

COORDONAT:

Ministerul Agriculturii, Dezvoltării Regionale și Mediului

la data: _____

RECEȚIONAT:

Ministerul Educației, Culturii și Cercetării

la data: _____

RAPORT ANUAL

**privind activitatea organizației de drept public din domeniile cercetării și inovării
finanțate instituțional**

Institutul Științifico-Practic de Horticultură și Tehnologii

Alimentare

termen de executare: **31 decembrie 2020**

Conducătorul organizației

dr.hab.,prof. Dadu Constantin

L.Ș.

Chișinău, 2020

Nr.	Numele /Prenumele	Anul nașterii	Titlul științific	Funcția	Forma de încadrare	Norma de muncă
PERSONAL DE SPECIALITATE CU FUNCȚII DE CONDUCERE						
1	Dadu Constantin	1955	Dr.hab.	director	permanent	1 un.
2	Taran Nicolae	1960	Dr.hab.	Direct adjunct	permanent	1 un.
3	Donica Ilie	1958	Dr.hab.	Direct adjunct	permanent	1 un.
4	Soldatenko Eugenia	1956	Dr. hab.	Secretar științific	permanent	1 un.
PERSONAL DE SPECIALITATE CU FUNCȚII DE EXZECUȚIE						
1	Dogotari Valentin	1950		Agronom șef	permanent	0,75
2	Vițelaru Tamara	1960		agronom	perm	0,75
3	Medvedțhii Iurie	1963		inginer	perm	0,25
4	Mihailiuc Natalia	1958		Ing.super.	perm	0,75
5	Lisnic Tamara	1974		Ing.super.	perm	0,75
6	Nazari Ion	1952		Agronom	perm	1 un.
7	Vataman Ion	1954		agronom	perm	0,75
8	Brazițchi Nina	1957		agronom	perm	0,75
9	Crasnoșciocova Margarita	1947		Inginer superior	perm	0,75
10	Brînză Ion	1952		Agronom șef	perm	0,75
11	Gherasimova Elena	1964		agronom	perm	0,75
12	Ceban Ion	1964		Inginer superior	perm	0,75
13	Iușan Larisa	1976	Dr.șt.	Șef lab.	perm	1 un
14	Șleagun Galina	1949	Dr.șt.	Cerc.șt.coor	perm	0,75
15	Popel Svetlana	1953	Dr.șt.	Cerc.șt.coor	perm	0,5
16	Terentieva Galina	1958		Cerc.șt.	perm	1 un
17	Carelina Marina	1963		Cerc.șt.	perm	0,5
18	Vîcerova Larisa	1959		Cerc.șt.	perm	0,25
19	Popa Maria	1966		Cerc.șt.	perm	0,5
20	Parșacova Lidia	1945		Cerc.șt.	perm	0,25
21	Pîrgari Elena	1962		Cerc.șt.	Cum.int.	0,25
22	Draganova Elena	1956		Cerc.șt.	perm	0,25
23	Colesnicenco Alx.	1944		Cerc.șt.	perm	0,25
24	Zîreanova Elena	1985		Cerc.șt.	perm	1 un
25	Migalatiev Olga	1987		Cerc.șt.	perm	1 un
26	Cojucari Ludmila	1990		Cerc.șt.	perm	1 un
27	Gordeeva Valen.	1955		ing.sup.	perm	0,5
28	Pujailo Eudochia	1952		ing.sup.	perm	0,25
29	Golovco Iurii	1964		ing.sup.	perm	0,5
30	Cartășev Anatolie	1984	Dr.șt.	Șef lab.	perm	1 un
31	Coev Ghenadie	1940	Dr.șt.	Cerc.șt.coor	perm	0,25

32	Bogdan Nina	1991	Dr.șt.	Cerc.șt.sup.	perm	1 un
33	Necrîlova Liudm	1958		Cerc.șt.	perm	0,25
34	Barbaroș Maria	1987		Cerc.șt.	perm	0,5
35	Golub Roman	1985	Dr.șt.	Șef lab.	perm	1 un
36	Iorga Eugen	1944	Dr.șt.	Cerc.șt.coor	perm	0,25
37	Fiodorov Stanis.	1957		Cerc.șt.	perm	0,5
38	Crucerescu Diana	1979		Cerc.șt.	perm	1 un
39	Arnaut Svetlana	1961		Cerc.șt.	perm	0,5
40	Voitco Elena	1966		Cerc.șt.	perm	0,5
41	Rabotnicova Liudmila	1961		Cerc.șt.	perm	0,5
42	Belousova Liudmila	1986		specialist	perm	1 un
43	Arhip Vladimir	1954		Șef-redact.	perm	1 un
44	Bulicanu Natalia	1991		redactor	Cum.int.	0,5
45	Ivanov Ala	1966		Contabil-șef	perm	1 un
46	Panfilov Andrei	1983		Econm.șef	perm	1 un
47	Roșca Olga	1959		Cont.sup.	perm	1 un
48	Gribcenco Galina	1957		Econ.sup.	perm	1 un
49	Țăranu Angela	1975		Cont.sup.	perm	1 un
50	Lagoda Dina	1991		Cont.sup.	perm	1 un
51	Bucataru Marina	1983		contabil	perm	1 un
52	Crețu Galina	1955		Șef cadre	perm	1 un
53	Guțu Tudor	1959		jurist	perm	1 un
54	Chisili Serghei	1979	Dr.șt.	Auditor int	cum.int.	0,75
55	Bulicanu Natalia	1991		Spec.sup.	perm	1 un
56	Gherțescu Sofia	1951		bibliotecar	perm	1 un
57	Siroteanu Leonid	1955		Ing.sup.	perm	1 un
58	Soldatenco Igor	1983		Admin. rețele informaționale	perm	1 un
59	Potîng Serghei	1971		Energ.șef	perm	1 un
60	Guci Ruslan	1967		Inginer sup.	Cum.ext.	0.25

PERSONAL DE DESERVIRE TEHNICĂ ȘI AUXILIAR

1	Djurii Varvara	1950		Lab.sup.	Perm	0,75
2	Gîndea Galina	1964		laborant	perm	1 un
3	Demirova Natalia	1954		Lab.sup.	perm	0,75
4	Dmitrenco Pelagea	1959		Lab.sup.	perm	0,75
5	Ranga Mihail	1946		laborant	perm	1 un
6	Staver Vladimir	1961		laborant	perm	1 un
7	Zama Valeriu	1966		laborant	perm	1 un
8	Ceban Hartina	1951		Lab.sup.	perm	0,75
9	Grigorița Ecaterina	1965		Lab.sup.	perm	1 un
10	Leu Galina	1985		Lab.sup.	perm	0,75
11	Grădinaru Zina	1949		laborant	perm	0,75
12	Șolcovscaia Ivana	1962		Laborant	perm	0,75
13	Cupcea Tatiana	1978		Lab.sup.	perm	0,75
14	Fedotchina Irina	1970		Lab.sup.	perm	0,75
15	Ciochina Nina	1953		arhivar	perm	0,5
16	Grosu Ion	1950		Șef gospod	perm	1 un

17	Babin Ivan	1943		tehnician	perm	0,5
18	Danilov Ivan	1958		tehnician	perm	1 un
19	Podoleanu Vasile	1978		șofer	perm	1 un
20	Podoleanu Vasile	1978		șofer	Cum.int.	0,5
21	Pușca Semion	1949		lăcătuș	perm	1 un
22	Soldatenco Alexandru	1952		Lăcăț.instal	Cum.int.	0,5
23	Bostanel Tamara	1958		îngrijitor	perm	1 un
24	Vutcariov Rodica	1976		îngrijitor	Cumul ext.	0,5
25	Paerele Elena	1961		îngrijitor	perm	1 un
26	Iaconi Gheorghe	1961		grădinar	perm	1 un
27	Haruța Ion	1957		paznic	perm	1 un
28	Lungu Nina	1957		paznic	perm	1 un
29	Pascal Tudor	1953		paznic	perm	1 un
30	Soldatenco Alexandru	1952		paznic	perm	1 un
31	Cojoharenco Polina	1964		Șef gospodărie	perm	1 un
32	Negruța Ion	1953		electromontor	perm	1 un
33	Crețu Nicolae	1963		Lăcătuș instalator	perm	1 un
34	Covali Gheorghe	1975		tehnician	perm	1 un
35	Leu Larisa	1962		îngrijitor	perm	1 un
36	Iuresco Maxim	1981		îngrijitor	perm	1 un
37	Cosnecian Maria	1949		îngrijitor	perm	1 un
38	Vădănescu Sergiu	1997		paznic	perm	1 un
39	Șerbenco Victor	1969		paznic	perm	1 un
40	Untila Andrei	1948		paznic	perm	1 un
41	Gherțescu Andrei	1951		paznic	perm	1 un
42	Grițco Valentin	1946		paznic	perm	1 un
43	Secieru Alexandru	1954		paznic	perm	1 un
44	Zorilo Valentin	1948		grădinar	perm	1 un

Total : 104 angajati la 01.12.2020

ACTIVITĂȚI REALIZATE ÎN CADRUL FINANȚĂRII INSTITUȚIONALE

Nr.	Denumirea activității	Rezultate
I. Activități ce rezultă din îndeplinirea funcțiilor și a atribuțiilor prevăzute de statutul organizațiilor		
1.	Editarea de lucrări științifice și științifico-metodice, precum și de reviste științifice	În cadrul finanțării instituționale, în rezultatul cercetărilor științifice efectuate pe parcursul anului 2020 au fost publicate 20 de lucrări în reviste cu categoria B și C. Au fost obținute 6 brevete de invenții. Au fost emise 2 ediții ale revistei Pomicutura, Viticultura și Vinificația, ISSN 1857-3142.
2.	Susținerea și dezvoltarea colaborării științifice cu organizații internaționale; dezvoltarea de legături directe cu organizații similare din domeniile cercetării și inovării din țară și din străinătate	<p>Pe parcursul activității în anul 2020 s-a manifestat o practică multilaterală privind colaborarea cu România, Germania, Italia, China, Ucraina și a cercetărilor științifice cu întreprinderile horti-viti-vinicole și pepinierile din Republica Moldova.</p> <p>A fost dezvoltată în continuare colaborarea în domeniul viticulturii, pomiculturii și legumiculturii, în particular, studierea, elaborarea și implementarea de noi soiuri rezistente la factorii biotici și abiotici.</p> <p>În acest context menționăm venitul de 179,5 mii lei în baza contractului cu Italia (Royalty) pentru respectarea dreptului de autor al soiului Moldova.</p> <p>Potențialii beneficiari interesați de elaborările realizate sunt întreprinderile din domeniul industriei alimentare de la <i>procesarea fructelor și legumelor</i> („Consult LC” SRL, CÎ Moberry, SC Mayilcom, SRL Lefrucom, SRL BAKAYAN-COM, Maestro-Fruits SRL, Clarlum COM SRL.), <i>fabricarea produselor extrudate</i> („Triodor” SRL, „Policom-Prim” SRL), <i>fabricarea produselor lactate</i> (SA JLC, SA Incomlac, SA Lactis, SRL Major Auto, SA Succes), <i>prelucrarea și conservarea cărnii și a produselor din carne</i> (SRL ÎDT din Bardar), care procesează volume mari de materii prime.</p>
3.	Susținerea și dezvoltarea bazei tehnico-științifice și celei experimentale	<p>A fost elaborat un plan de hibridări a viței de vie.</p> <p>A fost plantat cu material selecționat 2,2 ha de plantații noi.</p> <p>S-a efectuat evidențierea de noi fenotipuri la soiurile autohtone (Alb de Onițcani, Luminița, Muscat de Ialoveni, Feteasca albă, Feteasca regală, Sauvignon, Saperavi, Codrinschii, Cabernet Sauvignon, Gamay</p>

		<p>Freaux) în plantațiile ISPHTA și a unor agenți economici din R.Moldova.</p> <p>Au fost fondate experiențe pe soiurile Feteasca regală, Viorica cl M1 și Riton cl M1, Alb de Suruceni, Tudor, Muscat timpuriu și Muscat de Bugeac cu diferite forme de conducere a butucului și sarcină cu ochi la tăierea în uscat, s-au studiat diverse tipuri de suporturi cu scopul mecanizării unor procedee agrotehnice (tăiatul în uscat, legatul lăstarilor, cîrnitul, recoltarea etc)</p> <p>S-au efectuat evaluări a stării fitosanitare și s-a determinat eficacitatea biologică și dozele de utilizare a unor produse noi inofensive pentru mediu la combaterea principalelor boli și dăunatori, inclusiv și a vectorilor transmițători a unor fitoplasmoze.</p> <p>S-au fondat experiențe privind studiul influenței unor factori ecologici (tipul solului, altitudinea, expoziția și gradul de înclinație a pantei) asupra cantității și calității strugurilor la soiurile Viorica și Codrinschii</p> <p>Au fost menținute în corespundere cu cerințele serele pentru testarea biotipurilor soiurilor de viță de vie în scopul obținerii clonelor fitosanitare</p> <p>A fost efectuat studiul arealului de raspindire si gradul de infectare a viței de vie cu boli fitoplasmice in plantațiile pe rod in toate raioanele producatoare de struguri din R. Moldova.</p> <p>În rezultatul cercetărilor efectuate au fost prezentate soiurile horticole pentru omologare la Comisia de Stat pentru Omologarea Soiurilor de Plante.</p> <p>În baza finanțării instituționale, în scopul susținerii și dezvoltării bazei tehnico-științifice și celei experimentale au fost efectuate procurări de 170.2 mii lei inclusiv: Frigidere – 3 buc - 18.9 mii lei Condiționere – 4 un – 37.5 mii lei Calculatoare – 10 un – 93.6 mii lei Încălzitoare – 7 un – 11.6 mii lei Alte – 8.6 mii lei Au fost efectuate reparații de 260,3 mii lei inclusiv: Încăperi – 135,5 mii lei Transport – 25,2 mi lei Echipament – 99,5 mii lei</p>
4.	Stimularea creativității științifice, organizarea de cursuri de perfecționare și de recalificare a specialiștilor în domeniu, evaluarea personalului, conform prevederilor cadrului normative	În baza situației create de pandemie nu au fost întreprinse delegații și stagieri din finanțarea instituțională.
5.	Participarea la diferite concursuri pentru obținerea finanțării domeniilor cercetării și inovării	ISPHTA participă la diferite concursuri, anunțate de ANCD și alte autorități. Programe de Stat, Transfer Tehnologic, Proiecte bilaterale și internaționale.

		<p>(TÜBİTAK, (Consiliul de Cercetare Științifică și Tehnologică din Turcia), Livada Moldovei.</p> <p>În rezultatul acestor competiții ISPHTA a obținut 5 proiecte din cadrul Concursului Național ”Program de Stat”, și un proiect în consorțiu cu Institutul de Genetică, Fiziologie și Protecție a Plantelor; 1 Proiect Instituțional, 1 proiect de transfer Tehnologic și 1 proiect finanțat de ”Livada Moldovei”.</p>
6.	Efectuarea de expertize și avize, inclusiv contra plată, asupra materialelor ce țin de profilul organizației	<p>În baza efectuării lucrărilor de expertiză în domeniul viti-vinicol au fost colectate 69,5 mii lei.</p> <p>Efectuarea expertizei producției alimentare s-a soldat cu un venit de 21.0 mii lei.</p>
7.	Asigurarea testării, certificării și standardizării unor produse, servicii și procese noi sau perfecționate	<p>A fost elaborată și aprobată de MADRM „Instrucțiunea tehnologică de ramură referitoare la tratarea materialului de înmulțire și săditor viticol prin metoda de hidrotermoterapie” pentru producătorii de material săditor viticol din R. Moldova. IT MD 67-40582515-123:2020, 12 noiembrie 2020;</p> <p>A fost elaborat Ante- proiectul Standard Moldovenesc SM 207:202X. Material săditor viticol. Specificații tehnice, cu modificările îndreptate spre ameliorarea calității materialului săditor viticol.</p> <p>A fost efectuată testarea preparatelor de uz fitosanitar în domeniul horticola în sumă de 2254.3 mii lei</p> <p>Testarea materialului săditor și a plantațiilor contra infecției virale s-a soldat cu un venit de 316.8 mii lei, iar certificarea plantațiilor cu 134.2 mii lei.</p>
8.	Alte acțiuni statutare	

**II. Activități ce rezultă din îndeplinirea acțiunilor din Programul național în domeniile cercetării și inovării pentru anii 2020-2023.
Proiecte finanțate în baza Concursului Național ”Program de Stat”**

<p>1.</p>	<p>20.80009.5107.05.”Valorificarea la scara industrială a potențialului oenologic al soiurilor și clonelor de struguri asanate de selecție nouă și autohtone pentru fabricarea producției vinicole competitive pe piețele internaționale” Director de Proiect - dr.hab.,prof.univ. Nicolae Taran.</p>	<p>Au fost evidențiate 5 clone fitosanitare de struguri libere de infecții virotice cancer bacterian (Luminița, Busuioaca de Bohotin, Alb de Onițcani și soiuri de portaltoi Maleque și Fridom); A fost montată plantația - mamă de altoi de categoria biologică ”Prebază” (Viorica- 0,86 ha; Riton- 0,61 ha; Floricica-0,21 ha; Legenda-0,21 ha); Plantația mama de categorie biologică «PREBAZA» a ISPHTA au fost completată cu vițele vegetante clonelor fitosanitare a soiurilor Tudor, Chișmiș lucistii, Feteasca albă, Feteasca regală, Merlot, Negru de Căușeni, Sauvignon, RxR101-14, BxRSO4, BxR Cober 5BB. Pentru completarea plantației mama de categorie biologică «BAZA» a ISPHTA a fost crescut material săditor de viță de vie a soiurilor de masă și tehnice: Viorica (3402 but.), Riton (1926 but.), Floricica (750 but.), Legenda (370 but.), Feteasca Neagră (763 but.), în total 7211 but. Suprafața plantației mamă este de 2,7 hectare. Au fost perfecționate regimurile de tratare termică a materialului săditor viticol, care constituie temperatura de tratare +50±0,5 °C și expoziția în decurs de 45 min. În baza cercetărilor efectuate au fost fabricate loturi experimentale de vinuri albe seci din soiuri de selecție nouă din a.r. 2019 în condiții de microvinificație a ISPHTA: Viorica-114 sticle, Floricica- 25 sticle, Legenda- 72 sticle, Riton – 55 sticle. În sezonul de vinificație a.2020 au fost obținute partide experimentale de vinuri materie primă albe seci din struguri asanați a soiurilor: Viorica, Floricica, Riton și Legenda și din soiul de struguri cu bobul negru Codrinschii. Au fost elaborate regimuri tehnologice optime de prelucrare a strugurilor din soiuri asanate pentru</p>
------------------	---	--

		<p>fabricarea vinului alb sec Riton în condiții de microvinificație.</p> <p>Screening-ul de levuri autohtone și active uscate a demonstrat, că utilizarea tulpinilor de levuri autohtoni Meleag, FNFTP-1, CNMN-Y-34 la fermentarea</p> <p>mustului din soiul de struguri Chardonnay permite obținerea vinurilor albe cu un conținut fizico-chimic optimal, care nu cedează calității vinului obținut cu utilizarea LAU de import.</p> <p>Tulpinile de levuri Meleag, FNFTP-1, CNMN-Y-34 au fost apreciate ca un material biologic valoros, acestea contribuind la obținerea unor vinuri de calitate ce pot reflecta tipicitatea și potențialul soiurilor specifice.</p> <p>În a.2020 din mustul de struguri a soiurilor Viorica și Floricica au fost selectate 2 tulpini de levuri Nr.23 (Viorica) și Nr.13 (Floricica) pentru producerea vinurilor albe seci și au fost depozitate în CNMN a IMB.</p> <p>Au fost obținute adeverințe de depozitare și pașapoarte pentru fiecare tulpină de levuri cu cifrul atribuit de către Colecția Națională de Microorganisme Nepatogene AȘM.</p> <p>Au fost obținute prin metoda CG-MS aromagrame a complexului volatil a vinurilor albe seci din soiuri din selecție nouă (Viorica, Floricica, Riton, Legenda).</p>
2.	<p>20.80009.5107.17., Crearea, evaluarea și implementarea soiurilor noi de viță de vie a clonelor soiurilor omologate conforme schimbărilor climatice și principiilor agriculturii durabile”</p> <p>Drector de Proiect – dr.,conf. Feodor Cazac</p>	<p>S-a efectuat altoitul a 7 soiuri (Feteasca neagră, Feteasca regală, Rara neagră, Pamiati Negrulea, Osenii ciornii, Apiren roz și Apiren negru de Grozești) pe 3 soiuri de portaltoi: RxR 101-14, BxR Kober 5BB și BxR SO4</p> <p>S-au efectuat evaluări a stării fitosanitare și s-a determinat eficacitatea biologică și dozele de utilizare a unor produse noi (chimice și biologice) inofensive pentru mediu la combaterea principalelor boli și dăunători, inclusiv și a vectorilor transmitători a unor fitoplasmoze.</p> <p>S-a apreciat influența unor elemente agrofitehnice (ferilizanți cu micro și macroelemente, biostimulatori, produse din alge marine) pentru sporirea imunității plantelor la afecțiunea bolilor și dăunătorilor.</p> <p>Au fost monitorizate, semănate cca. 25 mii semințe, populația de descendenți a fost completată cu 771 de plantule noi.</p> <p>A fost realizat programul de hibridări: 40 scheme de încrucișări hibride, 5 autopolenizări, fiind antrenate 19</p>

		<p>genotipuri cu însușiri valoroase ameliorării sortimentului; au fost obținute cca. 15000 semințe,</p> <p>Au fost micromultiplicate, prin metoda altoirii 'pe loc', 19 genotipuri de perspectivă, componente pre-breeding, genotipuri periclitate.</p>
3.	<p>20.80009.5107.22 „Elaborarea și modernizarea tehnologiilor durabile și ecologice a speciilor pomicele și bacifere în condițiile schimbărilor climatice.”</p> <p>Director de Proiect – dr. Ion Grosu</p>	<p>A fost înființată experiența cu diferite variante de întreținere, fertilizare și protecție cu materiale și preparate biologice în pepinieră;</p> <p>A fost recoltat și pus la statificare 510 buc material săditor pregătit pentru plantarea experienței;</p> <p>Au fost înființate experiențele la speciile prun și nuc, conform programului de cercetare, privind studierea asociației soi-portaltoi, întreținerea, fertilizarea și combaterea bolilor și dăunătorilor prin metode biologice;</p> <p>S-au efectuat evidențe a speciilor și semințelor de buruieni, speciilor de dăunători sugători și defoliatori, bolilor aparatului foliar;</p> <p>Au fost efectuate operațiunile în verde și răritul fructelor;</p> <p>S-au prelevat probe de sol și frunze în diferite faze de dezvoltare a pomilor pentru efectuarea analizelor;</p> <p>Au fost efectuate calcule și analiza datelor privind recolta și calitatea fructelor:</p> <p>Studierea comportării soiurilor și a speciilor noi bacifere, aprecierea celor mai productive, rezistente la secetă, boli, dăunători și alte condiții nefavorabile;</p> <p>Monitorizarea indicatorilor fenologici, biochimici și biometrici privind particularitățile de creștere și fructificare a culturilor bacifere;</p> <p>Studierea și selectarea soiurilor cu potențial genetic înalt de rezistență în condițiile schimbărilor climatice.</p>
4.	<p>20. 80009. 5107.14 Utilizarea metodelor genetice și biotehnologiilor moderne în scopul creării, devirozării și implementării în producere a soiurilor culturilor pomicele, portaltoaielor și și culturilor bacifere cu potențial biologic sporit</p> <p>Director de Proiect – dr.,conf. Radu Cozmic</p>	<p>Au fost cercetate 913 soiuri și elite, 8289 hibrizi, în rezultat s-au evidențiat 4 elite, 7 hibrizi și 7soiuri de perspectivă.</p> <p>Pentru majorarea fondului de hibrizi au fost polenizate peste 18000 flori și obținute peste 1500 semințe hibride.</p> <p>S-a determinat stărea fitosanitară a plantațiilor pomicele și nucifere create cu utilizarea materialului săditor de import s-a depistat:</p> <p>Pe materialul săditor de nuc importat din Turcia în raionul gulerului rădăcinei au fost identificate cancerul bacterian Agrobacterium tumefaciens în mărime de pînă la 10cm.</p> <p>În materialul săditor importat din Italia a fost identificat atacul puieților cu ciuperca de tulpină Nectria galigena. Sa depistat o maladie provocată de Brenaria rubrifasciens care provoacă cancerul profund a scoarței.</p>

		<p>Au fost ameliorate 3 soiuri de măr Red Velox, Discovery, Red Chief, omologate și de perspectivă.</p> <p>A fost elaborată tehnologia de micromultiplicare a portaltoaelor pentru cireș și vișin GISELA 6 și Crîmsc 6.</p> <p>Sunt finisate lucrările de elaborare a tehnologiei de multiplicare "in vitro" a două soiuri de coacăz Tiseli și Goefert.</p> <p>Tehnologia elaborată va fi utilizată pentru multiplicarea în masă a culturii date.</p> <p>A fost obținut antiserul către PDV care va fi utilizat pentru diagnostica acestei maladii virotice periculoase a speciilor sâmburoase.</p> <p>Acest antiser se va aplica la obținerea și asanarea soiurilor și portaltoaelor speciilor sâmburoase.</p>
5.	<p>20.80009.5107.26 "Elaborarea și modernizarea tehnologiilor de producere a cartofului și legumelor în contextul schimbărilor climatice în scopul asigurării unor producții inofensive, stabile și durabile"</p> <p>Director de Proiect – dr.hab. Petru Iliev</p>	<p>Au fost evaluate și selectate soiuri de cartof cu o rezistență sporită la factorii abiotici (temperaturi ridicate, umiditatea scăzută a aerului și solului) care cauzează și accelerează apariția diferitor boli, cum ar fi pătarea ruginie și înnegrirea pulpei, putregaiurile uscate, adaptate pentru producerea lor în prima cultură și cultura a doua cu tuberculi proaspeți și din anul precedent;</p> <p>La cultura de legume au fost selectate linii, forme parentale și soiuri noi, pentru efectuarea hibridărilor și soiurilor de perspectivă, adaptate la condițiile de cultivare ale RM;</p> <p>Au fost obținute date noi despre influența și acțiunea factorilor biologici și tehnologici la producerea cartofului în cultura a doua și a legumelor pe teren neprotejat;</p> <p>Au fost perfecționate unele elemente tehnologice de cultivare a cartofului și legumelor, reeșind din condițiile schimbărilor climate (selectarea soiurilor, aplicarea metodelor noi de irigare, aplicarea îngrășămintelor și protecția plantelor).</p>
6.	<p>20.80009.5107.18. "Formarea direcționată a calității sistemului imunitar la fructele soiurilor tardive de prun preconizate păstrării de lungă durată.</p> <p>Conducătorul proiectului IGFP - dr.hab. Nicolae BUJOREANU; Conducătorul etapei IȘPHTA dr.hab. Maria PÎNTEA</p>	<p>S-a stabilit: heterogenitatea calitativă a mugurilor floriferi/de rod la toate cele 4 soiuri în condițiile de secetă permanentă în perioada de vegetație.</p> <p>S-a evidențiat influența stimulativă a tratamentelor aplicate la primele faze de dezvoltare morfogenetică.</p> <p>Controlul <i>morfo-histo-anatomic</i> al dezvoltării fructelor și seminței necesită studii repetate, în special cu specificarea particularităților respective la aplicarea SBA</p>

		<p>și a microelementelor în condiții microclimatice optimale.</p> <p>S-a montat sectorul experiential al soiurilor de prun cu maturarea tardivă a fructelor, inclusiv: tăierile în uscat; stropirile-standard profilatorii; prelucrarea solului, tratamentele experimentale cu (Reglalg), microelemente (0,5 mg/%: B, Zn, Mn, Mo și a CaCl₂); prelevarea probelor vegetale cu investigarea respectivă conform metodologiilor de rigoare în cadrul laboratoarelor respective; s-au prelevat probele pentru efectuarea experiențelor privind evaluarea sortimentului și a condițiilor (inclusiv regimurilor) optimale de păstrare îndelungată a fructelor de prun (sortiment local și introdus).</p>
--	--	--

III. Activități ce rezultă din îndeplinirea acțiunilor din alte documente de politici/acte normative

1.	Elaborarea documentelor de politici și a actelor normative	<p>Pentru producătorii de material săditor viticol din R. Moldova, este foarte utilă „Instrucțiunea tehnologică de ramură referitoare la tratarea materialului de înmulțire și săditor viticol prin metoda de hidrotermoterapie” IT MD 67-40582515-123:2020, care a fost elaborată și aprobată de MADRM.</p> <p>În scopul ameliorării calității materialului săditor viticol, a fost elaborat Ante- proiectul Standard Moldovenesc SM 207:202X. Material săditor viticol. Specificații tehnice.</p> <p>Au fost examinate și avizate HG ale R:M. direcționate de autoritățile ierarhice ce vizează domeniul hortiviticol și al industriei alimentare.</p>
----	--	--

IV. Alte activități realizate

1.		
----	--	--

**FIȘA DE PREZENTARE A ACTIVITĂȚILOR DE CERCETARE ȘI INOVARE ȘI A
REZULTATELOR OBTINUTE ÎN CADRUL FINANȚĂRII INSTITUȚIONALE**

În cadrul Proiectului Instituțional ”Crearea tehnologiilor de procesare a materiei prime agroalimentare de origine vegetală și animală pentru obținerea produselor alimentare de generație nouă”

I. Sumarul activităților realizate

<i>Activități planificate</i>	<i>Activități realizate și rezultate obținute* în cadrul finanțării instituționale pentru anul 2020</i>
<p>1. De elaborat rețetele de amestecuri de condimente și de selectat regimurile de obținere a ingredientelor cu conținut sporit de componente biologice active și aromatizante naturale.</p> <p>2. De elaborat rețetele, schemele tehnologice și regimurile de sterilizare a produselor alimentare cu adaos bogate în componente biologice active și aromatizante naturale.</p> <p>3. De produs în condiții de laborator mostre de ingrediente cu conținut sporit de componente biologice active și aromatizante naturale, precum și produse alimentare (pate, tăiței) cu adaos de ingrediente.</p> <p>4. De efectuat un studiu informativ analitic privind principiile moderne ale alimentației sănătoase și de elaborat recomandări privind aplicarea principiilor moderne ale alimentației sănătoase asupra dezvoltării sortimentului modern de produse alimentare.</p> <p>5. De selectat agenți structuranți și de efectuat cercetări experimentale asupra funcționalității lor în vederea aplicării în snack-urile pe bază de materie primă din fructe în formă de piure (suc).</p> <p>6. De colectat și de analizat datele oficiale privind starea reală a micronutrienților materiilor prime și produselor prelucratele acestora, precum și rezultatele cercetărilor realizate.</p>	<p>1. Au fost elaborate 3 rețete de amestecuri de materii prime (semințe de coriandru, boabe de ienibahar, cimbru, boabe de piper negru) cu conținut sporit de componente biologice active și aromatizante naturale și 3 regimuri de extracție a ingredientelor.</p> <p>2. Au fost elaborate 3 rețete și schema tehnologică și au fost pregătite mostre, în condiții de laborator, de tăiței cu adaos de 1,5 %; 3,0 %; 5,6 % de șrot din amestec de condimente.</p> <p>3. Au fost elaborate rețetele și s-au pregătit mostre de pate din ficat de găină cu adaos de 0,07% și 0,10 % ingrediente liposolubile din amestec de condimente.</p> <p>4. S-a aprobat regimul de sterilizare a conservelor Pate de ficat de pui cu adaos de CO₂-extract de condimente.</p> <p>5. Au fost efectuate selectarea, sistematizarea și analiza informațiilor privind principiile moderne ale alimentației sănătoase, au fost prezentate informațiile pe aceasta temă în formă de sinteză și au fost elaborate Recomandări privind aplicarea principiilor moderne ale alimentației sănătoase asupra dezvoltării sortimentului modern de produse alimentare.</p> <p>6. Au fost selectate și încercate în condiții de laborator pectine de grad înalt de esterificare de două tipuri și fibre alimentare din mere, în scopul de a forma structura snăcului din fructe fără adaos de zahăr. Au fost stabilite unele funcționalități tehnologice la aplicarea pectinelor și a fibrelor alimentare în prepararea snack-ului din piure din struguri apireni.</p> <p>7. Au fost efectuate analiza datelor științifico-tehnice oficiale a compoziției chimice a fructelor, pomușoarelor și cerealelor, au fost stabilite materiile prime cu conținut înalt a elementelor biologice active,</p>

- 7.** De selectat materiile prime bogate în componente biologice active și potrivite pentru producerea noilor tipuri de deserturi din fructe pe bază de cereale cu valoare nutritivă sporită.
- 8.** De elaborat regimurile obținerii dispersiei de cereale, de selectat extragentul condițiilor raționale pentru procesul de extracție și de determinat caracteristicile calității dispersiilor.
- 9.** De elaborat rețetele noilor produse extrudate în baza materiei prime vegetale autohtone și materiei prime secundare cerealiere.
- 10.** De pregătit materia primă vegetală autohtonă și materia primă secundară pentru fabricarea produselor extrudate noi.
- 11.** De elaborat Proiectele Standardelor moldovenești pentru Comitetul Tehnic (CT-50) „Produse de prelucrare a materiei prime vegetale”: SM „Sosuri de fructe, pomușoare și legume. Specificații” SM „Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produsele de panificație și cofetărie. Specificații”; SM „Maioneze cu valoare calorică redusă, bogate în acizi grași polinesaturați omega-3. Specificații”.
- 12.** De elaborat Anterproiectul și Proiectul Standardului moldovenesc pentru Comitetul Tehnic (CT-50) „Produse de prelucrare a materiei prime vegetale”: „Instrucțiune tehnologică pentru produse alimentare. Structura, redactarea și conținutul”.
- 13.** De prezentat caracteristicile microflorei totale a brânzei maturate.
- 14.** De obținut Izolate microbiene de bacterii lactice autohtone selectate din brânză.
- 15.** De coordonat SM Brânza din lapte de capra și oaie.
- 16.** De elaborat indicațiile metodice privind determinarea substanțelor biologice active: licopen, caroten, vitamine E și C în produse precum tomate, ardei dulci, morcov, dovleac, cătină albă.
- 17.** De elaborat recomandările practice privind determinarea indicilor specifici de
- cu utilizarea ulterioară la fabricarea deserturilor cu valoare nutritivă sporită.
- 8.** A fost elaborat Algoritmii de modelare a produselor alimentare cu proprietăți predefinite, în corespundere cu cerințele actuale a Codex Stan, documentație internațională și de stat către produsele alimentare.
- 9.** Au fost formulate Cerințele științifice argumentate către compoziția ingredientilor alimentari funcționali (fibre alimentare, vitamine, substanțe minerale, conținutul de acizi grași polinesaturați), și deasemenea cerințele către indicii de calitate și valoare energetică a deserturilor funcționali naturali, în baza fructelor, pomușoarelor și produselor cerealiere.
- 10.** Au fost determinate regimurile de obținere a dispersiilor apoase și lactice de cereale și au fost stabiliți indicii fizico-chimici (fracția masică de substanțe uscate, pH-ul, aciditatea titrabilă, vâscozitatea dinamică) și indicii organoleptici a acestora.
- 11.** Au fost elaborate Proiectele Standardelor moldovenești: SM 334:202X „Sosuri de fructe, pomușoare și legume. Specificații”, SM 332:202X „Maioneze cu valoare calorică redusă, bogate în acizi grași polinesaturați omega-3. Specificații”; SM 333:202X „Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produsele de panificație și cofetărie. Specificații”; SM 336:202X „Produse alimentare. Instrucțiune tehnologică. Cerințe generale privind prezentarea, structura și conținutul”.
- 12.** Au fost elaborate rețetele prealabile a produselor alimentare extrudate în baza tărilor.
- 13.** Au fost fabricate în condiții industriale lotul experimental de produse extrudate în baza materiei prime vegetale autohtone și materiei prime secundare cerealiere.
- 14.** A fost studiată diversitatea microbiană a brânzei artisanale autohtone.
- 15.** A fost aprobat Standardul Moldovenesc SM 331:2020 „Brânză din lapte de capră și de oaie. Specificații” prin Hotărârea ISM nr. 159 din 10.09.2020.
- 16.** Au fost studiate, modificate și adaptate în practica de laborator 4 metode instrumentale.

Diseminarea rezultatelor obținute în formă de publicații:

Articole în reviste naționale, Categoria B:

1. ȘLEAGUN, G.; PAVLINCIUC, M. Studiu asupra diversității snacks-urilor pe bază de fructe și dezvoltarea acestui sector în lume și în Republica Moldova. *Intellectus*, 2019, [Numărul 3-4](#), p.77-85. [ISSN 1810-7079 /ISSNe 1857-0496](#).

Articole în reviste naționale, Categoria C:

1. COJUCARI, L.; IUȘAN, L.; VÎCEROVA, L.; GORDEEVA, V. Sosuri din fructe, legume și pomușoare cu valoare nutritivă și biologică sporită. *Agricultura Moldovei*, 2020, nr. 12.
2. IUȘAN, L.; TEREŢIEV, G.; GORDEEVA, V.; MIGALATIEV, O.; COJUCARI, L. Perfecționarea rețetelor amestecurilor extrudate din soriz cu utilizarea germenilor de grâu. *Agricultura Moldovei*, 2020, nr. 12.

Articole în culegeri (naționale / internaționale)

1. DRAGANOVA, E.; POPEL, S.; PÎRGARIE.; PARȘACOVA, L.; CROPOTOVA J.; COLESNICENCO, A.; ZÎREANOVA, E.; VÎCEROVA, L.; PUJAILO, E. *Produse de panificație pentru alimentație sănătoasă*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.360-364.
2. IUȘAN, L.; TEREŢIEVA, G.; COJUCARI, L. *Aspecte științifice și practice privind utilizarea extrudatelor culturilor cerealiere în tehnologia obținerii produselor alimentare profilactic-curative*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.348-353.
3. LINDA, L.; ODOBESCU, L.; IUȘAN, L.; SARANDI, T.; GORDEEVA, V.; PARȘACOVA, L. *Sosuri pentru o alimentație sănătoasă, cu valoare nutritivă și biologică sporită, din materii prime cultivate în Republica Moldova*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.372-377.
4. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; IUȘAN, L.; CARAGIA, V. *Utilizarea CO₂-șrotului din deșeuri de tomate la fabricarea pâinii din făină de grâu de calitate superioară*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.354-359.
5. PARȘACOVA, L.; POPEL, S.; DRAGANOVA, E.; PÎRGARIE.; COLESNICENCO, A.; ZÎREANOVA, E.; VÎCEROVA, L.; PUJAILO, E. *Elaborarea tehnologiilor maionezelor cu valoare calorică redusă bogate în acizi grași omega-3*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.378-383.
6. PAVLINCIUC, M.; ȘLEAGUN, G.; IUȘAN, L.; POPA, M.; CUPCEA, T. *Compararea diferitor regimuri de uscare a perelor deshidratate prin osmoză, utilizând convecția și radiația infraroșie*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.437-442.
7. POPEL, S.; CROPOTOVA, J.; PARȘACOVA, L.; COLESNICENCO, A.; PÎRGARIE.; DRAGANOVA, E.; ZÎREANOVA, E.; PUJAILO, E. *Tehnologia de fabricare a umpluturilor termostabile în baza sistemelor de stabilizare*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.365-371.
8. ȘLEAGUN, G.; IUȘAN, L.; POPA, M.; PAVLINCIUC, M.; CUPCEA, T. *Activitatea apei în fructele uscate. Influența diferitor factori*. Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.430-436.

9. ПОПЕЛЬ С.С.;ЕПИФАНОВ П.В.Влияние технологических параметров на качество яблочного сока-полуфабриката (ЧАСТЬ 1). Realizări recente în horticultură, oenologie și tehnologii alimentare. Chișinău 2020, p.422-429.

Articole în Cataloage la saloane de invenții

1. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; DRAGANOVA, E.; GORDEEVA, V., 487. *Process for producing bread with addition of CO₂-tomato waste meal*, MD 1298 Z 2019.08.31, The 24th International Exhibition Of Inventions Inventica 2020, “Gheorghe Asachi” Technical University Iasi, România, Ed.: Performantica, July 29-31, 2020, p. 493, ISSN:1844-7880.
2. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORDEEVA, V., 488. *Process for producing vegetable marrow paste with addition of tomato waste CO₂-extract and/or CO₂-meal*, MD 1356 Z 2020.03.31, The 24th International Exhibition Of Inventions Inventica 2020, “Gheorghe Asachi” Technical University Iasi, România, Ed.: Performantica, July 29-31, 2020, p. 494, ISSN:1844-7880.
3. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORDEEVA, V.; VÎCEROVA, L. 489. *Composition of pretzels with addition of tomato waste meal*, MD 1384 Z 2020.06.30, The 24th International Exhibition Of Inventions Inventica 2020, “Gheorghe Asachi” Technical University Iasi, România, Ed.: Performantica, July 29-31, 2020, p. 495, ISSN:1844-7880.

Brevete de invenție:

1. CARTAȘEV, A.;MIGALATIEV, O.; BOGDAN, N.; POPOVICI C.; GOLUBI, R.; GRUMEZA, I.; CARAGIA V.; COEV, Gh. *Iaurt din lapte de capră cu proprietăți funcționale*. Brevet de invenție de scurtă durată (acordat), MD 1424 Y, **2020.03.31**. IP IȘPHTA. Nr. depozit 1835, Data depozit 2018.10.25. Publicat 31.03.2020. În: BOPI 2020, nr. 3, p. 53.
2. CARTAȘEV, A.; MIGALATIEV, O.; BOGDAN, N.; POPOVICI, C.; GOLUBI, R.; GRUMEZA, I; CARAGIA, V.; COEV, G. *Procedeu de obținere a iaurtului funcțional din lapte de capră*. Hotărâre de acordare a brevetului de invenție de scurtă durată Nr. 9466. 2020-01-13.
3. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORDEEVA, V.; VÎCEROVA, L. *Compoziții de covrigei uscați cu adaos de CO₂-șrot din deșeuri de tomate*. Brevet de invenție de scurtă durată (eliberat), MD 1384 Z, 2020.06.30. IP IȘPHTA. Nr. de depozit: s 2018 0050. Data depozit 2018.05.21. Publicat 30.11.2019. În: BOPI 2019, nr. 11, p. 49.
4. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORDEEVA, V. *Procedeu de producere a tocanei de dovlecei cu adaos de CO₂-extract și/sau CO₂-șrot din deșeuri de tomate*. Brevet de invenție de scurtă durată (eliberat), MD 1356 Z, 2020.03.31. IP IȘPHTA. Nr. depozit: s 2018 0048. Data depozit 2018.05.21. Publicat 31.08.2019. În: BOPI 2019, nr. 8, p. 45.
5. POPEL, S.;DRAGANOVA, E.; PÎRGARI, E.; PUJAILO, E.;CROPOTOVA, J.; PARȘACOVA, L.; COLESNICENCO,A.; ZÎREANOVA, E.;MD 1400 Y 2019.12.31. *Băutură nealcoolică funcțională pe bază de fructe sau pomușoare*. 2020.07.31.
6. ȘLEAGUN, G.; CUPCEA, T.; POPA, M.; PAVLINCIUC, M. *Procedeu de obținere a unui snack din fructe sămânțoase*. HOTĂRÂRE nr.9633 din 2020.10.21 privind Acordarea brevetului de invenție. Nr. depozit s 2019 0100.Data depozit 17-09-2019.

Materializarea rezultatelor obținute

1. În condiții de laborator au fost obținute produse alimentare noi (mostre de laborator): pate din ficat de pui și tăiței cu adaos de ingrediente bogate în componente biologice active și aromatizante naturale: extracte liposolubile și șrot din amestec de condimente.
2. În condiții de laborator au fost elaborate regimuri de sterilizare ai mostrelor de produse alimentare cu adaos de ingrediente bogate în componente biologice active și aromatizante naturale.
3. În condiții industriale au fost fabricate mostre de produse extrudate în baza materiei prime vegetale autohtone și materiei prime secundare cerealiere.

II. Relevanța rezultatelor științifice obținute și impactul acestora asupra dezvoltării socio-economice

Actualmente, consumatorul manifestă un interes deosebit pentru produsele alimentare fabricate din materie primă locală, bogată în compuși bioactive naturali, antioxidanți (carotenoide, tocoferoli, substanțe polifenolice), acizi grași nesaturați, fibre alimentare, substanțe minerale, în dependență de necesitățile fiziologice.

Metodele de procesare tradiționale și inovative au o semnificație deosebită la păstrarea și ameliorarea proprietăților organoleptice și nutriționale ale materiei prime agricole.

Cercetările din cadrul proiectului sunt axate pe valorificarea surselor agroalimentare indigene, obținerea alimentelor de înaltă calitate, pentru care crește cererea la nivel mondial, și permite de a ameliora imaginea Republicii Moldova ca țară-productoare, sporește competitivitatea și atragerea investitorilor, astfel îmbunătățind condițiile de viață a populației.

Apariția pe piață a produselor alimentare sănătoase cu valoare biologică sporită va contribui la reducerea riscului de îmbolnăvire și la îmbunătățirea stării de sănătate a populației.

Aplicarea rezultatelor pe scară largă va fi posibilă în cazul motivării producătorilor pentru a face investiții în fabricarea produselor de generație nouă. În vederea cuceririi pieții vor fi inițiate diferite promoții de promovare a noilor produse.

Potențialii beneficiari interesați de elaborările realizate sunt întreprinderile din domeniul industriei alimentare de la *procesarea fructelor și legumelor* („Consult LC” SRL, CÎ Moberry, SC Mayilcom, SRL Lefrucom, SRL BAKAYAN-COM, Maestro-Fruits SRL, Clarlum COM SRL.), *fabricarea produselor extrudate* („Triodor” SRL, „Policom-Prim” SRL), *fabricarea produselor lactate* (SA JLC, SA Incomlac, SA Lactis, SRL Major Auto, SA Succes), *prelucrarea și conservarea cărnii și a produselor din carne* (SRL ÎDT din Bardar), care procesează volume mari de materii prime.

Tehnologiile elaborate, standardele de firmă și instrucțiunile tehnologice sunt adaptate pentru întreprinderile cointeresate în mod individual, prin executarea cerințelor specifice procesului și produsului obținut, prin vânzarea documentației și prin aprobarea tehnologiei de către IP IȘPHTA.

Rezultatele obținute contribuie la inițierea, fortificarea și continuarea colaborării dintre domeniul științific și întreprinderile din industria alimentară a Republicii Moldova și la dezvoltarea durabilă a economiei țării.

III. Lista evenimentelor organizate

Înlegătură cu situația epidemiologică în țară și peste hotare, care nu a permis de organizat diferite evenimente.

IV. Participări în cadrul evenimentelor naționale/internaționale

1. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; DRAGANOVA, E.; GORDEEVA, V. *Process for producing bread with addition of CO₂-tomato waste meal*, Volume of posters The 24th International Exhibition Of Inventions Inventica 2020, “Gheorghe Asachi” Technical University Iasi, România, Ed.: Performantica, July 29-31, 2020, p. 569.

2. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORDEEVA, V. *Process for producing vegetable marrow paste with addition of tomato waste CO₂-extract and/or CO₂-meal*, Volume of posters The 24th International Exhibition Of Inventions Inventica 2020, "Gheorghe Asachi" Technical University Iasi, România, Ed.: Performantica, July 29-31, 2020, p. 570.

3. MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORDEEVA, V., VÎCEROVA, L. *Composition of pretzels with addition of tomato waste meal*, MD 1384 Z 2020.06.30, Volume of posters The 24th International Exhibition Of Inventions Inventica 2020, "Gheorghe Asachi" Technical University Iasi, România, Ed.: Performantica, July 29-31, 2020, p. 571.

V. Dificultăți/ impedimentearpărute

La realizarea proiectului au fost întâmpinate dificultăți financiare, din cauza nefinanțării proiectului de către ANCD. Ca urmare a nesușinerii financiare s-a făcut simțită apariția problemei legate de resursele umane, o parte importantă din cercetători concediindu-se.

Anexa nr.4

LISTA PROIECTELOR NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE ÎN CURS

Nr .	Denumirea proiectului/contractului	Conducătorul/coordonatorul proiectului	Termene de execuție	Tipul proiectului
Programe de Stat 2020-2023				
1.	20.80009.5107.05."Valorificare a la scara industrială a potențialului oenologic al soiurilor și clonelor de struguri asanate de selecție nouă și autohtone pentru fabricarea producției vinicole competitive pe piețele internaționale"	Dr.hab.,prof.univ. Nicolai Taran	2020-2023	Program de Stat
2.	20.80009.5107.17,, Crearea, evaluarea și implementarea soiurilor noi de viță de vie a clonelor soiurilor omologate conforme schimbărilor climatice și principiilor agriculturii durabile"	Dr., conf. Feodor Cazac	2020-2023	Program de Stat
3.	20.80009.5107.22 „Elaborarea și modernizarea tehnologiilor durabile și ecologice a speciilor pomicole și bacifere în condițiile schimbărilor climatice.”	Dr.,conf. Ion Grosu	2020-2023	Program de Stat
4.	20. 80009. 5107.14 Utilizarea metodelor genetice și biotehnologiilor moderne în scopul creării, devirozării și implementării în producere a soiurilor culturilor pomicole,	Dr.,conf. Radu Cozmic	2020-2023	Program de Stat

	portaltoaielor și și culturilor bacifere cu potențial biologic sporit			
5.	20.80009.5107.26 “Elaborarea și modernizarea tehnologiilor de producere a cartofului și legumelor în contextul schimbărilor climatice în scopul asigurării unor producții inofensive, stabile și durabile”	Dr.hab. Petru Iliev	2020-2023	Program de Stat
6.	20.80009.5107.18.“Formarea direcționată a calității sistemului imunitar la fructele soiurilor tardive de prun preconizate păstrării de lungă durată. Conducătorul proiectului IGFP - dr.hab. Nicolae BUJOREANU; Conducătorul etapei IȘPHTA dr.hab. Maria PÎNTEA	Conducătorul proiectului IGFP - dr.hab. Nicolae Bujoreanu; Conducătorul etapei IȘPHTA dr.hab. Maria Pîntea	2020-2023	Program de Stat
7.	”Crearea tehnologiilor de procesare a materiei prime agroalimentare de origine vegetală și animală pentru obținerea produselor alimentare de generație nouă”	Dr., conf. Larisa Iușan	2020-2023	Proiect Instituțional
Inovare și transfer tehnologic				
1.	-			
Bi-/multilaterale				
1.	-			
Programe de postdoctorat				
1.	<u>20.00208.1908.04</u> ”Maladiile virotice ale culturilor pomicole și implementarea sistemului de producere a materialului săditor devirozat în Republica Moldova”	Prodaniuc Leonid doctor în științe biologice	2020-2021	Program de postdoctorat
2.	<u>19.0028.1908.16</u> ”Elaborarea și implementarea tehnologiilor moderne de producere a strugurilor în condițiile agro-ecologiceale UTA Găgăuzia”	Cara Serghei Doctor în științe agricole.	2019-2020	Program de postdoctorat

Alte proiecte				
1.	Proiectul "Livada Moldovei"	Dr. Victor Bondarciuc	2020	Unitatea consolidată pentru implementare a și monitorizarea programului de restructurare a sectorului vitivinicol