

ALEGEREA AREALULUI ȘI SOIURILOR DE STRUGURI LA PRODUCEREA SUCULUI ROȘU DIETETIC

INA GRIZA
Doctorandă, UTM

Domeniul studiat: se referă la ramura viticolă și cea a industriei alimentare, în special la fabricarea sucurilor din struguri. Sectorul este prioritar și strategic pentru economia R. Moldova, accentul fiind pus pe siguranța și diversitatea produselor alimentare. Una din oportunitățile relevante este procesarea strugurilor în scopul producerii unei game variate de sucuri de struguri.

Scopul cercetării: s-a axat pe analiza și alegerea arealului de cultivare a viței de vie și a soiurilor de struguri – materie primă pentru producția sucului cu conținut avansat de substanțe biologice active (SBA), în special celui de culoare roșie din soiuri de struguri cu boabe negre.

Obiectivele: realizării scopului în vederea: analiza arealului de cultivare a viței de vie și a soiurilor de struguri – materie primă pentru producerea sucului; concretizarea regiunii pentru fabricare a sucului dietetic; analiza particularităților tehnologice și a compoziției chimice a strugurilor pentru producerea sucului cu conținut armonios aciditate – zahăr și cu SBA.

Material și metode: Studiul s-a realizat în baza analizei informației și literaturii privind cultivarea viței de vie, a soiurilor de struguri – materie primă pentru producția sucului roșu, având avantaje: *clima moderată, solurile potrivite, resurse acvatice, experiența seculară*. Astfel, aria teritorial-geografică a culturii viței de vie, caracterizată prin anumite condiții ecologice, metode de cultivare, direcții de utilizare a strugurilor, include regiuni, centre și plaiuri, iar proveniența soiurilor are o mare însemnătate la producerea sucului. A fost selectată regiunea vitivinicolă Centru – raioanele *Anenii Noi, Criuleni, Ialoveni, Hîncești, Nisporeni, Orhei, Strășeni, Călărași, Ungheni*, care sunt buni procesatori de struguri, iar în regiunea Nord – raioanele *Fălești, Telenești, Sîngerei, Florești, Șoldănești* - există potențial, la moment, slab dezvoltat și rămâne în vizorul de experimente. Avem să concretizăm centrul și plaiul, să demonstrăm practic că strugurii (*Vitis vinifera L* și *Vitis labrusca*) sunt prețioși pentru sucuri dietetice. Suntem în proces de selectare a soiurilor de selecție nouă, precum *Negru de Ialoveni, Codrinschi, Boșcanschi, Plamenii și altele*.

Rezultate și discuții: Pentru cultivarea soiurilor de struguri cu bobul negru, destinați producerii sucului roșu dietetic se iau în calcul *suprafața terenurilor în pantă cu expoziția sud, sud-vest, vest și sud-est favorabile* pentru cultivarea viței de vie cu concretizarea *altitudinii și gradului de înclinare*. Conform recomandărilor anterioare, schema de plantare optimă 2,5x1,0m echivalentă cu 4000 butuci/ha. Soiurile pentru producerea sucurilor trebuie să provină din producții de peste 12 t/ha, pentru a fi rentabil de cultivat și procesat. Resursele climaterice (suma temperaturilor active >10°C) permit cultivarea soiurilor de struguri cu boabe negri în regiunea Codru, chiar și în cea nordică. Strugurii au cu cel mai mic indice glicemic, între 43 și 53, în funcție de soi, iar aportul caloric este și el mic, cca 70 calorii/100 grame. În compoziția strugurilor cu boabe negre găsim cel mai puternic antioxidant *resveratrolul*, despre care cercetătorii au dezvăluit că are proprietăți regulatorii, la baza cărora stau compușii fenolici: *proantocianidine, galocatechine și alte SBA*. Conform studiilor (M. Borzeix, *Franța, Gorun Sandu-Vile, Romania, Boris Gaina, Moldova*), s-a determinat concentrația substanțelor *fenolice, colorante, diglucozide, proantocianidine* în sucii bobitelor. După criteriul conținutului maximal în SBA în suc, soiurile de struguri s-au clasat: *Moldova, Goluboc și Feteasca neagră* cu 470 mg/dm³; *Cabernet Sauvignon, Muscat de Bugeac, Pinot Noir, Merlot, Negru de Ialoveni, Codrinschi* cu media 370 mg/dm³; celelalte - 190-210 mg/dm³.

Concluzii: 1. Din considerente de ordin *economic și nutrițional* există perspectiva lărgirii sortimentului de sucuri valoroase, în special sucii roșu dietetic în zona *Codru*.

2. Pentru producerea sucului roșu se recomandă soiuri de struguri cu conținut armonios aciditate – zahăr, precum: *Feteasca neagră, Codrinschi, Copceac, Negru de Căușeni, Moldova, Goluboc, Negru de Ialoveni, Saperavi severnii, Codru, Flacăra, Plamenii*.

3. Prezintă interes analiza podgoriilor cu soiuri de selecție nouă, precum *Negru de Ialoveni, Codrinschi, Boșcanschi, Plamenii*, cât și a soiurilor pentru masă cu bobul negru.

Conducător științific - conf.univ., dr. **Liviu VACARCIUC**