

Denumire contractor:

STAȚIUNEA DE CERCETARE-
DEZVOLTARE PENTRU CULTURA
PLANTELOR PE NISIPURI DĂBULENI
Contract finanțare nr. 5.1.3. / 13.07.2023

Autoritatea contractantă:

MINISTERUL AGRICULTURII ȘI
DEZVOLTĂRII RURALE

PROIECT ADER 5.1.3 "Identificarea și promovarea unor măsuri tehnologice în vederea valorificării superioare a producției obținute la cartoful dulce - Ipomoea batatas cultivat în România, în vederea obținerii unor produse bogate în nutrienți și sigure pentru consumatori"

Proiect finanțat de MADR în cadrul Planului Sectorial pentru cercetare-dezvoltare din domeniul

agricol și de dezvoltare rurală al Ministerului Agriculturii și Dezvoltării Rurale, pe anii 2023 - 2026, "Agricultură și Dezvoltare Rurală - ADER 2026"

Obiectivele de referință ale proiectului:

Obiectivul general 5: DEZVOLTAREA UNOR TEHNOLOGII LA CARTOF ȘI SFECLA DE ZAHĂR, PLANTE MEDICINALE ȘI AROMATICE ÎN CONCORDANȚĂ CU PRINCIPIILE AGRICULTURII DURABILE, ȘI CREȘTEREA SECURITĂȚII ȘI SIGURANȚEI ALIMENTARE

Obiectivul specific 5.1: Optimizarea tehnologiilor și elaborarea ghidurilor de Bune Practici Agricole (BPA)

Obiectivele proiectului:

- Testarea unor tehnici și soluții științifice care pot influența favorabil productivitatea, dar și calitatea cartofului dulce obținut pe solurile nisipoase din România;
- Promovarea unor soluții tehnologice în vederea valorificării superioare a producției de cartof dulce și obținerea de produse sigure pentru consumatori;
- Prezentarea direcțiilor de valorificare a producției de cartof dulce obținute în România și promovarea verigilor tehnologice care determină obținerea unor produse cu valoare nutrițională ridicată și conținut scăzut în acrilamidă.

Durata proiectului: 2023-2026 (40 luni)

Bugetul proiectului: 1.450.000 lei

Director de proiect: Drd. biol. PARASCHIV Alina-Nicoleta

PARTENERII IMPLICAȚI ÎN PROIECT:

CO – STAȚIUNEA DE CERCETARE DEZVOLTARE PENTRU CULTURA PLANTELOR PE NISIPURI DĂBULENI

P1 - Institutul Național de Cercetare-Dezvoltare pentru Bioresurse Alimentare București, IBA

P2 - Universitatea de Științe Agronomice și Medicină Veterinară București, USAMVB

P3 - Institutul de Cercetare-Dezvoltare pentru Protecția Plantelor București, ICDPP

FAZELE DE EXECUȚIE ALE PROIECTULUI – ACTIVITĂȚI – REZULTATE OBTINUTE

Fazele proiectului	Activități	Rezultate/ Documente de prezentare a rezultatelor
Faza 1: Studiu privind influența unor factori tehnologici și de mediu asupra conținutului rădăcinilor tuberizate de cartof dulce în principii nutritive și posibilitățile de valorificare a acestora în industria alimentară	A 1.1. Studiu privind identificarea principalelor caracteristici biochimice în vederea stabilirii posibilităților de valorificare a cartofului dulce (Ipomoea batatas) în industria alimentară / CP	Studiu documentar Raport de cercetare
Faza 2. Testarea unor tehnici și soluții științifice care pot influența favorabil productivitatea dar și calitatea cartofului dulce obținut pe solurile nisipoase din România / CP, P2, P3	A 2.1. Studiul agrobiologic și tehnologic al soiurilor supuse testării coroborate cu condițiile climatice ale anului de cultură / CP, P2, P3 2.1.1. Monitorizarea culturii și evaluarea multisenzorială a rădăcinilor tuberizate de cartof dulce în vederea identificării și determinării acelor factori tehnologici (soi, fertilizare, irigare, etc.) care influențează producția și calitatea acestora în condiții de cultivare pe soluri nisipoase / CP 2.1.2. Identificarea activității microbiologice din sol și efectul unor verigi tehnologice aplicate la cultura de cartof dulce asupra florei microbiene benefice, în corelație cu factorii de mediu / P2 2.1.3. Determinarea capacității de păstrare a cartofului dulce în funcție de factorii tehnologici aplicați în cultură / P2 2.1.4. Monitorizarea bolilor și dăunătorilor cu implicații negative asupra producției de cartof dulce / P3 Activitatea 2.2. Diseminare rezultate parțiale / CP, P2, P3	Raport tehnic privind influența unor factori tehnologici aplicați la cartoful dulce cultivat în România asupra calității producției. Caracterizarea nutrițională a soiurilor selectate în vederea obținerii unor produse sigure și cu conținut ridicat în antioxidanți. Bază de date privind agenții de dăunare implicați în deprecierea calitativă a producției de cartof dulce. Participare conferință internațională Articol cotate/indexat ISI Diseminarea rezultatelor parțiale ale proiectului în social media. Raport de cercetare
Faza 3. Promovarea unor soluții tehnologice în vederea valorificării superioare a producției de cartof dulce și obținerea de produse sigure pentru	A 3.1. Evaluarea interacțiunii factorilor biologici, tehnologici, climatici și edafici asupra productivității unor genotipuri de cartof dulce, în vederea promovării unor soluții tehnologice de obținere și valorificare superioară a producției în condiții sigure pentru consumatori / CP, P2, P3	Realizarea de loturi demonstrative cu implicare „multi-actor” (unități de cercetare-dezvoltare, universități, fermieri) în vederea promovării unor verigi tehnologice optimizate.

<p>consumatori / CP, P1, P2, P3</p>	<p>A 3.2. Promovarea soluțiilor tehnologice cu influență pozitivă asupra creșterii capacității de păstrare a rădăcinilor tuberizate de cartof dulce / P2</p> <p>A 3.3. Experimentări la nivel de laborator în vederea obținerii unor produse de panificație cu adaos de cartof dulce cu conținut ridicat în compuși bioactivi și sigure pentru consumatori / P1</p> <p>A 3.4. Caracterizarea fizico-chimică (fibre, compuși fenolici și flavonoide, capacitatea antioxidantă, acrilamidă etc.) și senzorială a variantelor experimentale / P1</p> <p>A 3.5. Diseminare rezultate / CP, P1, P2, P3</p>	<p>Realizarea de teste reologice pentru evaluarea compatibilității dintre făina de grâu și făina/piureul de cartof dulce în vederea obținerii a 2 produse de panificație îmbogățite cu cartof dulce. Prezentarea rezultatelor în cadrul sesiunilor științifice. Publicarea de articole indexate științific și de popularizare către producători și consumatori de cartof dulce.</p> <p>Raport de cercetare</p>
<p>Faza 4. Prezentarea direcțiilor de valorificare a producției de cartof dulce obținute în România și promovarea verigilor tehnologice care determină obținerea unor produse cu valoare nutrițională ridicată și conținut scăzut în acrilamidă / CP, P1, P3</p>	<p>A 4.1. Prezentarea acelor factori de stres biotic cu implicații negative asupra producției de cartof dulce și promovarea unor metode de protecție a cartofului dulce post recoltă / CP, P3</p> <p>A 4.2. Obținerea unor produse de panificație cu adaos de cartof dulce, sigure din punct de vedere al nivelului de acrilamidă / P1</p> <p>A 4.2.1. Selectarea variantei optime în vederea obținerii unor produse cu conținut ridicat în compuși bioactivi și conținut redus în acrilamidă conform Regulamentului (CE) 2158/2017 / P1</p> <p>A 4.2.2. Realizare la nivel de stație pilot a prototipurilor (lot de test) / P1</p> <p>A 4.2.3. Caracterizarea fizico-chimică a prototipurilor (umiditate, proteină, fibre, compuși fenolici și flavonoide, capacitatea antioxidantă, acrilamidă etc.) / P1</p> <p>A 4.2.4. Întocmirea documentației tehnice a prototipurilor (instrucțiuni tehnologice, specificație tehnică) / P1</p> <p>A 4.3. Activități de comunicare și diseminare a rezultatelor cercetării / CP, P1, P3.</p>	<p>Raport privind metodele de protecție a cartofului dulce post recoltă. Obținerea a 2 produse de panificație cu adaos de cartof dulce. Prezentarea la nivel național/internațional a rezultatelor obținute, prin intermediul articolelor publicate în reviste de specialitate, prin participări la sesiuni de comunicări științifice. Pagină web cu informații privind rezultatele proiectului.</p> <p>Raport final de cercetare</p>