

მიკროტალღური ტალღების და ხანმოკლე თერმული დამუშავების გავლენა
ლეღვის ჩირში აფლატოქსინების შემცველობაზე

მარიამ ნასყიდაშვილი

საბუნებისმეტყველო მეცნიერებებისა და მედიცინის ფაკულტეტი

სამაგისტრო პროგრამა -საკვები პროდუქტების მეცნიერება

სამეცნიერო ხელმძღვანელი: ელენე ჟურავლიოვა, ასოცირებული პროფესორი

ილიას სახელმწიფო უნივერსიტეტი

თბილისი, 2020

სარჩევი

აბრევიატურის ჩამონათვალი.....	iii
შესავალი.....	1
თავი 1. ლიტერატურის მიმოხილვა	3
1.1. აფლატოქსინები და მათი მრავალფეროვნება.....	3
1.2. აფლატოქსინების ბუნებრივი წყაროები და ადამიანის ორგანიზმში მოხვედრის გზები	5
1.2. აფლატოქსინები ლელვის ჩირში	7
1.3. აფლატოქსინების მოქმედება ადამიანის ჯანმრთელობაზე	10
1.4. საკვებ პროდუქტებში აფლატოქსინების შემცველობის საკანონმდებლო რეგულირება სხვადასხვა ქვეყნებში	17
1.5. საკვებ პროდუქტში აფლატოქსინების შემცველობის შეფასების და შემცირების არსებული მეთოდები.....	21
1.6. აფლატოქსინის დეგრადაციის გზები	27
თავი 2. მასალა და მეთოდები.....	29
თავი 3. შედეგები და მათი განხილვა	31
3.1. აფლატოქსინების სპექტრის და ჯამური შემცველობის განსზღვრა.....	31
თურქულ და ქართულ დაუმუშავებელ ლელვის ჩირის ნიმუშებში	31
3.2. თერმული დამუშავების გავლენა აფლატოქსინების დეგრადაციაზე თურქულ და ქართულ დაუმუშავებელ ლელვის ჩირში.....	34

3.3.მიკროტალღური დამუშავების გავლენა აფლატოქსინების დეგრადაციაზე თურქულ და ქართულ დაუმუშავებელ ლედვის ჩირში.....	35
დასკვნები.....	39
ბიბლიოგრაფია.....	40

აბრევიატურის ჩამონათვალი

TD50 - ტოქსიკური დოზა

EFSA - საკვების უსაფრთხოების ევროპის სააგენტო

FDA - საკვებისა და წამლების ადმინისტრაცია

IARC - სიმსივნეს შემსწავლელი საერთაშორისო სააგენტო

HPLC - მაღალეფექტური სითხური ქრომატოგრაფია

HIV-ადამიანის იმუნოდეფიციტის ვირუსი