
ACADEMIA DE ȘTIINȚE A MOLDOVEI

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI INDUSTRIEI ALIMENTARE

**INSTITUTUL ȘTIINȚIFICO-
PRACTIC DE HORTICULTURĂ ȘI
TEHNOLOGII ALIMENTARE**

PROGRAMUL: 18.05 Biotehnologie

Profilul acreditat:

**Tehnologii inovative în viticultură, vinificație, horticultură și
industria alimentară**

Resurse umane

280 persoane angajate

- 168 cercetători științifici
- 1 academician
- 10 doctori habilitați
- 48 doctori în științe
- 49 cercetători științifici pînă la 35 ani
- 10 doctoranzi
- 2 postdoctoranzi

numărul de teze susținute

doctor 2

dr. habilitat 1

Seminare de profil

dr.habilitat 3

doctor 2

Proiecte instituționale

- **1 15.817.05.02A** „Tehnologii moderne, soiuri pomicele și bacifere orientate spre producție durabilă și securitatea alimentară”
■ **Conducător, dr hab., Constantin Dadu**

- **2. 15.817.05.32A** „Tehnologii inovative în viticultură și vinificație-siguranța alimentară a produselor viti-vinicole”
■ **Conducător, dr. hab., Eugenia Soldatenco**
■

- **3. 15.817.05.03A** „Dezvoltarea tehnologiilor de procesare a materiei prime agroalimentare indigene în asigurarea calității și siguranței alimentelor”
■ **Conducător, dr. Eugen Iorga**

- **4. 15.817.05.04A** “Crearea și implementarea soiurilor și hibrizilor de culturi legumicole și cartof, perfecționarea elementelor tehnologice de producere și condiționare a legumelor în cultura convențională și organică”
■ **Conducător, dr.hab. Petru Iliev**

Proiecte pentru Tineri specialiști

- **16.80012.51.11A** ”Studiul capacităților biotehnologice a levurilor de genul *Saccharomyces* pentru producerea vinurilor naturale de masă albe și vinuri spumante cu grad igienic sporit”
- **Conducător, doctor Olga Soldatenco**
- **Proiecte bilaterale**
- **15.820.18.05.05/IT** „Utilizarea durabilă și conservarea resurselor genetice: Studiu de caz - Nucul (*Juglans regia* L.) în Republica Moldova și Italia”
- **Conducător, doctor habilitat Maria Pîntea**
- **15.820,18.05/13B** „Asanarea genotipurilor speciei *Prunus domestica* prețioase ca selecție de către tulpinile cunoscute și celor anterior nedescrise a virusului vărsatului prunului (*Plum pox virus*) prin cultura *in vitro* și *ex vitro*”
- **Conducător, doctor Iurie Calășean**
- **15.820.18.05.12/B** „Clasificarea vinurilor albe și roșii în dependență de indicația geografică cu ajutorul analizei multiparametrice a caracteristicilor spectrale în bază logicii-fuzzy”
- **Conducător, doctor Elena Scorbanov**
-
-
-

Proiecte realizate în 2016

- Nr proiecte nationale depuse/castigate - 4/4
- Nr proiecte internationale depuse/castigate-1/1
- Nr proiecte bilaterale depuse/castigate - 5/0
- Nr proiecte H2020 depuse/castigate - 2/0
- Nr de contracte cu agenți economici
- (suma, mii lei) 3017,8
- Tipuri de servicii de cercetare oferite
consultatii

Volumului finanțării în anul 2016
constituie **19129,7** mii lei

Cercetări științifice aplicative, total	15812,0
<i>inclusiv</i>	
Proiecte de cercetări aplicative instituționale	15497,0
Proiecte pentru tineri specialiști	90,0
Proiecte internaționale bilaterale	225,0
Pregătirea cadrelor prin doctorat și postdoctorat	590,4
MIJLOACELE SPECIALE (EXTRABUGETARE), TOTAL	3017,8

Finanțarea

- Fondul de salariu de baza/mediu pe cercetator 3623 lei
 - Procurari necesare,
 - mentenanta/real cheltuit 703000
 - Reparatii necesar/realizat 13000
 - Cheltuieli delegatii 159300
 - Cheltuieli monografii si reviste 93000
-

DIRECȚIA VITICULTURĂ ȘI VINIFICAȚIE

Proiect instituțional

- **15.817.05. 32A „Tehnologii inovative în viticultură și vinificație-siguranța alimentară a produselor viti-vinicole”**
- **Etapa - 2016 : Elaborarea tehnologiilor de evidențiere și asanare a clonelor soiurilor de selecție autohtonă și clasice, ameliorarea siguranței alimentare a strugurilor și vinurilor din soiurile autohtone**

Conducător, doctor habilitat Eugenia Soldatenco

A fost completată pepiniera de descendenți cu cca. 400 plante, obținute în a. 2015 și cca. 8000 plantule obținute în a.2016



A fost completată fișa ampelografică pentru genotipurile Copciac, Ciorcuța roză, Ciorcuța neagră, G-V-6, BU-4 pr.-3k.

S-a completat fișa de cercetare pentru soiul *Apiren Basarabean* (Apiren roz Basarabean) transmis în Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor de Plante – primul an de evaluare.



A fost întocmit un plan de hibridare la care au fost folosite noi genotipuri cu rezistență la factorii biotici și abiotici, cu calitate și productivitate înaltă.

Au fost evidențiate următoarele protoclone de performanță: Fetească regală II-8-1-1, Fetească neagră III-5-14-2 și Rară neagră III-8-22 și Riesling de Rhin 14-1-7, Cabernet fran 10-1-3, Cabernet Sauvignon 9-9-3, Malbec 35-5-3, Merlot 12-1-3, Syrah 38-3-3, Muscat alb 21-2-2, Chardonnay 18-6-4, Sauvignon 16-6-6 și Pinot noir 19-3-5.(total 13 protoclone)

S-a înființat un câmp cu plante hibride și elite de perspectivă pe o suprafață de 0,5 ha. Au fost studiate mai mult de 120 biotipuri la soiurile noi create autohtone și de selecție europeană cu scopul obținerii de clone asanate cu indici înalți de calitate, productivitate. În rezultatul au fost selectate 32 clone de perspectivă.

Au fost perfectate datele inițiale pentru dosarele a 4 clone asanate a soiurilor Viorica, Riton, Ialovenshii ustoicivîi și Leana.

S-au stabilit sisteme de tăiere mai raționale pe grupele de soiuri-clone în funcție de suprafața de nutriție și sistemului de conducere a lăstarilor.

Implementarea: STE “Codrul; “Plopi” – Cantemir, SRL “Terra-Vitis” – Cahul, “Vinia- Traian” - Găvănoasa (Vulcănești); ÎM „ Vismos “ SA filiala Chetrosu (Anenii Noi); ÎM „ Vismos “ SA filiala Moscovei (Cahul); Gospodăria Țărănească Albota de jos ș.a. (Taraclia) ș.a.



Au fost elaborate recomandări privind particularitățile de prevenire și combatere a bolilor și dăunătorilor în condițiile anului 2016 (mana, făinarea, putregaiul cenușiu, antracnoza, pătarea roșie).

Contra vectorului de răspândire a îngălbenirii aurii au fost recomandate 3 tratamente cu utilizarea insecticidelor autorizate pentru utilizare la vița de vie - **Armor 350 SC–, **Cyclone 350 SC**. ș.a.).**

Concomitent, au fost determinate dozele eficiente de administrare a produselor noi în combaterea bolilor și dăunătorilor viței de vie cu ulterioara introducere a lor în lista de pesticide a Republicii Moldova și programele de protecție diferențiată (**Fungicidul Kusabi, Produsul DVA-F2-330 SC**)



Eficacitatea biologică a produsului DVA-F2-330 SC în combaterea făinării și manei viței de vie (Zona Centrală, Sauvignon, 3,0 ha, IȘPHTA, 2016)

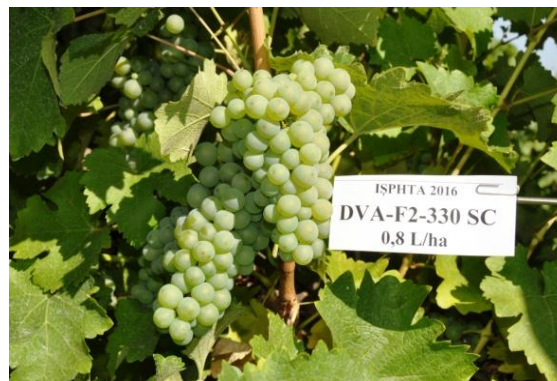


Fig. 9. DVA-F2-330 SC – 0,6 l/ha

Fig. 10. DVA-F2-330 SC – 0,8 l/ha

Fig. 11. Amistar Xtra SC - 0,75 l/ha



Fig. 12. Martor netrat (făinare)

Fig. 13. Martor netrat (mană)

Fig. 14. Martor netrat (mană)

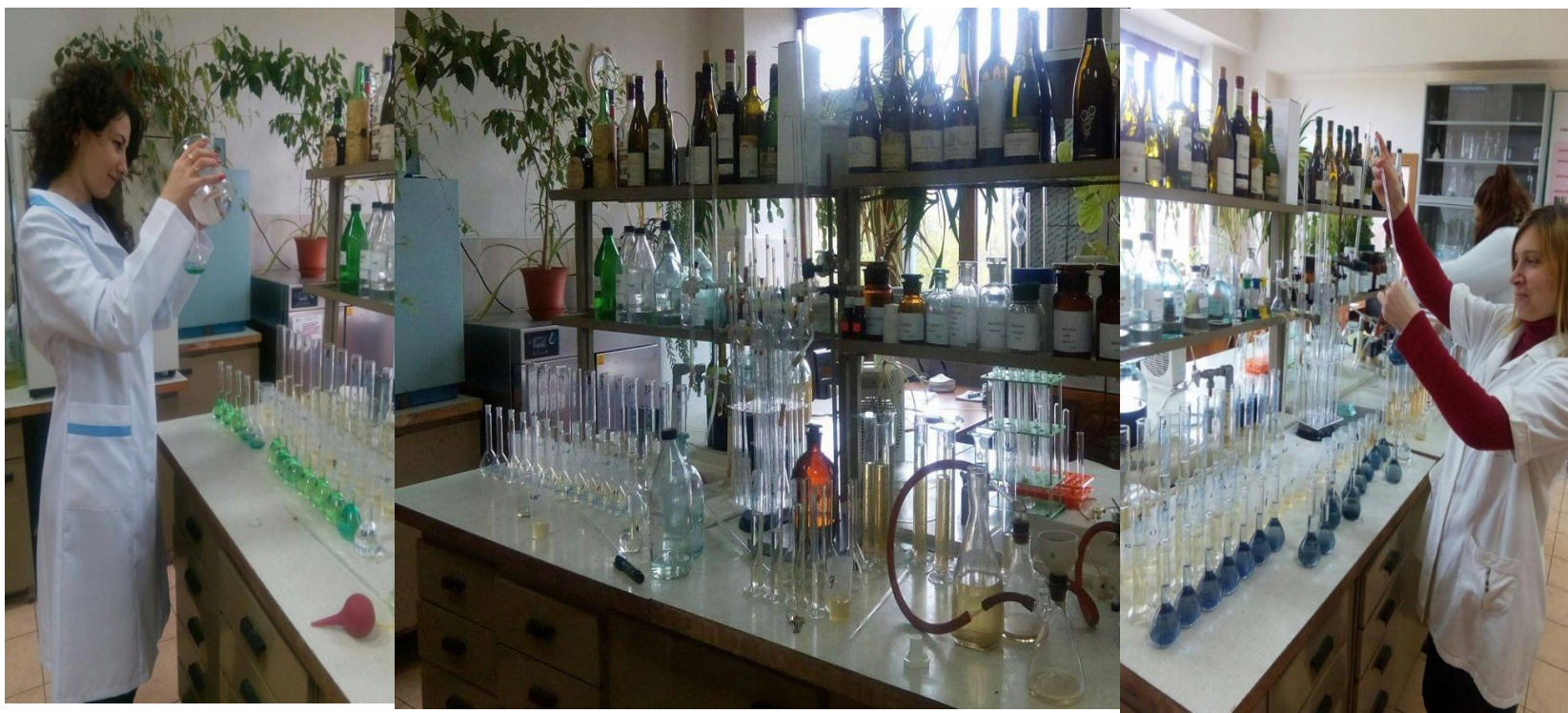
Au fost testate, evidențiate și multiplicare prin micropropagare "in vitro" clone fitosanitare de viță de vie ale soiurilor autohtone: Feteasca Neagră, Moldova și Floricică.

- A fost efectuată retestarea plantațiilor mamă de viță de vie cu clone fitosanitare de categoria "Prebaza", in urma retestatii nu au fost depistate infectii virale si bacteriene.



Au fost evidențiate și supuse studiului 38 mostre de vinuri (20- albe și roze și 18 - roșii) din recolta anului 2015, produse la categoria vinurilor cu indicație geografică protejată de către 9 agenți economici din cadrul Asociației Producătorilor de Vinuri cu IGP " ȘTEFAN VODĂ".

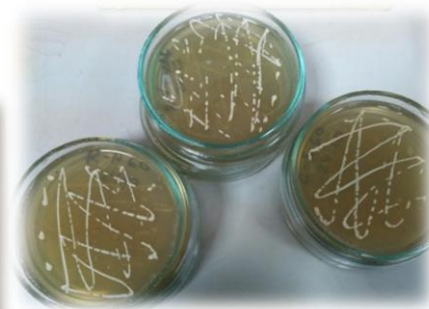
A fost creată o bază amplă de date referitoare la compoziția fizico-chimică și calitățile organoleptice ale vinurilor studiate.



Analiza și sistematizarea datelor referitoare la ameliorarea calității vinurilor spumante albe a demonstrat, că cupajarea vinurilor albe din soiurile de selecție nouă a INVV cu soiurile clasice europene permite obținerea vinurilor spumante de înaltă calitate prin ameliorarea proprietăților de spumare și a notei organoleptice.

Au fost elaborate 2 Instrucțiuni Tehnologice de producere a vinurilor spumante albe seci și demiseci din cupajele evidențiate: ("FLORAL"-Viorica+Aligote,) și ("FLOAREA VIEI"- Floricica+Chardonnay).

Analiza fizico-chimică și senzorială a vinurilor obținute cu utilizarea levurilor non-Saccharomyces, a demonstrat, că fermentarea succesivă cu inocularea levurilor Saccharomyces contribuie la ameliorarea calității și imprimă vinului o aromă complexă și gust echilibrat, ceea ce se confirmă prin note organoleptice înalte.



A fost elaborată, aprobată și testată pe probe de vin industrial “METODA de identificare a glicerolului de sinteză în vinuri”



201X „Distilat de cereale. Specificații”, SM 117:201X „Vinuri și vinuri materie primă tratate. Specificații” (etapa 30.00)” și SM 154:201X „Vinuri spumante. Specificații” (etapa 30.00) Au fost anulate, în ședința CT 9, 3 standarde naționale care nu corespund legislației în vigoare și anume:

SM 71:1994 Vinuri de struguri și produse vinicole. Terminologie

SM 118:2007 „Vinuri de struguri. Ambalare, etichetare, marcare”

SM 153:1996 „Struguri de masă. Condiții tehnice”.

Au fost actualizate Instrucțiuni tehnologice de ramură pentru fabricarea divinului categoria „5 stele” (marcă proprietate a statului) și două instrucțiuni, referitoare la producerea vinurilor spumante cu mărcile „Floral” și „Floarea Viei” (IȘPHTA).

Lucrări științifice publicate în anul 2016

■ Total:	71
■ Monografii	1
■ Contribuții în monografii	1
■ Articole în culegeri internaționale:	17
■ Articole din reviste naționale, categoria C:	18
■ Teze ale comunicărilor științifice :	3
■ Articole de popularizare a științei:	9
■ Brevete de invenții:	2

DIRECTIA POMICULTURĂ

15.817.05.02A „Tehnologii moderne, soiuri pomicole și bacifere orientate spre producție durabilă și securitatea alimentară”

Etapa- 2016

Majorarea sortimentului de clone fitosanitare cu soiuri și portaltoaie de culturi pomicole și bacifere competitive.

Conducător dr hab. Constantin Dadu

Au fost cercetate peste 1663 soiuri în colecții și peste 22004 hibrizi în livezile de selecție.

S-au evidențiat 3 soiuri și 9 hibrizi.

S-au efectuat peste 13500 hibridări.

S-au obținut 4140 semințe hibride.

S-au perfectat actele pentru a transmite la Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor de Plante a 4 soiuri: 1 de prun (1-4-48), 1 de gutui(Clopoșel), 1 de migdal (2-1) și 1 de corn (3-2).

**SOIURILE PREGĂTITE PENTRU A FI TRANSMISE la
Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor de Plante
a 4 soiuri: 1 de prun (1-4-48), 1 de gutui (Clopoșel), 1 de migdal (2-1) și
1 de corn (3-2).**



CLOPOȘEL



Prin selectare sau asanare au fost obținute 3 soiuri de specii pomicole omologate și de perspectivă



Asanarea termică a soiului Topaz și Coreagat de către virușii latenți



Pomul de cireș soiul Sunburst în procesul de asanare prin metoda terapiei termice

S-au elaborat tehnologii de micro multiplicare a unui portaltui vegetativ pentru cireș și vișin adaptat la condițiile Moldovei.



Cultivarea *in vitro* a portaltuiului VȚ-13

S-au elaborat tehnologii de micro multiplicare a 3 soiuri de agriș



Micro propagarea *in vitro* a soiurilor de agriș
Scedrâi, Donețkii krupnoplodnâi și Donețkii perveneț.

S-a obținut un antiser diagnostic către o viroză a culturilor pomicele.



Simptomele CLSV pe frunzele tinere a indicatorului N.occidentalis 37B



Purificarea virusului pățării clorotice a frunzelor mărului prin ultracentrifugare

Conform cercetărilor efectuate la au fost obținute unele rezultate referitor la adaptabilitatea soiurilor noi pentru condițiile Republicii Moldova speciile noi de afin, josta, lonicera, aronie, măceș, călin și la cultura căpșunului, coacăzului negru, roșu, zmeurului, agrișului, murului, cătinei albe cu coacere timpurie, medie și tardive, cu fructe mari calitative și productive, rezistente la boli și alte condiții nefavorabile pentru cultivarea lor.

Specii noi de arbuști fructiferi



Aronie

Cultura afinului



Lonicera albastră



Cătina

**Elaborarea mașinii pentru tăierea “ la cep “ și fărâmițarea lastarilor de portaltoi dupa altoirea prin oculare în pepiniera pomicolă.
Construcția mașinii pentru tăierea „la cep”.**



Pentru prima dată a fost elaborat sistemul măsurilor de protecție rațională a plantațiilor pomicole și arbuștilor fructiferi cu mijloace chimice actuale și de perspectivă cu un mecanism de acțiune sistemic și de contact, deasemenea și a amestecurilor lor, cu evidența formării rezistenței în lupta cu principalii dăunători a culturilor pomicole și căpșunului în Republica Moldova.

În baza rezultatelor obținute au fost selectate și folosite insecticidele cu acțiune piretroidă, neonicotinoidă, fosfororganică, deasemenea și cu acțiune nouă și combinată.

Au fost implementate în producere cele mai noi și mai raționale sisteme de măsuri de protecție, care permit de a obține o producție de calitate superioară, competitivă atât pe piața autohtonă cât și pe cea externă.

Rezultatele cercetărilor obținute vor fi recomandate specialiștilor din domeniul protecției plantelor, deasemenea producătorilor de fructe și pomușoare din Republica Moldova.

Prețul tratamentelor chimice a 1 ha de livadă conform sistemelor sus indicate sunt: măr (superintensiv) - 620€, măr (intensiv) - 540€, cireș - 160€, prun - 420€, piersic - 330€, căpșun - 60€.

Publicații

■ MONOGRAFII	1
■ ARTICOLE DIN REVISTE CU FACTOR DE IMPACT: 1,0-2,9	1
■ ARTICOLE DIN REVISTE NAȚIONALE (CATEGORIA C)	13
■ ARTICOLE ÎN CULEGERI INTERNAȚIONALE	13
■ ARTICOLE ÎN CULEGERI NAȚIONALE	7
■ TEZE ALE COMUNICĂRILOR LA CONGRESE, CONFERINȚE, SIMPOZIOANE CULEGERI	8
■ BREBETE DE INVENȚII	2
■ CERERI DE BREVET	2

TOTAL - 47

DIRECȚIA TEHNOLOGII ALIMENTARE

Proiectul Instituțional 15.817.05.03A

„ Dezvoltarea tehnologiilor de procesare a materiei prime agroalimentare indigene în asigurarea calității și siguranței alimentelor”

Etapa „Crearea sortimentului nou de produse alimentare cu specific național moldav în baza materiei prime indigene”

Conducător dr. IORGA Eugen

- **supercritică. S-a stabilit sortimentul de produse alimentare fortificate cu CO₂-extracție liposolubile din deșeuri de tomate și cu CO₂-șrot obținute prin metoda de CO₂-extracție**

- Au fost elaborate rețetele și schemele tehnologice de fabricare a produselor îmbogățite cu substanțe biologic active (carotenoizi, inclusiv licopen, vitamina E), precum și a celor îmbogățite cu fibre alimentare și proteine.

- S-au produs mostre de laborator de alimente fortificate cu CO₂-extract și CO₂-șrot cu diferit raport (5, 10, 15 și 20 %), și anume gustări: Salată de vinete tocate, Salată de țelină marinată picantă, Salată de zucchini marinat, Salată de conopidă marinată, Salată de varză de mare marinată; pâine și covrigei uscați.

- Au fost determinați indicii organoleptici, fizico-chimici și microbiologici ai mostrelor de salate de legume, pâine și covrigei uscați, atât pentru mostrele de control, cât și pentru mostrele cu adaos de extracte lipofile sau șroturi din deșeuri de tomate și din semințe de struguri.

- **Produsele create posedă o valoare biologică semnificativă prin conținutul sporit de carotenoide, licopen, și fibre alimentare. Aceste produse fiind atribuite unei alimentații sănătoase.**



Figura 1. Mostre de CO₂-extracte din deșeuri de tomate



Figura 2. Mostre de CO₂-extracte din semințe de struguri



Figura 3. Mostre de (a) deșeuri de tomate, (b) deșeuri de tomate mărunțite și (c) CO₂-șrot din deșeuri de tomate



Figura 4. Mostre CO₂-șroturi din semințe de struguri și semințe de struguri mărunțite

(a)

(b)

(c)

Aprecierea caracteristicilor organoleptice ale salatelor de legume



Figura 5. Degustarea mostrelor de salate din legume

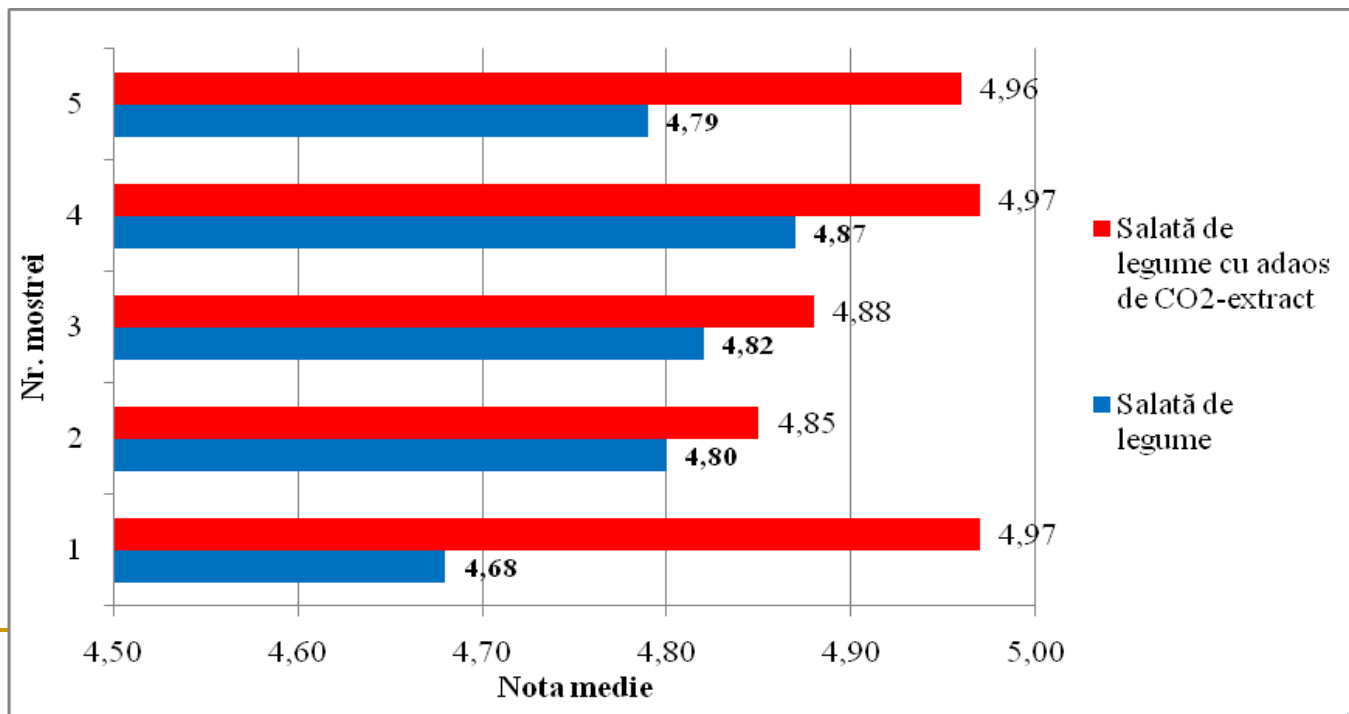


Figura 10. Nota medie a mostrelor de salate din legume



Pâine din făină de grâu de calitate superioară cu adaos de CO₂-șrot



Figura 14. Pâine din făină de grâu de calitate superioară cu adaos de 15 % de CO₂-șrot din deșeuri de tomate, până și după coacere



Figura 15. Pâine din făină de grâu de calitate superioară cu adaos de 20 % de CO₂-șrot din deșeuri de tomate, până și după coacere



Figura 16. Pâine din făină de grâu de calitate superioară cu adaos de 5 % de CO₂-șrot din semințe de struguri, până și după coacere

Covrigei uscați din făină de grâu de calitate superioară cu adaos de CO₂-șrot



Figura 24. Modelarea manuală a covrigeilor în condiții de laborator



Figura 25. Blansarea covrigeilor în apă fiebinte

Figura 26. Coacerea covrigeilor uscați în cuptorul electric de tip Smeg

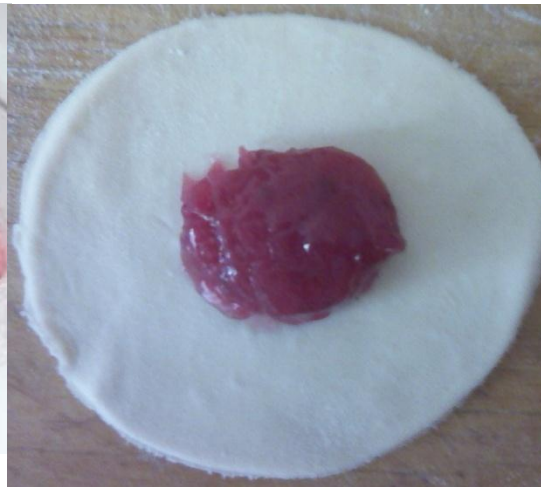
- **Au fost definite și sistematizate 7 grupe de snacks-uri de fructe prezentate pe piața modernă**, acestea fiind: fructele uscate și amestecurile din ele; amestecurile de fructe și oleaginoase; chips-urile din fructe; amestecurile de fructe și cereale; batoanele snack-uri; snack-urile de fructe; dulciurile naționale în bază de fructe.
- S-a evidențiat „Sortimentul de produse deshidratate din fructe, tip snack-uri” de perspectivă pentru Republica Moldova.
- **S-au stabilit operațiunile tehnologice principale pentru prepararea snack-urilor din gutuie.**



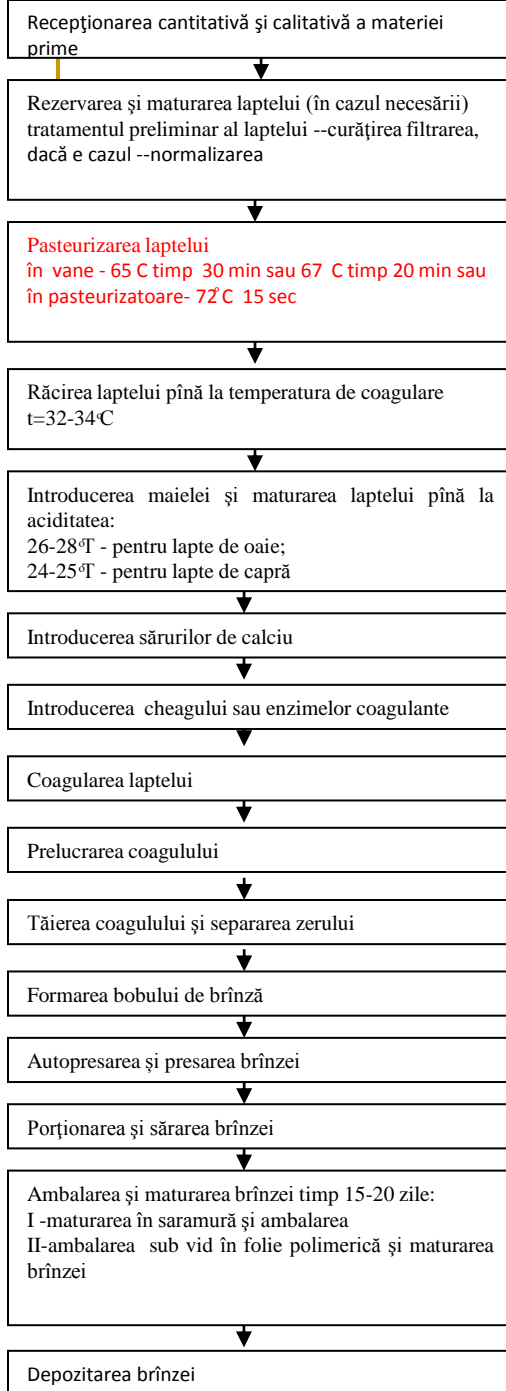
Figura 31. Snack-uri din gutuie



S-a stabilit că umpluturile termostabile cu 45-51% SU pregătite pe baza *sistemelor de stabilizare de tip pectină-inulină și pectină-celuloză* pot fi congelate pe parcursul a 2 luni separat sau în compoziția produselor de panificație fără înrăutățirea proprietăților termostabile, pe când numai *umpluturile pregătite pe baza sistemului de stabilizare de tip pectină-inulină* pot fi congelate pe parcursul a 6 luni fără pierderea termostabilității.



-
- 1. **S-a stabilit sortimentul de materie primă(hrișcă, năut, porumb) pentru elaborarea produselor extrudate aglutenice cu valoare nutritivă și biologică sporită.**
 - 2. S-au stabilit parametrii tehnologici de producere a extrudatelor din soriz și amestecurile acestuia cu produse cerealiere.
 - 3. S-a fabricat lotul experimental de producere a extrudatelor din soriz, soriz-hrișcă, soriz-năut, soriz-porumb.
 - 4. S-au determinat indicii fizico-chimici a extrudatelor din soriz și a celor din amestecurile cerealiere din năut, porumb și hrișcă.
 - 5. S-au determinat indicii tehnologico-funcționali ai extrudatelor – capacitatea de reținere a apei și capacitatea de reținere a grăsimii, demonstrând posibilitatea extrudatelor de a lega apa și uleiul.
-



A fost elaborată o schema tehnologică de producere a brînzei în saramură în condiții de mini întreprindere cu proces semiautomat, din lapte integral de capră și de oaie cu aplicarea bacteriilor lactice și a enzimei coagulante de origine animală sau microbiologică.



Figura 38. Pregătirea mostrelor de brînză în condiții de laborator

Figura 39. Mostre de brînză pentru degustație de lucru

Rezultatele obținute confirmă, practic, datele din literatura de specialitate cu privire la calendarul de maturare a brînzei din lapte pasteurizat - timp de cel puțin 20 de zile.

Termenul de păstrare - 120 zile pentru brînză din lapte de capră și de oaie și a amestecului lor.

Rezultate științifico-practice elaborate în cadrul proiectului instituțional

Denumirea activității	Cantitatea
Scheme tehnologice	8
Regimuri tehnologice	6
Compoziția fizico-chimică și valoarea nutritivă	64
Rețete de noi tipuri de produse	50
Loturi experimentale de produse fabricate în condiții industriale	7
Mostre de produse obținute în condiții de laborator	47
Documente normative	5
Articole științifice	55
Inclusiv, Cu factor de impact	4
În reviste categoria B,C	12

DIRECȚIA LEGUMICULTURĂ

15.817.05.04A “Crearea și implementarea soiurilor și hibrizilor de culturi legumicole și cartof, perfecționarea elementelor tehnologice de producere și condiționare a legumelor în cultura convențională și organică”

Conducător dr.hab., Petru Iliev

OBIECTIVELE DE CERCETARE:

- *Evaluarea, menținerea și completarea genofondului, evidențierea formelor parentale, crearea liniilor, soiurilor și hibrizilor noi de culturi legumicole;*
 - *Elaborarea măsurilor de diminuare a gradului de degenerare a soiurilor de cartof de diferite grupe de maturitate și zone de cultivare;*
 - *Elaborarea elementelor tehnologice de condiționare a cartofului, legumelor și semințelor de legume post-recoltare, transportare, depozitare;*
 - *Modernizarea sistemelor de protecție, elaborarea elementelor tehnologice de producere și stimularea creșterii culturilor legumicole prin testarea și utilizarea produselor noi de uz fitosanitar și fertilizanților în cultura convențională și ecologică.*
-

Rezultatele științifice obținute în anul 2016

➤ Pentru efectuarea cercetărilor științifice au fost montate experiențe pe următoarele suprafețe:

- 0,09 ha – tomate, ardei, vinete, castraveți, dovlecel, ceapă (în sere);
- 0,10 ha – cartof, colecție de soiuri;
- 0,01 ha – ceapă pentru semințe;
- 0,5 ha – tomate, multiplicare, colecție de soiuri;
- 0,02 ha – pepene verde (pentru testarea preparatelor de uz fitosanitar);
- 0,01 ha – pepene galben.

- pentru testarea preparatelor de uz fitosanitar:

- 0,24 ha – cartof;
- 0,16 ha – castraveți;
- 0,48 ha – tomate;
- 0,24 ha – ceapă;
- 0,08 ha – morcov.

➤ Au fost montate experiențele la tomate, utilizând 11 linii androsterile de forme maternelle și 13 soiuri de forme paternale cu scopul obținerii de noi combinații hibride la tomate; La ardei au fost montate colecțiile de forme inițiale la ardei dulce, gogoșari și ardei iute, în total 320 de mostre, paralel au fost montate experiențe la cultura ardeiului, pentru testarea soiurilor împreună cu Comisia de Stat și AGEPI;

➤ A fost transmis în Comisia de Stat pentru Testarea Soiurilor două soiuri noi de ardei dulci. Décor și Inovator







Cartof

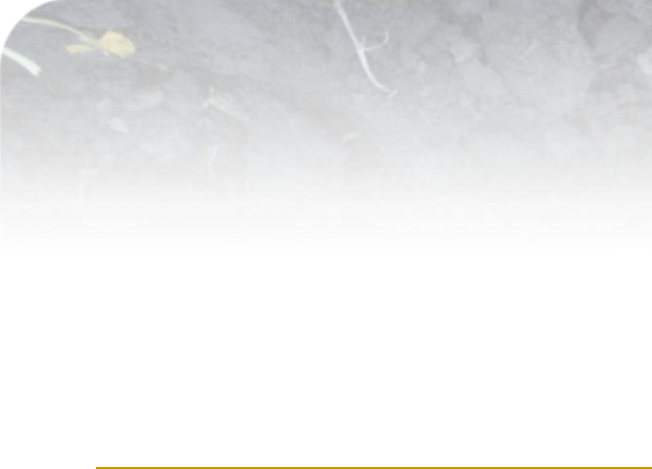
În perioada cercetărilor la evaluarea și menținerea genofondului la cartof **au fost studiate 71 surse genetice și testate 28 de soiuri noi și de perspectivă. Au fost selectate și recomandate Comisiei de Stat următoarele soiuri:**

- **extratimpurii** – *Ranomi, Artemis, La Perla, Vittese, Volumia, Adora, Carlita, Cariera, Colombo;*
- - **semitimpurii** – *Constance, Esme, Evolution, Artemis, Sifra, Silvana, Volare, Laudin, Vogue medii, semitardive* – *Menphis, Rudolph, Monitou, Labela, Rodeo, Lusa;*

Tabelul 5

Productivitatea cartofului în dependență de zonele de cultivare

Grupa de maturitate a soiului	Productivitatea, t/ha		
	Zona Nord	Zona Centru	Zona Sud
Soiuri extra timpurii-timpurii	38-50	33-48	26-34
Soiuri semitimpurii-medii	45-58	33-45	22-31
Soiuri semitardive-tardive	36-45	22-31	12-18



Rezultatele cercetărilor științifice au fost expuse în 12
publicații dintre care:

monografii;	2
articole în reviste naționale de categoria C;	1
articole în culegeri naționale	9



Rezultatele cercetărilor științifice a ISPHTA în anul curent au fost expuse în 191 publicații dintre care:

monografii;	4
contribuții în monografii și culegeri;	1
articole în revistă cu factor de impact;	2
articole în străinătate;	23
articole în reviste naționale de categoria B;	4
articole în reviste naționale de categoria C;	45
articole în culegeri naționale	33
articole de popularizare a științei	9
teze la conferințe	51
Brevete de invenție	19
numărul de publicații per cercetător	1,14

**Activitatea de brevetare în cadrul Institutului Științifico-Practic
de Horticultură și Tehnologii Alimentare în anul 2016**

Numărul de autori	Numărul de cereri prezentate	Numărul de hotărâri pozitive adoptate	Numărul de brevete eliberate (<i>sau alte OPI</i>)	Numărul de brevete (<i>alte OPI</i>) implementate în producție
36	19	19	6	2

Organizarea și participarea la manifestări practice și științifice;

- Conferința Practico-Științifică Internațională din Iași, Galați, Timișoara, (România),
- Au fost organizate seminare în domeniul pomiculturii, legumiculturii, viticulturii, și protecției plantelor 72
- Acordate consultații practice peste 150
- Participarea la elaborarea proiectelor pentru fondarea plantațiilor noi. 3
- Participarea la expozițiile naționale și internaționale 5

PREGĂTIREA CADRELOR

- Actualmente la doctoratul IȘPHTA sunt 10 doctoranzi, inclusiv 8 cu frecvența la zi și 2 postdoctoranzi.
 - În cadrul IȘPHTA activează 2 Consilii Științifice Specializate și 2 Seminare de Profil la specialitățile 253.03. „Tehnologia băuturilor alcoolice și nealcoolice” și 411.07 „Viticultură”.
 - În anul 2016 au fost examinate 2 teze de doctor și 3 teze de doctor habilitat în științe biologice și agricole în cadrul Seminarilor de Profil ad-hoc, la specialitatea 411.07”Viticultură”, 411.09 ”Protecția Plantelor” și 411.04 ”Ameliorarea plantelor și producerea semințelor”.
 - Au fost susținute **2 teză de doctor în științe tehnice și biologice** , la specialitatea 253.01. Tehnologia produselor alimentare și 411.09 ”Protecția Plantelor” și **1 teză de doctor habilitat** în științe agricole, la specialitatea 411.08 ”Fitotehnie” .
-

Segvențe de la seminare, expoziți științifico-practice



FARMER 2016

•*Participări la Expoziții Internaționale:*

Diplomă, Medalia de Aur la Expoziția Internațională de invenții ”EuroInvent-2016” (Iași, Romania). **Autorii:** Taran N., Soldatenco E., Stoleicova S.

Denumirea invenției: "Procedeu de obținere a vinurilor naturale".

Diplomă, Medalia de Argint la Expoziția Internațională de invenții ”EuroInvent-2016” (Iași, Romania). **Autorii:** Taran N., Troțchii I., Taran M., Ponomariova I.

Denumirea invenției: ”Procedeu de stabilizare a vinului spumant (variante)”

•**Participări** cu rapoarte la 2 conferințe Internaționale (Stoleicova S, Soldatenco O, Morari B.)



Informații suplimentare

Participare la emisiunea televizată *Bună dimineața de Weekend*, Moldova 1, Chișinău, Republica Moldova, 16.10.2016



**Prezentarea temei de cercetare
Valorificarea deșeurilor de
tomate prin metoda de CO₂-
extracție supercritică și a
mostrelor de produse, *Bună
dimineața de Weekend*, Moldova 1**



Informații suplimentare

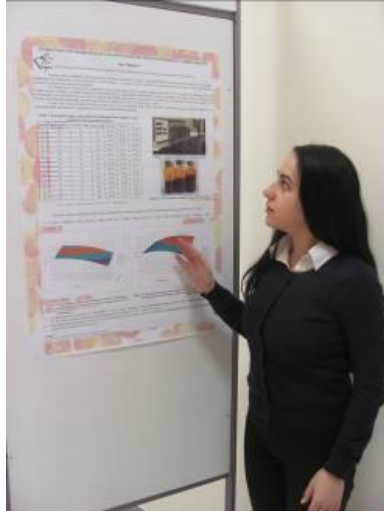
Participare la evenimentul concurs Science Slam Moldova – 2016, Ediția a VII-a, Chișinău, Republica Moldova, 19.10.2016



Prezentarea temei de cercetare Valorificarea deșeurilor de tomate prin metoda de CO₂-extracție supercritică la concursul Science Slam Moldova – 2016, Ediția a VII-a, The Crown Pub, Chișinău, 2016



Informații suplimentare



Prezentare poster la conferința *Life sciences in the dialogue of generations: "Connections between Universities, Academia and Business Community"*, *Current aspects and prospects in food safety*, Universitatea Academiei de Științe a Moldovei, Chișinău, Republica Moldova, 25 Martie 2016

Participare în cadrul Expozițiilor internaționale specializate „Food&Drinks” și „Food Technology”, ediția a XXIII-a, MoldExpo, Chișinău. Vavil Caragia – moderator al Masei rotunde: „Tehnologii în procesarea materiei prime agroalimentare”



Participare la Festivitatea consacrată aniversării a 70-a de la crearea primelor instituții de cercetare și a 55-a de la fondarea Academiei de Științe a Moldovei, Complexul etno-cultural Vatra, 12.06.2016



Participare la Conferința Internațională *Modern Technology in the Food Industry*, Universitatea Tehnică a Moldovei, Chișinău, 20-22.10.2016

**Vă mulțumim
pentru
atenție!**

