

**SECȚIA DE ȘTIINȚE  
ALE VIEȚII  
A ACADEMIEI DE ȘTIINȚE  
A MOLDOVEI**

bd. Ștefan cel Mare, 1  
MD-2001, Chișinău,  
Republica Moldova  
tel: +(373 22) 21-05-02  
E-mail: [ssv.asm.md@gmail.com](mailto:ssv.asm.md@gmail.com)



**SECTION OF LIFE SCIENCES  
OF THE ACADEMY  
OF SCIENCES OF MOLDOVA**

Ștefan cel Mare Ave, 1  
MD-2001, Chisinau,  
Republic of Moldova  
tel: +(373 22) 21-05-02  
E-mail: [ssv.asm.md@gmail.com](mailto:ssv.asm.md@gmail.com)

**AVIZUL BIROULUI SECȚIEI ȘTIINȚE ALE VIEȚII A AȘM**

**asupra raportului pe proiectul din cadrul Programului de Stat 20.80009.5107.09  
Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară  
Prioritatea II. Agricultură durabilă, securitate alimentară și siguranța alimentelor**

**Conducătorul proiectului: Dr. hab. STURZA Rodica,**

**perfectat în baza audierii raportului științific anual al implementării proiectelor din domeniile cercetării și  
inovării la Adunarea Generală a secției Științe ale Vieții din 8 decembrie 2022 și a concluziilor experților.**

**S-a discutat:** Raportul pe proiectul de cercetare din cadrul Programului de Stat (2020-2023), etapa anului 2022 - 20.80009.5107.09 "Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară", conducătorul proiectului dr. hab. STURZA Rodica, Universitatea Tehnică a Moldovei

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

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

Proiectul este „**Aprobat**”, cu calificativul general „**Foarte bine**” (29,7).

Calificative pe criterii:

1. *Atingerea scopului, obiectivelor și rezultatelor declarate în propunerea de proiect în corelare cu cele obținute pe durata executării/implementării proiectului – “Foarte bine”.*

În cadrul etapei anuale a proiectului, scopul și obiectivele propuse au fost atinse prin rezultate științifice remarcabile:

- procedeu de păstrare a vinurilor în recipiente de plastic cu atmosferă de CO<sub>2</sub>;
- efect lipoprotector al extractelor carotenoidice din pomușoare;
- impactul îndulcitorilor folosiți în RM pentru sănătatea consumatorilor;
- factorii de inhibiție a calciului dietetic;
- depistarea lactozei neindicate în alimente;
- optimizarea detecției microorganismelor pentru monitorizarea calității vinurilor;
- regimuri de uscare pentru semifabricate din carne, semințe oleaginoase, fructe; etc.

2. *Diseminarea rezultatelor obținute – “Foarte bine”:*

Rezultatele științifice au fost diseminate prin 80 publicații :

- Capitole în monografiile editate în Republica Moldova - 1,
- articole în baze de date Web of Science și SCOPUS - 7,
- în alte reviste din străinătate recunoscute – 1
- în reviste din Registrul National al revistelor de profil, Categoria B+ și B – 2 / 2
- în lucrările conferințelor științifice internaționale (Republica Moldova) -1

- în lucrările conferințelor științifice naționale-1
- în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare / RM) - 2 / 38
- în lucrările conferințelor științifice naționale -3
- lucrări științifico-metodice – 2

3. *Valoarea socio-economică a rezultatelor obținute, materializarea rezultatelor și perspective de implementare* – “Foarte bine”.

- 
- brevete de invenții și alte obiecte de proprietate intelectuală - 14;
- materiale la saloanele de invenție – 19 (medalii aur – 11, medalii argint – 1, medalii de bronz – 1, diplome de excelență – 3, Premiu special - 2)
- implementări/testări în practică dovedite de acte de implementare/testare – 3.
- teze de doctorat / postdoctorat susținute și confirmate în anul 2021 - 3
- participări la emisiuni TV – 1

Activitatea cercetătorilor, implicați în cadrul proiectului s-a soldat cu un anumit impact științific, social - economic al rezultatelor științifice, care poate fi demonstrate prin obținerea a 3 acte de implementare. Așa, s-a obținut un act de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a bezelei vegetale pe baza apei de fierbere de năut la o întreprindere, al doilea - de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a biscuiților zaharoși cu tescovina de mere, iar al treilea - de implementare a tehnologiei de fabricare industrială a pâinii de grâu de calitate a 1 l-a cu adaos de pudre vegetale din fructe de cătină și măceș. În baza rezultatelor cercetărilor au fost elaborate și editate două lucrări științifico- metodice și didactice. Rezultatele obținute de către membrii echipei proiectului au fost apreciate cu 11 medalii de aur, 1 de argint și una de bronz, cu diplome de excelență și premii speciale la diverse foruri internaționale.

4. *Participarea tinerilor în proiect, pregătirea cercetătorilor în cadrul proiectului prin doctorat/postdoctorat* – “Foarte bine”.

Ponderea tinerilor în proiect - 32,7%. Teze de doctor în științe inginerești susținute - 3, în activități de cercetare au fost incluși studenți, masteranzi și doctoranzi - fapt ce a contribuit la avansarea competențelor practice

**Concluzii:**

Proiectul „Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară” cu setul impunător de rezultate demonstrează un nivel înalt a cercetărilor științifice, îndeplinirea cu succes a activităților propuse, elaborarea și implementarea tehnologiilor inovative, însușirea noilor tehnici și metode instrumentale avansate.

Conducător al  
Secției Științe ale Vieții  
acad.

Boris Găină

Secretar Științific al Secției  
Dr.

Gabriela Romanciuc