

სამაგისტრო პროგრამა

“სუბტროპიკული კულტურების გადამუშავების ტექნოლოგია”

1. ჩაის ნედლეული ქიმიური შედგენილობა: წყალი და მშრალი ნივთიერება. ფენოლური ნაერთები. გლუკოზიდები. პიგმენტები;
2. ჩაის ალკალოიდები. აზოტშემცველი ნაერთები. არომატული ნივთიერებები. ჩაის ფოთლის ნახშირწყლები;
3. ჩაის მინერალური ნივთიერებები. ორგანული მჟავები. ვიტამინები და ფერმენტები;
4. ჩაის თვისებები. ჩაის წარმოებისათვის საჭირო ნედლეულის დახასიათება;
5. ჩაის პროდუქტების კლასიფიკაცია: ფხვიერი (ბაიხის), წნეხილი, ხსნადი ჩაი, ფერმენტირებული და არაფერმენტირებული ჩაი;
6. ჩაის ნედლეულის დამზადება, ფოთლის კრეფა, ტრანსპორტირება, შენახვა, მიმდინარე გარდაქმნები;
7. ბაიხის ჩაის წარმოება, ღნობის პროცესი შავი ჩაის წარმოებისას, ღნობის სახეები, განხორციელების საშუალებები, მიმდინარე ქიმიური გარდაქმნები ღნობის დროს;
8. გრენა-ფერმენტაცია შავი ჩაის წარმოებისას, გრენის არსი, განხორციელების საშუალებები, სქემები;
9. ჩაის წარმოების ბიოქიმიური თეორია; ფერმენტაციის მიმდინარეობის პირობები და საშუალებები, ფერმენტაციის დროს მიმდინარე ბიოქიმიური ცვლილებები;
10. ჩაის შრობა, განხორციელების საშუალებები, მიმდინარე ბიოქიმიური გარდაქმნები;
11. მწვანე ჩაის წარმოება, ფიქსაციის პროცესი, მეთოდები, საშუალებები, მიმდინარე ქიმიური გარდაქმნები;
12. ნახევარფაბრიკატის დახარისხება, კუპაჟი, შეფუთვა – შენახვა;
13. ყვითელი და წითელი (ოოლონგი) ჩაის წარმოება;
14. ლაო ჩაისა და მწვანე აგურა ჩაის წარმოება, გრანულირებული ჩაი;
15. ხსნადი ჩაის წარმოება, ჩაის კონცენტრატები, ჩაისგან საღებავების მიღების ტექნოლოგია. არომატიზებული და სხვადასხვა დანამატებით გამდიდრებული ჩაის პროდუქტების წარმოება;
16. თამბაქოს ნედლეულის დახასიათება. წყალი და მშრალი ნივთიერება;
17. ნიკოტინი და თანმდევი ალკალოიდები. აზოტშემცველი ნივთიერებები;
18. ნახშირწყლები თამბაქოს შედგენილობაში. ორგანული მჟავები. პოლიფენოლები. მინერალური ნივთიერებები. თამბაქოს არომატული ნივთიერებები; თამბაქოს მსოფლიო წარმოება. თამბაქოს ნედლეულის ტექნიკური სიმწიფე თამბაქოს ნედლეულის ხარისხზე მოქმედი ფაქტორები თამბაქოს პირველადი დამუშავება ჩაყვითლება და შრობა თამბაქოს შრობის მეთოდები და საშუალებები თამბაქოს დაცალება თამბაქოს ფერმენტაცია თამბაქოს ფერმენტაციის თეორია მოსაზრებები ფერმენტაციის შესახებ ფერმენტაციის ხერხები – კლიმატური ფერმენტაცია თამბაქოს ფერმენტაცია საფერმენტაციო დანადგარებში ფერმენტაციის რეჟიმები ფერმენტაციის კონტროლი

23. თამბაქოს ქარხნული წესით ფერმენტაცია თამბაქოს ფერმენტაციამდელი დამუშავება თამბაქოს დამკვლელთა შენახვა და ტრანსპორტირება
24. თამბაქოს ნაწარმი სიგარეტების დამზადების ტექნოლოგიური სქემები პაპიროსების დამზადების ტექნოლოგია
25. თამბაქოს ხარისხის ქიმიური მაჩვენებლები თამბაქოს დეგუსტაცია;
26. თამბაქოს წვის პროცესი თამბაქოს წვის დროს ბოლოს წარმოქმნა. თამბაქოს ბოლის ფიზიკურ ქიმიური თვისებები ბოლის ნაკადები
27. თამბაქოს ბოლის ქიმიური შედგენილობა ალკალოიდები და სხვა აზოტშემცველი ნაერთები მჟავები ფენოლები სპირტები რთული ეთერები და სხვა თამბაქოს ბოლის კომპონენტების ზემოქმედება ადამიანის ორგანიზმზე თამბაქოს ბოლის შედგენილობის რეგულირების საფუძვლები მწვევლების ინდივიდუალური თვისებები თამბაქოს შედგენილობის გავლენა ბოლის შედგენილობაზე თამბაქოს შეფასება და თამბაქოს უსაფრთხოების მაჩვენებლები;
29. ეთერზეთოვანი ნედლეული, კლასიფიკაცია, ძირითადი მაჩვენებლები, ყვავილოვანი ეთერზეთოვანი ნედლეულის სახეები, ქიმიური შედგენილობა;
30. ყვავილოვანი-ბალახოვანი ეთერზეთოვანი ნედლეულის სახეები. ქიმიური შედგენილობა. ნედლეულის შენახვა, შენახვის პირობები, მიმდინარე ცვლილებები, ტრანსპორტირება;
31. ფესვოვანი და თესლოვანი ეთერზეთოვანი ნედლეულის სახეები, ქიმიური შემადგენლობა, შენახვის პირობები, მიმდინარე ცვლილებები, ტრანსპორტირება;
32. ცხიმზეთოვანი ნედლეული – თესლი, ქიმიური შედგენილობა, ნედლეულის შენახვა, ხარისხის განსაზღვრა;
33. ეთერზეთების ქიმიური შედგენილობა: ალდეჰიდები, ტერპენები, სპირტები, ფენოლები, ეთერები, მჟავები და სხვა;
34. ეთერზეთების მიღება ორთქლით გამოხდის მეთოდით. კოგობაცია. ეთერზეთების გაწმენდის მეთოდები;
35. ეთერზეთების მიღება ექსტრაქციით – აქროლადი და არააქროლადი გამხსნელებით;
36. ეთერზეთების გამოყოფა სორბციული მეთოდებით. ანფლერაჟი, დინამიკური სორბცია;
37. ეთერზეთების მიღება მექანიკური მეთოდით. დეტერპენიზაცია. ნარჩენების გამოყენება;
38. ეთერზეთების გაუწყლოება, ხარისხის შეფასება, დაფასოება, შენახვა, წარმოების კონტროლი;
39. ცალკეული ეთერზეთების გამოყენება: პარფიუმერულ-კოსმეტიკური ნაწარმები;
40. ხილ-ბოსტნეულის კლასიფიკაცია, ქიმიური შედგენილობა.
41. ხილ-ბოსტნეულის ხარისხობრივი მაჩვენებლები, შენახვა, შენახვის პირობები, ცვალებადობა შენახვისას;
42. ხილ-ბოსტნეულის შენახვისა და გადამუშავების ძირითადი პრინციპები;
43. ხილ-ბოსტნეულის შენახვის და გადამუშავების მეთოდები, მათი არსი და მნიშვნელობა, ხილ-ბოსტნეულის და მათი პროდუქტების სასაქონლო ხარისხი, სტანდატიზაცია და სერტიფიკაცია;
44. მწნილების და მარინადების წარმოება;
45. ბოსტნეულის ნატურალური და სასაუზმე კონსერვების წარმოება;

46. ხილ–ბოსტნეულის წვენების ტექნოლოგია;
47. ჯემის და კონფიტურის წარმოება;
48. მურაბის და ცუკატის წარმოება;
49. ჟელეს, პიურეს და ხილფაფის წარმოება, გახეხილი და დაქუცმაცებული ხილი შაქრით და სხვა წარმოება;
50. ხილ–კენკროვანთა კომპოტები და მარინადები;
51. კონცენტრირებული ტომატის ნახევარფაბრიკატები, საწებელა, პასტა, სოუსები, საკმაზ–სანელებლები.