



საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

ბალათურია ნუგზარ შოთას ძე

ბალათურია ნუგზარ შოთას ძე (დ. 22. VIII. 1945, გუდაუთა), მეცნიერი კვების მრეწველობის დარგში. საქართველო. სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა აკადემიის აკადემიკოსი (1992; წ.-კორ. 1991). ტექნ. მეცნიერ. დოქტორი (1989), პროფესორი (2012).

1971 დაამთავრა საქართველო. სუბტროპიკული მეურნეობის ინ-ტის ქიმიკური ტექნოლოგიის ფაკულტეტი და მუშაობა დაიწყო საქართველო. კვების მრეწველობის სამეცნიერო-კვლევით ინ-ტში მეცნიერ. თანამშრომლად, 1987 - 91 იყო ინ-ტის დირექტორის მოადგილე სამეცნიერო დარგში, ხოლო 1992-იდან - დირექტორი. ამავდროულად - სამეცნიერო-საწარმოო გაერთიანება „კვებარომატკომპლექსის“ გენ. დირექტორი (1992-93). მისი სამეცნიერო მოღვაწეობის ძირითადი მიმართულებაა ეთეროვანი ზეთების, სუბტროპიკული მცენარეული ნედლეულის გადამამუშავების ქიმია და ტექნოლოგია. შექმნა სურნელოვანი მცენარეების, ციტრუსოვანთა ნაყოფის უნარჩენო გადამამუშავების პერსპექტიული ტექნოლოგიები. მან პირველმა შეისწავლა ეთეროვანი ზეთების მცენარეული ნედლეულიდან გამოხდის პროცესი; დაადგინა ხილ-კენკროვანთა წვენებისა და სუფრის ღვინოების ნატურალურობის მაჩვენებელი ფიზ.-ქიმიკური კრიტერიუმები; გამოიკვლია ქვევრის ღვინოს დაყენების თეორია. საფუძვლები; დაამუშავა ჭაჭის არყის წარმოების ახ. ტექნოლოგია, რ-ითაც ქართ. ჭაჭის არყი ხარისხით კონიაკს გაუტოლდა; დაამუშავა დაუჟანგავი ღვინოს მიღების ტექნოლოგია (ნ. ბალათურიას მეთოდი); გამოიკვლია ჭაჭის არყის წარმოების მეცნიერ. საფუძვლები.

ბ. ავტორია მრავალი სამეცნიერო ნაშრომისა, მ.შ. 22 მონოგრაფიისა და 40-ზე მეტი გამოგონებისა და პატენტის.

მიღებული აქვს საქართვე. მინისტრთა საბჭოს პრემია (1982), ღირსების ორდენი (1999, 2013).

თხზ.: ქართული მეღვინეობა, თბ., 2010; კვების პროდუქტები (ქიმია), თბ., 2017; ჭაჭის არყის ტექნოლოგია, თბ., 2019; Натуральные вина, соки и напитки, Тб., 2008; Эфирные масла лекарственных растений, Тб., 2020.
