

***PARTICULARITĂȚILE SIGURANȚEI ALIMENTULUI ÎN OBȚINEREA PRODUCȚIEI  
DE ASPARAGUS OFFICINALIS L.***

**VADIM GODOROJA**

*masterand, Universitatea Agrară de Stat din Moldova*

Respectarea strictă a standardelor de siguranță a alimentelor pentru întregul lanț valoric presupune menținerea alimentelor și băuturilor departe de agenții patogeni dăunători, iar acest lucru poate fi realizat doar dacă fiecare etapă este strict de monitorizată. Una dintre cele mai timpurii, delicioase și sănătoase plante legumicole de primăvară, bogate în vitamine, minerale și fibre este *Asparagus Officinalis L.*

**Scopul cercetării** constă în studierea particularităților siguranței alimentului în obținerea producției de *Asparagus Officinalis L.*

Obiectul de studiu a servit cultura *Asparagus Officinalis L.* cultivată la întreprinderea SRL "Maestro- Nut" din s. Piatra, r. Orhei.

Grupa legumelor perene cuprinde o varietate de specii legumicole care ocupă terenul o perioadă de 10-15 ani, printre acestea este și sparanghelul. Din cele mai vechi timpuri, cultura a fost crescută ca un medicament, iar puțin mai târziu au început să se mănânce tulpinile fragede.

Partea comestibilă a sparanghelului sunt lăstarii săi tineri, etiolați (înălbiți) sau verzi, ce au un gust plăcut care se utilizează în stare proaspătă în salate sau conservată și pregătiți sub o formă variată de preparate culinare rafinate.

Cultivarea sparanghelului poate fi făcută prin două metode: prin semințe și prin rădăcini. Fiind o plantă dioică, preferabil este de înființat plantația cu plante masculine fiind mai timpurii și mai productive comparativ cu plantele femele.

Valoarea alimentară înaltă a sparanghelului constă nu doar în conținutul unui număr mare de vitamine și macro- și microelemente, ci și în faptul că este o cultură vegetală timpurie. Lăstarii de sparanghel au gust de mazărea verde și sunt primele care apar, iar acest lucru se întâmplă deja în aprilie.

Este un produs ideal, cu conținut scăzut de calorii pentru zilele de post. Substanțele conținute în sparanghel formează țesut conjunctiv, întăresc oasele, participă la procesul hematopoietic, ajută rinichii, ficatul și inima. Datorită conținutului de acid folic din sparanghel, acesta devine un produs indispensabil femeilor însărcinate.

O dietă cu asparagină este recomandată pacienților care au avut un atac de cord, deoarece asparagina, care face parte din produs, dilată vasele de sânge, stimulează mușchiul inimii și scade tensiunea arterială. Beneficiile sparanghelului se găsesc și în cumarinele pe care le conține, care stimulează activitatea inimii, purifică sângele și împiedică formarea cheagurilor de sânge în vase.

Proprietățile benefice ale sparanghelului stimulează procesele care eliberează organismul de toxine și toxine - fosfați, cloruri și uree. Au un efect tonic asupra vezicii urinare, a rinichilor și a întregului sistem excretor.

Cultura *Asparagus Officinalis L.* la rândul său își au boli și dăunători specifici. Printre acestea sunt: rugina, fuzarioza, cercosporioza. Drept metode de prevenire și combatere sunt: utilizarea materialului săditor sănătos; asigurarea unui drenaj bun al solului și mai apoi tratamente cu fungicide. Dăunătorii din plantații se rezumă la gândacul roșu, afidele și musca sparanghelului. Controlul acestora poate fi realizat prin utilizarea capcanelor cu feromoni și insecticide.

Fiind o cultură legumicolă valoroasă și timpurie în care bolile și dăunătorii pot fi controlați prin metode integrate, consumatorii pot fi asigurați cu alimente sigure pentru sănătate.

**Conducător științific:** *conf. univ., dr. Gheorghe NICOLAESCU, conf. univ., dr. Tatiana NOVAC*