

Principalele publicații științifice la tema tezei ale autorului. Rezultatele principale ale cercetării au fost publicate în 22 lucrări științifice, inclusiv 10 lucrări fără coautori.

### **Rezumatul tezei**

1. Problematika abordată constă în stabilirea acțiunii macromoleculelor proteice ale ficatului de porcină și bovină asupra mecanismului de hidratare și reținere a apei, capacității de emulsionare și reținere a lipidelor în procesul formării alimentelor omogene de tip pateu.

2. Conținutul de bază al tezei. Lucrarea prezintă argumentarea științifică a impactului proprietăților fizico-chimice și funcționale ale ficatului de porcină și bovină asupra proceselor tehnologice de obținere a alimentelor din ficat cu valoare nutritivă și proprietăți senzoriale stabile. Teza include: introducerea, patru capitole (Studiul proprietăților fizico-chimice ale ficatului de porcină și bovină utilizate la obținerea produselor alimentare; Materiale și metode de cercetare; Proprietățile funcționale ale ficatului de porcină și bovină; Compoziții și tehnologii ale alimentelor din ficat), sinteza rezultatelor obținute, concluzii și anexe.

3. Principalele rezultate obținute: constă în elaborarea a cinci rețete de produse din carne cu ficat și a tehnologiei industriale de obținere a sortimentului respectiv. A fost elaborată schema-algoritm pentru crearea rețetelor și tehnologiilor de fabricare a produselor funcționale din carne și subproduse. A fost elaborată tehnologia de obținere a produselor din carne (pateu de ficat și produse din ficat în caserole de aluminiu) pe bază de ficat de bovină și porcină: pate de ficat în membrană (Chișinău, Noutate, Studentesc), produse cu ficat în formă (De porc și Mozaic). A fost elaborat procedeul și tehnologia de obținere a pateului cu ficat și alimente cu ficat în formă (Brevet de invenție nr. depozit: s 2012 0057, Int. Cl.: A23L 1/317 Procedeul de obținere a pateului de ficat, MD 556 Z 2013.06.30, data depozit 2012.04.05), precum și proiectul standard de firmă și instrucțiuni tehnologice „Pateu de ficat în membrană”.