საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

თაფლი

თაფლი, მეთაფლე ფუტკრის მიერ გამოყოფილი სხვადასხვა ფერის (ყვითელი, ყავისფერი ან მურა შეფერილობის) ტკბილი, არომატული ბლანტი მასა, რ-იც ითვლება ერთ-ერთ საუკეთესო საკვებ პროდუქტად.

თ. მეტად სასარგებლო პროდუქტია, ძვ. ბერძნები თ-ს ჯადოსნურ ელექსირს უწოდებდნენ. მისი სამკურნალო თვისებები უძველესი დროიდანაა ცნობილი. გადმოცემით, დედოფალი კლეოპატრა თ-ს სილამაზისა და ახალგაზრდობის შესანარჩუნებლად იყენებდა. ყოველდღიურ რაციონში თ. ამაღლებს იმუნიტეტს, ხელს უწყობს სილამაზის და ახალგაზრ-დობის შენარჩუნებას და ჭარბი წონისაგან გათავისუფლებას.

ს ა ქ ა რ თ ვ ე ლ ო შ ი მეფუტკრეობა, როგორც ბიზანტ. ისტორიკოსი ქსენოფონტი - აღნიშნავს, გავრცელებულია ძვ. წ. IV ს-ში. ქართული თ. უმაღლესი ხარისხისაა. ამაზე მიუთითებს ისტ. წყაროები, რ-ებშიც აღნიშნულია, რომ საქართველოდან სხვა პროდუქტებთან ერთად უხვად გაჰქონდათ თაფლი და ცვილი.

თ. და მეფუტკრეობის სხვა პროდუქტები გამოირჩევა ანტიმიკრობული აქტივობით. ფუტკრის შხამი, ფუტკრის რძე, დინდგელი (პროპოლისი), ცვილი წარმოადგენს ადამიანის გამაჯანსაღებელ ბუნებრივ პროდუქტს.

თ. შეიცავს წყალს (18–20%), ნახშირწყლებს – ფრუქტოზას, გლუკოზას (76–86%), საქაროზას (5%-მდე), აგრეთვე არომატულ ნივთიერებებს (ეთერზეთებს), ვიტამინებს (A და B ჯგუფი). იგი ადვილად მოსანელებელია.

საქართველოში მცენარეთა დიდი მრავალფეროვნებისა და მიწის ფართობების სიმცირის გამო, იშვიათია მხოლოდ ერთი რომელიმე მცენარისაგან მიღებული თ. მეტწილად იგი სხვადასხვა შედგენილობისაა. ცნობილია: 1. აკაციის თ. – გამჭვირვალე, სუსტი არომატის მქონე, ფრუქტოზის მაღალი შემცველობით, ძნელად კრისტალდება; 2. ცაცხვის თ. – გამჭვირვალე, ძლიერი სასიამოვნო არომატით, ღია ფერის, გროვდება მეტწილად დას. საქართველოს ტყის ზონაში; 3. წაბლის თ. – მუქი ყავისფერი, მოშავო, ძლიერი მკვეთრი არომატით, მომწარო გემოთი, სუფთა სახით ძნელად კრისტალდება. ხშირად მიმართავენ მის კუპაჟირებას – ციცხვის თ-თან შერევას; 4. მზესუმზირის თ. – ღია ოქროსფერი, გემოთი სასიამოვნო, ნაკლებად არომატული, სწრაფად კრისტალდება, აქვს მსხვილკრისტალური ნალექი; 5. ძიძოს თ. – გამოირჩევა ნაზი სასიამოვნო გემოთი და არომატით, გამჭვირვალეა, ნელა კრისტალდება, წარმოქმნის ქათქათა თეთრ წვრილკრისტალურ - ნალექს, გროვდება აღმ. საქართველოს ალპურ ზონაში ნოტიო ნალექიან წელიწადს; 6. მათრობელა თ. – გროვდება საქართველოში ზოგიერთ წელიწადს მცენარეებისგან შქერი, იელი, ტილჭირი. იგი მოშავო ფერისაა, მკვეთრი გემოთი, იწვევს მოწამვლას, რ-იც კლინ. ნიშნებით სიმთვრალეს ჰგავს (მოძრაობის კოორდინაციის დარღვევა, გულის წასვლა, ღებინება და სხვ.). ქართვ. მეცნიერების მიერ შემუშავებულია მისი გაუვნებლობის ხერხი, რის შედეგად იგი ხდება გემოთი სასიამოვნო, მუქი შინდისფერი, ნაკლები არომატის მქონე; 7. თამბაქოს თ. – გროვდება ზაფხულის ბოლოს, ქარვისფერია, ძლიერ მწარე, შეიცავს თამბაქოს ალკალოიდებს და ეთერზეთებს. სუფთა სახით საკვებად არ გამოიყენება. იხმარება თამბაქოს ფაბრიკებში ნედლეულის არომატიზაციისათვის.

თ-ის გამოწურვა და პირველი დამუშავება მიმდინარეობს შემდეგნაირად – სკებიდან ამოღებული თაფლიანი ფიჭები აითლება (ხდება ცვილის ფირფიტების მოცილება) გაცხელებული დანით და გამოიწურება მბრუნავ დოლურაში მოთავსებით, შემდეგ უნდა გასუფთავდეს მექ. მინარევებისაგან (გაიწუროს მჭიდრო ქსოვილში) და ჩაისხას ჭურჭელში, რ-იც არ რეაგირებს თ-თან, პერიოდულად ურევენ საგემოვნო თვისებების გასაუმჯობესებლად; მიმართავენ კუპაჟირებას (ხდება სხვადასხვა სახის თ-ის ურთიერთშერევა). დაკრისტალებულ თ-ს ალღობენ ცხელწყლიან (45°C-მდე) ჭურჭელში.

საქართვ. მეფუტკრეობის ინ-ტში შემუშავებულია ექსპრესიული და ლაბორ. ხერხი თ-ის ხარისხის შესამოწმებლად.

თ-ს მრავალმხრივი დანიშნულება აქვს: უშუალოდ გამოიყენება საკვებად – კვების მრეწველობაში, კულინარიაში, ალკოჰოლიანი სასმელების (ღვინო, არაყი) დასამზადებლად, თაფლის ძმრის მისაღებად, ადამიანის დიეტური კვებისთვის; სამკურნ. დანიშნულებით – როგორც გამაჯანსაღებელი და ძალთა აღმდგენი, აგრეთვე სიდამწვრისა და ჭრილობების დასამუშავებლად, ზედა სასუნთქი გზების ინჰალაციისათვის, კოსმეტიკური მიზნებისათვის და სხვ.

თხზ.: მ ა ძ ღ ა რ ა შ ვ ი ლ ი გ., ფუტკრის პროდუქტები და არატრადიციული საკვები, თბ., 2002; Ч у д а к о в В. Г., Технология продуктов пчеловодства, М., 1979.

გ. მაძღარაშვილი