|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ACADEMIA DE ŞTIINŢE**  **A MOLDOVEI**  **SECŢIA ŞTIINŢE EXACTE ȘI INGINEREȘTI**  **bd. Ştefan cel Mare , 1**  **MD-2028 Chişinău, Republica Moldova**  **Tel. (373-22) 21-24-68**  **Fax. (373-22) 21-24-68**  **E-mail: ssit@asm.md** | antet | **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. 2 al şedinţei Biroului Secţiei Ştiinţe Exacte și Inginereşti din 03 martie 2020

m. Chişinău

**Au fost prezenţi:** Cojocaru Svetlana, m. c. – conducător secție, vicepreședinte AȘM; Ursachi Veaceslav, dr. hab. – adjunct conducător secție; Dodon Adelina, dr. – secretar științific secție; 6 membri aleși ai Biroului.

**Agenda şedinţei**

Aprobarea avizelor consultative asupra a rapoartelor științifice privind implementarea proiectelor de cercetare finalizate în anul 2019.

**S-a discutat**: Raportul pe proiectul pentru tineri cercetători 19.80012.51.09A Produse funcționale obținute prin valorificarea agenților naturali de textură și carotenoide, director proiect dr. CAPCANARI Tatiana, Universitatea Tehnică a Moldovei.

**S-a decis** prin vot unanim**:**

Luând în considere 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 si valoarea rezultatelor științifice* – “înaltă”.

* Au fost elaborate tehnologii de fabricare a produselor alimentare funcţionale în baza fructele de măceş, gutui, morcov și batat, capabile să diminueze impactul stresului oxidativ şi alergiilor nutriţionale, contribuind la integrarea conceptului de alimentaţie sănătoasă şi la creșterea potențialului comercial pentru industria alimentară (bomboanele funcționale BIO, bomboanelor gelifiante funcționale cu conținut sporit de vitamină C, emulsii alimentare funcționale cu încorporarea extractelor lipidice de carotenoide).

Rezultatele au fost publicate într-un articol în revistă indexată Web of Science, un articol în revistă națională de categorie B+ și 4 rezumate la conferințe.

*Aplicarea practică* a rezultatelor – pozitivă. Tehnologiile elaborate și produsele fabricate au potențial comercial pentru industria alimentară.

*Participarea tinerilor* – suficientă, din personalul științific de 6 persoane, 6 sunt tineri.

*Participarea în proiecte internaționale* – Membrii echipei au participat la implementarea unui proiect bilateral finanțat de AUF. Au fost stabilite relații de colaborate cu Universitatea ”Josip Juraj Strossmayer” din Osijek, Croația, Universitatea Transilvania din Brașov, Universitatea de Ştiinţe Agronomice şi Medicină Veterinară din Bucureşti, România, Universitatea Națională de Tehnologii Alimentare din Kiev, Ucraina.

*Managementul implementării proiectului* – pozitiv, rezultatele scontate au fost atinse, devieri de la sarcinile propuse nu s-au înregistrat.

*Infrastructura și echipamentul de cercetare utilizat* – La realizarea proiectului au fostaplicate metode de analiză fizico-chimice, tehnologice, spectroscopia UV/vis, HPLC/MS.

Conducător al

Secției Științe Exacte și Inginerești

m. c. Svetlana Cojocaru

Secretar Științific al Secției

Dr. Adelina Dodon