ევროპის აკადემიის თბილისის ცენტრი

გიორგი ელიავას სახელობის ბაქტერიოფაგიის, მიკრობიოლოგიისა და ვირუსოლოგიის ინსტიტუტთან და საქართველოს ზოგადი და გამოყენებითი მიკრობიოლოგიის ასოციაციასთან თანამშრომლობით

გამორჩეული სემინარების სერია - გზაჯვარედინები

მიკრობული კულტურა როგორც ადამიანის კულტურის ნაწილი

ხვიხა, 22 სექტემბერი, 2019 წ., 14:00 /1 სთ./

ბიოიბი ელიავას სახელობის ბაქტერიოფაგების, მიკრობიოლოგიისა და ვირუსოლოგიის ინსტიტუტი, ქ. თბილისი, ბოთუას ქ. № 3, საკონფერენციო დარბაზი

სამუშაო ენა: ინგლისური

ნამყვანი: ხოფ. დავით ფარანგიშვილი

პროფ. ჰარალდ ბრუსოვ

ლოვენის უნივერსიტეტი, ლოვენი, ბელგია

აბსტრაქტი: ადამიანების მიერ სხოველებისა და მსენარეების მოშინაურების ისტორია ხარგადაა შესწავლილი არქეოლოგიური და გენეტიკური ხვლევების საფუძველზე. საკვებში გამოყენებული მიკრობების დომესტიკაციის სამეცნიერო შესწავლა ჯერ მხოლოდ ახლახან დაწყო.

ფერმენტირებული საკვები პროდუქტების ლოკალურ მრავალფეროვნებას ანთროპოლოგები უკავშირებენ ადამიანთა ეთნიკურ თავისებურებებს, ვინაიდან საკვები წარმოადგენს სოციალური ჯგუფის შემაკავშირებელ მნიშვნელოვან ობოლს და ერიბიერის ჩვეულ ატრიბუტს. ამრიგად, საკვების პროდუქტების მიკრობული მრავალფეროვნება ადამიანის ჩასების გაფართოებული ფენოტიპის შემადგენელ ნაწილია და ითხოვს მეცნიერულ შესწავლას. საკვების მომზადებაში გამოყენებულ მიკრობებსა და ეთნიკურობას შორის კავშირების შესასწავლად სამხრეთ კავკასია, თავისი ოთული ეთნიკური შემადგენლობით და ადგილობრივი ფერმენტირებული საკვები პროდუქტების ხანგრძლივი ტრადიციებით, მიმზიდველ არეალს წარმოადგენს. ასევე სამეცნიერო პროექტს გააჩნია მნიშვნელოვანი გამოყენებითი (სერესათის ინდუსტრიისთვის ახალი შტამების განვითარება) და აკადემიური (ეთნობიოლოგია) ასპექტები.