

COORDONAT:

Ministerul Agriculturii

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 2021**

Conducătorul organizației

dr.hab.,prof. Dadu Constantin

L.Ș.

Chișinău, 2021

Anexa nr. 1

Nr.	Numele /Prenumele	Anul nașterii	Titlul științific	Funcția	Forma de încadrare
PERSONAL DE SPECIALITATE CU FUNCȚII DE CONDUCERE					
1	Dadu Constantin	1955	Dr. hab.	Director general	1
2	Donica Ilie Naum	1958	Dr. hab.	Director adjunct pe știință	1
3	Taran Nicolae	1960	Dr. hab.	Director adjunct pe știință	1
4	Adajuc Victoria	1984	Dr.	Secretar științific	1
PERSONAL DE SPECIALITATE CU FUNCȚII DE EXZECUȚIE					
1	Golubi Roman	1985	Dr.	Șef laborator	1
2	Iușan Larisa	1976	Dr.	Șef laborator	1
3	Crețu Galina	1955		Șef serviciu	1
4	Grosu Ion Mihail	1950		Șef serviciu	1
5	Cuharschii Mihail	1938	Dr. hab.	Cercetator științific principal	0,25
6	Ivanov Ala	1966		Șef contabil	1
7	Iuțiș Vadim	1957		Șef redactor	1
8	Panfilov Andrei	1983		Șef economist	1
9	Crețu Aculina	1954		Contabil principal	1
10	Gribcenco Galina	1957		Economist superior	1
11	Țaranu Angela	1975		Contabil superior	1
12	Bucataru Marina	1983		Contabil superior	1
13	Roșca Olga	1959		Contabil superior	1
14	Belousova Liudmila	1986		Specialist superior	1
15	Bulicanu Natalia	1991		Specialist superior	1
16	Ciobanu Valeriu			Specialist superior	0,75
17	Pușcaș Victor	1964		Grafician	1
18	Bulicanu Natalia	1991		Redactor	0,5
19	Cornesco Maria			Redactor	1
20	Șleagun Galina	1949	Dr.	Cercetator științific coordonator	0,75
21	Popel Svetlana	1953	Dr.	Cercetator științific coordonator	0,5
22	Savin Gheorghe	1936	Dr. hab.	Cercetator științific coordonator	0,25
23	Soldatenco Olga	1987	Dr.	Cercetator științific superior	0,5
24	Arnaut Svetlana	1961		Cercetator științific	0,5
25	Barbaroș Maria-Marcela	1987		Cercetator științific	1
26	Carelina Marina	1963		Cercetator științific	0,75
27	Caterinciuc Cristina	1986		Cercetator științific	0,5
28	Cojucari Liudmila	1990		Cercetator științific	1
29	Craveț Natalia	1953		Cercetator științific	0,25
30	Crucirescu Diana	1979	Doct.	Cercetator științific	1
31	Draganova Elena	1956		Cercetator științific	0,25
32	Fiodorov Stanislav	1957		Cercetator științific	0,5
33	Golenco Lidia	1951		Cercetator științific	0,25
34	Isac Angela	1985		Cercetator științific	1
35	Migalatiev Olga	1987		Cercetator științific	1
36	Necrîlova Liudmila	1958		Cercetator științific	0,25
37	Pârșacova Lidia	1945		Cercetator științific	0,25
38	Pîrgari Elena	1962		Cercetator științific	0,25
39	Rabotnicova Liudmila	1961		Cercetator științific	0,5
40	Terentieva Galina	1958		Cercetator științific	1
41	Vîcerova Larisa	1959		Cercetator științific	0,25

Anexa nr. 1

Nr.	Numele /Prenumele	Anul nașterii	Titlul științific	Funcția	Forma de încadrare
42	Voitco Elena	1966		Cercetator științific	0,5
43	Zîreanova Elena	1985		Cercetator științific	1
44	Cebanu Ion	1964		Inginer superior	0,75
45	Cojocaru Adriana	1972		Inginer superior	0,5
46	Condrea Ana	1993		Inginer superior	1
47	Crasnoșciocova Margareta	1947		Inginer superior	0,75
48	Gordeeva Valentina	1955		Inginer superior	0,5
49	Guci Ruslan	1967		Inginer superior	0,25
50	Lisnic Tamara	1974		Inginer superior	1
51	Medvețchii Iurii	1963		Inginer superior	1
52	Mihailiuc Natalia	1958		Inginer superior	1
53	Pujailo Eudochia	1952		Inginer superior	0,25
54	Siroteanu Leonid	1955		Inginer superior	1
55	Rapcea Victoria			Inginer	1
56	Soldatenco Igor	1983		Administrator rețea de calculatoare principal	1
57	Potîng Sergiu	1971		Energetian șef	1
58	Negruța Ion	1953		Electromontor	1
59	Guțu Tudor	1959		Jurist	1
60	Babin Ion	1943		Tehnician	0,5
61	Clipa Nina	1956		Tehnician	1
62	Covali Gheorghe	1975		Tehnician	1
63	Danilov Ivan	1958		Tehnician	1
64	Jechiu Petru	1950		Tehnician	1
65	Marginean Octavian			Tehnician	1
66	Chisili Sergiu	1979	Dr.	Auditor intern	0,75
67	Brînză Ion	1952		Agronom șef	0,75
68	Dogotari Valentin	1950		Agronom șef	1
69	Brazițchi Nina	1957		Agronom	0,75
70	Gherasimova Elena	1964		Agronom	0,75
71	Grigoras Vladimir	1963		Agronom	1
72	Nazari Ion	1952		Agronom	1
73	Talpalaru Dumitru	1983		Agronom	0,75
74	Vițelaru Tamara	1960		Agronom	0,75
75	Gherțescu Sofia	1951		Bibliotecar	1
76	Ceban Hartina	1951		Laborant superior	0,75
77	Cupcea Tatiana	1978		Laborant superior	0,75
78	Demirova Natalia	1954		Laborant superior	0,75
79	Djurii Varvara	1950		Laborant superior	0,75
80	Dmitrenco Polina	1959		Laborant superior	0,75
81	Fedotchina Irina	1970		Laborant superior	0,75
82	Grigorița Ecaterina	1965		Laborant superior	1
83	Iorga Eugen	1944		Laborant superior	0,25
84	Leu Galina	1985		Laborant superior	0,75
85	Polihovici Lidia	1952		Laborant superior	0,5
86	Tcaci Valentina	1955		Laborant superior	0,75
87	Vataman Ion	1954		Laborant superior	1

Anexa nr. 1					
Nr.	Numele /Prenumele	Anul nașterii	Titlul științific	Funcția	Forma de încadrare
PERSONAL DE DESERVIRE TEHNICĂ ȘI AUXILIAR					
1	Podoleanu Vasilie	1978		Șofer	1,5
2	Crețu Niconae	1963		Lăcătuș instalator	1
3	Pușca Semion	1949		Lăcătuș instalator	1
4	Soldatenco Alexandru	1952		Lăcătuș instalator	0,5
5	Bostanel Tamara	1958		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	1
6	Cosnicean Maria	1949		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	1
7	Iuresco Maxim	1981		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	1
8	Leu Larisa	1962		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	1
9	Lungu Nina	1957		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	0,5
10	Paerele Elena	1961		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	1
11	Vutcariov Rodica	1976		Îngrijitor încăperi de producție și de serviciu	1
12	Cotorobai Maria	1951		Gradinar	1
13	Zorilo Valentin	1948		Gradinar	1
14	Ciochina Nina	1953		Arhivar	1
15	Carp Natalia			Laborant	0,75
16	Chihai Elena	1963		Laborant	1
17	Condrea Igor			Laborant	1
18	Costețcaia Liudmila			Laborant	1
19	Costina Svetlana			Laborant	1
20	Cotorobai Sila	1951		Laborant	1
21	Gîndea Galina	1964		Laborant	0,75
22	Gradinar Zinaida	1949		Laborant	0,75
23	Iaconi Gheorghe	1961		Laborant	1
24	Șolcovscaia Ivanna	1962		Laborant	0,75
25	Staver Vladimir	1961		Laborant	1
26	Șerbenco Victor	1969		Paznic	1
27	Gherțescu Andrei	1951		Paznic	1
28	Grițco Valentin	1946		Paznic	1
29	Haruța Ion	1957		Paznic	1
30	Lungu Nina	1957		Paznic	1
31	Pascal Tudor	1953		Paznic	1
32	Secrieru Alexantru	1954		Paznic	1
33	Soldatenco Alexandru	1952		Paznic	1
34	Talpalaru Dumitru	1983		Paznic	1
35	Untila Andrei	1948		Paznic	1
36	Vădănescu Sergiu	1997		Paznic	1
37	Iuresco Maxim	1981		Operator	1
38	Neghin Ilie			Operator	1
39	Potîng Sergiu	1971		Operator	1
40	Pușca Semion	1949		Operator	1
				Total unități	109,75

Total : 131 angajati la 01.12.2021

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 18 de lucrări. Au fost emise 2 ediții ale revistei Pomicutura, Viticultura și Vinificația, ISSN 1857-3142. A fost obținut 1 brevet de invenție, 3 cereri de brevete de invenții. Au fost obținute 1 adeverință de soi de plante
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	Pe parcursul activității în anul 2021 s-a manifestat o practică multilaterală privind colaborarea cu țările europene și a cercetărilor științifice cu întreprinderile horti-viti-vinicole și pepinierile din Republica Moldova. 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.
3.	Susținerea și dezvoltarea bazei tehnico-științifice și celei experimentale	În baza finanțării instituționale, în scopul susținerii și dezvoltării bazei tehnico-științifice și celei experimentale au fost efectuate reparații de 200,0 mii lei inclusiv: Încăperi – 0 mii lei Transport – 0 mi lei Echipament – 200 mii lei Investiții în echipament nu au fost.
4	Stimularea creativității științifice, organizarea de cursuri de perfecționare și de recalificare a specialiștilor în domeniu, evaluarea personalului, conform prevederilor cadrului normative	Delegații și stagieri din finanțarea instituțională nu au fost întreprinse.
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>În rezultatul acestor competiții în anul 2020 IȘPHTA a obținut 6 proiecte din cadrul Concursului Național "Program de Stat", din care un proiect în consorțiu cu Institutul de Genetică, Fiziologie și Protecție a Plantelor, care au fost finanțate și 2021.</p> <p>Deasemenea 1 Proiect Instituțional, 1 proiect de transfer Tehnologic și 1 proiect finanțat de "Livada Moldovei".</p> <p>A fost elaborată propunere de proiect european bilateral cu Institutul de cercetări biologice din Luxemburg IBLA.</p> <p>În rezultatul acestor competiții am obținut un grant de 60 mii Euro, din cadrul Proiectului EU 4 for BCC.</p>
6.	Efectuarea de expertize și avize, inclusiv contra plată, asupra materialelor ce țin de profilul organizației	<p>Efectuarea expertizei producției alimentare s-a soldat cu un venit de 44,5mii lei. (Iușan Larisa)</p> <p>În baza efectuării lucrărilor de expertiză în domeniul legumicol la cererea producătorilor, Ansa etc au fost efectuate expertize la propunerile parvenite</p> <p>Au fost elaborate avize pentru 2 proiecte științifice din care unul de Postdoctorat</p>
7.	Asigurarea testării, certificării și standardizării unor produse, servicii și procese noi sau perfecționate	<p>Efectuarea analizelor fizico-chimice a vinurilor a contrifuit la obținerea 11,07 mii lei (Scorbanov Elena)</p> <p>Venitul în baza contractelor pentru testarea produselor de uz Fitosanitar în legumicultură constituie 450 mii lei (Iliev Petru)</p> <p>Aprobarea materialului săditor pomicol-152,231 mii lei (Cozmic Radu)</p> <p>Testarea materilalului săditor și a plantațiilor contra infecției virale s-a soldat cu un venit de 247,191 mii lei (Bondarciuc Victor)</p>
8.	Lista evenimentelor (seminare) organizate	<p>Au fost organizate 5 seminare</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Seminar <i>Promovarea cartofului mov</i>, organizatori dr.hab., Iliev P.; dr. Ilieva I. 2. Tehnologii moderne de cultivare a legumelor (Ialoveni) 3. Cartoful și legumele în cultura ecologică (Rîșcova) 4. Ziua Verde a cartofului (Anenii Noi) <p>Producerea semintelor ecologice de legume.</p>
9.	Participări în cadrul evenimentelor naționale/internaționale	<p>Participare la Expoziții, Conferințe, Simpozioane și Saloane de invenții:</p> <p>Salonul Inovării și Cercetării „UGAL INVENT 2021”, ediția a V-a, Universitatea „Dunărea de Jos” din Galați, România, 10-12 noiembrie 2021 – 1 temă de cercetare, 1 cerere de brevet.</p> <p>Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT 2021”, ediția a XVII-a, Chișinău, Republica Moldova, 17-20 noiembrie 2021 – 2 brevete de invenție, 1 cerere de brevet.</p> <p>Conferința națională cu participare internațională „Știința în nordul Republicii Moldova:</p>

probleme, realizări, perspective” (ediția a cincea), BĂLȚI, 25-26 iunie 2021 - Dr. Șleagun, G.; Dr. Iușan, L.; Pavlinciuc, M.; Cojucari, L. Principiile moderne ale alimentației sănătoase în baza dezvoltării unui sortiment nou de produse alimentare.

Participare la Conferința Internațională Științifico-Practică „SCIENTIFIC HORIZON IN THE CONTEXT OF SOCIAL CRISES”, Tokyo, Japonia. 6-8 februarie 2021. Dr. R. Golubi.

Participare la Simpozionul Științific Național cu Participare Internațională, organizat de Institutul de Microbiologie și Biotehnologie din Republica Moldova, Chișinău, 20-21 mai 2021. Dr. R. Golubi.

Participare la Conferința Științifică Națională cu Participare Internațională: Știința în nordul Republicii Moldova: probleme, realizări, perspective (ediția a cincea) consacrată aniversării a 15 ani de la fondarea instituției, Bălți, 29-30 iunie 2021. Dr. R. Golubi.

Participare la The 10th Edition of the International Euro-Aliment Symposium 2021 Food connects people and shares science in a resilient world, Faculty of Food Science and Engineering, Dunărea de Jos University of Galați, 7th – 8th October 2021, Romania. Dr. R. Golubi.

The 9th International Scientific and Practical Conference «Scientific Horizon in the Context of Social Crises» (August 6-8, 2021). Tokyo, Japan: Otsuki Press, 2021. Iușan Larisa, Olga Migalatiev, Marina Carelina

1. Dr. hab., Iliev, Petru; dr. Ilieva, Irina; dr. Șambrai, Victor; Staci, Constantin, Performanța soiurilor noi de cartof cultivate în Republica Moldova, România, Târgul Secuiesc, 6-8 iulie 2021, Simpozionul „Ziua verde a cartofului”, poster;

2. Dr. hab., Iliev, Petru; dr. Ilieva, Irina; dr. Chisnicean, Vasile, Mătrăgun, Pavel, Actual situation of potato production in Republic of Moldova, Ukraine, Kiev, 16-18 July 2021, Potato open day, poster;

3. Dr. hab., Iliev, Petru; dr. Ilieva, Irina; dr. Șambrai, Victor; Staci, Constantin, Performance of New potato varieties in second crop in condition of 2021, Brașov Romania, 27-28 november 2021, poster;

4. Iliev, Petru; Aboute situation of potato production in condition of 2021 in Republic of Moldova; Potato day in the Netherland, Joure, 3 noiembrie ora 15:00, (online).

1. Conferința ONVV din 24.08.21

“Particularitățile anului vitivinicol 2020-2021: meteo, fenologie, stare fitosanitară, preturi orientative”.

2. Seminarul SRL „Terra-Vitis”, s. Burlacu, r. Cahul «Требования рынка и стандарты маркетинга столового винограда на производственной базе Terra-Vitis» SRL.

<p>10.</p>	<p>Sumarul rezultatelor științifice cuantificabile obținute la unitățile de cercetare</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Au fost elaborate 4 rețete de amestecuri de condimente (coriandru, cardamom, rozmarin, nușoară, ienibahar și piper alb) și 5 regimuri tehnologice de CO₂-extracție supercritică pentru obținerea ingredientelor aromatizante naturale la parametrii cuprinși și în limitele: presiunea 20 - 35 MPa, temperatura 45 - 60 °C, timpul 60 – 120 min. 2. Au fost obținute 5 mostre de extracte lipofile și 5 mostre de șrot din amestec de condimente (coriandru, cardamom, rozmarin, nușoară, ienibahar și piper alb) în condiții de laborator. 3. A fost elaborat Algoritmul de compunere a rețetei cadru pentru fructele- snack-uri structurate. 4. A fost stabilit termenul de valabilitate a dispersiilor lactice pe baza fulgilor de ovăz și fulgilor de orez în procesul procesării tehnologice: <ul style="list-style-type: none"> - pentru păstrarea în condiții frigorifice – max. 48 ore; - pentru păstrarea în condiții industriale la temperatura până la 30°C – max. 4 ore 5. Au fost elaborate 8 rețete ale produselor alimentare extrudate în baza materiei prime cerealiere și deșeurilor industriei conservelor din fructe și legume. 6. Au fost fabricate în condiții industriale 8 loturi experimentale de produse extrudate în baza materiei prime cerealiere și deșeurilor industriei conservelor din fructe și legume. 7. Au fost verificate 18 tulpini de bacterii lactice din Colecția Ramurală de microorganisme industriale. 8. Au fost modificate 2 metode instrumentale de analiză: <ol style="list-style-type: none"> 1) Determinarea acizilor grași linoleic și linolenic în aburi și grăsimi; 2) Determinarea cafeinei și teobrominei în cafea, cacao și produse de cofetărie. 9. Au fost transmise spre aprobare și editare Standardele Moldovenești: <ul style="list-style-type: none"> - SM 334:2021 „Sosuri de fructe, pomușoare și legume. Specificații” - SM 333:2021 „Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produsele de panificație și cofetărie. Specificații” 10. Se află în anchetă publică SM 332:202X „Maioneze cu conținut scăzut de grăsime, bogate în acizi grași omega-3. Specificații” 11. A fost elaborat proiectul pentru comitetul SM 336:202X „Produse alimentare. Instrucțiune tehnologică. Cerințe generale privind prezentarea, structura și conținutul,, 12. Au fost prezentate Institutului de Standardizare din Moldova Note de fundamentare
-------------------	--	---

		<p>și Schițe de Proiect a trei standarde moldovenești pentru inițierea Temelor noi de standardizare:</p> <p>SM „Acidifiant natural din mere imature. Condiții tehnice”;</p> <p>SM „Sosuri de tomate și produse de tomate concentrate. Specificații”;</p> <p>SM „Produse alimentare de soia. Specificații”.</p>
11.	Elaborarea documentelor de politici și a actelor normative	-
12.	Alte activități realizate	<ul style="list-style-type: none"> • Diploma Guvernului al Republicii Moldova pentru succese remarcabile în domeniul cercetării și inovării, 2021- IUȘAN LARISA • MIGALATIEV Olga; CARELINA Marina; CARAGIA Vavil; DRAGANOVA Elena; GORDEEVA Valentina. Procedeu de fabricare a pâinii cu adaos de CO₂-șrot din deșeuri de tomate. Process for producing bread with addition of CO₂-meal from tomato waste. MD 1298 Z 2019.08.31. Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT”, ediția a XVII-a, Chișinău, Republica Moldova, 17-20 noiembrie 2021. MEDALIE DE AUR • MIGALATIEV Olga; CARELINA Marina; CARAGIA Vavil; GORDEEVA Valentina, VICEROVA Larisa. Compoziție pentru covrigei cu adaos de șrot din deșeuri de tomate. Composition of pretzels with addition of tomato waste meal. MD 1384 Z 2020.06.30. Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT”, ediția a XVII-a, Chișinău, Republica Moldova, 17-20 noiembrie 2021. MEDALIE DE ARGINT • IUȘAN Larisa, TERENCEVA Galina, MIGALATIEV Olga. Produs alimentar extrudat și procesul de obținere a acestuia. Extruded food product and its production process. Cerere de brevet de invenție Nr. 6876, Expoziția Internațională Specializată „INFOINVENT”, ediția a XVII-a, Chișinău, Republica Moldova, 17-20 noiembrie 2021. MEDALIE DE BRONZ

**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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Au fost evidențiate 5 clone fitosanitare de struguri libere de infecții virotice și cancer bacterian (Codrinschii, Muscat de Ialoveni, Alb de Onițcani, Saperavi și portaltoiul Freedom); 2. Plantația - mamă de altoi de categoria biologică "Prebază" a fost completată cu material săditor de categoria "Prebază": Alb de Onițcani, Busuioaca de Bohotin, Busuioacă de Moldova, Luminița ,Crîmpoșie și portaltoiul Maleque(S=2 ha). 3. Au fost obținute loturi experimentale de vinuri albe seci îmbuteliate în condiții de microvinificație din soiuri de struguri asanate autohtone și de selecție nouă(Viorica, Riton, Floricica, Legenda). 4. Au fost obținute prin metoda HPLC antocianograme a complexului fenolic a vinurilor roșii seci din soiuri autohtone și de selecție nouă (Copceac, Feteasca Neagră, Negru de Căușeni, Codrinschii); 5. Au fost evidențiate 2 sușe de levuri pentru fermentarea mustului la fabricarea vinurilor albe seci din soiuri autohtone (CNMN-Y-40 (Riton 1) și CNMN-Y-41 (Legenda 1)). 6. A fost elaborat si aprobat de INS SM 207:2021 "Material săditor viticol. Condiții tehnice".
<p>2.</p>	<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" Director de Proiect – dr.,conf. Feodor Cazac</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Au fost crescute cca 5000 plante hibride din semințele obținute în anul precedent 2. A fost omologat și inclus în Catalogul soiurilor de plante un soi nou pentru vin -Meleag 3. A fost fondat un câmp de hibridi pe o suprafață de 1,7 ha, în care au fost plantate 3450 plante hibride 4. Au fost polenizate 450 de inflorescențe și obținute 14127 semințe hibride 5. Au fost evidențiate 45 de elite de perspectivă (viitoare soiuri și clone a soiurilor studiate) 6. Au fost microvinificate și obținute 64 de mostre de vinuri din recolta anului 2021 7.Au fost transmise pentru testări microbiologice, virologice și fitoplasmatică materialul biologic a 12 fenotipuri evidențiate 8. Au fost obținute date privind potențialul regenerativ și productiv la soiurile: Codrinschi, Fetească regală, Rară neagră. 9. Au fost obținute date privind influența diferitor forme de butuc (de tip Guiot, Roiat, cordon Kazenave, Cordon Mihailiuk) asupra productivității și calității strugurilor la diferite soiuri aflate în studiu 10. Au fost obținute date privind evaluarea stării fitosanitare pe parcursul vegetației anului 2021 în dependență de fenofaza de dezvoltare a plantelor și

		<p>elaborate recomandări temporare pentru combaterea eficientă a bolilor de sezon la vița de vie</p> <p>11. Au fost obținute date privind influența a unor produse noi chimice cu toxicitate redusă pentru mediu în lupta contra organismelor nocive cu determinarea eficienței lor biologice și determinate dozele optime de utilizare</p> <p>12. Au fost obținute date privind influența unor produse noi (pe baza fertilizanților și stimulatorilor de creștere) în plantațiile de vii și elaborate scheme de aplicare a acestora pentru sporirea imunității plantelor și reducerea impactului micoplazmelor care provoacă îngălbenirea aurie la vița de vie</p> <p>13. Au fost obținute date privind determinarea termenului optim de aplicare a operației de defoliere parțială timpurie a butucilor în calitate de procedeu agrotehnic pentru prevenirea (combaterea) făinării viței de vie</p> <p>14. Au fost obținute date privind determinarea parametrilor orografici, edafici, climaterici, fiziologici, de producție și calitate a strugurilor privind elaborare modelelor matematice pentru obținerea Vinurilor cu Denumire de Origine</p>
<p>3.</p>	<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>1.S-a înfăptuit tăierea pomilor pentru formarea coroanelor.</p> <p>2.S-au petrecut lucrările de întreținere a solului, aplicare a îngrășămintelor, cositul erburilor și încorporarea masei siderale în sol, lucrările de mulcire a solului cu diferite materiale.</p> <p>3.S-au efectuat tratamente fitosanitare biologice pe parcursul perioadei de vegetație a pomilor</p> <p>4. S-a înfăptuit întreținerea variantelor de cercetare la speciile prun, cais și nuc, privind lucrarea, întreținerea fertilizarea și combaterea bolilor și dăunătorilor prin metode biologice.</p> <p>5.S-a petrecut evidența înfloritului, legării fructelor și operațiile în verde în variantele de cercetare.</p> <p>6. S-a petrecut monitoringul biologic și controlul fitosanitar pe fazele de creștere și dezvoltare.</p> <p>7.S-au înfăptuit evidențe, măsurări, analize fiziologice, agrochimice și biochimice.</p> <p>8.S-a recoltat producția de fructe pe variante.</p> <p>9. S-au prelevat probe de sol și frunze în diferite faze de dezvoltare a pomilor pentru efectuarea analizelor.</p> <p>10. S-a determinat umiditatea solului și s-a calculat rezerva de apă în sol în experiențe.</p> <p>11. S-a monitorizat indicatorii fenologici, biochimici și biometrici de creștere și fructificare a soiurilor la culturile bacifere.</p> <p>12. S-a apreciat influența factorilor climatici asupra proceselor de creștere și dezvoltare a speciilor și a soiurilor de culturi bacifere.</p> <p>13. S-au implementat tehnologiile de cultivare a arbuștilor fructiferi, căpșunului și murului în r-nul Ialoveni (zona de Centru) și a murului r-nul Cahul, Andrușul de Jos (Zona de Sud).</p> <p>14. S-au prelucrat și sistematizat datele științifice obținute.</p> <p>15. S-au întocmit rapoartele științifice.</p>

<p>4.</p>	<p>20. 80009. 5107.14 Utilizarea metodelor genetice și biotehnologiilor moderne în scopul creării, devirozării și implementării în producere a soiurilor culturilor pomicole, portaltoaielor și și culturilor bacifere cu potențial biologic sporit</p> <p>Director de Proiect – dr.,conf. Radu Cozmic</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. S-au cercetat 817 soiuri și peste 8000 de hibrizi a culturilor pomicole din genofondul existent. 2. S-au polenizat peste 12000 flori și obținut peste 1200 semințe hibride a culturilor pomicole, pentru obținerea hibrizilor noi în vederea completării fondului genetic existent. 3. S-au evidențiat 6 elite: vișin - Na 783, H 104/15., cireș - K24, 3/10, N229., migdal - E 1-29 și 8 soiuri de perspectivă: de cais - Kyoto, Spring Blush, Big red, Farbaly., piersic-Loadel., vișin - Timpurii de Osoi, Nana, Mocanești. Au fost înregistrate în Catalogul Soiurilor de Plante al Republicii Moldova 2 soiuri de păr HELIODOR soi creat la IP IȘPHTA și BUTIRA DI ROMA de origine din Italia. 4. S-a studiat starea fgitosanitară a unei plantații de alun create cu material săditor de origine italiană, unde s-a depistat virusul pătării necrotice inelare și micozele fuzarioză și alternarioză. 5. A fost complectă colecția de clone devirozate cu 3 soiuri: 1 de cais Kyoto, 1 de piersic Alb Timpurii și 1 de măr Vistabella, asanate prin terapie termică. 6. A fost elaborată tehnologia micromultiplicării portaltoiului semipitic Gizela 5. 7. Au fost multiplicare prin metode invitro speciile bacifere de căpșun – Marmolada și Honei cu fructul mare pentru crearea plantațiilor mamă. 8. A fost obținut antiserului către virusul brăzdării lemnului mărunții, care se v-a utiliza ulterior la pregătirea diagnosticurilor, la lucrările de obținere a soiurilor și portaltoaelor libere de către viruși și testarea anuală a plantațiilor-mamă devirozate a Institutului și a agenților economici.
<p>5.</p>	<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>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Au fost studiate și evaluate 33 de soiuri noi de cartof de diferită origine (din Olanda, Germania, dar și surse locale) la productivitate, rezistență la stresul termohidric din aer și sol, boli și vătămători apte pentru cultivarea în condițiile R. Moldova. Toate soiurile au fost clasificate în 3 grupe de precocitate: soiuri extra timpurii și timpurii – 14, soiuri semitimpurii și medii – 12, soiuri semitardive – 7. Soiurile respective au fost evaluate în teritoriu, pe câmpurile de producere a fermierilor din zona de sud, sud-est, zona centru și zona de nord a republicii, în scopul acoperirii tuturor zonelor agroclimatice ale țării; 2. 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; 3. 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; 4. Au fost perfecționate unele elemente tehnologice de cultivare a cartofului și legumelor reieșind din condițiile schimbărilor climate (selectarea soiurilor, aplicarea metodelor noi de irigare, aplicarea îngrășămintelor și protecția plantelor).

6.	20.80009.5107.18. "Formarea direcționată a calității sistemului imunitar la fructele soiurilor tardive de prun preconizate păstrării de lungă durată. Conducătorul proiectului IGFPP - dr.hab. Nicolae BUJOREANU; Conducătorul etapei IȘPHTA dr.hab. Maria PÎNTEA	1. Au fost efectuate cercetări experimentale de câmp și de laborator privind al desfășurării repausului de iarnă a mugurilor de rod. 2. S-a făcut studierea creșterii frunzelor și desfășurării suprafeței foliare pe parcursul vegetației, asociate cu formarea organelor generative la pomii soiurilor tardive de prun.
I. Activități ce rezultă din îndeplinirea acțiunilor din alte documente de politici/acte normative		
1.	Elaborarea documentelor de politici și a actelor normative	A fost elaborat și aprobat de INS SM 207:2021 "Material săditor viticol. Condiții tehnice".
II. 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 2021</i>
<p>1. De elaborat rețetele de amestecuri de condimente și regimurilor de obținere a extractelor lipofile cu conținut sporit de componente biologice active și aromatizante naturale.</p> <p>2. De obținut mostre de extracte lipofile și șroturi cu conținut sporit de componente biologice active și aromatizante naturale.</p> <p>3. De determinat indicii de calitate ai materiilor prime de origine vegetală, extractelor liposolubile și a șroturilor din amestec de condimente: coriandru, cardamom, rozmarin, nucșoară, ienibahar și piper alb.</p> <p>4. De evaluat compoziția chimică a materiilor prime din fructe, în paralel cu elaborarea scării de punctaj pentru evaluarea calității de structurare a fructelor- snack-uri și funcționalității tehnologice la utilizare combinată de pectină și fibre alimentare.</p> <p>5. De efectuat cercetări experimentale privind stabilirea unor legături dintre calitatea de structurare a fructelor- snack-uri și indicatorii de calitate a materiilor prime din fructe</p> <p>6. De elaborat algoritmului de compunere a rețetei cadru pentru prepararea fructelor- snack-uri structurate</p> <p>7. De studiat compoziția chimică și valoarea nutritivă a ingredientelor pentru deserturi, inclusiv a ingredientului de fructe-pomșoare – sucurilor, piureurilor și extractelor (struguri, caise, vișine, prune, coacăză neagră, etc.) și a dispersiei de cereale (apoase și lactice pe baza fulgilor de ovăz și fulgilor de orez).</p> <p>8. De cercetat metode de pregătire a ingredientelor (sucerilor, piureurilor și extractelor) pentru fabricarea deserturilor cerealiere de fructe-pomșoare cu valoare biologică sporită</p> <p>9. De cercetat termenul de păstrare în condițiile de frigider și în condițiile</p>	<p>1. Au fost elaborate 4 rețete de amestecuri de condimente și 5 regimuri de obținere a extractelor lipofile cu conținut sporit de componente biologice active și aromatizante naturale, parametrii de extracție fiind cuprinși în limitele: presiunea 20 - 35 MPa, temperatura 45 - 60 °C, timpul 60 – 120 min</p> <p>2. Au fost obținute, în condiții de laborator, prin metoda de CO₂-extracție supercritică 5 mostre de extracte lipofile și 5 mostre de șrot din amestec de condimente: coriandru, cardamom, rozmarin, nucșoară, ienibahar și piper alb</p> <p>3. Au fost determinați indicii de calitate: organoleptici, fizico-chimici și microbiologici ai mostrelor de ingrediente (extracte liposolubile și șrot) obținute prin procesul de CO₂-extracție supercritică din amestec de condimente</p> <p>4. Au fost selectate și rezumate informații privind compoziția chimică, precum și unele modificări care au loc în timpul maturării, depozitării și prelucrării fructelor de diferite țpuri și soiuri.</p> <p>5. A fost evaluată compoziția chimică a materiilor prime din fructe, în paralel cu elaborarea scării de punctaj pentru evaluarea calității de structurare a fructelor- snack-uri și funcționalității tehnologice la utilizare combinată de pectină și fibre alimentare.</p> <p>6. Au fost efectuate cercetări experimentale privind stabilirea unor legături dintre calitatea de structurare a fructelor- snack-uri și indicatorii de calitate a materiilor prime din fructe</p> <p>7. A fost elaborat algoritmului de compunere a rețetei cadru pentru prepararea fructelor- snack-uri structurate</p> <p>8. A fost studiată compoziția chimică și valoarea nutritivă a ingredientelor pentru deserturi, inclusiv a ingredientului de fructe-pomșoare – sucurilor, piureurilor și extractelor (struguri, caise, vișine, prune, coacăză neagră, etc.) și a dispersiei de cereale (apoase și lactice pe baza fulgilor de ovăz și fulgilor de orez).</p> <p>9. Au fost alese metode potrivite de pregătire a ingredientelor (sucerilor, piureurilor și extractelor)</p>

temperaturilor industriale a dispersiei de cereale obținute

10. De elaborat rețetele produselor alimentare extrudate în baza materiei prime cerealiere și deșeurilor industriei conservelor din fructe și legume.

11. De pregătit materia primă cerealieră și deșeurile industriei conservelor din fructe și legume pentru fabricarea produselor alimentare extrudate.

12. De fabricat un lot experimental de produse extrudate alimentare realizat în condiții industriale, confirmat prin Act de fabricare.

13. De studiat bacteriile lactice din brânză maturată prin utilizarea tehnicii PCR-16S ADN.

14. De indentificat specii și subspecii tulpinilor selectate.

15. De menținut și de completat colecția ramurală de bacterii lactice în Colecția Ramurală de microorganisme industriale.

16. De cercetat tipurile de falsificare utilizate în comerțul produselor alimentare procesate pentru fiecare grup: produse lactate, cafea, produse de cofetărie, miere, sucuri din legume și fructe.

17. De stabilit indicii reprezentativi pentru fiecare grup selectat și metodele de determinare a acestora.

18. De modificat anumite metode de analiză pentru a optimiza depistarea unor eventuale neconformități sau tipuri de falsificare în produse lactate, cafea, cacao și produse de cofetărie.

19. De elaborat Standardele Moldovenești:

- SM 334:2021 „Sosuri de fructe, pomușoare și legume. Specificații”

- SM 333:2021 „Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produsele de panificație și cofetărie. Specificații”

- SM 332:202X „Maioneze cu conținut scăzut de grăsime, bogate în acizi grași omega-3. Specificații”

20. De elaborat proiectul pentru comitet a SM 336:202X „Produse alimentare. Instrucțiune tehnologică. Cerințe generale privind prezentarea, structura și conținutul,,

21. De prezentat Institutului de Standardizare din Moldova Note de fundamentare și Schițe de Proiect a trei standarde moldovenești pentru inițierea Temelor noi de standardizare:

- SM „Acidifiant natural din mere imature. Condiții tehnice”;

pentru fabricarea deserturilor cerealiere de fructe-pomușoare cu valoare biologică sporită

12. A fost determinat termenului de păstrare în condițiile de frigider și în condițiile temperaturilor industriale a dispersiei de cereale obținute

13. Au fost elaborate rețetele produselor alimentare extrudate în baza materiei prime cerealiere și deșeurilor industriei conservelor din fructe și legume.

15. Au fost fabricate în condiții industriale lotul experimental de produse extrudate în baza materiei prime cerealiere și deșeurilor industriei conservelor din fructe și legume.

16. Au fost cercetate și testate tulpinile autohtone în procesul de fabricare a produselor lactate acide și pastrarea genofondului

17. Au fost verificate 18 tulpini de bacterii lactice din Colecția Ramurală de microorganisme industriale.

18. Au fost cercetate tipurile și procedeele de falsificare a produselor lactate, de cofetărie, cafea, miere, a sucurilor din legume și fructe

19. Au fost stabiliți indicii reprezentativi pentru fiecare grup de produse și procedeele de falsificare utilizat, în baza cărora e posibil de depistat acțiunea de contrafacere sau neconformitate

20. Au fost propuse metode modificate de laborator (Proceduri specifice) pentru determinarea acizilor linoleic și linolenic în uleiuri vegetale și produse lactate, respectiv pentru determinarea cafeinei și teobrominei în cafea, cacao și produse de cofetărie.

21. Au fost transmise spre aprobare și editare Standardele Moldovenești:

- SM 334:2021 „Sosuri de fructe, pomușoare și legume. Specificații”

- SM 333:2021 „Umpluturi de fructe, pomușoare și legume pentru produsele de panificație și cofetărie. Specificații”

22. Se află în anchetă publică SM 332:202X „Maioneze cu conținut scăzut de grăsime, bogate în acizi grași omega-3. Specificații”

23. A fost elaborat proiectul pentru comitet a SM 336:202X „Produse alimentare. Instrucțiune tehnologică. Cerințe generale privind prezentarea, structura și conținutul,,

24. Au fost prezentate Institutului de Standardizare din Moldova Note de fundamentare și Schițe de Proiect a trei standarde moldovenești pentru inițierea Temelor noi de standardizare:

- SM „Acidifiant natural din mere imature. Condiții tehnice”;

- SM „Sosuri de tomate și produse de tomate concentrate. Specificații”;

- SM „Produse alimentare de soia. Specificații”.

- SM „Sosuri de tomate și produse de tomate concentrate. Specificații”;
- SM „Produse alimentare de soia. Specificații”.

Diseminarea rezultatelor obținute în formă de publicații:

4. Articole în reviste științifice

4.3. în reviste din Registrul National al revistelor de profil, cu indicarea categoriei

- 1 PÎRGARI, E.; POPEL, S.; PARȘACOVA, L.; COLESNICENCO, AI.; DRAGANOVA, E.; ZÎREANOVA, E.; VÎCEROVA, L. Sporirea valorii nutritive a băuturilor de fructe prin fortificare cu micro-și macroelemente. Pomicultura, Viticultura și Vinificația. nr. 1 [85]. Chișinău
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/14-19_27.pdf

- 2 MIGALATIEV, O.; IUȘAN, L.; CARELINA, M. Valorificarea șrotului din condimente obținut prin tehnologia de CO₂-extracție. Pomicultura, Viticultura și Vinificația. nr. 2 [86]. Chișinău. 2021. p.11-16. ISSN 1857-3142 (Cat. C)
<https://drive.google.com/file/d/1pXU-NntgfxHN6x4bFn7qU-NOjO87Rp8-/view?usp=sharing>

6. Articole în materiale ale conferințelor științifice

6.1. în lucrările conferințelor științifice internaționale (peste hotare)

- 1 BOGDAN, N.; GOLUBI, R. Mathematical modeling tool for microbial growth. Scientific and Practical Conference „Scientific horizon in the context of social crises”. Scientific Collection «InterConf», Proceeding book (41), February 6-8. Tokyo, Japan. 2021. p.
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/P-696-698_0.pdf

- 2 GAINA, B.; GOLUBI, R. Alternative method for tartaric stabilization of grape juice. Scientific and Practical Conference „Scientific horizon in the context of social crises”. Scientific Collection «InterConf», Proceeding book (41), February 6-8. Tokyo, Jap
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/P-985-988_0.pdf

- 3 ЮШАН, Л.; ТАРАН, Н.; ТЕРЕНТЬЕВА, Г.; МИГАЛАТЬЕВ, О. Особенности использования местного зернового сырья для производства продуктов здорового питания. Сб. Науч. Тр. «Наука, питание и здоровье», Научно практический центр Национальной Академии Наук Беларуси
<http://www.new.belproduct.com/assets/files/chast-1.pdf>

- 4 MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; IUȘAN, L. Creation of vegetable ingredients from spice blends. Scientific and Practical Conference „Scientific horizon in the context of social crises”. Scientific Collection «InterConf», Proceeding book (69), August 6-8. Tok
<https://www.interconf.top/documents/2021.08.6-8.pdf>

6.2. în lucrările conferințelor științifice internaționale (Republica Moldova)

- 1 BOGDAN, N.; GOLUBI, R. Procedeu inovativ de maturare a preparatelor din carne. Simpozion științific național cu participare internațională: Biotehnologii moderne-soluții pentru provocările lumii contemporane. 20-21 mai 2021. Chișinău. 2021. p. 61. ISSN 97
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/062_0.pdf

- 2 CARTAȘEV, A. Influence of protective media for thermophilic lactic acid bacteria during the freeze drying process. Международная научно-практическая конференция «Наука, образование, культура». Сборник статей, Том 1, посвященный 30-ой годовщине КГУ. Комрат
https://drive.google.com/file/d/1aRUuPtwy7S6-QOir_qtDdcvHi2a3LGzv/view?usp=sharing

- 3 BOGDAN, N. Quality appreciation of goat milk as raw material for brined cheese production. Международная научно-практическая конференция «Наука, образование, культура». Сборник статей, Том 1, посвященный 30-ой годовщине КГУ. Комрат. 2021. стр. 262-265. IS
https://drive.google.com/file/d/1aRUuPtwy7S6-QOir_qtDdcvHi2a3LGzv/view?usp=sharing

6.3. în lucrările conferințelor științifice naționale cu participare internațională

- 1 GOLUBI, R.; CRUCIRESCU, D.; ARNAUT, S.; VOITCO, E.; RABOTNICOVA, L. Critării de depistare a falsificării brânzeturilor topite. Conferința „Știința în Nordul Republicii Moldova: realizări, probleme, perspective”. USARB, (ediția a 5) 29-30 iunie. Bălți. 20
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/171-175_23.pdf
- 2 IUȘAN, L.; ȘLEAGUN, G.; PAVLINCIUC, M.; COJUCARI, L. Principiile moderne ale alimentației sănătoase în baza dezvoltării unui sortiment nou de produse alimentare. Conferința „Știința în Nordul Republicii Moldova: realizări, probleme, perspective”. USARB,
https://ibn.idsi.md/sites/default/files/imag_file/180-186_12.pdf
9. Brevete de invenții și alte obiecte de proprietate intelectuală, materiale la saloanele de invenții
- 1 IUȘAN, L.; TEREŢIEVA, G.; MIGALATIEV, O. Produs alimentar extrudat și procesul de obținere a acestuia, MD 6876. INFOINVENT Expoziția Internațională Specializată. Ediția XVII-a, Catalog oficial, Secțiunea D. 2021. p.207
<https://infoinvent.md/assets/files/catalog/catalog-2021.pdf>
- 2 COJUCARI, L.; IUȘAN, L.; TEREŢIEVA, G.; GORGEEVA, V. Sos de fructe, pomușoare și legume, MD 6835. INFOINVENT Expoziția Internațională Specializată. Ediția XVII-a, Catalog oficial, Secțiunea D. 2021. p.206-207
<https://infoinvent.md/assets/files/catalog/catalog-2021.pdf>
- 3 IUȘAN, L.; TEREŢIEVA, G.; COJUCARI, L. Prepararea amestecurilor de cereale extrudate pentru fabricarea produselor fără gluten, MD 6802. INFOINVENT Expoziția Internațională Specializată. Ediția XVII-a, Catalog oficial, Secțiunea D. 2021. p.206
<https://infoinvent.md/assets/files/catalog/catalog-2021.pdf>
- 4 MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; DRAGANOVA, E. Procedeu de fabricare a pâinii cu adaos de CO₂-șrot din deșeuri de tomate, MD 1298. INFOINVENT Expoziția Internațională Specializată. Ediția XVII-a, Catalog oficial, Secțiunea D. 2021. p.208
<https://infoinvent.md/assets/files/catalog/catalog-2021.pdf>
- 5 MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; CARAGIA, V.; GORGEEVA, V.; VÎCEROVA, L. Compoziție pentru covrigei cu adaos de șrot din deșeuri de tomate, MD 1384. INFOINVENT Expoziția Internațională Specializată. Ediția XVII-a, Catalog oficial, Secțiunea D. 2021. p.208-20
<https://infoinvent.md/assets/files/catalog/catalog-2021.pdf>
- 6 IUȘAN, L.; TEREŢIEVA, G.; MIGALATIEV, O. Produs alimentar extrudat și procesul de obținere a acestuia, MD 6876. Lucrările Salonului Inovării și Cercetării UGAL INVENT. Ediția a V-a, 10-12 Noiembrie. Galați. 2021
- 7 MIGALATIEV, O.; CARELINA, M.; GOLOVCO, I.; IUȘAN, L.; GORGEEVA, V. Cercetări privind obținerea extractelor din condimente, MD. Lucrările Salonului Inovării și Cercetării UGAL INVENT. Ediția a V-a, 10-12 Noiembrie. Galați. 2021

LISTA PROIECTELOR NAȚIONALE ȘI INTERNAȚIONALE ÎN CURS a. 2021

Nr.	Denumirea proiectului/contractului	Conducătorul/coordonatorul proiectului	Termene de executare	Tipul proiectului
Programe de Stat 2020-2023				
1.	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”	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, portaltoaielor și și culturilor bacifere cu potențial biologic sporit	Dr.,conf. Radu Cozmic	2020-2023	Program de Stat
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	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.	Elaborarea și implementarea pe scară industrială a tehnologiei de producere a suplimentelor de substanțe biologice active din materie primă autohtonă (oleaginoasă) în forma de capsule.	Dr.hab.,prof.univ. Nicolai Taran	2021	Transfer Tehnologic
Bi-/multilaterale				
1.	EcoSeeds Lu_Mo ”Producerea semintelor ecologice de cartof și legume”	Dr. hab., Iliev Petru B.	2021-2022	Bilateral Moldova - Luxemburg
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>21.00208.5107.08/PD</u> ”Argumentarea științifică și elaborarea tehnologiilor de fabricare a produselor alimentației sănătoase în baza materiei prime autohtone”	Dr., conf. Larisa Iușan.	2021-2022	Program de postdoctorat
Alte proiecte				
1.	Proiectul ”Livada Moldovei”	Dr. Victor Bondarciuc	2020	Unitatea consolidată pentru implementarea și monitorizarea programului de restructurare a sectorului vitivinicol