

სახელიდა გვარი: მერაბი არძენაძე დაბადების

თარიღი: 05/05/1961 თანამდებობა: მთავარი

მეცნიერი თანამშრომელი ტელ: +99577552270

E-mail: merab.ardzenadze@bsu.edu.ge

სამეცნიერო ინტერესების სფერო: სუბტროპიკული

კულტურების შენახვა-

გადამუშავება; ქართული აბორიგენული ვაზის ჯიშების მოძიება, შესწავლა.

გამოქვეყნებულ სამეცნიერო შრომები:

1. ა. ჩალათაშვილი, მ. ხოსიტაშვილი, მ. არძენაძე „სადესერტო ლიქიორების წარმოება საქართველოში გავრცელებული სამკურნალო მცენარეების გამოყენებით“, მონოგრაფია, ISBN 978-9941-8-2237-7, ქ. თბილისი, 2020
2. Maia Kharadze, Maia Vanidze, Indira Djaparidze, Givi Kalandia, Merab Ardzenadze, Aleko Kalandia „**Characterization of Phenolic Acids in Several Autochthonic Wines**“, საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის „მოამბე“, ტ. 14, #4, 2020წ. გვ. 82-89.
3. გ. პაპუნძიძე, მ. არძენაძე „ზოგიერთი ხილკენკროვანი ნედლეულის მოსავლის აღების შემდგომი ფიზიოლოგიური დარღვევები, პათოლოგიები, შენახვისა და შრობის საკითხები“, აჭარის ა/რ სოფლის მეურნეობის სამინისტროს პროექტის „აგროსექტორის მდგრადი განვითარება“ ფარგლებში შესრულებული სამეცნიერო შრომათა კრებული, ISBN 978-9941-8-3026-6, გვ. 48-54., ბათუმი 2020წ.
4. ა. ჩალათაშვილი, მ. ხოსიტაშვილი, მ. ღაღალიძე, თ. ხოსიტაშვილი, მ. არძენაძე „ხურმისა და ყურძნის წვენის კონცენტრატების გამოყენება ლიქიორის წარმოებაში“. საერთაშორისო კონფერენცია „ქართული ვაზი და ღვინო-ტრადიციები და სამეცნიერო გამოწვევები“-შრომათა კრებული, თბილისი, 9-12 მაისი 2019წ.
5. მ. არძენაძე, ა. კალანდია, ი. ჯაფარიძე, დ. ჩიქოვანი, ა. ჩალათაშვილი „სხვადასხვა ტექნოლოგიით მიღებული ხურმის წვენებში შაქრებისა და მთრიმლავი ნივთიერებების გამოკვლევა“ საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის შრომების კრებული „თანამედროვე მეცნიერება და ინოვაციური პრაქტიკა“, ტომი 2, გვ. 19-24. ქუთაისი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, 16 ნოემბერი, 2018წ.
6. დარეჯან ჩიქოვანი, მერაბ არძენაძე, ლენაკოპლატაძე, ელენე ქამადაძე-სუბტროპიკული ხურმის (*Diospyros Kaki L.*) ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები-საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის ქიმიისა და ქიმიური ტექნოლოგიების ინსტიტუტის მე-4 სამეცნიერო კონფერენცია „ზუნებრივი და სინთეზური ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები“, შრომათა კრებული, თბილისი, 22-23 ოქტომბერი, 2018
7. Ардзенадзе М.Д., Чиковани Д.М., Абуладзе Д.А. СУШКА ХУРМЫ (*DIOSPYROS KAKI L.*) И ПОСЛЕДУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ДУБИЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ. X Международный Симпозиум

«Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты», Москва, книга1, ст.408 Институт физиологии растений им. К.А. Тимирязева РАН,14-19 мая, 2018. ISBN 978-5-6040654-4-0

8.Кинцурაშვილი К., Цецхладзе М.,Ардзенадзе М., Чиковани Д.,„Оптимизация технологического процесса производства концентрированного мандаринового сока“.

INTERNATIONAL ACADEMY JOURNAL WEB of SCHOLAR5(23), Vol.1,ст. 85. May 2018, Warsaw, Poland. ISSN 2518-167X.<http://archive.ws-conference.com/world-science/ws2018/>

9. ალექო კალანდია, მერაბ არძენაძე, დარეჯან ჩიქოვანი, დოდო აბულაძე - „წინასწარი დამუშავების მეთოდების გავლენა ხურმის ნაყოფისა და მისგან წარმოებული პროდუქტების პოლიფენოლური ნივთიერებების შემცველობაზე“, საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია:“თანამედროვეობის აქტუალური მეცნიერული საკითხები“, ევრორეგიონ-ალური სასწავლო უნივერსიტეტი, შრომების კრებული, გვ. 100, 3 ივნისი, 2017წ.

10. ა.კალანდია, მ.არძენაძე, დ.ჩიქოვანი, ე.ქამადაძე, ლ.კოპლატაძე-ხარისხობრივი მაჩვენებლების ცვლილების დინამიკა მანდარინის კონცენტრატის წარმოების და შენახვის დროს საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია „თანამედროვე საინჟინრო ტექნოლოგიები და გარემოს დაცვა, შრომების კრებული, გვ.226, ქუთაისი, აკაკის უნივერსიტეტი, 19-20 მაისი, 2016

11. კირთაძე მ., არძენაძე მ., ჯოხაძე მ., ბაკურიძე ლ., ბერაშვილი დ. „ციტრუსების გადამამუშავების ნარჩენებიდან P ვიტამინური აქტიურობის სუბსტანციის მიღება“. თბილისის სახელმწიფო სამედიცინო უნივერსიტეტი, სამეცნიერო შრომათა კრებული, გვ.74-77 ტ.50., თბილისი,2016წ.

12. დ. ჩიქოვანი, ა. კალანდია, მ. არძენაძე, ე. ქამადაძე- L -ასკორბინის მჟავას რაოდენობრივი ცვლილება მანდარინის კონცენტრატის წარმოების და შენახვის დროს -მეოთხე საერთაშორისო ინტერნეტ- კონფერენცია „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“გვ.102, ქუთაისი, აკაკის უნივერსიტეტი, 2015

13. ჩიქოვანი დ. არძენაძე მ. ქამადაძე ე. კალანდია ა. - მანდარინის კონცენტრატში ბიოლოგიურად აქტიური კომპონენტების შემცველობის შესახებ- საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია-„მეცნიერება და ინოვაციური ტექნოლოგიები“-ქუთაისი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის შრომების კრებული, 27-29 ნოემბერი,2014, გვ.172-175, ISBN 978-9941-448-29-4

14. კალანდია ა. არძენაძე მ. ჩიქოვანი დ. ქამადაძე ე.-მანდარინის კონცენტრატი-ნატურალური ჯანსაღი კვების პროდუქტი-საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია-„კვების პროდუქტების წარმოების აქტუალური პრობლემები და თანამედროვე ტექნოლოგიები“ - ქუთაისი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის შრომების კრებული,12-13 ივნისი,2014, გვ.55-57 978-9941453-82-3

15. მ. არძენაძე, მ. ხოსიტაშვილი, ც. ოშაყმაშვილი- ხილის წველების გამოყენება თაფლის უალკოჰოლო სასმელების წარმოებაში. თბილისი „Georgian engineering news“. 2015 წელი

16. მ. არძენაძე, ზ. მაისურაძე, დ. ჩიქოვანი-მემბრანული პროცესების გამოყენება ხურმის წვენის წარმოების ტექნოლოგიაში. საერთაშორისო კონფერენციის მასალები, ქუთაისი. 2011 წელი

17. მ. არძენაძე, ზ. მაისურაძე- ჩაის კონცენტრატის მიღება მემბრანული ტექნოლოგიის გამოყენებით. საერთაშორისო კონფერენციის მასალები, ქუთაისი 2011 წელი

18. მ. არძენაძე, ვ. ბოლქვაძე- ნატურალური კონცენტრატები მაღალი კვებითი ღირებულების პროდუქტების დასამზადებლად. სუბტროპიკული კულტურები ISSN 02079224. გვ. 106-109, 2010 წელი

19. მ. არძენაძე, ლ. ლაზიშვილი, ვ. ბოლქვაძე, დ. აბულაძე, ქ. თელია, ა. კალანდია. ბიოლოგიურად აქტიური კომპონენტებით მდიდარი, ნატურალური და კონცენტრირებული წვენებისა და პასტების კომპლექსური მიღების ტექნოლოგია. საქართველოს ს/მ მეცნიერებათა აკადემიის "მოამბე", 23, გვ. 176-180. 2009 წელი

20. ლ. ლაზიშვილი, ვ. ბოლქვაძე, მ. არძენაძე, დ. აბულაძე, ქ. თელია, ა. კალანდია. ბიოლოგიურად აქტიური კომპონენტებით მდიდარი ნატურალური და კონცენტრირებული წვენებისა და პასტების მიღების ტექნოლოგია. საქართველოს სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის მოამბე #23 გვ. 176-180. 2009 წელი

21. მ. არძენაძე, ა. კალანდია, ვ. ბოლქვაძე, დ. აბულაძე, ქ. თელია. სუბტროპიკული ინედლეულიდან ფუნქციონალური პროფილაქტიკური დიეტური დანიშნულების პროდუქტების წარმოება. ISBN 978-9941-0-2071-1. 2009 წელი
საერთაშორისო სამეცნიერო ფორუმებში მონაწილეობა:

1. ა. ჩალათაშვილი, მ. ხოსიტაშვილი, მ. დალოლიშვილი, თ. ხოსიტაშვილი, მ. არძენაძე „ხურმისა და ყურძნის წვენის კონცენტრატების გამოყენება ლიქიორის წარმოებაში“. საერთაშორისო კონფერენცია „ქართული ვაზი და ღვინო-ტრადიციები და სამეცნიერო გამოწვევები“, თბილისი, 9-12 მაისი 2019წ.

2. მ. არძენაძე, ა. კალანდია, ი. ჯაფარიძე, დ. ჩიქოვანი, ა. ჩალათაშვილი-სხვადასხვა ტექნოლოგიით მიღებული ხურმის წვენებში შაქრებისა და მთრიმლავი ნივთიერებების გამოკვლევა- საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენციის შრომების კრებული „თანამედროვე მეცნიერება და ინოვაციური პრაქტიკა“, ტომი 2, გვ. 19-24. ქუთაისი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტი, 16 ნოემბერი, 2018

3. დარეჯანჩიკოვანი, მერაბარძენაძე, ლენაკოპლატაძე, ელენეჯამადაძე-სუბტროპიკული ხურმის (*Diospyros Kaki L.*) ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები-საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის ქიმიისა და ქიმიური ტექნოლოგიების ინსტიტუტის მე-4 სამეცნიერო კონფერენცია „ბუნებრივი და სინთეზური ბიოლოგიურად აქტიური ნივთიერებები“, შრომათა კრებული, თბილისი, 22-23 ოქტომბერი, 2018
4. Ардзенадзе М.Д, Чиковани Д.М. Абуладзе Д.А. СУШКА ХУРМЫ (*DIOSPYROS KAKI L.*) И ПОСЛЕДУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ ДУБИЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ. X Международный Симпозиум «Фенольные соединения: фундаментальные и прикладные аспекты», Москва, книга 1, ст.408 Институт физиологии растений им. К.А. Тимирязева РАН, 14-19 мая, 2018. ISBN 978-5-6040654-4-0
5. Кинцурашвили К., Цецхладзе М., Ардзенадзе М., Чиковани Д., „Оптимизация технологического процесса производства концентрированного мандаринового сока“.
INTERNATIONAL ACADEMY JOURNAL WEB of SCHOLAR5(23), Vol.1, стр. 85. May 2018, Warsaw, Poland. ISSN 2518-167
6. ალეკო კალანდია, მერაბ არძენაძე, დარეჯან ჩიკოვანი, დოდო აბულაძე - „წინასწარი დამუშავების მეთოდების გავლენა ხურმის ნაყოფისა და მისგან წარმოებული პროდუქტების პოლიფენოლური ნივთიერებების შემცველობაზე“, - შპს „ევრორეგიონალური სასწავლო უნივერსიტეტი“ საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია: „თანამედროვეობის აქტუალური მეცნიერული საკითხები“, შრომების კრებული, გვ. 100, 3 ივნისი, ქ. თბილისი, 2017 წ.
7. ა.კალანდია, მ.არძენაძე, დ.ჩიკოვანი, ე.ქამადაძე, ლ.კოპლატაძე-ხარისხობრივი მაჩვენებლების ცვლილების დინამიკა მანდარინის კონცენტრატის წარმოების და შენახვის დროს საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია „თანამედროვე საინჟინრო ტექნოლოგიები და გარემოს დაცვა, შრომების კრებული, გვ.226, ქუთაისი, აკაკის უნივერსიტეტი, 19-20 მაისი, 2016
8. დ. ჩიკოვანი, ა. კალანდია, მ. არძენაძე, ე. ქამადაძე „L-ასკორბინის მჟავას რაოდენობრივი ცვლილება მანდარინის კონცენტრატის წარმოების და შენახვის დროს“, მეოთხე საერთაშორისო ინტერნეტ- კონფერენცია „ბიოუსაფრთხო კვების პროდუქტთა პრობლემები და ბიზნეს გარემო“, აკაკის უნივერსიტეტი, ქუთაისი, 2015წ
9. ჩიკოვანი დ. არძენაძე მ. ქამადაძე ე. კალანდია ა. „მანდარინის კონცენტრატში ბიოლოგიურად აქტიური კომპონენტების შემცველობის შესახებ“ საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია, „მეცნიერება და ინოვაციური ტექნოლოგიები“, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის, 27-29 ნოემბერი, ქუთაისი 2014წ.

10. კალანდია ა. არძენაძე მ. ჩიქოვანი დ. ქამადაძე ე.-მანდარინის კონცენტრატ-ნატურალური ჯანსაღი კვების პროდუქტი-საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია-„კვების პროდუქტების წარმოების აქტუალური პრობლემები და თანამედროვე ტექნოლოგიები“ - ქუთაისი, აკაკი წერეთლის სახელმწიფო უნივერსიტეტის შრომების კრებული,12-13 ივნისი,2014, გვ.55-57 978-9941453-82-3
11. მ. არძენაძე, ნ. კიკნაძე, ზ. მიქელაძე, ნ. კუტალაძე, თ. გორგილაძე, ქ. თელია-გავრცელებული აბორიგენული ვაზის ჯიშის ჩხავერის შესწავლა. ბათუმის ბოტანიკური ბაღის დაარსებიდან 100 წლისადმი მიძღვნილი საიუბილეო საერთაშორისო სამეცნიერო-პრაქტიკული კონფერენცია. ბათუმი კონფერენციების საშრომთა კრებული. 280-282 გვ. ბათუმი. 2013 წელი
12. მ. არძენაძე, დ. ჩიქოვანი, ზ. მაისურაძე. „მემბრანული პროცესების გამოყენება ხურმის წარმოების ტექნოლოგიაში. კვების პროდუქტების წარმოების ტექნოლოგია და ტექნიკის სრულყოფა“. კონფერენციის შრომების კრებული ISSN 978-9941-432-02-6. 229-233 გვ. საქართველო- ქუთაისი. 2011 წელი
13. Ardzenadze M., Kortava T., Khositashvili M., Khositashvili T., Asashvili A., Gagoshvili M., Vibliani M., Buishvili G. The 34th world congress of vine and wine; Influence of different yeast on the quality of wine. www.oiv2011.pt. Portugal, 2011 year
14. Ардзенадзе М., Верилидзе Г., Болквадзе В.- Матерялы IV международный научно-практической конференции. Охлажденные прохладительные напитки из цитрусовых для сети общественного питания. Матер. IV междунар. Научн. Конф.. 216-219. Челябинск. 2010
15. მ. არძენაძე, ლ. გოგინავა, თ. კოსტავა, ო. გოცირიძე, ც. შახმაშვილი.- 33-ე ვაზისა და ღვინის მსოფლიო კონგრესი მე-8 გენერალური ანსამბლეა. ყურძნის წვენი სკონცენტრატის, როგორც შაქრის შემცველი სგამოყენებანა ტურალურისა კვების პროდუქტების დასამზადებლად, საქართველო, თბილისი, 2010 წ.
16. მ. არძენაძე, გ. ვერულიძე, ვ. ბოლქვაძე. „ფუნქციონალური პროდუქტების წარმოება“ საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია, თანამედროვე ტექნოლოგიები დამასალე-ბი“. საქართველო, ქუთაისი, 2010 წ.
17. მ. არძენაძე, ვ. ბოლქვაძე, დ. აბულაძე. „ველურად მზარდი ქაცვის ნაყოფის გამოყენების სპერსპექტივები ბავშვთა კვებაში“, საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია, „ინოვაციური ტექნოლოგიები და თანამედროვე მასალები“, საქართველო, ქუთაისი, 2010 წ.

17. მ.არძენაძე, გ.ვერულიძე, ბ.ბოლქვაძე., „Субтропическое сырье-основа для производства продуктов

обладающих радиопротекторными свойствами“, აგრარული რადიოლოგიის და ეკოლოგიის ინსტიტუტის და არსების XXX წლის თავისადმი მიტღვნილის აერთ. სამეცნ. კონფერენცია: „რადიოლოგიური და აგროეკოლოგიური გამოკვლევები“-თბილისი, აგრარული რადიოლოგიის და ეკოლოგიის ინსტიტუტი. 2009 წ.

18. მ.არძენაძე, ვ.ბოლქვაძე, დ.აბულაძე, გ.ვერულიძე., „Использование местных сырьевых ресурсов для получения консервированных продуктов функционального назначения“. საერთაშორისო სამეცნიერო კონფერენცია მინსკი, 2009 წ. ISBN 978-985-6921-40-0. http://www/belproduct.como/page.php?form_id=75

საპროექტო გრანტები:

2020 წ.

-სსპი შოთა რუსთაველის საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდი, გრანტი CARYS-19-615, „ფუნქციური საკვები პროდუქტების ტექნოლოგია“, მსოფლიო ბანკი (ძირითადი პერსონალი).

2019 წ.- ბათუმის შოთა რუსთაველის სახელმწიფო უნივერსიტეტის მიზნობრივი პროექტი-

„დასავლეთ საქართველოში ინტროდუცირებული ციტრუსოვნების ბიოაქტიური ნაერთების შესწავლა,

მანდარინის ანარჩენის ქიმიური შედგენილობის კვლევა დამისიგადამუშავების მცირე ნარჩენიანი და ეკოლოგიურად სუფთა ტექნოლოგიის შემუშავება (ხელმძღვანელი).

2008-2010 წწ.- შოთა რუსთაველის საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდი, პროექტი GNSF/ST06/8-109, „სუბტროპიკული ნედლეულის კომპლექსური გადამუშავების ტექნოლოგიის პარამეტრების გამოკვლევა, მისგან ფუნქციონალური პროფილაქტიკურ-დიეტური დანიშნულების პროდუქტების შემუშავების მიზნით“, კოორდინატორი (პროექტების მენეჯერი).

2003-2004 წწ.- CGS03-37 მცირე ფერმერულ (გლეხურ) მეურნეობებში სასოფლო-სამეურნეო პროდუქციის (ტყემლის საწებელა, სტევის ფოთოლი და სხვა.) პირველადი გადამუშავების ტექნოლოგიების დემონსტრირება, სერტიფიცირების წესების დანერგვა და სარელიზაციო ბაზრის მოპოვებაში ხელშეწყობა, შემსრულებელი

უცხოენების ცოდნა

ქართული ენა (მშობლიური), რუსული ენა (თავისუფლად)

კომპიუტერული პროგრამების ცოდნა

MS Windows XP, MS Word -2003, Internet Explorer