

**Viorica BULGARU**

Dr., conferențiar universitar

Universitatea Tehnică a Moldovei

Email: [viorica.bulgaru@tpa.utm.md](mailto:viorica.bulgaru@tpa.utm.md)

**Aliona GHENDOV-MOȘANU**

Dr. hab., conferențiar universitar

Universitatea Tehnică a Moldovei

Email: [aliona.mosanu@tpa.utm.md](mailto:aliona.mosanu@tpa.utm.md)

## **LEGUMINOASELE – SURSE DE PROTEINE VEGETALE ÎN OBȚINEREA SUBSTITUIENȚILOR DE CARNE**

### *Legumes – sources of plant-based proteins in obtaining meat substitutes*

Preocuparea consumatorilor cu privire la alegerile alimentare și posibilele lor implicații asupra sănătății și mediului au dus la schimbări vizibile în modelele alimentare, inclusiv consumul de produse din carne. În zilele noastre, consumatorii devin conștienți de importanța adoptării alimentelor pe bază de plante din cauza preocupărilor etice, a campaniilor de reducere a consumului de carne de către organizațiile pentru drepturile animalelor/bunăstarea animalelor și a emisiilor crescute de gaze cu efect de seră dăunătoare mediului. În acest context, leguminoasele pot servi ca o sursă semnificativă de proteine în obținerea de analogi de carne prin utilizarea tehnologiilor ecologice.

Pentru cercetare au fost folosite soiuri autohtone de năut Botna, Ichel și Cogîlnic. S-a determinat masa la 1000 de boabe, masa hectolitrică, conținutul de substanță uscată, proteine și profilul de aminoacizi. Masa la 1000 de boabe și masa hectolitrică au arătat că probele de năut analizate au fost de calitate înaltă, bine dezvoltate. Rezultatele obținute pentru conținutul de umiditate a prezentat valori asemănătoare pentru toate trei probe de năut. Soiul de năut Ichel s-a manifestat prin cel mai înalt conținut de proteine, cu peste 60% în comparație cu soiul Botna și Cogîlnic. Aminoacizii majoritari conținuți în soiul Ichel sunt acid glutamic, acid aspartic și arginină, iar în cantități mici se conține cisteina.

Rezultatele obținute demonstrează că soiurile de năut analizate sunt surse bogate de proteine, aminoacizi esențiali, importanți în alimentația umană și pot fi folosite ca surse vegetale pentru a înlocui proteinele de origine animală în produsele alimentare compozite.

\* Rezumatul și comunicarea au fost elaborate în cadrul Proiectului Bilateral moldo-turc 23.80013.5107.3TR Sustainable Nutrient-Rich New Generation Food Products Development: evaluating the relationship between ingredients, processing methods used, and techno- and bio-functional properties.