

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

Bd. Ștefan cel Mare 1  
MD-2001, Chișinău, Republica Moldova  
Tel/Fax: /373-22/ 21-05-02, 27-24-53,  
/373-22/ 27-07-57  
E-mail: [ssv.asm.md@gmail.com](mailto:ssv.asm.md@gmail.com),  
[sectiamed@asm.md](mailto:sectiamed@asm.md)



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

Ștefan cel Mare Ave., 1  
MD-2001 Chisinau, Republic of Moldova  
Tel/Fax: /373-22/21-05-02, 27-24-53,  
/373-22/ 27-07-57  
E-mail: [ssv.asm.md@gmail.com](mailto:ssv.asm.md@gmail.com),  
[sectiamed@asm.md](mailto:sectiamed@asm.md)

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

asupra raportului științific final al proiectului 23.70105.5107.05T ” Produs lactac probiotic cu activitate antioxidantă (LACTANOX) ”, din cadrul concursului ” Tinerii Cercetători ” cu începere din ianuarie 2024, director de proiect: Dr. Cartășev Anatoli/Neicovcena Iulia, Prioritatea II. Agricultură durabilă, securitate alimentară și siguranța alimentelor, Universitate de Stat din Comrat, perfectat în baza audierii raportului științific final al implementării proiectelor din domeniile cercetării și inovării la ședința Biroului Secției Științe ale Vieții, din 2 martie 2026 și a concluziilor experților confidențiali

**1. Realizarea scopului și obiectivelor, exprimate prin rezultatele obținute**

Au fost selectate nouă izolate termofile de bacterii lactice din Colecția ramurală a IP INCAAMV. Izolatele au fost caracterizate din punct de vedere microbiologic și supuse testelor fiziologico-biochimice și tehnologice. Au fost formulate trei culturi starter pentru iaurt (*S. thermophilus* + *Lb. bulgaricus*), evidențiindu-se efectul simbiotic, vâscozitatea moderată, aciditatea în limite admisibile și absența separării zerului. Au fost evaluate caracteristicile fizico-chimice și microbiologice ale laptelui și mierii, iar materia primă utilizată a fost conformă cu legislația în vigoare. S-a determinat conținutul de proteine din lapte și valoarea biologică a mierii. Au fost elaborate rețetele pentru obținerea produselor probiotice cu culturi simbiotice indigene, caracterizate printr-un conținut sporit de antioxidanți. De asemenea, au fost descrise etapele tehnologice de fabricare a probelor de iaurt și s-a evaluat impactul caracteristicilor calitative ale sortimentului de produs probiotic asupra percepției consumatorilor. În raport au fost utilizate abrevieri care nu au fost explicate (EPS, SUD, HMF).

Obiecții: În ceea ce privește conținutul total de zaharuri al mierii de albine, nu este indicată unitatea de măsură. De asemenea, acest parametru nu este reglementat în cerințele legislative din Republica Moldova și nu demonstrează caracterul funcțional al mierii ca ingredient destinat produselor lactate fermentate. Nu a fost aplicată în mod corespunzător terminologia specifică domeniului cercetărilor realizate. Nu este clar de ce compușii fenolici, DPPH, carotenoide au fost numiți markeri.

**2. Diseminarea rezultatelor obținute (publicații, brevete de invenție, participarea cu rapoarte la conferințe și expoziții)**

Rezultatele cercetării au fost valorificate prin publicarea unui articol într-o revistă de categoria C, iar un alt manuscris se află în proces de recenzare. De asemenea, a fost publicat un articol în lucrările unei conferințe științifice internaționale, precum și trei teze prezentate în cadrul unor conferințe științifice internaționale și naționale. Echipa de cercetare a participat la patru expoziții de

inovare, în cadrul cărora au fost obținute două medalii de aur și două medalii de argint. Cererea de brevet de invenție nu a fost depusă.

### **3. Valoarea și impactul socio-economic a rezultatelor obținute. Susținerea sau pregătirea tezelor de doctor în baza rezultatelor din cadrul proiectului (după caz)**

Rezultatele obținute au impact socio-economic, confirmat de 1 act de implementare privind obținerea unui sortiment de iaurt cu miere la SRL „Fabrica Oloi Park”. De asemenea, contribuie la lărgirea sortimentului de produse lactate probiotice. Nu există informații referitor la pregătirea tezelor de doctor în baza rezultatelor din cadrul proiectului.

### **4. Colaborarea la nivel internațional și național, posibilitatea continuării cercetărilor**

Proiectul a fost realizat în colaborare cu Institutul Național de Cercetări Aplicative în Agricultură și Medicină Veterinară (accesul la colecția de bacterii lactice); cu întreprinderea SRL OLOI PAC; UTM și la nivel internațional - cu 2 universități (Oklahoma, SUA) și Universitatea din Timișoara.

**Punctajul mediu acordat: 24,9**

### **Concluzii și recomandări:**

Cercetările realizate în cadrul proiectului prezintă relevanță pentru Republica Moldova, întrucât contribuie la diversificarea sortimentului de produse lactate fermentate cu valoare funcțională, prin asocierea culturilor probiotice cu antioxidanții naturali din mierea de albine. Rezultatele obținute demonstrează potențialul de valorificare a resurselor autohtone și de dezvoltare a unor produse cu beneficii percepute asupra sănătății consumatorilor. A fost obținut un act de implementare a rezultatelor cercetării, ceea ce confirmă aplicabilitatea practică a acestora. Se recomandă continuarea cercetărilor prin aprofundarea studiilor privind influența duratei de păstrare asupra calității senzoriale, parametrilor fizico-chimici, stabilității microbiologice și activității antioxidante ale produselor elaborate, în vederea consolidării bazei științifice și optimizării caracteristicilor de calitate pe termen de valabilitate.

**Se propune calificativul general: Bine**

Conducător al  
Secției Științe ale Vieții  
acad.

Eva GUDUMAC

Conducător adjunct al  
Secției Științe ale Vieții  
acad.

Ion TODERAȘ

Secretar Științific al Secției  
Dr.

Gabriela ROMANCIUC