

ავტოფიოგრაფიული მონაცემები (CV)

მერაბ ჟღენტი



დაბადებული 1955 წ. 27.08

დაბადების ადგილი ქ. ბორჯომი

საქართველოს მოქალაქე

საცხოვრებელი ადგილი

მისამართი ქ. თბილისი , გ. ტერევერკოს ქ №36 ბ-49

mob: 599-29-49-27

el. fosta: m.zhgenti@agruni.edu.ge

განათლება

- 1974-1979** საქართველოს სასოფლო-სამეურნეო ინსტიტუტი, ტექნოლოგიის ფაკულტეტი, ხილ-ბოსტნეულის შენახვა -გადამუშავების სპეციალიზაცია
- 1981-1984** მებაღობისა მევენახეობის და მეღვინეობის ასპირანტი-სოფლის მეურნეობის პროდუქტთა შენახვის ტექნოლოგიის სპეციალობა
- 1984-1986** ი. ჭავჭავაძის სახ. თბილისის უცხო ენების სახელმწიფო პედაგოგიური ინსტიტუტთან არსებული უცხო ენების ორწლიანი კურსი.
- 1986** ქ. მოსკოვის ლომონოსოვის სახელობის სახელმწიფო უნივერსიტეტის ბიოქიმიის და ბიოფიზიკის კათედრა კვალიფიკაციის ამაღლების კურსები

პროფესიული გამოცდილება

- 2018 წ. მაისიდან-დღემდე** სსიპ სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო კვლევითი ცენტრის ს/მ პროდუქტთა შენახვა -გადამუშავების კვლევის სამსახურის უფროსი.
- 2020 -დღემდე** აგრარული უნივერსიტეტის პროფესორი.
- 2016-2020** აგრარული უნივერსიტეტის ასოცირებული პროფესორი.
- 2016 -დღემდე** საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის, ბიოტექნოლოგიის ცენტრი მთავარი მეცნიერი თანამშრომელი
- 2012 -2016** საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის, ბიოტექნოლოგიის ცენტრის დირექტორის მოადგილე
- 2011 -2016** აგრარული უნივერსიტეტის, მებაღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის უფროს მეცნიერი თანამშრომელი
- 2006-2011** მებაღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, მეხილეობის აგროტექნოლოგიისა და შენახვა - გადამუშავების განყოფილების უფროსი მეცნიერი თანამშრომელი
- 2005-2006** მებაღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, ხილ-კენკროვანთა შენახვის და გადამუშავების სამეცნიერო - საწარმოო განყოფილების გამგის მოვალეობის შემსრულებელი
- 1993-2005** მებაღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, ხილ-კენკროვანთა შენახვის და გადამუშავების ლაბორატორიის უფროსი მეცნიერი თანამშრომელი

- 1992-1993** მეზღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, ხილის შენახვის განყოფილების მეცნიერი თანამშრომელი
- 1984-1992** მეზღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, ხილის შენახვის განყოფილების უმცროსი მეცნიერი თანამშრომელი
- 1981-1984** მეზღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, ასპირანტი.
- 1980-1981** მეზღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის სამეცნიერო -კვლევითი ინსტიტუტის, ხილის შენახვის განყოფილების უფროსი ლაბორანტი

სამეცნიერო ხარისხი და წოდება

- 2006** სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა დოქტორი
- 1991** სოფლის მეურნეობის მეცნიერებათა კანდიდატი

საერთაშორისო კონტაქტები და თანამშრომლობა უცხოეთის სამეცნიერო ცენტრებთან

- 2004-2006** აშშ სოფლის მეურნეობის განვითარების სააგენტოს აგროტექნიკური ასოციაციის კონსულტანტი
- 2011-2013** უკრაინის მეცნიერებათა აკადემიის პათოლოგიის, ონკოლოგიისა და რადიობიოლოგიის ინსტიტუტი- ერთობლივი პროექტი, პირველი კატეგორიის მკვლევარი
- 2013-2014** აშშ ჯორჯიის შტატის უნივერსიტეტი, ერთობლივი პროექტი-თემის ძირითადი შემსრულებელი

პედაგოგიური მოღვაწეობა

- 1996 -2010** მევენახეობის და მეღვინეობის ინსტიტუტის ხილ-ბოსტნეულის ტექნოლოგიის და სპეციალისტთა გადამზადების სასწავლო ინსტიტუტის

ლექტორი (საგანი ხილ-ბოსტნეულის შენახვის და პირველადი გადამუშავების ტექნოლოგია

2011-2016

აგრარული უნივერსიტეტის მოწვეული ლექტორი. საგნები: 1) სოფლის მეურნეობის პროდუქტთა შენახვის და პირველადი გადამუშავების ტექნოლოგია, 2) სოფლის მეურნეობის პროდუქტთა გადამუშავების ტექნოლოგია, 3) უალკოჰოო სასმელების ტექნოლოგია

2016-
დღემდე

აგრარული უნივერსიტეტის ლექტორი. საგნები: 1) სოფლის მეურნეობის პროდუქტების შენახვის ტექნოლოგია, 2) ხილ-ბოსტნეულის გადამუშავების ტექნოლოგია, 3) სამაცივრე ტექნოლოგია.

სამეცნიერო ხელმძღვანელობა

1 სადოქტორო დისერტაციის სამეცნიერო ხელმძღვანელი

3 სამაგისტრო ნაშრომის სამეცნიერო ხელმძღვანელი

სამეცნიერო შრომები

1 მონოგრაფია, 7 რეკომენდაცია, 80 სამეცნიერო ნაშრომი

მათ შორის :

10 ნაშრომი საერთაშორისო რეიტინგულ ჟურნალში:

Merab Jgenti, Tamar Turmanidze, Irma Khorava (2022). Comparison of characteristics of sweet cherry varieties grown in Georgia and their changes during the storage, Ukrainian Food Journal. 2022. Volume 11. Issue 1.

Gulua, Levan, Turmanidze, Tamar, Jgenti, Merab, Gurielidze, Manana. (2019). Chemical constituents, antioxidant, antimicrobial and anti-lipase activities of composites derived from green tea, lemon peels and red wine lees, Brazilian Journal of Food Technology

Gulua, L., Nikolaishvili, L., Jgenti, M., Turmanidze, T., Dzeladze, G. (2018). Polyphenol content, anti-lipase and antioxidant activity of teas made in Georgia. Annals of Agrarian Science

Turmanidze, Tamar, Gulua, Levan, Jgenti, Merab. (2018). Effect of methyl jasmonate, salicylic acid and ascorbic acid on quality parameters of strawberry (*Fragaria x ananassa* Duch) fruit during cold storage. Ukrainian food journal

Gulua, Levan, Nikolaishvili, Lika, Turmanidze, Tamar, Jgenti, Merab, Bezhushvili, Marine, FitzGerald, Roger. (2018). Chemical constituents, antioxidant and anti-lipase activity of some wines produced in Georgia. Ukrainian food journal

Turmanidze, Tamar, Gulua, Levan, Jgenti, Merab, Wicker, Louise. (2017). Potential antioxidant retention and quality maintenance in raspberries and strawberries treated with calcium chloride and stored under refrigeration. Brazilian Journal of Food Technology

Turmanidze, Tamar, Jgenti, Merab, Gulua, Levan, Shaiashvili, Vazha. (2017). Effect of ascorbic acid treatment on some quality parameters of frozen strawberry and raspberry fruits, Annals of Agrarian Science

Turmanidze, Tamar, Gulua, Levan, Jgenti, Merab, Wicker, Louise. (2016). Effect of Calcium Chloride Treatments on Quality Characteristics of Blackberry Fruit During Storage, International Journal of Food and Allied Sciences

Turmanidze, Tamar, Gulua, Levan, Jgenti, Merab, Wicker, Louise. (2016). Effect of Calcium Chloride Treatments on Quality Characteristics of Blackberry, Raspberry and Strawberry Fruits After Cold Storage. Turkish Journal of Agriculture - Food Science and Technology

Turmanidze, Tamar, Zhgenti, Merab, Gurielidze, Manana, Gulua, Levan. (2016). Chemical constituents, antioxidant and antimicrobial activities of novel food additives derived from plant material. International Journal of Management and Applied Science

საერთაშორისო კონფერენციებში მონაწილეობას:

International conference of food and agricultural engineering, Effect of Combined Solution (Ascorbic acid, Salicylic acid and Methyl Jasmonate) Application on Blueberry (*Vaccinium corymbosul* L) Fruits Cold Storage, Institute of research engineers and Scientists, Belgium, 2018.

International Conference on Food and Agricultural Engineering, Effect of Ascorbic acid , salicylic acid and methyl jasmonate combined application on Cherry (*Prunus Avium* L) fruits cold storage, Institute of research engineers and scientists, Brussels, Belgium, 2018

International Conference on Food and Agricultural Engineering, Improvement of cold storage conditions of garden plum (*Prunus Domestica*) by application of ascorbic acid, salicylic acid and methyl jasmonate, Institute of research engineers and scientists, Brussels, Belgium, 2018

International Conference on Food and Agricultural Engineering, Anti-lopase activity of Georgian Teas, Paris, France, 2018.

International conference of food and agricultural Engineering, Chemical Constituents, Antioxidant and Antimicrobial Activities of Novel food Additives Derived from Plant Material, Institute of research engineers and Scientists, Italy, 2016

International scientific conference of young scientist and students-Youth scientific achievements to the 21st century Nutrition problem solution, Change of activity of polyphenols and antioxidant potential during fast freezing in blackberry fruits, National University of food Technology, 2016

ახალგაზრდა ქიმიკოსთა საერთაშორისო კონფერენცია ‘ქიმია დღეს-2013“, The Impact of Calcium Ion on the Biochemical Parameters of Berries During Preservation, საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტი, 2013

სამეცნიერო პროდუქტიულობის მაჩვენებელი:

Coogle scholar ციტირების ინდექსი -119

პატენტები

3 საავტორო მოწმობა (პატენტი) გამოგონება

სამეცნიერო საგრანტო პროექტებში მონაწილეობა

1) საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდი - „ხილის ნედლად შენახვის ახალი ტექნოლოგიის შემუშავება და თეორიული დასაბუთება“

პროექტის სამეცნიერო ხელმძღვანელი, 2016-2018 წ

2) საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდი - პანკრეატული ლიპაზას ახალი სპეციფიური ინჰიბიტორის შექმნა ძირითადი შემსრულებელი, 2016-2018 წ

3) რუსთაველის ეროვნული სამეცნიერო ფონდი- „კურკოვანი და კენკროვანი კულტურების შენახვის რაციონალური ტექნოლოგიის შემუშავება ბიოქიმიურ-ტექნოლოგიური კვლევის საფუძველზე“ პროექტის სამეცნიერო ხელმძღვანელი, 2014-2016 წ

- 4) აიპ აგარარული უნივერსიტეტის შიდა პროექტი „ჩაის პექტინის ფიზიკურ-ქიმიური თვისებებისა და ბიოლოგიური აქტივობის შესწავლა“, „ცოდნის ფონდი“, 2013-2014 წ
- 5) აიპ აგარარული უნივერსიტეტის შიდა პროექტი, „კენკროვანი კულტურების რაციონალური ტექნოლოგია,“ „ ცოდნის ფონდი 2012-2013
- 6) „მცენარეული ნაწი ექსტრაქტების წარმოების ნაწი ტექნოლოგიის შემუშავება და მათი ანტიოქსიდანტური და ანტისიმსივნური აქტივობის შესწავლა - უმტც პროექტი N 4894, 1-ლი კატეგორიის მკვლევარი 2011-2013 წ
- 7) „ხილის ხარისხის შეფასება, შენახვა და ეკოლოგიურად სუფთა გადამამუშავებული პროდუქტის მიღება“ . საქართველოს ეროვნული სამეცნიერო ფონდი ძირითადი შემსრულებელი, 2008-2010 წ

საზოგადოებრივი საქმიანობა და სხვა აქტივობა

- 2023 - დღემდე** სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო- კვლევითი ცენტრის,სოფლის მეურნეობის პროდუქტების შენახვა-გადამამუშავების კვლევის მეთოდოლოგიური სექციის თავჯდომარე
- 2021 - დღემდე** საქართველოს მეცნიერებათა ეროვნული აკადემიის ექსპერტი
- 2018 - დღემდე** სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო- კვლევითი ცენტრის სამეცნიერო საბჭოს წევრი
- 2016 - დღემდე** სოფლის მეურნეობის სამეცნიერო ცენტრის სადეგუსტაციო კომისიის წევრი
- 2015 - დღემდე** საქართველოს ტექნიკური უნივერსიტეტის, ბიოტექნოლოგიის ცენტრის სამეცნიერო საბჭოს წევრი

- 2006-2011** აგარარული უნივერსიტეტის, ხილის შენახვის და პირველადი გადამამუშავების ტექნოლოგიების დისერტაციების დაცვის საბჭოს წევრი, 6 სადისერტაციო თემის ოფიციალური შემფასებელი
- 2004-2010** საქართველოს მეზღეობის მევენახეობისა და მეღვინეობის ინსტიტუტის მეხილეობა-ხილის შენახვა-გადამამუშავების მეთოდის სექციის ხელმძღვანელი.
- 2000-2009** საქართველოს მეზღეობის, მევენახეობის და მეღვინეობის ინსტიტუტის ხილ-კენკროვანთა და ყურძნის სადეგუსტაციო კომისიის წევრი

ენების ცოდნა

რუსული -კარგად, გერმანული საშუალოდ, ინგლისური ლექსიკონით

ინფორმატიკა

Microsoft Office