**საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია**

**ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია**

# მაწონი

მაწონი, ქართული ნაციონალური რძემჟავა პროდუქტი, აქვს განსაკუთრებული გემო და არომატი. მ-ს ძირითადად ღებულობენ ძროხის ან კამეჩის პასტერიზებული რძის შედედებით. რძეს შესადედებლად უმატებენ რძემჟავა ჩხირებს, რძემჟავა სტრეპტოკოკების თერმოფილურ რასას და რძის საფუარს (ტემპ-რა 40–45$^{0}$ C, შედედება 4–5 *სთ*). ეს კულტურები იწვევს რძის შაქრის დადუღებას და წარმოქმნის რძის მჟავას, რ-ის მოქმედებით მიმდინარეობს რძის კაზეინის კოაგულაცია. რძის პასტერიზაციისას გამოიყოფა ალბუმინი (ნადუღი), რ-იც მას ანიჭებს ნაზ კონსისტენციას და ზრდის მის კვებით ღირებულებას. მ., რძემჟავა დუღილის პროდუქტების გარდა, შეიცავს ალკოჰოლური დუღილის პროდუქტებსაც (სპირტსა და ნახშირორჟანგს), ზოგჯერ შესადედებელ რძეს უმატებენ შაქარს.

ხალხურ კოსმეტიკაში მ-ს წარმატებით იყენებდნენ კანისა და თმის ხარისხის გასაუმჯობესებლად. მისი სამკურნალო თვისებები დადგენილია ქართვ. და უცხოელი მეცნიერების მიერ. ნ. ჭანიშვილმა ფინელ კოლეგებთან ერთად მოლეკულური ბიოლოგიის თანამედროვე მეთოდების გამოყენებით ზუსტად დაადგინა მ-ის შემადგენელი კოკოვანი ფორმების სახეობები და ძირითადი მიკრობული კომპონენტების სამკურნ. თვისებები (1996). ნ. გაგელიძემ, გ. კვესიტაძემ და სხვებმა. საქართვ. სხვადასხვა რეგიონში შეისწავლეს ოჯახურ მეურნეობებში ძროხის, კამეჩის, ცხვრის, თხის რძისგან დამზადებული მ-იდან გამოყოფილ მიკრობთა ასოციაციები, დაადგინეს მიკრობული იზოლატების პრობიოტიკური აქტივობები. შეიქმნა რძემჟავა ბაქტერიების კოლექცია, რ-ის გამოყენება შესაძლებელია ქართ. მ-ის დედოს საწარმოებლად (2015).

საქართვ. კულტურული მემკვიდრეობის ეროვნულმა სააგენტომ ,,ქართული მაწვნის მომზადებისა და მოხმარების ტრადიციას“ არამატერიალური კულტურული მემკვიდრეობის ძეგლის სტატუსი მიანიჭა (2020); საქართვ. ინტელექტუალური საკუთრების ეროვნულმა ცენტრმა დაარეგისტრირა დასახელება ,,მაწონი“ (2012). ამ რეგისტრაციის საფუძველზე მ-ის დასამზადებლად საჭირო რძის მიღება და მისგან მ-ის დამზადების მთელი ციკლი ხორციელდება საქართვ. მთელ ტერიტორიაზე, რძემჟავური დუღილისათვის კი გამოიყენება მხოლოდ ადგილობრივი რძემჟავა ბაქტერიების შტამებისაგან შემდგარი დედო.

საქართვ. კუთხეებში მ. სხვადასხვა სახელწოდებით მოიხსენიება: ქიზიყში წველას, სვანეთში კი მარწვენს უწოდებენ.

***თ. არსენიძე***

---