

ნუგზარ ბალათურია

პერსონალური ინფორმაცია

სახელი გვარი: **ნუგზარ ბალათურია**
დაბ. თარიღი: 1945-08-22
სქესი: მამრობითი
მოქალაქეობა: საქართველო
ტელეფონი: 599
ელ-ფოსტა: nugzi@yahoo.com



სამუშაო გამოცდილება

ორგანიზაცია: სტუ-ს კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: ადმინისტრაცია
თანამდებობა: დირექტორი
მუშაობის დაწყების თარიღი: 2011-11-20
მუშაობის დასრულების თარიღი: დღემდე

ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: ადმინისტრაცია
თანამდებობა: დირექტორი
მუშაობის დაწყების თარიღი: 2005-07-01
მუშაობის დასრულების თარიღი: 2011-11-20

ორგანიზაცია: სამეცნიერო-საწარმოო გაერთიანება "კვებარომატკომპლექსი"
სტრუქტურული ერთეული: ადმინისტრაცია
თანამდებობა: დირექტორის მოადგილე სამეცნიერო დარგში
მუშაობის დაწყების თარიღი: 1988-05-16
მუშაობის დასრულების თარიღი: 2019-08-20

ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: შაქრისა და შაქრის შემცველების განყოფილება
თანამდებობა: განყოფილების გამგე
მუშაობის დაწყების თარიღი: 1983-04-28
მუშაობის დასრულების თარიღი: 1988-03-01

ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: მეორადი ნედლეულის სექტორი
თანამდებობა: გამგე
მუშაობის დაწყების თარიღი: 1981-06-15

მუშაობის დასრულების თარიღი: 1983-04-28

ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: ნედლეულის კვლევის განყოფილება
თანამდებობა: უფროსი მეცნიერ-თანამშრომელი
მუშაობის დაწყების თარიღი: 1979-09-19
მუშაობის დასრულების თარიღი: 1981-06-15

ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: ნედლეულის კვლევის განყოფილება
თანამდებობა: ინჟინერი
მუშაობის დაწყების თარიღი: 1971-07-02
მუშაობის დასრულების თარიღი: 1979-09-19

ორგანიზაცია: სტუ-ს კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
სტრუქტურული ერთეული: ღვინისა და ჭაჭის არყის დეპარტამენტი
თანამდებობა: მთვარი მეცნიერ-თანამშრომელი
მუშაობის დაწყების თარიღი: 0000-00-00
მუშაობის დასრულების თარიღი: დღემდე

პროექტები და გრანტები

პროექტის/გრანტის დასახელება: საღებავების, არომატიზატორების, შემასქელებლების წარმოების რაციონალური ტექნოლოგიები
პოზიცია: ხელმძღვანელი
დონორი: სახელმწიფო დაკვეთა
წამყვანი ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
დაწყების | დასრულების თარიღი: 2014-01-01 - 2018-12-31

პროექტის/გრანტის დასახელება: პურის ნატურალური გამაუმჯობესებლების ტექნოლოგიის გამოკვლევა
პოზიცია: ხელმძღვანელი
დონორი: სახელმწიფო დაკვეთა
წამყვანი ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
დაწყების | დასრულების თარიღი: 2012-01-01 - 2013-12-31

პროექტის/გრანტის დასახელება: დამუშავდეს ფუნქციური დანიშნულების კვების პროდუქტების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიები ადგილობრივი ნედლეულის რესურსების გამოყენებით

პოზიცია: ხელმძღვანელი
დონორი: სახელმწიფო დაკვეთა
წამყვანი ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
დაწყების | დასრულების თარიღი: 2010-01-01 - 2017-12-30

პროექტის/გრანტის დასახელება: დაფინსა და ევკალიპტის ნედლეულიდან ბიოაქტიური ექსტრაქტების მიღების ტექნოლოგიების დამუშავება
პოზიცია: ხელმძღვანელი
დონორი: სახელმწიფო დაკვეთა
წამყვანი ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
დაწყების | დასრულების თარიღი: 2010-01-01 - 2011-12-31

პროექტის/გრანტის დასახელება: ყურძნის ნატურალური საღებავების მიღების რაციონალური ტექნოლოგიის დამუშავება
პოზიცია: ხელმძღვანელი
დონორი: სახელმწიფო დაკვეთა
წამყვანი ორგანიზაცია: კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევითი ინსტიტუტი
დაწყების | დასრულების თარიღი: 2009-01-01 - 0000-00-00

ენები

- ქართული
- რუსული
- ინგლისური

დამატებითი ინფორმაცია

როგორც უცხოელი მეცნიერების ასევე ჩვენს მიერ ჩატარებული გამოკვლევებით დადგინდა, რომ ბიო ღვინის წარმოების დღეს არსებული ტექნოლოგია ვერ უზრუნველყოფს უვნებელი, ნატურალური ღვინის მიღებას იმასთან დაკავშირებით, რომ ბიო მეურნეობაში მოყვანილი ყურძნის გადამუშავება ხდება ტრადიციული ტექნოლოგიების გამოყენებით, რომლებიც გულისხმობს ღვინის გამდიდრებას ღვინისათვის უცხო ნივთიერებებით. ამდენად ასეთი ტექნოლოგიით მიღებული ღვინო ვერ იწოდება ნატურალურ ღვინოდ. ჩვენს მიერ ტარდება ფართო სამეცნიერო-კვლევითი სამუშაოები ყურძნისაგან აბსოლიტურად ნატურალური, უვნებელი ღვინის მიღების მიზნით; ასევე მიმდინარეობს სამუშაოები ნატურალური ეთეროვანი ზეთების გამოყენებით ბიო ალკოჰოლიანი სასმელების (ჭაჭის არაყი, ვოდკა, ვისკი) მიღების მიზნით.