



Guvernul Republicii Moldova
**AGENȚIA NAȚIONALĂ PENTRU
CERCETARE ȘI DEZVOLTARE**



Anexa nr. 2.2 la Contractul de finanțare nr. ____ din 02 ianuarie 2024

PLANUL DE REALIZARE PENTRU ANUL 2024

AL PROIECTULUI

"Produs lactat probiotic cu activitatea antioxidantă înaltă (LACTANOX)"

Echipa proiectului:

Anatoli Cartășev, dr., lect. univ.

Iulia Neicovcena, dr., conf. univ.

Mahamat Yamtitina, dr., lect. univ.

Iulia Lazareva, contabil de proiect

<i>Denumirea etapelor de realizare a proiectului în anul curent</i>	<i>Activitățile specifice ale etapei</i>	<i>Executorii (Se enumeră persoanele ce vor implementa concret activitatea, nu întreaga echipă)</i>	<i>Termenul de realizare</i>	<i>Indicatori de cuantificare a rezultatelor (livrabile măsurabile)</i>
Etapa I. Izolarea și identificarea bacteriilor lactice cu caracteristicile simbiotice din sursele naturale autohtone și crearea culturilor starter autohtone cu potențial biotehologic înalt pentru fabricarea produselor lactate fermentate;	Activitatea 1 Identificarea și selectarea tulpinilor de bacterii lactice valoroase pentru fermentarea laptelui;	Anatoli Cartășev Mahamat Yamtitina	01-06.2024	Obinerea tulpinilor de bacterii lactice autohtone valoroase din specia <i>Streptococcus thermophilus</i> și <i>Lactobacillus bulgaricus</i> cu caracteristici stabile de fermentare a laptelui, corespunzătoare cerințelor pentru bacterii lactice destinate fabricării produsului lactat fermentat

	<p>Activitatea 2</p> <p>Crearea compozițiilor din tulpinile selectate în vederea obținerii culturii starter pentru fabricarea produselor probiotice cu conținut sporit de antioxidanți</p>	<p>Anatoli Cartășev</p> <p>Mahamat Yamtitina</p>	01-06.2024	<p>Depozitarea tulpinilor la CNMN</p> <p>Brevetarea tulpinilor</p> <p>Efectuarea testelor biochimice, tehnologice și crearea consorțiilor de culturi simbiotice din tulpini selectate pentru fabricarea produsului probiotic cu conținut sporit de antioxidanți</p>
	<p>Activitatea 3.</p> <p>Evaluarea caracteristicilor fizico-chimice și microbiologice ale laptelui, mierii de albine și altor ingrediente pentru fabricarea produsului probiotic cu conținut sporit de antioxidanți</p>	<p>Anatoli Cartășev</p> <p>Iulia Neicovcena</p> <p>Mahamat Yamtitina</p>	06-12.2024	<p>Caracteristicile laptelui și ingredientelor în vederea fabricării produsului probiotic cu conținut sporit de antioxidanți</p>
<p>Etapă II</p> <p>Selectarea și aprecierea materie prime indigene în vederea fabricării produsului probiotic cu conținut reidicat de antioxidanți</p>	<p>Activitatea 4</p> <p>Determinarea conținutului de proteine și a azotului cazeinic în laptele prin metoda Kjeldahl;</p>	<p>Anatoli Cartășev</p> <p>Mahamat Yamtitina</p> <p>Iulia Neicovcena</p>	06-12.2024	
	<p>Activitatea 5</p> <p>Determinarea proprietăților antioxidante din miere</p>	<p>Iulia Neicovcena</p>	06-12.2024	<p>Caracteristicile potențialului nutrițional, antioxidant și antimicrobian al diferitor tipuri de miere de albine</p>
	<p>Activitatea 6</p> <p>Elaborarea rețetelor de producere a produselor probiotice cu culturi simbiotice indigene și conținut sporit de antioxidanți;</p>	<p>Anatoli Cartășev</p> <p>Iulia Neicovcena</p> <p>Iulia Lazareva</p>	06-12.2024	<p>Procedee și rețete argumentate științific privind fabricarea produsului probiotic cu conținut sporit de antioxidanți;</p>

