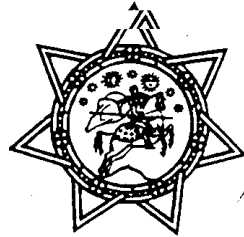


(19) ინტელექტუალური  
საკუთრების  
ეროვნული ცენტრი  
"საქპატენტი"



(11) **GE P 1999 1675 B**

(51)<sup>6</sup> A 23 L 1/22

(12) **ბამობონებაზე პატენტის აღწერილობა**

(21) A 1996 002224

(22) 1996 04 03

(24) 1996 04 03

(45) 1999 05 05 № 6

(76) ლიანა ჯიქია (GE)  
თამაზ ცინარიძე (GE)  
384001, ქუთაისი, გრიშაშვილის  
ქ. 30

(56) თ. ლომიძე "კულინარიის ხე-  
ლოვნება და ქართული კერ-  
ძების სამზარეულო", ხელოვნება,  
თბ., 1991, გვ. 165

(54) აჯიკა

(57) 1. ტექნიკური შედეგი

შენახვის ვადის ხანგრძლივობის გაზრდა და ასორტიმენტის გაფართოება.

2. არსი

აჯიკა ფხვნილის სახით შეიცავს მას. %: 28-40 ცხარე მწვანე წიწაკას, 16-20 ხმელ სუნელს, 16-20 ქინძს, 10-12 ცერეცოს, 8-10 ნიორს და 10 მარილს.

3. ბამოქნების სფერო

კვების მრეწველობა, კერძოდ, კონსერვების წარმოება.

## გამოგონებაზე პატენტის აღწერილობა

გამოგონება განეკუთვნება კვების მრეწველობას, კერძოდ, კონსერვების წარმოებას.

გამოგონების პროტოტიპად შერჩეულია მწვანე აჯიკა, რომელიც შეიცავს ცხარე მწვანე წიწაკას, ბულგარულ მწვანე წიწაკას, ქინძს, ოხრახუშს, ცერეცოს, ნიორს, ნიახურს, ქინძის თესლს, ღვინის ძმარს და მარილს /1/.

აღნიშნული აჯიკის უარყოფით მხარეს წარმოადგენს ის, რომ მის შემადგენლობაში შეტანილია ინგრედიენტები ნედლი სახით, ამიტომ დამზადებული პროდუქტის შენახვის ვადა ხანმოკლეა, რის გამოც იგი საჭიროებს დაკონსერვებას და შენახვის განსაკუთრებული პირობების დაცვას.

ტექნიკური შედეგია შენახვის ვადის ხანგრძლივობის გაზრდა და ასორტიმენტის გაფართოება.

შემოთავაზებული გამოგონების არსია ის, რომ აჯიკა შეიცავს ცხარე მწვანე წიწაკას, ხმელ სუნელს, ქინძს, ცერეცოს, ნიორს და მარილს, ამასთან ყველა ინგრედიენტი ფხვნილის სახითაა შემდეგი თანაფარდობით, მას. %:

ცხარე მწვანე წიწაკა	28-40
ხმელი სუნელი	16-20
ქინძი	16-20
ცერეცო	10-12
ნიორი	8-10
მარილი	10

აჯიკა მზადდება შემდეგნაირად: იღებენ ცხარე მწვანე წიწაკას, ხმელ სუნელს, ნედლ ქინძს, ნედლ ცერეცოს, ნიორს და ინსპექტირებისა და შრობის შემდეგ ფქვავენ და ცრიან, მარილს წმენდავენ მინარევებისაგან, შემდეგ იღებენ 28-40 კგ ცხარე მწვანე წიწაკის, 16-20 კგ ხმელი სუნელის, 16-20 კგ ქინძის, 10-12 კგ ცერეცოს, 8-10 კგ ნიორის ფხვნილს, უმატებენ 10 კგ მარილს, შეურევენ და შეფუთავენ.

მაგალითი 1. იღებენ შრობის, დაფქვის და გაცრის შედეგად მიღებულ 28 კგ ცხარე მწვანე წიწაკის, 20 კგ ხმელი სუნელის, 20 კგ ქინძის, 12 კგ ცერეცოს, 10 კგ ნიორის, 10 კგ მარილის ფხვნილს, ურევენ და ფუთავენ.

მაგალითი 2. იღებენ შრობის, დაფქვის და გაცრის შედეგად მიღებულ 34 კგ ცხარე მწვანე წიწაკის, 18 კგ ხმელი სუნელის, 18 კგ ქინძის, 11 კგ ცერეცოს, 9 კგ ნიორის ფხვნილს და 10 კგ მარილს ურევენ და ფუთავენ.

მაგალითი 3. იღებენ შრობის, დაფქვის და გაცრის შედეგად მიღებულ 40 კგ ცხარე მწვანე წიწაკის, 16 კგ ხმელი სუნელის, 16 კგ ქინძის, 10 კგ ცერეცოს, 8 კგ ნიორის ფხვნილს და 10 კგ მარილს, ურევენ და ფუთავენ.

სამივე მაგალითის შემთხვევაში მიიღება მწვანე ფერის ფხვნილისებური ერთგვაროვანი მასა შემადგენელი საწარმოებისათვის დამახასიათებელი გემოთი და არომატით, მშრალი ნივთიერებების 95% შემცველობით.

სამივე მაგალითის შემთხვევაში ცხარე მწვანე წიწაკის ნაცვლად იმავე რაოდენობის ცხარე წითელი წიწაკის გამოყენებით მიიღება წითელი აჯიკა.

მომხმარებლის მიერ გამოყენების დროს აჯიკის ფხვნილისებური მასა იხსნება წყალში შეფარდებით შესაბამისად 1:5 და გამოიყენება როგორც საწებელი.

## GE 1675 B

შემოთავაზებული აჯიკის წარმოება უზრუნველყოფს აჯიკის ასორტიმენტის გაფართოებას, იმის გამო, რომ მიღებული პროდუქცია მშრალი სახითაა, გაიზრდება მისი შენახვის ვადა, მცირდება მოთხოვნილება ტარაზე, სასაწყობო მეურნეობასა და ტრანსპორტზე. გარდა ამისა, მაღალი კონცენტრაციის (მშრალი ნივთიერებების მაღალი შემცველობის) გამო აჯიკა არ საჭიროებს ჰერმეტიკულად დახუფთვას.

### გამოგონების ფორმულა

აჯიკა, რომელიც შეიცავს ცხარე მწვანე წიწაკას, ქინძს, ცერეცოს, ნიორს და მარილს, განსხვავდება იმით, რომ დამატებით შეიცავს ხმელ სუნელს, ამასთან, ყველა ინგრედიენტი არის ფხვნილის სახით, შემდეგი თანაფარდობით, მას.%:

ცხარე მწვანე წიწაკა	28-40
ხმელ სუნელი	16-20
ქინძი	16-20
ცერეცო	10-12
ნიორი	8-10
მარილი	10