

#### 4. Rezumat

Lucrările de cercetare-dezvoltare s-au efectuat în conformitate cu Planul de realizare al Proiectului Instituțional „Dezvoltarea tehnologiilor de procesare a materiei prime agroalimentare indigene în asigurarea calității și siguranței alimentelor” pe anii 2015-2018.

S-au documentat 2 tehnologii prin documentarea acestora: : „IT privind fabricarea aperitivelor de legume cu adaos de CO<sub>2</sub>-extract și / sau CO<sub>2</sub>-șrot din deșeuri de tomate” și „IT privind fabricarea pâinii și produselor de panificație din făină de grâu de calitate superioară cu adaos de CO<sub>2</sub>-șrot din deșeuri de tomate”.

S-au elaborat tehnologii de fabricare a unor snacks-uri de fructe (mere, gutui) și batoane de fructe uscate (prune uscate și struguri uscați), care au fost documentate în 2 Instrucțiuni Tehnologice: „Instrucțiunea tehnologică cadru pentru producerea batoanelor-snacks-uri în bază de fructe uscate”, „Instrucțiunea tehnologică cadru pentru producerea snacks-urilor din fructe sămânțoase”.

S-a descris procedeul și parametrii tehnologici a procesului de preparare a semifabricatelor de fructe (pere îndulcite).

În condiții de laborator s-au produs loturi experimentale de sosuri din fructe (gutui, pere, corcodușe, piersic, mere) și legume (morcov, dovleac), condimentate cu hrean, pasteurizate sau cu adaos de sorbat de potasiu și s-a determinat termenul de păstrare a acestora – de 18 luni.

Pentru prima oară au fost elaborate maioneze cu conținut echilibrat de acizi grași polinesaturați, tehnologia fiind documentată în SM „Maioneze cu conținut scăzut de grăsime bogate în acizi grași omega -3. Condiții tehnice”.

Tehnologia chiflelor și a pâinii cu inulină, permite producerea produselor de panificație funcționale cu conținut sporit de fibre alimentare la scară industrială, conform documentelor „Instrucțiunea Tehnologică privind fabricarea pâinii fortificate cu inulină” și „Instrucțiunea Tehnologică privind fabricarea chiflelor fortificate cu inulină”.

S-au elaborat rețetele umpluturilor din fructe, pomușoare și legume pe baza folosirii simultane a inulinei, pectinei și gumei Gellan, cărora li s-a aplicat tehnologia de congelare pentru determinarea termostabilității și pentru prelungirea termenului de valabilitate, acestea fiind reflectate în SM „Umpluturi termostabile de fructe, pomușoare și legume pentru produsele de panificație și cofetărie. Condiții tehnice”.

S-au fabricat în condiții industriale mostre experimentale de terciuri instant a extrudatelor produse în baza materiei prime fără gluten, iar deșeurile (turte din semințe) au fost utilizate la obținerea uleiurilor vegetale. S-a elaborat anteproiectul Standardului Moldovean „Produse alimentare extrudate pe bază de soriz. Condiții Tehnice” și sunt standardizați indicii de calitate a produselor extrudate: indicii organoleptici, fizico-chimici și microbiologici, precum și indicii de inofensivitate ai acestor produse și proiectul Instrucțiunii tehnologice privind fabricarea produselor alimentare extrudate din soriz.

Au fost investigați indicii de calitate ai mostrelor de brânză din lapte de capră, de oaie și a amestecului din lapte de capră și de oaie, care au servit pentru elaborarea SM și Instrucțiunii Tehnologice, anteproiect pentru brânză din lapte de capră și de oaie.

S-au elaborat rețete originale pentru semifabricate tocate din carne de ovină de tip – mici, pârhoale, perișoare și șnițel care au fost documentate în Instrucțiunea Tehnologică (prima redacție) pentru semifabricate din carne tocătă de ovine.

Tehnologiile de procesare a laptelui și cărnii din ovine și caprine sunt destinate, în special, mini-întreprinderilor din RM, care duc lipsă de Documentația Normativă respectivă. S-au obținut

modele de cupaje și s-au produs în condiții de laborator sucuri multicompoziționale din legume și pomușoare, cu aplicarea acidifiantului natural obținut din struguri și mere nematurizați. S-a efectuat monitoringul calității produselor lactate autohtone și celor de import și a mierii de albine pe piața Republicii Moldova și s-au identificat devieri de la documentația normative privind indicii de calitate a produselor alimentare, fapt atribuit falsificării acestora. S-a constatat falsificări de conținut atât la unele produse autohtone cât și la cele de import, prin înlocuirea grăsimilor lactate cu cele vegetale. Izomaltoza, detectată în cantități minime (urme) în mierea de albine, reprezintă un indice indirect al naturaleții produsului.