

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

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

AVIZUL BIROULUI SECȚIEI ȘTIINȚE ALE VIETȚII

asupra raportului pe proiectul final 23.80013.5107.3TR din cadrul concursului ”Proiecte bilaterale moldo-turce pentru anii 2023-2025”, conducătorul proiectului – dr. Viorica BULGARU, Universitatea Tehnică din Moldova, Prioritatea Strategică II: Agricultură durabilă, securitate alimentară perfectat în baza audierii raportului științific final al implementării proiectelor din domeniile cercetării și inovării la ședința Biroului Secției Științe ale Vieții, din 26 februarie 2026 și a concluziilor experților confidențiali

S-a discutat: Raportul final pe proiectul de cercetare 23.80013.5107.3TR din cadrul concursului ”Proiecte bilaterale moldo-turce pentru anii 2023-2025”, conducătorul proiectului – dr. Viorica BULGARU

S-a decis:

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

Proiectul este „**Aprobat**”, cu calificativul general „**Foarte bine**” (punctaj calculat – 29,25).

Calificative pe criterii:

I) *Realizarea scopului și obiectivelor, exprimate prin rezultatele obținute* - “5,0”.

Proiectul și-a îndeplinit obiectivele cu o precizie remarcabilă. S-au dezvoltat analogi de carne performanți utilizând surse vegetale neconvenționale (năut, șrot alune, făină de soriz) prin tehnologii avansate (LME și HME). Analiza parametrilor nutriționali, texturali și de siguranță a fost efectuată riguros, oferind o imagine completă a relației dintre ingrediente, procesare și proprietăți. Rezultatele obținute pentru digestibilitate (peste 80% pentru analogii de năut) și stabilitate microbiologică (24 de zile) confirmă validitatea științifică a abordării.

II) *Diseminarea rezultatelor obținute (publicații, brevete, participări la evenimente etc.)* - “5,0”.

Au fost publicate 5 articole: Publicații ISI: 3 articole publicate în jurnale de top — două în Foods (MDPI, IF 5.1, Q1) și unul în Applied Sciences (MDPI, IF 2.5, Q2). Alte Publicații: 2 articole în Journal of Engineering Science (Categorie B+ în Moldova). Participări la Conferințe: 16 participări (față de 6 planificate), incluzând foruri internaționale prestigioase în România, Azerbaidjan și Bulgaria. Proprietate Intelectuală: Un brevet de invenție obținut în 2025 ("Procedeu de fabricare a

analogilor de carne") și multiple medalii de aur la saloane de invenție (UGAL INVENT, PROINVENT, INVENTICA).

III) *Valoarea socio-economică și impactul rezultatelor obținute* - "4,5".

Proiectul adresează direct prioritățile strategice de securitate alimentară și agricultură durabilă. Valorificarea sorizului, o cultură adaptată climatului din Moldova, și a șrotului de alune din Turcia, oferă un model de utilizare a resurselor locale pentru a reduce importurile de soia. Impactul social este reflectat prin promovarea unei diete sănătoase și etice, oferind alternative viabile consumatorilor moderni. Potențialul de transfer tehnologic este ridicat, având în vedere stabilitatea și calitatea produselor dezvoltate...

IV) *Eficiența colaborării între organizația din Republica Moldova și partenerii de peste hotare* - "5,0".

Colaborarea dintre Universitatea Tehnică a Moldovei și Middle East Technical University (METU) din Ankara a fost exemplară. Schimburile academice (vizite reciproce în septembrie și octombrie 2024) și seminarele științifice mixte au asigurat un flux constant de idei și expertiză. Co-autoratul publicațiilor ISI, care include cercetători de top din ambele țări, atestă o sinergie reală și nu doar o cooperare formală.

V) *Pregătirea cercetătorilor în cadrul proiectului prin doctorat/postdoctorat* - "4,5".

Includerea activă a tinerilor cercetători, a doctoranzilor și a masteranzilor în fluxul de cercetare este evidentă, apar constant în lista autorilor de articole și comunicări la conferințe. Participarea masteranzilor la seminarele din 2024 și 2025 confirmă rolul formativ al proiectului, pregătind o nouă generație de specialiști în tehnologii emergente de procesare a alimentelor.

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