



## საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემია

ქართული ენციკლოპედიის ი. აბაშიძის სახელობის მთავარი სამეცნიერო რედაქცია

---

### მანონი

მანონი, ქართული ნაციონალური რძემჟავა პროდუქტი, აქვს განსაკუთრებული გემო და არომატი. მ-ს ძირითადად ღებულობენ ძროხის ან კამეჩის პასტერიზებული რძის შედედებით. რძეს შესადედეებლად უმატებენ რძემჟავა ჩხირებს, რძემჟავა სტრეპტოკოკების თერმოფილურ რასას და რძის საფუარს (ტემპ-რა 40–45<sup>0</sup> 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 (ნადული), რ-იც მას ანიჭებს ნაზ კონსისტენციას და ზრდის მის კვებით ღირებულებას. მ., რძემჟავა დუღილის პროდუქტების გარდა, შეიცავს ალკოჰოლური დუღილის პროდუქტებსაც (სპირტსა და ნახშირორჟანგს), ზოგჯერ შესადედეებელ 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 ბუსტად 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 სანარმოებლად (2015).

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

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

**თ. არსენიძე**

---