



ევროკავშირი
საქართველოსთვის

The European Union for Georgia



როგორ შევარჩიოთ კვეთი ყველის უმოსაყვანად?

რძეში კვეთის დამატების ორი მიზეზი არსებობს- პირველი ეს არის რძეში მჟავიანობის მომატება, რაც რძის მასას აჭრის და ხაჭოსებრ ფორმას მისცემს და მეორე, მომატებული მჟავიანობა ყველს პათოგენური მიკროორგანიზმებისგანაც იცავს.

რძე “კარგი” და “ცუდი” ბაქტერიების ზრდისთვის საუკეთესო გარემოა. კვეთით ჩვენ რძეში გარკვეული სახის “კარგი” ბაქტერიები შეგვყავს, რომლებიც მრავლდებიან ლაქტობის (რძის შაქრის) ხარჯზე. ამ დროს ბაქტერიები მჟავას გამოყოფენ. სწორედ ამ პროცესის შედეგად ბაქტერიები მჟავა გარემოს ქმნიან, სადაც მხოლოდ “კეთილ” ბაქტერიებს შეუძლია ცხოვრება. პათოგენებსა და “ცუდ” ბაქტერიებს კი ეს გარემო არ უყვართ. ეს პროცესი კეთილი და ბოროტი ბაქტერიების ბრძოლას ჰგავს. გადარჩება ის, ვინც პირველი დაიპყრობს ტერიტორიას. სწორედ ამიტომ არ ფუჭდება ყველი, არამედ ძველდება და იძენს დამახასიათებელ გემოს. ყველი ცოცხალი პროდუქტია და არ საჭიროებს კონსერვანტებს.



არსებობს ყველის მეზოფილური და თერმოფილური კვეთები. ისინი ბაქტერიის ტიპებით განსხვავდებიან. მოსამზადებელი ყველის ტიპზეა დამოკიდებული თუ რომელი სახეობის კვეთს შევარჩევთ.



მეზოფილურ ბაქტერიას არ უყვარს სითბო, შესაბამისად ამ სახის კვეთით მზადდება ყველი, რომელსაც 102 გრადუსზე მეტად არ ათბობენ. სწორედ ასეთი ყველის წარმოებაა მასიური. თერმოფილური ბაქტერიები კი პირიქით, სითბოს მოყვარულები არიან. ასეთი კვეთის გამოყენებისას რძე 130 გრადუსამდე თბება. იტალიური განთქმული ყველის სხვადასხვა სახეობა თერმოფილური კვეთით მზადდება.

გარდა კვეთის ტიპისა (მეზოფილური თუ თერმოფილური) შენიშნავდით, რომ კვეთის შეფუთვაზე დატანილია სახელი, მაგალითად *dancia* ან *lactococcus bulgarius*, შესაძლებელია შეგვხვდეს ციფრული კოდი M1001 და სხვა. უკანასკნელ შემთხვევაში ეს ნიშნები ბაქტერიის სახეობას და შტამს მიუთითებს, რომელიც მწარმოებელმა გამოიყენა კონკრეტული კვეთის დასამზადებლად.

მაღალი ხარისხის ყველი კვეთის სწორ შერჩევას მოითხოვს. ამ დროს არა მარტო კვეთის ტიპს (მეზოფილური თუ თერმოფილური), არამედ ბაქტერიის შტამსაც მნიშვნელობა აქვს.

ასევე, განასხვავებენ კვეთის გამოშვების ორ სახეს, პირველი - კვეთი, რომელიც პირდაპირ ერევა რძეს და მეორე-რომელიც წინასწარ მომზადებას საჭიროებს.



საქართველოში იმპორტირებული კვეთიდან გამოვყოფდით ფრანგული წარმოშობის კვეთ “ფრომასას”. ის გამოირიცხავს სიმწარის მიღებას დამზადების პროცესში. იდეალურია დაბალი ხარისხის არასტაბილური მაჩვენებლების რძეზე მუშაობისას. ძირითად მახასიათებლებს წარმოადგენს: ფერმენტული კომპლექსის აბსოლუტური ერთგვაროვნება, ხსნადობა, არის კონსერვანტების გარეშე და აქვს შენახვის დიდი ვადა. ფერმენტი დამზადებულია შერჩეული შტამით *Rhizomucor miehei*. რეკომენდირებულია ყველა ტიპის ყველის მოსამზადებლად.



მომზადებულია იმერეთის ვეტერინართა რეგიონული ასოციაციის მიერ