

## **etapa 2“ Dezvoltarea tehnologiilor de procesare termică și atermică a materiei prime agroalimentare”**

Conducător științific al etapei Dr. în tehnică Galina Șleagun

Proiect instituțional de cercetări aplicative 11.817.04.32A  
“Tehnologii inovatoare de prelucrare a materiei prime agricole, origină vegetală și animalieră

# Sarcinile studiilor:

---

- **Elaborarea procesului tehnologic (schema și parametrii tehnologici) pentru obținerea vișinelor și a cireșelor deshidratate îndulcite;**
- **Determinarea nivelului activității a apei în produs finit;**
- **Reglementarea finală a GOSTurilor interstatale.**

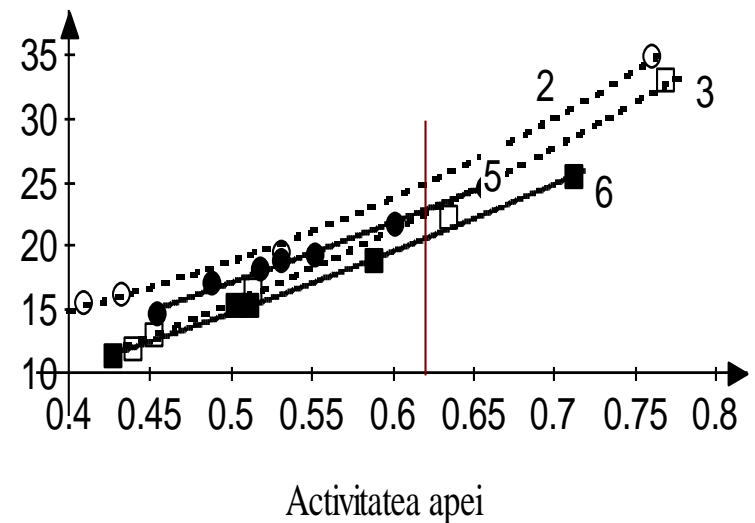
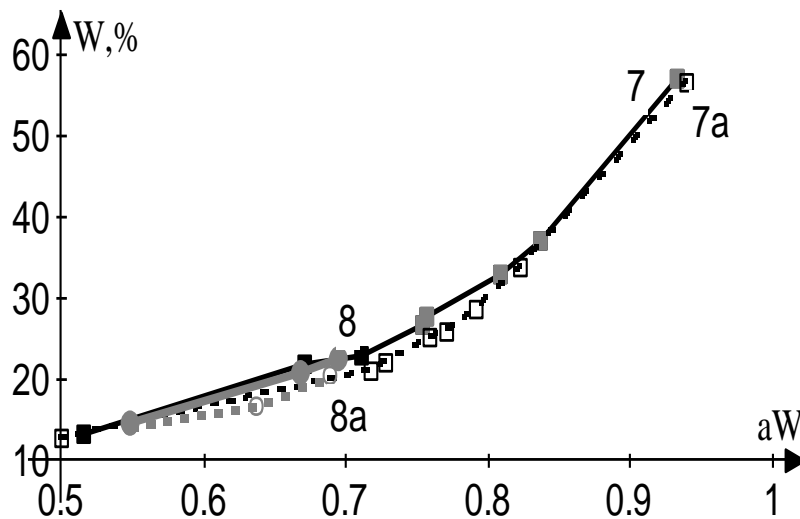
# Rezultatele obținute:

---

- Au fost propuse și cercetate experimental două proceduri pentru obținerea vișinelor și a cireșelor îndulcite uscate;
- S-a elaborat schema și parametrii tehnologici pentru obținerea vișinelor și a cireșelor deshidratate îndulcite;



- S-a stabilit nivelul parametrului de activitate a apei în formă de corelație dintre  $W$  și  $aW$  în produs finit cu diverse graduri de îndulcire în diapazonul umidității de la 12 % pînă la 34 %;



- S-a efectuat reglementarea finală a textului standardului interstatal ГОСТ 32166 „Вишня и черешня сушеные”,
- S-a efectuat reglementarea textului standardului ГОСТ „Овощи быстрозамороженные” și transmiterea acestuia pentru prezentarea repetată în Consiliul Euro Asiatic de Standardizare, Metrologie și certificare

