

ტენიანობისა და ნაცრიანობის განსაზღვრა მცენარეულ ნედლეულში

გოზალი საფაროვა, ირაკლი აფრიაშვილი, ნიკოლოზ გონიტაშვილი, ანა კუნჭულია, ნინო უხურგუნაშვილი, ნათია ჭანტურია, ზეჟან ჭანკვეტაძე

ელ ფოსტა: gozal.saparova377@ens.tsu.edu.ge

ქიმიის დეპარტამენტი, ზუსტ და საბუნებისმეტყველო მეცნიერებათა ფაკულტეტი ივანე
ჯავახიშვილის სახელობის თბილისის სახელმწიფო უნივერსიტეტი ი. ჭავჭავაძის გამზირი 3,
თბილისი, 0179, საქართველო

მოცემულ კვლევაში განხილულია მცენარეული ნედლეულის ხარისხობრივი შეფასება
ორი უმნიშვნელოვანესი პარამეტრის — ტენიანობისა და საერთო ნაცრიანობის — მიხედვით.
ნაშრომის მიზანია დადგინდეს ნედლეულის სისუფთავე და მისი შესაბამისობა არსებულ
სტანდარტებთან.

კვლევის ფარგლებში, ტენიანობის განსაზღვრა განხორციელდა
ნიმუშების გამომშრობის მეთოდით 105°C ტემპერატურაზე, მუდმივი მასის მიღებამდე.
აღნიშნული პროცესი საშუალებას იძლევა დავადგინოთ წყლის შემცველობა ნედლეულში.

საერთო ნაცრიანობის დასადგენად გამოყენებულ იქნა გრავიმეტრული მეთოდი
ევროპის ფარმაცოპეის სტანდარტების შესაბამისად [1]. ნიმუშების გამოწვა მიმდინარეობდა
მუფელის ღუმელში დაახლოებით 600°C ტემპერატურაზე. ეს მაჩვენებელი ასახავს
ნედლეულში მინერალური მინარევებისა და არაორგანული ნივთიერებების რაოდენობას.

მიღებული შედეგები შეჯამებულია და გაანალიზებულია ნედლეულის ხარისხის
კონტროლის კონტექსტში, რაც გადამწყვეტია მცენარეული პროდუქტების უსაფრთხოებისა
და ეფექტურობის უზრუნველსაყოფად.

ლიტერატურა:

{1} EUROPEAN PHARMACOPOEIA 11.0