



N 1205

საქართველოს მთავრობა

გამოგონებაზე

საქართველოს რესპუბლიკის სახელით გებოძათ ეს სიგელი.
პატენტის მფლობელს, მის მემკვიდრეს ან სხვა უფლებამონაცვლეს
ენიჭება განსაკუთრებული უფლება საქართველოს რესპუბლიკის
ტერიტორიაზე ფლობდეს, სარგებლობდეს და განკარგავდეს გამოგონებას,
რომელიც შეადგენს ამ პატენტის საგანს.

პატენტი ძალაშია **20 წელიწადს** მისი პრიორიტეტის თარიღიდან.

საქართველოს რესპუბლიკის ტერიტორიაზე ნებისმიერ პირს,
პატენტმფლობელის ნებართვის ან მასთან შეთანხმების გარეშე, ეკრძალება
გამოიყენოს, აწარმოოს ან სხვაგვარად ისარგებლოს ამ პატენტით დაცული
გამოვლენებით.

გამოგონებაზე: რატერელიშილი ბ.ქ., სურაბერიძე გ-ტ.

რატერელიშილი ბ.ქ., სურაბერიძე გ-ტ.

პატენტმფლობაზე: 3800რ, აბითი ბი, გერე-ურალის 17 კუნძული.
კოდ. 34, ბ. 24

გამოგონების დასახელება: მარტინ ბრიუნის ნიუქედაი პროდუქტი
"მარტინ"

პრიორიტეტი: 12.11.96.



მ. ქ. ტ.

„საქართველოს“ იავაზდოვანი

1482/01-96

საქართველოს რესპუბლიკა

საქართველოს რესპუბლიკის
საპატენტო უწყება
"საქართველო"

(11) 1205
(19) GE
(51) B 02 C 9/00, 9/04

გამოგონების აღწერილობა

- (21) 002462
(22) 12.11.96
(46) 10.11.97 წ. №14
(56) Статья И. М. Ройтер, Л. Ю. Тарасенко, А. П. Демчук и др.
Влияние добавок тонкодиспергированных отрубей на свойства теста
и качество хлеба. Жур. "Хлебопекарная и кондитерская промышлен-
ность" №6, 1981г. стр. 22-23.
(76) რაჭელიშვილი ბაადურ ქრისტეფორეს ძე,
სულაბერიძე გელა ტიტეს ძე
380086, თბილისი, ვაჟა-ფშაველას VI კვარტ. კორპ. 34, ბ. 24
(54) მარცვლეულის ნაფქვავი პროდუქტი - "მარგა"
(57) გამოგონება განეკუთვნება კვების მრეწველობას და მედიცინას, კერძოდ
მარცვლეულის დიეტური ნაფქვავი პროდუქტების წარმოებას.
გამოგონების ტექნიკური შედეგია პროდუქტის ხარისხის ამაღლება, კვებითი
ღირებულებისა და საგემოვნო თვისებების გაუმჯობესება.
მარცვლეულის ნაფქვავი პროდუქტი შეიცავს მარცვლეულის ფქვილსა და
დისპერგირებულ ქატოს, შემდეგი თანაფარდობით, მას%: მარცვლეულის
ფქვილი 10–60, დისპერგირებული ქატო 40–90.

* * *

გამოგონება განეკუთვნება კვების მრეწველობასა და მედიცინას, კერძოდ
მარცვლეულის დიეტური ნაფქვავი პროდუქტების წარმოებას.

ცნობილია ნაფქვავი პროდუქტი, ხორბლის არადისპერგირებული ქატო,
რომლისგანაც მსადღება დიეტური პური.

აღნიშნული პროდუქტის ნაკლოვანი მსარეა ის, რომ მისგან დამზადებული
პროდუქტი იწვევს კუჭ-ნაწლავის ლორწოვანი გარსის გაღიზიანებას, გააჩნია
არასასურველი საგემოვნო თვისებები და მოითხოვს შენახვის განსაკუთრე-
ბულ პირობებს.

გამოგონების პროტოტიპიად მიჩნეულია ხორბლის ნაფქვავი პროდუქტი, რო-
მელიც შეიცავს 95% ფქვილს და 5% დისპერგირებულ ქატოს.

აღნიშნული პროდუქტი შედარებით დაბალი კვებითი ღირებულებისაა, ვი-
ნაიდან იგი მცირე რაოდენობით შეიცავს ადამიანის ორგანიზმისათვის
მეტად საჭირო და მნიშვნელოვან ისეთ კომპონენტებს, როგორიცაა
მცენარეული ბოჭკოები, მიკროელემენტები, ვიტამინები, მინერალური
ნივთიერებები, ცილები.

გამოგონების ტექნიკური შედეგია პროდუქტის ხარისხის ამაღლება, კვებითი ლირებულებისა და საგემოვნო თვისებების გაუმჯობესება.

გამოგონების არსია ის, რომ მარცვლეულის ნაფქვავი პროდუქტი შეიცავს მარცვლეულის ფქვილს 10-60 მას.% რაოდენობით, ხოლო დისპერგირებულ ქატოს – 40-90 მას.% რაოდენობით.

აღნიშნული პროდუქტი მიღება შემდეგნაირად: დაფქვის წინ ხდება მარცვლეულისა და მარცვლეულის ქატოს შერევა, შემდეგ ნარევი იფქვება, იცრება №10-30 საცერში, მიღებული ანაცერი ხელმეორედ იფქვება და გაცრილ მასასთან შეირევა.

განხორციელებადობის დამადასტურებელი მაგალითები:

მაგალითი 1.

15 კგ ხორბალსა და 85 კგ ხორბლის ქატოს, 100 კგ მიღებულ მასას ფქვავენ, ცრიან, ანაცერს ხელმეორედ ფქვავენ და შეურევენ გაცრილ მასას, შედეგად მიღებულ იქნა ნაფქვავი პროდუქტი, რომელიც შეიცავს 90% დისპერგირებულ ქატოს და 10% ფქვილს, და რომელსაც გააჩნია ნახშირწყლების, ცილქბისა და ცხიმების შემდეგი რაოდენობით:

ნახშირწყალი	- 17,03%
ცილქ	- 10,89%
ცხიმი	- 2,65%

მაგალითი 2.

ურევენ 85 კგ ხორბალსა და 15 კგ ხორბლის ქატოს. მიღებული მასის ზემოაღწერილი ხერხით დამუშავების შედეგად მიღებულ იქნა ნაფქვავი პროდუქტი, რომელიც შეიცავს 40% დისპერგირებულ ქატოს და 60% ფქვილს და რომელსაც გააჩნია ნახშირწყლების, ცილქებისა და ცხიმების შემდეგი რაოდენობა:

ნახშირწყალი	- 46,68%
ცილქ	- 9,84%
ცხიმი	- 1,64%

მაგალითი 3.

ურევენ 70 კგ სიმინდს და 30 კგ სიმინდის ქატოს. ზემოაღწერილი ხერხით დამუშავების შედეგად მიღება პროდუქტი, რომელიც შეიცავს 50% ფქვილს და 50% დისპერგირებულ ქატოს.

ამრიგად, შემოთავაზებული ნაფქვავი პროდუქტი გამდიდრებულია ადამიანის ორგანიზმისათვის მეტად საჭირო კომპონენტებით, მკვეთრად უმჯობესდება საჭმლის მონელება და ნივთიერებათა ცვლა, ხოლო მისგან დამზადებული პროდუქტები ხასიათდება მაღალი საგემოვნო თვისებებით.

გამოგონების ფორმულა

მარცვლეულის ნაფქვავი პროდუქტი, რომელიც შეიცავს მარცვლეულის ფქვილს და დისპერგირებულ ქატოს, განხსნავდება იმით, რომ იგი მარცვლეულის ფქვილს შეიცავს – 10-60 % რაოდენობით, ხოლო დისპერგირებულ ქატოს – 40-90 % რაოდენობით.