

ა ნ ო ტ ა ც ი ა

მარიამ არჩვაძე

„რძე და რძის პროდუქტების ხარისხის კონტროლი“

ივ. ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

ი. ჭავჭავაძის გამზ. 3

რძის და რძის პროდუქტების ხარისხის კონტროლის მეთოდების და წყაროების მოძიება და სრულად ათვისება შემდგომ, განსაკუთრებით მნიშვნელოვანი ხდება, რადგან ადამიანის მოთხოვნილებები გაიზარდა და ასევე თანდათანობით კვლავ იზრდება ხარისხიან რძის და რძის პროდუქტებზე.

განსაკუთრებით მნიშვნელოვანია ხარისხის კონტროლი დაიწყოს ფერმაში, სადაც რძე იწარმოება. ფერმერებმა უნდა გამოიყენონ სწორი მეთოდი რძის წარმოებისა და დამუშავებისთვის; რძე შეგროვებისას უშუალოდ რძის დამუშავებამდე უნდა შემოწმდეს, რადგან არ მოხდეს მისი დაბინძურება. ეს შემოწმება ხდება ორგანოლეპტიკური, ბაქტერიოლოგიური და ქიმიური საშუალებების გამოყენებით.

რძის და რძის პროდუქტების ხარისხის კონტროლი, მსოფლიო დღის წესრიგში მოექცა მას შემდეგ, რაც გაიზარდა უხარისხო პროდუქტების რაოდენობა. მნიშვნელოვანია, რთული ხარისხის კონტროლის მეთოდები გარდავქმნათ ყველასთვის მარტივად გასაგებად. ეს აუცილებელია და მნიშვნელოვანია მოსახლეობისთვის, რომ არ მოხვდეს, მათი შეცდომაში შეყვანა და არ მოხვდეს ხარისხიანი რძის და რძის პროდუქტების მოხმარების მაგივრად უხარისხო რძის და რძის პროდუქტების მოხმარება. საინტერესოა, ასევე როგორ და რა ფორმით ხდება საქართველოში რძის და რძის პროდუქტების ხარისხის კონტროლი, რომელზეც ჩემს ნაშრომში ვისაუბრებ.