

## **Elaborarea și implementarea tehnologiei de fabricare a înghețatei din lapte de capră cu valoare nutritivă și biologică sporită la SRL Mellang&Compani**

*Conducătorul proiectului: Viorica BULGARU*

*Organizația executoare: „Mellang&Compani” S.R.L.*

Rezultatele proiectului: au fost elaborate rețetele de fabricare pentru înghețata de tip gelato din lapte de capră și amestec de lapte de capră / lapte de vacă cu utilizarea unor ingrediente de origine nonlactică (fructe uscate, spirulina), pentru care s-a elaborat schema procesului tehnologic de fabricare, descrierea particularităților cu evidențierea parametrilor tehnologici. Mostrele de înghețată au fost testate după indicii de calitate (organoleptici, fizico-chimici, tehnologici) în laboratorul Centrului de instruire și transfer tehnologic în domeniul tehnologiei produselor alimentare UTM. Au recomandat 4 rețete de fabricare și anume: Gelato din lapte de capră 100%, Gelato din lapte de capră și lapte de vacă (50:50); Gelato din lapte de capră și lapte de vacă (50:50) cu fructe uscate (curaga), Gelato din lapte de capră și lapte de vacă (50:50) cu spirulină. Conform indicilor fizico-chimici și tehnologici au prezentat valori în limita sau apropiate de cele indicate în documentele normative: conținutul de grăsime se încadrează în limitele 8-11,5%; aciditatea titrabilă cuprinsă între 18-21<sup>0</sup> T, gradul de batere cuprins în limitele 30,2-33,4 (valori de comparație pentru gelato 40-50%).

Tehnologia de fabricare a înghețatei de tip gelato în asortimentul studiat a fost implementat la compania Mellang&Compani, care a pus în funcțiune linia tehnologică. Personalul minifabricii a fost instruit în vederea fabricării înghețatei de tip gelato din lapte de capră și realizării controlului de calitate de la recepționarea laptelui de capră până la ambalarea înghețatei. Rezultatele experimentale din mediul de testare și mediul real au fost analizate, interpretate și extrapolate pentru funcționarea în mediul real.

Rezultatele științifice au fost diseminate prin articole publicate în reviste naționale, culegeri ale conferințelor internaționale și participări la expoziția Internațională Specializată INFOINVENT 2019, ediția a XVI-a unde s-au obținut următoarele diplome: Diplomă de merit la nominația - Cel mai bun proiect de inovare și transfer tehnologic al anului 2019. Diplomă de merit pentru Cea mai inovativă întreprindere din sectorul IMM. De asemenea, a fost obținută Diplomă ORIZONT 2020, Audit Inovațional, oferită de Camera de Comerț și Industrie a Republicii Moldova, 2019.