

## Catedra "Tehnologia conservării"

Nr.3(51)  
Martie 2003



Catedra "Tehnologia conservării" a fost înființată în anul 1964 în componența Institutului Politehnic din Chișinău sub denumirea Catedra "Tehnologii Alimentare". În anii următori din componența catedrei a fost divizată Catedra "Oenologie" (1965) și Catedra "Tehnologia Alimentației Publice" (1977).

Profilul catedrei s-a păstrat până în prezent. Aici se pregătesc ingineri tehnologi pe două specialități: **Tehnologia păstrării, prelucrării fructelor și legumelor (TPFL)** și **Tehnologia cărnii și produselor din carne (TCr)**. La catedră sunt organizate studii postuniversitare prin masterat și doctorantură. Catedra e completată cu 17 persoane, inclusiv: 1 dr. habilitat, 7 dr.

conferențieri, 2 lectori superiori, 2 lectori asistenți și 5 ingineri care asigură instruirea teoretică și practică la 18 discipline de specializare a catedrei.

Conservarea include o serie de tehnologii alimentare: refrigerarea și congelarea, deshidratarea (uscarea), conservare prin procese de fermentare, conservarea prin afumare, conservarea aseptică, conservarea prin pasteurizare și sterilizare etc. Toate aceste tehnologii sunt utilizate în industria alimentară a Moldovei, pe baza cărora se produce un sortiment extrem de variat de alimente conservate, conserve din diferite specii de materii prime vegetale și materii de origine animală.

În prezent această ramură a industriei alimentare este în stare de reprofilare și orientată la implementarea standardelor internaționale. Actualmente și în viitor calitatea și înofensivitatea produselor alimentare devine o condiție primordială. Evident că una dintre cele mai importante probleme este necesitatea pregătirii specialiștilor cu cunoștințe profunde în ingineria tehnologică.

În acest scop la catedră pentru prima dată în planul de învățământ au fost incluse discipline noi: **Tehnologia păstrării fructelor și legumelor, Managementul calității, Microbiologia specială, Toxicologia, Ambalaje și condiționare**. Pe baza unei analize profunde a practicii unor universități din țările dezvoltate catedra a trecut la un sistem nou în elaborarea tezelor de licență. Catedra s-a dezis de tematica proiectării întreprinderilor, secțiilor de producție și a implementat un sistem care se bazează pe **proiectarea fabricării produselor alimentare conservate**.

Sarcina temelor de licență include: modernizarea liniilor și stațiilor tehnologice, elaborarea sistemului de control și reglarea parametrilor fluxului tehnologic, modernizarea schemelor tehnologice, proiectarea producției unor produse noi, metode și sisteme de prevenire a riscurilor de contaminare a alimentelor etc. Temele tezelor de licență pentru studenți se

eliberează la anul IV, înainte de practica tehnologică. Prin urmare, s-a ameliorat esențial calitatea pregătirii inginerilor tehnologi.

Pentru prima dată în Moldova catedra pregătește ingineri tehnologi cu specialitatea **“Tehnologia cărnii și produselor din carne”**. Prima promoție a fost în anul 2000. Profesorii catedrei au pregătit pentru această specialitate cursuri noi, lucrări de laborator, lucrări practice. Eforturi deosebite în această activitate au depus dr. conf. **Angela Gudima**, care în prezent este un specialist cunoscut în Moldova și alte țări. Lectorul asistent **Viorel Gorneț**, din prima promoție a anului 2000, a devenit un specialist de bază la catedră, a obținut diploma de magistrat după masterat.

Colectivul catedrei se află în permanentă perfecționare a nivelului profesional și didactic.

Colaborăm cu Universitatea **“Dunărea de Jos”** (Galați), **Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară** din București, **Universitatea Tehnologică de Stat** (Krasnodar, Rusia) și altele. Pe baza proiectului **“Parteneriat pentru Dezvoltarea Industriei Alimentare”** între Ucraina, Moldova și SUA în anul 2002 majoritatea colaboratorilor catedrei (profesori și ingineri) au obținut certificate de perfecționare, organizate de profesorii Universității de Stat din Luiziana (SUA). Lectorul superior **Artur Macari** a fost pregătit în centrele specializate din SUA pentru implementarea sistemului HACCP la întreprinderi de prelucrare a cărnii.

Actualmente în Moldova sunt în funcțiune 17 fabrici de prelucrare a fructelor și legumelor, 5 combinate de carne și peste 160 de firme, secții care produc alimente din carne, fructe, legume. Anual mulți tineri specialiști sunt angajați în calitate de ingineri tehnologi.

Profesorii catedrei acordă o atenție deosebită elaborării materialelor didactice, lucrului individual cu studenții. Dr. conf. **Boris Carabulea** întreține legături cu multe întreprinderi. Sub conducerea lui studenții obțin rezultate excelente în instruirea teoretică și practică. Dr.

conf. **Silvia Rubțov** este coautor al două manuale și un specialist recunoscut în domeniul microbiologiei alimentare. Lectorul asistent **Luiza Sandulachi** obține rezultate foarte bune în instruirea studenților la lucrările de laborator, proiectările de an și de diplomă.

Inginerii **V. Costiș, M. Certan, A. Anisei** mențin aparatele, instalațiile într-o stare bună la toate laboratoarele catedrei.

**Pavel TATAROV,**

**șeful Catedrei “Tehnologia Conservării”,**

**conf. univ.dr.hab.**

