

მიკროტალღური დამუშავების გავლენა აფლატოქსინების დეგრადაციაზე  
ფქვილსა და ზოგიერთ მზა პროდუქტში

ნატალია კიკნაძე

*სამაგისტრო ნაშრომი წარდგენილია ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტის  
საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და საინჟინრო ფაკულტეტზე საკვები  
პროდუქტების მეცნიერების მაგისტრის აკადემიური ხარისხის მინიჭების მოთხოვნების  
შესაბამისად*

საკვები პროდუქტების მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: ელენე ჟურავლიოვა, ასოცირებული პროფესორი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2018

# სარჩევი

აბრევიატურების ჩამონათვალი.....	ii
შესავალი.....	1
თავი 1. ლიტერატურის მიმოხილვა.....	3
1.1 რას წარმოადგენს აფლატოქსინი.....	3
1.2 აფლატოქსინის რეგულაცია.....	6
1.3 აფლატოქსინი საკვებ პროდუქტებში.....	13
1.4 აფლატოქსინის გავლენა ადამიანის ჯანმრთელობაზე.....	15
1.5 აფლატოქსინის დეგრადაციის გზები.....	20
თავი 2. მასალა და მეთოდები.....	26
2.1 კვლევის ობიექტები.....	26
2.2 მეთოდოლოგია.....	26
თავი 3. შედეგები და მათი განხილვა.....	28
3.1 აფლატოქსინების სპექტრის და ჯამური შემცველობის განსზღვრა ფქვილისა და პურის დაუმუშავებულ ნიმუშებში.....	28
3.2 მიკროტალღური დამუშავების გავლენა აფლატოქსინების დეგრადაციაზე პურსა და ფქვილში.....	33
თავი 4. დასკვნები.....	38
ბიბლიოგრაფია.....	40