



სახელი: ავთანდილი
გვარი: ცინცილაძე
მისამართი (რეგისტრაციის ადგილი):
ქ. ბათუმი, ზარათაშვილის 55
მოქალაქეობა: საქართველოს მოქალაქე
დაბადების თარიღი (რიცხვი/თვე/წელი): 03/11/1960
პირადი ნომერი: 61001027107
ტელ: 25-30-95 მობ: 593 343201
E-mail:
avto.cinckiladze@bsu.edu.ge
avto.agro@yahoo.com

სამეცნიერო თანამდებობა: უფროსი მეცნიერ-თანამშრომელი.
ოჯახური მდგომარეობა: მეუღლე და ორი შვილი

განათლება

- 1978 – 1983 საქართველოს სუბტროპიკული მეურნეობის ინსტიტუტი (ქ.სოხუმი)
სპეციალობა - ინჟინერ – ტექნოლოგი
კვალიფიკაცია - ინჟინერ-ტექნოლოგი
დიპლომის სერია/ნომერი: - გ-1 №173848, 12.07.1983წ
- 1985 -1988 მ.ლომონოსოვის სახელობის ოდესის კვების მრეწველობის
ტექნოლოგიური ინსტიტუტის ასპირანტურა, ბიოქიმიისა და მიკრობიოლოგიის კათედრა
სპეციალობა - ინჟინერ – ტექნოლოგი
კვალიფიკაცია - ტექნიკის მეცნიერებათა აკადემიური დოქტორი
დიპლომის სერია/ნომერი: - TH №119253, 03.05.1989წ

დამატებითი საგანმანათლებლო კურსები/ტრენინგები/ სტაჟირება

- 2001 - კალიფორნიის უნივერსიტეტი, აშშ (ქ.საკრამენტო და ქ.დევისი) - გაცვლითი
პროგრამა “Community Connection” (დაფინანსება - აშშ განათლების დეპარტამენტი)
სპეციალობა - საბანკო სფერო, ფერმერული მეურნეობები, გადამამუშავებელი
საწარმოები, დისტრიბუტორული კომპანიები, უნივერსიტეტის სწავლების სისტემები
- 2004 - “ჯენიორ ეჩივმენტი” - საქართველო - სასწავლო პროგრამა (დაფინანსება -
კანადის მთავრობა)
სპეციალობა - ეკონომიკა ბიზნესმენებისათვის
- 2006 - საქართველოს სახელმწიფო შესყიდვების სააგენტო
სპეციალობა - ეკონომიკა, სახელმწიფო შესყიდვების განხორციელება (დაფინანსება -
მსოფლიო ბანკი)

სადისერტაციო თემის დასახელება, დაცვის წელი:

ულტრაფილტრაციული პროცესების შემაშავება ციტრუსოვანთა წვენების
დაწმენდისათვის, 1988წ

სამუშაო გამოცდილება:

- 1977-1978 ხელვაჩაურის სასათბურე მეურნეობა, მუშა
- 1982 -1982 ხელვაჩაურის ჩაის ფაბრიკების საწარმოო გაერთიანება, ცვლის უფროსი
- 1982 – 2006 ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტი, 1983-1989 მეცნიერ მუშაკი, 1990-2006 ტექნოლოგიების განყოფილების გამგე
- 1992 – 2006 ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, 1992-2003 ეკონომიკის ფაკულტეტის დოცენტი, 2004 ფაკულტეტის დეკანის მოადგილე
- 2002-2004 ხელვაჩაურის მებოსტნეობის საწარმოო კომბინატი (სასათბურე მეურნეობა), დირექტორი
- 2004 – 2006 აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სოფლის მეურნეობის სამინისტრო, სასურსათო უსაფრთხოების დეპარტამენტის მთავარი სპეციალისტი
- 2006 – 2008 ფარმაცევტული ქარხანა შპს “ბათფარმა”, მთავარი ტექნოლოგი
- 2006 - დღემდე შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის აგრარული და მემბრანული ტექნოლოგიების ინსტიტუტის უფროსი მეცნიერ მუშაკი.

გამოქვეყნებული სამეცნიერო შრომები

1. Голубев В.Н., Цинциладзе А.Д. – Повышение качества фруктовых соков путем мембранной обработки. Тезисы докладов республиканской конференции «Проблемы освоения мембранных технологий в отраслях агропромышленного комплекса» – Кишинев. Сентябрь 1988 г. С. 18-19.
2. Коллоидно-химические аспекты оптимизации ультрафильтрационной обработки соков. Голубев В.Н., Метешкин Ю.В., Цинциладзе А.Д. Тезисы докладов 1 Республиканской конференции «Мембраны и мембранная технология».-Киев.т.2. 1987 С. 30-31.
3. Голубев В.Н., Цинциладзе А.Д. – Характеристика полуволоконных мембран в процессах обработки соков. Материалы научно-технической конференции «Совершенствование техники в промышленности и общественном питании. Кутаиси. 20-21 мая 1988 г. С. 124-125.
4. Цинциладзе А.Д., Микеладзе О.Г. Совершенствование технологического процесса осветления соков. Тезисы докладов научно-технической конференции молодых ученых и специалистов «Пути интенсификации технологических процессов и оборудования в отраслях агропромышленного комплекса» – М. Декабрь 1988 г. С.139-140 (для служебного пользования).
5. Бенамара С, Цинциладзе А.Д., Горшенина Л.Б. «Исследование закономерностей электродиализа и ультрафильтрации цитрусовых соков». Тезисы докладов молодых ученых и специалистов научно-технической конференции «Технологические способы обработки и консервирования овощной продукции» – М.1988 г. С. 84 (для служебного пользования).
6. Бондарь С.Н., Цинциладзе А.Д., Олешко А.Я., Кустинская Л.И. Критерии сбора полупроницаемых мембран для концентрирования фруктовых и овощных соков. Тезисы докладов научно-технической конференции молодых ученых и специалистов «Технологические способы обработки и консервирования овощной продукции» –М. 1988г. С. 83. (для служебного пользования).
7. Голубев В.Н., Цинциладзе А.Д. Технологические процессы мембранного разделения в пищевой промышленности. Журн. Пищевая технология. Краснодар. № 3. 1988г. с. 14 – 21.
8. Оптимизация процессов ультрафильтрации цитрусовых соков. Голубев В.Н., Цинциладзе А.Д., Редунов Г.М. Одесск. Технол. Инст-т пищ. Пром-сти. ОДЕССА.1988г. 53 с. ил. Библиогр. 15 назв. Рус. (Рукопись усп. Укр.НИИНТИ 04.07.88. №1735. Ук. –88).
9. Математическое моделирование процессов ультрафильтрации цитрусовых соков. Голубев В.Н., Цинциладзе А.Д., Редунов Г.М. Одесск. Технол. Инст-т пищ. Пром-сти. Одесса 1988 г. 59 с. ил. Библиогр. 17 назв. Рус.(Рукопись усп. Укр. НИИНТИ 27.05.88. №1323. Ук.-88).
10. Голубев В.Н., Метешкин Ю.В., Поязитис В.Г., Цинциладзе А.Д. Эффективность мембранных процессов разделения жидких пищевых сред на полуволоконном оборудовании. Кириши. 16-18 февраля 1988 г. с.35.

11. Разработка биохимических основ комплексной переработки субтропических плодов имембранной технологии осветления, стерилизации концентрировании сокопродуктов. Отчет НИР ОТИПП 1987. 35 с. табл. ил. сб. реф. НИР и ОКР. Сер. 15 пищ. Пром-сть 5.05.88. 53 с. 02870033451. ДСП.
12. Липиды мандаринового сока после ультрафильтрации. Журн. Пищевая промышленность. М. 1989. С. 37-39.
13. Цинциладзе А.Д. Интенсификация технологических процессов ультрафильтрации цитрусовых соков. Тезисы. «Интенсификация процессов и новые технологии переработки, хранения и транспортировки в АПК». Киев. УПК ВО 1988. С. 14-17.
14. Мембранные процессы переработки цитрусовых соков. Цинциладзе А.Д., Голубев В.Н., Папунидзе Г.Р. (Груз) Журн. «Субтропикули культуრები» №4. 1989. С. 78-83.
15. Новая технология промышленного использования плодов субтропической хурмы. Цинциладзе А.Д., Фишман Г.М. Тезисы- Международной конференции «Экология человека и проблемы воспитания молодых ученых». Одесса. Государственная Академия пищевой технологии. 1997. С. 181-183.
16. Применение новых методов при комплексной переработке мандарин. Цинциладзе А.Д., Лазишвили Л.А. Тезисы – Международной конференции «Экология человека и проблемы воспитания молодых ученых». Одесса. Государственная Академия пищевой технологии. 1997. С. 183-184.
17. Разработать и внедрить технологию промышленного производства пектиновых веществ и витамина Р из мандариновых соковых выжимок. Отчет НИР ВНИЭКИСП. Руководитель Цицкиладзе А.Д. Исполнители - Оганесян К.В., Санькова Н.Н. –Батуми: ВНИЭКИСП.1997
18. ხილის ფხვნილების წარმოება სუბტროპიკული ზონის მცენარეული ნედლეულის გამოყენებით. ა.ცინცილაძე, ნ. კუტალაძე, ქ.თელია. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემია „ახალგაზრდა აგრორიკოს მეცნიერ მუშაკთა და ასპირანტთა სამეცნიერო შრომების კრებული“. წიგნი 2, ტომი 2, გვ. 45–47. 1999.
19. მაღალი ბიოლოგიური და კვებითი ღირებულების პროდუქტების წარმოება ბავშვთა კვებისათვის. ა.ცინცილაძე, ნ. კუტალაძე, მ.პაპუნძიძე. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემია „ახალგაზრდა აგრორიკოს მეცნიერ მუშაკთა და ასპირანტთა სამეცნიერო შრომების კრებული“. წიგნი 2, ტომი 2, გვ. 47–48. 1999.
20. წყავისა და მოცვის ბაზაზე ბავშვთა კვების პროდუქტების წარმოება. ა.ცინცილაძე, ლ.ლაზიშვილი, ი.გაფრინდაშვილი. საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემიის „მოამბე“, №7, გვ. 105–108. 2000.
21. მანდარინის გადამუშავების საწარმოო ნარჩენების (გამონაწნეების) გამოყენების პერსპექტივის შესახებ. ა.ცინცილაძე, გ.ფიშმანი, ლ.ლაზიშვილი. საქართველოს ს/მ მეცნიერებათა აკადემია, საქართველოს სუბტროპიკული ნედლეულის შენახვა–გადამუშავების სამეცნიერო–კვლევითი ინსტიტუტის შრომები, გვ. 58–61. 2002.
22. სუბტროპიკული ხურმის ნაყოფების კომპლექსური ტექნოლოგიის შესახებ. ა.ცინცილაძე, მ.არძენაძე, ა.ზანანიანი. საქართველოს ს/მ მეცნიერებათა აკადემია, საქართველოს სუბტროპიკული ნედლეულის შენახვა–გადამუშავების სამეცნიერო–კვლევითი ინსტიტუტის შრომები, გვ. 62–66. 2002.
23. სუბტროპიკული ხურმის კომპლექსური გადამუშავების საკითხისათვის. ა.ცინცილაძე და სხვა. ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტის სამეცნიერო კონფერენციის მასალები. ბათუმი. გვ. 16–19. 2003.
24. სუბტროპიკული ხურმის პროფილაქტიკური პროდუქტი. ა.ცინცილაძე და სხვა. ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტის სამეცნიერო კონფერენციის მასალები. ბათუმი. გვ. 30–32. 2003.
25. პექტინოვან ნივთიერებათა სამომზარებლო ღირებულება და მისი მიღების პროცესების ინტენსიფიკაცია. ა.ცინცილაძე, გ.პაპუნძიძე, ო.მიქელაძე. საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემიის „მოამბე“, №12, გვ. 180–185. 2004.

26. სუბტროპიკული ხურმის გამოყენების საკითხისათვის. ა.ცინცილაძე, ო.მიქელაძე, მ.არძენაძე. საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემიის „მომბე“, №12, გვ.173–179. 2004.
27. ციტრუსოვანთა ნაყოფების გამონაწნეებიდან პექტინისა და ფლავანოიდების შემცველი პრეპარატების წარმოება. ა.ცინცილაძე, ლ.ლაზიშვილი, ო.მიქელაძე. საქართველოს სოფლის მეურნეობის აკადემიის „მომბე“, №14, გვ.199–203. 2005.
28. სოიას მარცვლის გამოყენების მნიშვნელობა ბავშვთა კვების პროდუქტთა ბიოლოგიური ღირებულების ამაღლებისათვის. ა.ცინცილაძე, ნ. კუტალაძე, ქ. თელია, მ. კობახიძე, ა.ზანანიანი. საქართველოს ს/მ მეცნიერებათა აკადემია, ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტის შრომები, გვ.79–81. 2006.
29. სუბტროპიკული ხურმის ბაზაზე „რომის“ ტიპის ალკოჰოლური სასმელების წარმოების საკითხისათვის. ა.ცინცილაძე, გ. ფიშმანი, მ. არძენაძე, დ. აბულაძე. საქართველოს ს/მ მეცნიერებათა აკადემია, ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტის შრომები, გვ.133–136. 2006.
30. Мандариновый напиток обогащенный пектином и витамином Р. Л.А.Лазишвили, Г.Р.Папунидзе, О.Г.Микеладзе, А.Д.Цинцкиладзе. Журн. Пиво и напитки. №3, с.42-43. 2006.
31. Пищевое волокно - конечный продукт безотходной технологии плодов мандарин. А.Д.Цинцкиладзе, Л.А.Лазишвили, О.Г.Микеладзе, З.И.Концелидзе. Журн. Пиво и напитки. №3, с.38-39. 2006.
32. ქართული ღვინოების წარმოების პროცესების ინტენსიფიკაციის პერსპექტივა თანამედროვე მემბრანული მეთოდების გამოყენებით. ა. ცინცილაძე. აჭარის ავტონომიური რესპუბლიკის სავაჭრო-სამრეწველო პალატა. მცირე და საშუალო ბიზნესის განვითარების მიმართულებები რეგიონალურ აგროსამრეწველო სექტორში. ბათუმი - სს „გამომცემლობა აჭარა“. 2007წ. 508-515გვ.
33. ზოგიერთი ცილოვანი ნარჩენის გამოყენების პერსპექტივები. ა. ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, ნ.მეგრელიძე. საერთაშორისო კონფერენცია ”სპეციფიკური თვისებების ნაერთები და მასალები წარმოების ნარჩენების, მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების ბაზაზე” მოხსენებათა თეზისები. თბილისი - ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 2010წ. გვ 61-64.
34. მზესუმზირას ნარჩენების ცილოვანი ექსტრაქტების დაწმენდა და კონცენტრირება მემბრანული ტექნოლოგიების გამოყენებით. ა.ცინცილაძე, რ.გოცირიძე. საერთაშორისო კონფერენცია ”სპეციფიკური თვისებების ნაერთები და მასალები წარმოების ნარჩენების, მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების ბაზაზე” მოხსენებათა თეზისები. თბილისი - ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 2010წ. გვ 68-71.
35. მცენარეული სამრეწველო ნარჩენების გამოყენება ვიტამინური აქტიურობის ნივთიერებათა მისაღებად. ა. ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, ნ.მეგრელიძე, ნ.ხარაზი. საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის ”ინოვაციური ტექნოლოგიები და თანამედროვე მასალები” შრომები. ქუთაისი 2010. გვ.73-75.
36. მზესუმზირას სამრეწველო ნარჩენების გადამუშავება მემბრანული ტექნოლოგიების გამოყენებით. ა. ცინცილაძე, ნ.მეგრელიძე, ნ.ხარაზი, დ.გორჯელაძე, მ.ფიფაიშვილი. საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის ”ინოვაციური ტექნოლოგიები და თანამედროვე მასალები” შრომები. ქუთაისი 2010. გვ.75-77.
37. მცენარეული ნარჩენებიდან – ვიტამინური აქტიურობის ნივთიერებათა მიღება მემბრანული ტექნოლოგიების გამოყენებით. ა.ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, დ.გორჯელაძე. საერთაშორისო სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენცია „გარემოს დაცვა და მდგრადი განვითარება“. თბილისი 2010 გვ.56–59.
38. მემბრანული ტექნოლოგიები მზესუმზირას ნარჩენების გადამუშავების პროცესებში. ა.ცინცილაძე, ნ.მხეიძე, ს.მხეიძე. საერთაშორისო სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენცია „გარემოს დაცვა და მდგრადი განვითარება“. თბილისი 2010 გვ.59–62.

39. ა. ცინცქილაძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე, რ. გოცირიძე. „რძის ნარჩენების (შრატის) გამოყენების პერსპექტივები“. საერთაშორისო კონფერენცია: „მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების გამოყენება ადამიანის და ტექნიკური პროგრესის სამსახურში“ ივანე ჯავახიშვილის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. თბილისი. გვ. 64-66. 2011.
40. ა. ცინცქილაძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე, რ. გოცირიძე. „მიკროფილტრაციული პროცესების გავლენა რძის თხევადი ნარჩენების გაწმენდის შედეგებზე“. საერთაშორისო კონფერენცია: „მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების გამოყენება ადამიანის და ტექნიკური პროგრესის სამსახურში“ ივანე ჯავახიშვილის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. თბილისი. გვ. 66-68. 2011.
41. ა. ცინცქილაძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე. მემბრანული ტექნოლოგიები მზესუმზირის ნარჩენების გადამუშავების პროცესში. საერთაშორისო-სამეცნიერო ტექნიკური კონფერენცია „გარემოს დაცვა და მდგრადი განვითარება“. საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი. შრომები. გვ. 68-71. 2010.
42. რ. გოცირიძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე, ა. ცინცქილაძე. ალოეს ექსტრაქტის სტერილიზაცია მიკროფილტრაციული მეთოდით. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია: „ინოვაციური ტექნოლოგიები და გარემოს დაცვა“. შრომების კრებული. გვ. 238-240. 2012.
43. ა. ცინცქილაძე, ნ. კუტალაძე, ზ. მიქელაძე, თ. გორგილაძე. ზღვისპირა ზონის დაბალნაყოფიერი სასოფლო-სამეურნეო სავარგულების პროდუქტიულობის ამაღლების მიზნით ეკოლოგიურად უსაფრთხო მაღალეფექტური ტექნოლოგიების დანერგვა ფერმერულ მეურნეობებში. სამეცნიერო პრაქტიკული კონფერენცია „აგარაკოს მეცნიერთა კვლევის შედეგების კომერციალიზაცია“. შრომების კრებული. ქ. ქუთაისი 28-30 ნოემბერი, 2013წ. IISBN(978-9941-448-97-3)
44. ა. ცინცქილაძე, ნ. კუტალაძე, ზ. მიქელაძე, თ. გორგილაძე. ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) შემცველობა ჩაის მწვანე ფოთლებში. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე. 33. გვ. 144-152. თბილისი 2014წ. ISSN 1512-2743
45. ა. ცინცქილაძე, ნ. კუტალაძე, ქ. თელია, თ. გოგოლიშვილი. ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) გამოტანა ჩაის მწვანე ფოთლის მოსავლით. საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის მაცნე. ქიმიის სერია. ტომი 40, №4 ISSN0132-6074. თბილისი. გვ 168-172. 2014წ.
46. ა. ცინცქილაძე, ნ. კუტალაძე, ზ. მიქელაძე, დ. აბულაძე. სოიოს მარცვლის გამოყენების მნიშვნელობა კვების პროდუქტთა ბიოლოგიური ღირებულების ამაღლებისათვის. შოთა რუსთაველის სამეცნიერო ფონდი აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია „ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების წარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიები. ქ. ქუთაისი. 17 აპრილი. 2015წ. გვ 83-85.
47. ა. ცინცქილაძე, მ. არძენაძე, დ. აბულაძე, ნ. კუტალაძე. სუბტროპიკული ხურმის პოლიფენოლები და მათი გავლენა პროდუქციის სამომხმარებლო ღირებულებაზე. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 6-ე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული ინტერნეტ-კონფერენცია: „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“ შრომების კრებული. გვ. 81-85. 2016.
48. ნ. კუტალაძე, ა. ცინცქილაძე, ნ. ნაკაშიძე, დ. აბულაძე. შაქროვანი სორგოს, როგორც ბიოუსაფრთხო ნედლეულის გამოყენების შესახებ კვების მრეწველობაში. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მაცნე. ქიმიის სერია №1, ტომი 42 ISSN -0132-6074. გვ. 102-107. 2016წ
49. რ. გოცირიძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე, ა. ცინცქილაძე. მინერალური წყლების ჩამომსხმელ საწარმოებში მემბრანული ტექნოლოგიის მრავალჯერადად გამოყენებისათვის მემბრანების რეგენერაციის ტექნოლოგიური პროცესების შემუშავება და კვლევა. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 6-ე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული

ინტერნეტ-კონფერენცია: „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“ შრომების კრებული. გვ. 74-78. 2016.

50. ა.ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე. ულტრაფილტრაციული პროცესების გავლენა ციტრუსოვანთა წვენების ფიზიკო-ქიმიურ მაჩვენებლებზე. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 6-ე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული ინტერნეტ-კონფერენცია: „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“ შრომების კრებული. გვ.81-85. 2016.
51. ნ.კუტალაძე, ა.ცინცილაძე. სოიოს მარცვლისაგან მიღებული ცილოვანი პროდუქციის გამოყენების მნიშვნელობა ბავშვთა კვების პროდუქტთა ბიოლოგიური ღირებულების ამაღლებისათვის. საქართველოს მეცნიერებათა აკადემიის მაცნე. ქიმიის სერია №4. ISSN -0132-607. გვ.54-57. თბილისი 2017წ
52. ა.ცინცილაძე, ნ.კუტალაძე, დ.აბულაძე სუბტროპიკული ხურმისაგან რადიოპროტექტორული თვისებების მქონე პროდუქციის წარმოება. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის კრებული: „თანამედროვე მეცნიერება და ინოვაციური პრაქტიკა“. ISBN978-9941-484-6. ტ.2. გვ.118-121. 2018წ.
53. ნ.მხეიძე, რ.გოცირიძე, ს. მხეიძე ა.ცინცილაძე, ნ.მეგრელიძე. Tap Microfiltration Attachment for domestic Mechanic and Biological Purification of Drinking Water. IV საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკულ ფორუმი: „ინოვაციები მეცნიერებაში, თანამედროვეობის გამოწვევები“.355-363. 2020წ. ISBN 978-1-77192-490-0 <https://papers.ssrn.com> › sol3 › papers

სამეცნიერო ფორუმებში/კონფერენციებში მონაწილეობა

1. ზოგიერთი ცილოვანი ნარჩენის გამოყენების პერსპექტივები. ა. ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, ნ.მეგრელიძე. საერთაშორისო კონფერენცია ”სპეციფიკური თვისებების ნაერთები და მასალები წარმოების ნარჩენების, მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების ბაზაზე” მოხსენებათა თეზისები. თბილისი - ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 2010წ. გვ 61-64.
2. მზესუმზირას ნარჩენების ცილოვანი ექსტრაქტების დაწმენდა და კონცენტრირება მემბრანული ტექნოლოგიების გამოყენებით. ა.ცინცილაძე, რ.გოცირიძე. საერთაშორისო კონფერენცია ”სპეციფიკური თვისებების ნაერთები და მასალები წარმოების ნარჩენების, მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების ბაზაზე” მოხსენებათა თეზისები. თბილისი - ივანე ჯავახიშვილის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 2010წ. გვ 68-71.
3. მცენარეული სამრეწველო ნარჩენების გამოყენება ვიტამინური აქტიურობის ნივთიერებათა მისაღებად. ა. ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, ნ.მეგრელიძე, ნ.ხარაზი. საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის ”ინოვაციური ტექნოლოგიები და თანამედროვე მასალები” შრომები. ქუთაისი 2010. გვ.73-75.
4. მზესუმზირას სამრეწველო ნარჩენების გადამუშავება მემბრანული ტექნოლოგიების გამოყენებით. ა. ცინცილაძე, ნ.მეგრელიძე, ნ.ხარაზი, დ.გორჯელაძე, მ.ფიფაიშვილი. საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის ”ინოვაციური ტექნოლოგიები და თანამედროვე მასალები” შრომები. ქუთაისი 2010. გვ.75-77.
5. მცენარეული ნარჩენებიდან – ვიტამინური აქტიურობის ნივთიერებათა მიღება მემბრანული ტექნოლოგიების გამოყენებით. ა.ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, დ.გორჯელაძე. საერთაშორისო სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენცია „გარემოს დაცვა და მდგრადი განვითარება“. თბილისი 2010 გვ.56-59.

6. მემბრანული ტექნოლოგიები მზესუმზირას ნარჩენების გადამუშავების პროცესებში. ა.ცინცილაძე, ნ.მხეიძე, ს.მხეიძე. საერთაშორისო სამეცნიერო-ტექნიკური კონფერენცია „გარემოს დაცვა და მდგრადი განვითარება“. თბილისი 2010 გვ.59–62.
7. ა. ცინცილაძე, ნ.მხეიძე, ს.მხეიძე, რ.გოცირიძე. „რძის ნარჩენების (შრატის) გამოყენების პერსპექტივები“. საერთაშორისო კონფერენცია: „მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების გამოყენება ადამიანის და ტექნიკური პროგრესის სამსახურში“ ივანე ჯავახიშვილის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. თბილისი. გვ. 64-66. 2011.
8. ა.ცინცილაძე, ნ.მხეიძე, ს.მხეიძე, რ.გოცირიძე. „მიკროფილტრაციული პროცესების გავლენა რძის თხევადი ნარჩენების გაწმენდის შედეგებზე“. საერთაშორისო კონფერენცია: „მეორადი ნედლეულის და ბუნებრივი რესურსების გამოყენება ადამიანის და ტექნიკური პროგრესის სამსახურში“ ივანე ჯავახიშვილის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. თბილისი. გვ. 66-68. 2011.
9. ა. ცინცილაძე, ნ.მხეიძე, ს.მხეიძე. მემბრანული ტექნოლოგიები მზესუმზირის ნარჩენების გადამუშავების პროცესში. საერთაშორისო-სამეცნიერო ტექნიკური კონფერენცია „გარემოს დაცვა და მდგრადი განვითარება“.საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი. შრომები. გვ.68-71. 2010.
10. რ. გოცირიძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე, ა. ცინცილაძე. ალოეს ექსტრაქტის სტერილიზაცია მიკროფილტრაციული მეთოდით. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. საერთაშორისო სამეცნიერო -პრაქტიკული კონფერენცია: „ინოვაციური ტექნოლოგიები და გარემოს დაცვა“. შრომების კრებული. გვ. 238–240. 2012.
11. ა.ცინცილაძე, ნ.კუტალაძე, ზ.მიქელაძე, თ.გორგილაძე. ზღვისპირა ზონის დაბალნაყოფიერი სასოფლო-სამეურნეო სავარგულების პროდუქტიულობის ამაღლების მიზნით ეკოლოგიურად უსაფრთხო მაღალეფექტური ტექნოლოგიების დანერგვა ფერმერულ მეურნეობებში. სამეცნიერო პრაქტიკული კონფერენცია „აგრარის მემბრანული კვლევის შედეგების კომერციალიზაცია“. შრომების კრებული. ქ.ქუთაისი 28-30 ნოემბერი, 2013წ. IISBN(978-9941-448-97-3)
12. ა.ცინცილაძე, ნ.კუტალაძე, ქ.თელია, თ.გოგოლიშვილი. ძირითადი საკვები ელემენტების (NPK) გამოტანა ჩაის მწვანე ფოთლის მოსავლით. საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის მაცნე. ქიმიის სერია. ტომი 40, №4 ISSN0132-6074. თბილისი. გვ 168-172. 2014წ.
13. ა.ცინცილაძე, ნ.კუტალაძე, ზ.მიქელაძე, დ.აბულაძე. სოიოს მარცვლის გამოყენების მნიშვნელობა კვების პროდუქტთა ბიოლოგიური ღირებულების ამაღლებისათვის. შოთა რუსთაველის სამეცნიერო ფონდი აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია „ფუნქციონალური დანიშნულების კვების პროდუქტების წარმოების ინოვაციური ტექნოლოგიები. ქ.ქუთაისი. 17 აპრილი. 2015წ. გვ 83-85.
14. ა.ცინცილაძე, მ.არმენაძე, დ.აბულაძე, ნ.კუტალაძე. სუბტროპიკული ხურმის პოლიფენოლები და მათი გავლენა პროდუქციის სამომხმარებლო ღირებულებაზე. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 6-ე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული ინტერნეტ-კონფერენცია: „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“ შრომების კრებული. გვ. 81-85. 2016.
15. რ.გოცირიძე, ნ.მხეიძე, ს.მხეიძე, ა.ცინცილაძე. მინერალური წყლების ჩამომსხმელ საწარმოებში მემბრანული ტექნოლოგიის მრავალჯერადად გამოყენებისათვის მემბრანების რეგენერაციის ტექნოლოგიური პროცესების შემუშავება და კვლევა. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 6-ე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული ინტერნეტ-კონფერენცია: „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“ შრომების კრებული. გვ. 74-78. 2016.

16. ა.ცინცილაძე, რ.გოცირიძე, ნ. მხეიძე, ს. მხეიძე. ულტრაფილტრაციული პროცესების გავლენა ციტრუსოვანთა წვენების ფიზიკო-ქიმიურ მაჩვენებლებზე. აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი. 6-ე საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული ინტერნეტ-კონფერენცია: „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“ შრომების კრებული. გვ.81-85. 2016.

გამოგონებები

1. Способ производства цитрусового крема. Цинциладзе А.Д., и др. Авторское свидетельство СССР. 1995. №1796124.
2. Способ получения витамина Р. Цинциладзе А.Д., и др. Авторское свидетельство СССР . 1996. №1767738.
3. Патент РФ №2057450 на изобретение. Концентрированный молочный продукт для Детского питания. Бедных Б.С., Суркова Н.Г., Антипова Т.А., Ладодо К.С., Цинциладзе А.Д., Ардзенадзе М.Д. 10.04.1996 г.
4. პატენტი U690. ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი „საქპატენტი“. სუბტროპიკული ხურმის კონცენტრატის წარმოების ხერხი. ა.ცინცილაძე, გ. ფიშმანი, დ. აბულაძე. 31.01. 1994წ.
5. პატენტი P2148. ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნული ცენტრი „საქპატენტი“. მაგარი სასმელების წარმოების ხერხი. ა.ცინცილაძე, გ. ფიშმანი, მ. არძენაძე, დ. აბულაძე. 28.10. 1997წ.

სამეცნიერო პროექტებისთვის მიღებული გრანტები

8 სამეცნიერო პროექტი ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტში. პროექტები ფინანსირდებოდა სახელმწიფო სახსრებით.

სასწავლო/სამეცნიერო გრანტები /პროექტები, პროგრამები/

- აშშ განათლების დეპარტამენტის მიერ დაფინანსებული პროგრამა “Communiti Connection” კალიფორნიის შტატი, ქ.საკრამენტო და ქ.დევისი
- კანადის მთავრობის მიერ დაფინანსებული პროგრამა “ჯენიორ ეჩივმენტი” - საქართველო, ეკონომიკა ბიზნესმენებისათვის
- მსოფლიო ბანკის მიერ დაფინანსებული პროგრამა - სახელმწიფო შესყიდვების კოორდინატორთათვის

სადექციო კურსები, წაკითხული საქართველოს და საზღვარგარეთის უნივერსიტეტებში

სადექციო კურსი	უნივერსიტეტი
დაკონსერვების ტექნოლოგია	ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტი
პროცესები და აპარატები	ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტი
თანამედროვე პროგრესული ტექნოლოგიური სისტემები	შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
საერთაშორისო ეკონომიკური ურთიერთობები და თანამედროვე ტექნოლოგიები	შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
ზოგადი და გლობალური ეკოლოგიური პოლიტიკა	შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
ბუნებათსარგებლობის ეკონომიკა	შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი
ეკონომიკური უსაფრთხოება	შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტი

სამეცნიერო აკადემიების, საზოგადოებების, სამეცნიერო საბჭოების,
სარედაქციო კოლეგიების წევრობა

ბათუმის აგრარული ბიოტექნოლოგიებისა და ბიზნესის ინსტიტუტის სამეცნიერო საბჭოს წევრი, მემბრანული ტექნოლოგიების ინსტიტუტის სამეცნიერო საბჭოს თავმჯდომარე.

ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის წარმომადგენლობითი საბჭოს წევრი

სამეცნიერო ხელმძღვანელობა

25 სამაგისტრო ნაშრომის ხელმძღვანელი, 2 სადოქტორო დისერტაციის ოპონენტი, 8 საკანდიდატო დისერტაციის ოპონენტი.

პრაქტიკული საქმიანობა

მცირე სიმძლავრის საკონსერვო ქარხნების პროექტირება-მონტაჟი, რძის გადამამუშავებელი საწარმოების პროექტირება-მონტაჟი, სპირტისა და ალკოჰოლური წარმოების პროექტირება-მონტაჟი, უალკოჰოლო სასმელების წარმოების პროექტირება-მონტაჟი, სასათბურე კომპლექსების პროექტირება-მონტაჟი, პლასტიფილინის საწარმოს პროექტირება-მონტაჟი, კონცენტრატების საწარმოს პროექტირება-მონტაჟი, ბიზნეს პროექტების მომზადება.

უცხო ენების ცოდნა

რუსული ენა (კარგად), ინგლისური (დამაკმაყოფილებლად)

კომპიუტერული პროგრამების ცოდნა

Office-Word, Excel, Paint, PowerPoint, Internet, E-Mail და სხვ.