**საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია**

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

# ბაღათურია ნუგზარ შოთას ძე

ბაღათურია ნუგზარ შოთას ძე (დ. 22. VIII. 1945, გუდაუთა), მეცნიერი კვების მრეწველობის დარგში. საქართვ. სოფლის მეურნ. მეცნ. აკად. აკადემიკოსი (1992; წ.-კორ. 1991). ტექ. მეცნ. დოქტორი (1989), პროფესორი (2012).

1971 დაამთავრა საქართვ. სუბტროპ. მეურნ. ინ-ტის ქიმ. ტექნოლ. ფაკ-ტი და მუშაობა დაიწყო საქართვ. კვების მრეწვ. სამეცნ.-კვლ. ინ-ტში მეცნ. თანამშრომლად, 1987 – 91 იყო ინ-ტის დირექტორის მოადგილე სამეცნ. დარგში, ხოლო 1992-იდან – დირექტორი. ამავე დროს – სამეცნ.-საწარმოო გაერთიანება „კვებარომატკომპლექსის“ გენ. დირექტორი (1992–93). მისი სამეცნ. მოღვაწეობის ძირითადი მიმართულებაა ეთეროვანი ზეთების, სუბტროპ. მცენარეული ნედლეულის გადამუშავების ქიმია და ტექნოლოგია. შექმნა სურნელოვანი მცენარეების, ციტრუსოვანთა ნაყოფის უნარჩენო გადამუშავების პერსპექტიული ტექნოლოგიები. მან პირველმა შეისწავლა ეთეროვანი ზეთების მცენარეული ნედლეულიდან გამოხდის პროცესი; დაადგინა ხილ-კენკროვანთა წვენებისა და სუფრის ღვინოების ნატურალურობის მაჩვენებელი ფიზ.-ქიმ. კრიტერიუმები; გამოიკვლია ქვევრის ღვინის დაყენების თეორ. საფუძვლები; დაამუშავა ჭაჭის არყის წარმოების ახ. ტექნოლოგია, რ-ითაც ქართ. ჭაჭის არაყი ხარისხით კონიაკს გაუტოლდა; დაამუშავა დაუჟანგავი ღვინის მილების ტექნოლოგია (ნ. ბაღათურიას მეთოდი); გამოიკვლია ჭაჭის არყის წარმოების მეცნ. საფუძვლები.

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

მიღებული აქვს საქართვ. 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.

---