

## Proiecte de cercetare și inovare: Stabilirea criteriilor de transabilitate a vinurilor obținute din soiuri de struguri autohtone 18.80012.51.30A

**Covaci Ecaterina, Furtuna Natalia și Moga Georgeta**

*Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Departamentul Oenologie și Chimie*

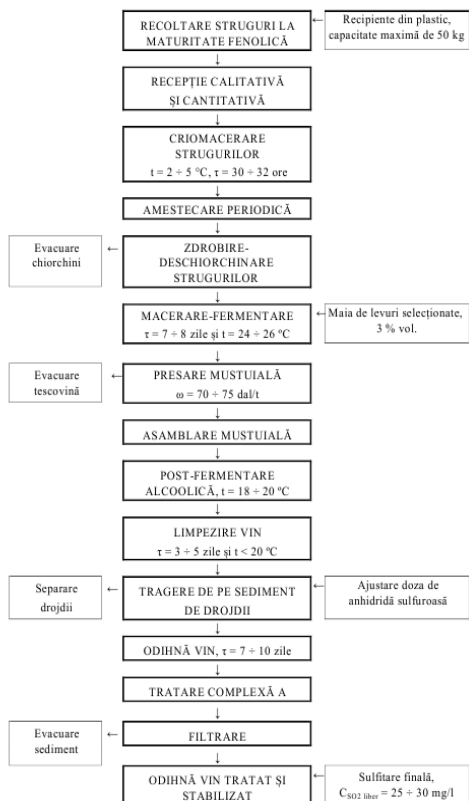
**SCOPUL**

Stabilirea criteriilor de identificare și urmărire, de-a lungul tuturor etapelor de producție și de distribuție a unui vin, a unui material încorporat sau care este în contact cu acesta pentru a asigura inofensivitatea și ocrotirea sănătății populației, precum și protecției mediului înconjurător.

**Solution**

- Identificarea principalilor parametri de calitate ai strugurilor ce influențează caracteristicile vinurilor materie primă și produs finit;
- Cuantificarea și trasabilitatea principalilor compuși glucidici pe parcursul maturării strugurilor, procesării lor și obținerii vinului materie primă;
- Identificarea, cuantificarea și trasabilitatea principalilor acizi organici și compuși fenolici pe parcursul maturării strugurilor, procesării lor și obținerii vinului materie primă;

**Rezultate**



Schema tehnologică de prelucrare a strugurilor

Rezultatele științifice obținute sunt inovatoare, semnificative și aplicabile la nivel industrial. Prelucrarea strugurilor din soiul local Rara Neagră din regiunile Stefan Voda, Purcari și Romanești în condițiile de micro-vinificare ale Departamentului de Oenologie și Chimie, realizarea unei fermentații alcoolice controlate și dirijarea întregului proces tehnologic a permis obținerea 4 loturi de vin roșu de calitate superioară. Utilizarea derivatului de ordinul II al spectrelor de absorbție a oferit informații despre componentele individuale și schimbările pe care le suferă în diferite procese tehnologice caracteristicile cromatice, organoleptice și antioxidante.

**Diseminarea rezultatelor**

- 2 Articole în reviste naționale recenzate categoria B: *Journal of Engineering Science* 2018, 2019.
- 2 Articole în culegeri internaționale.
- 5 Teze ale comunicărilor la conferințe internaționale.
- work-shop în data de 5 decembrie la facultatea Tehnologia Alimentelor, departamentul Oenologie și Chimie, auditoriul 5-120. Persoanele invitate și participante: 30 la număr, șefi departamente, colaboratori, studenți, doctoranzi, invitați din cadrul Centrul de Excelență în Viticultură și Vinificație din Stăuceni, Universitatea „Vasile Alecsandrii” din Bacău (România). La finele activității probele de vin, cupaje experimentale au fost degustate și apreciate de cei prezenți.

**Corresponding autor: ecaterina.covaci@enl.utm.md**