოს დამუშავებას ძმარმავას ხსნარით, შემდეგ მის შერევას ხორბლის ფქვილთან, მიღებულ ნარევზე წყლის, საფუვრისა და მარილის დამატებას, ცომის მოზელვასა და დაყოვნებას.

3. ბამზენების სფერო კვების მრეწველობა და მედიცინა

१८

2881 B

გამოგონებაზე პატენტის აღმოჩენისას

გამოგონება განეკუთვნება კვების მრეწველობასა და მედიცინას, კერძოდ, მაღალი კვებითი ლირებულების მქონე პურის ცომის დამზადების ხერხებს.

ცნობილია მაღალი კვებითი ლირებულების მქონე პურისათვის “მარგი” ცომის დამზადების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს ხორბლის ფქვილისა და დიპერგირებული ქატოს შერევას, წყლის, საფუვრისა და მარილის დამატებას, ცომის მოზელვას და დაყოვნებას.

აღნიშნული წესით დამზადებული ცომისაგან გამომცხვარი პური, რომელიც მდიდარია მცენარეული ბოჭკოებით, მიკროელემენტებით, ვიტამინებით, მინერალური ნივთიერებებითა და ცილებით, ზოგჯერ, განსაკუთრებით კუჭ-ნაწლავის ტრაქტის სხვადასხვა დაავადების შემთხვევაში ავადმყოფებში იწვევს ლორწოვანი  და გარეგანი სეკრეციის ჯირკვლების გადიზიანებას, რაც გამოწვეულია უხეში მცენარეული ბოჭკოების ირიტაციული ზემოქმედებით.

გამოგონების ტექნიკური შედეგია კვებითი ლირებულებისა და საგემოვნო თვისებების გაუმჯობესება და კუჭ-ნაწლავის გადიზიანების თავიდან აცილება.

გამოგონების არსია ის, რომ დისპერგირებულ ქატოს ამუშავებენ ძმარმჟავას ხსნარით, შემდეგ მას ურევენ ხორბლის ფქვილს, მიღებულ ნარევს უმატებენ წყალს, საფუარს, მარილს, მოზელენ ცომს და აყოვნებენ.

დისპერგირებული ქატოს ძმარმჟავით დამუშავება იწვევს მასში არსებული მცენარეული ბოჭკოების ნაწილობრივ ლიზისს, რაც შემდეგ საბოლოო პროდუქტის – პურის, მიღების დროს აადვილებს და სრულფასოვანს ხდის მონელების პროცესს. გარდა ამისა, ძმარი აუმჯობესებს პურის საგემოვნო თვისებებს.

ხერხი ხორციელდება შემდეგნაირად: 40-90 მას.% დისპერგირებულ ქატოს ამუშავებენ ძმარმჟავის ხსნარით, აყოვნებენ, შემდეგ ურევენ 10-60 მას.% ხორბლის ფქვილს. მიღებულ ნარევს არსებული ტექნოლოგიის მიხედვით უმატებენ წყალს, მარილსა და საფუარს. მოზელენ ცომს და აყოვნებენ გაფუებამდე, რის შემდეგაც ცომი მზადაა გამოსაცხობად.

გამოგონების განხორციელების უპირატეს ვარიანტში ქატოს ამუშავებენ ძმარმჟავას 1-5%-იანი ხსნარით, მასური თანაფარდობით 1:0,5-2, აყოვნებენ 5-90 წუთის განმავლობაში.

ამრიგად, შემოთავაზებული ხერხით დამზადებული ცომისაგან გამომცხვარი პური ადვილად მოსანელებელია. შეიცავს მაღალი კვებითი ლირებულებისა და ადამიანისათვის აუცილებელ ისეთ კომპონენტებს, როგორიცაა: მცენარეული ბოჭკოები,

მიკროელემენტები, ვიტამინები, მინერალები და ცილები. გარდა ამისა, პურს აქვს მაღალი საგემოვნო თვისებები.

გამოგონების ფორმულა

1. მაღალი კვებითი დირებულების მქონე პურის ცომის დამზადების ხერხი, რომელიც ითვალისწინებს დისპერგირებული ქატოსა და ხორბლის ფქვილის შერევას, მიღებულ ნარევზე წყლის, საფუვრისა და მარილის დამატებას, ცომის მოზელვას და დაყოვნებას, განსხვავდება იმით, რომ ქატო ფქვილთან შერევის წინ მუშავდება ძმარმჟავას ხსნარით.

2. ხერხი, მ.1-ის მიხედვით, განსხვავდება იმით, რომ ქატო მუშავდება 1-5%-იანი ძმარმჟავას ხსნარით.

3. ხერხი, მ.მ.1-2-ის მიხედვით, განსხვავდება იმით, რომ ქატო მუშავდება ძმარმჟავას ხსნარით, მასური თანაფარდობით 1:0,5-2.

4. ხერხი, მ.მ.1-3-ის მიხედვით, განსხვავდება იმით, რომ ქატო მუშავდება ძმარმჟავას ხსნარით 5-90 წუთის განმავლობაში.