

ACADEMIA DE ȘTIINȚE
A MOLDOVEI
SECȚIA ȘTIINȚE EXACTE ȘI INGINEREȘTI

bd. Ștefan cel Mare , 1
MD-2028 Chișinău, Republica Moldova
Tel. (373-22) 21-24-68
Fax. (373-22) 21-24-68
E-mail: ssit@asm.md



ACADEMY OF SCIENCES
OF MOLDOVA

DIVISION OF EXACT AND
ENGINEERING SCIENCES

Stefan cel Mare Ave., 1
MD-2001 Chisinau, Republic of Moldova
Tel. (373-22) 21-24-68
Fax. (373-22) 21-24-68
E-mail: ssit@asm.md

EXTRAS

din procesul-verbal nr. 4 al ședinței Biroului Secției Științe Exacte și Inginerești din 03 mai 2019

Au fost prezenți: Tighineanu Ion, acad. – conducător secție, președinte AȘM; Ursachi Veaceslav, dr. hab. – adjunct conducător secție; Dodon Adelina, dr. – secretar științific secție

Agenda ședinței

Aprobarea avizelor consultative asupra a rapoartelor științifice privind implementarea proiectelor de cercetare finalizate în anul 2018.

S-a discutat: Raportul pe proiectul de cercetare instituțional 15.817.02.30A Elaborări metodologice și tehnice pentru modernizarea tehnologiei de procesare a nucilor (*Juglans regia* L.) cu utilizarea componentelor biologic active în produse alimentare funcționale, director proiect dr. hab. TATAROV Pavel, Universitatea Tehnică a Moldovei.

S-a decis prin vot unanim:

Luând în considerare dezbaterile din cadrul audierii publice și avizul expertului, se aprobă următorul aviz consultativ asupra proiectului:

Proiectului i se atribuie calificativul general „**Raport acceptat**”, cu următoarele calificative pe criterii:

Noutate și valoarea rezultatelor științifice – “înaltă”.

- Au fost elaborate metode de protecție antioxidantă a uleiului de nucă în compoziții alimentare prin procedee de microincapsulare, care permit micșorarea concentrației adaosurilor sintetice. Au fost elaborate tehnologii industriale de procesare a nucilor în semifabricate și produse alimentare finite așa ca nuci cu suprafața decolorată, halva din șrotul de nuci, biscuiți de tip Amaretti, pâine cu șrotul de nuci, „lapte de nuci”, carne tocată cu șrot de nuci, produse tartinabile pe baza uleiului de nuci de tipul spread.

Rezultatele au fost publicate într-o monografie, 4 materiale didactice, 7 articole internaționale, 6 articole în reviste naționale, 40 articole în culegeri și teze la conferințe, au fost obținute 4 brevete de invenție.

Aplicarea practică a rezultatelor – pozitivă, se propun spre implementare în industria alimentară tehnologii de producere a unei serii de produse așa ca nuci cu suprafața decolorată, halva din șrotul de nuci, biscuiți de tip Amaretti, pâine cu șrotul de nuci, „lapte de nuci”, carne tocată cu șrot de nuci, produse tartinabile pe baza uleiului de nuci de tipul spread.

Participarea tinerilor – suficientă, din personalul științific de 35 persoane, 6 sunt tineri, au fost susținute 2 teze de doctor, 15 teze de masterat, 20 teze de licență.

Participarea în proiecte internaționale – nu a fost reflectată.

Infrastructura și echipamentul de cercetare utilizat – au fost utilizate spectrofotometre Uv-Viz și IR, termostate, distilatoare și bidistilatoare, analizatoare de activitate a apei, centrifuge, instalații pentru electroforeză, cuptoare cu microunde, prese industriale și de laborator etc.

Adjunct conducător al
Secției Științe Exacte și Inginerești, dr. hab.

Veaceslav Ursachi

Secretar Științific al Secției, dr.

Adelina Dodon