

MINISTERUL EDUCAȚIEI ȘI CERCETĂRII AL REPUBLICII MOLDOVA
UNIVERSITATEA TEHNICĂ A MOLDOVEI
FACULTATEA TEHNOLOGIA ALIMENTELOR
DEPARTAMENTUL OENOLOGIE ȘI CHIMIE



Teză de master

**DE LA MATERIA PRIMĂ PÂNĂ LA IMBUTELIERE –
S.A., „BARZA ALBĂ” COMPARATIV CU PROCESUL
FRANCEZ**

Masterand: OEPV–231M/90

EMILIAN Valentina

Sef Departament _____ Dragancea Veronica, conferențiar univ.

Semnătura

Conducător științific: _____ STURZA RODICA, prof. univ., dr. hab.

Semnătura

Autorul: _____ Emilian Valentina, masterand, gr.231

Semnătura

Adnotare

**Emilian Valentina, „De la materie primă până la îmbuteliere -
S.A. Barza Albă comparativ cu procesul francez,,**

Teză de master

**231- Tehnologia alimentelor, Specialitatea: Oenologie Enoturism și Piețe Vitivinicole
Chișinău, 2025**

Structura tezei: Teza este compusă din patru capitole, care vin să analizeze din punct de vedere teoretic, cât și practic, problema abordată.

În capitolul I „Divinul – de la materia primă până la îmbuteliere” a fost analizată evoluția istorică a procesului de producere a divinului, cât și evoluția extinderii geografice a producerii acestei băuturi, dar și a consumului.

Capitolul II „Tehnologia de producere a distilatelor” reprezintă o analiză a conceptului de distilare, cu încercarea de a cuprinde elementele esențiale, specifice originale franceze, cum ar fi alambric de tip șarante.

Capitolul III „Tehnologii de producere a divinului” constituie, de fapt, chintesența temei cercetate. Astfel, dacă primele două capitole reprezintă analiza reperelor teoretice, îmbinate cu opiniile autorilor din domeniu, atunci capitolul III definește sfera de cercetare.

Capitolul IV „Analiza SWOT” a întreprinderii S.A. „Barza Albă” conține analiza dezvoltării întreprinderii, bazată pe cele treisăzeci de capitole.

Scopul lucrării: scopul urmărit a fost concretizat în următoarele obiective:

1. analiza principalelor aspecte privind producerea divinului;
2. cercetarea metodei franceze de producere și dezvoltarea tehnologică;
3. analiza sferei de comercializare a divinului.

Valoarea teoretică a tezei: valoarea teoretică a tezei constă în faptul că tema dată este puțin examinată în literatura de specialitate autohtonă. Multitudinea de cauze, examinate în lucrare, denotă necesitatea studierii profunde a temei date. În acest sens lucrarea va oferi un suport tehnico-practic, atât pentru studenți, cât și pentru practicieni.

Annotation

**Emilian Valentina, "From raw material to bottling –
S.A.The White Stork compared to the French process**

Master thesis

231- Food technology, Specialty:Oenology Wine Tourism and Wine Markets

Chisinau, 2025

Structure of the thesis: The thesis is composed of four chapters, which come to analyze from the point of theoretically as well as practically the problem addressed.

In chapter I "The Divine - from raw material to bottling" evolution was analyzed production history of the divine being also analyzed the evolution of the geographical expansion of the production of this drink, but also of consumption.

Inchapter II "Technology for the production of distillates" it represents an analysis of the conceptof distillation, with an attempt to include the essential elements specific to the original French likeit would be a still of the sharante type.

Chapter III "Technologies for the production of the divine", actually constitutes the quintessence of the themeresearched, thus, if the first two chapters represent the analysis of theoretical benchmarks, combined with the opinions of the authors in the field, chapter III defines the research scope.

Chapter IV "SWOT analysis" of the "Barza Albă" enterprise concludes with the development analysis the enterprise, based on the three chapters.

The aim of the work: the aim pursued was embodied in the following objectives:

1. analysis of the main aspects regarding the production of the divine;
2. research of the French method of production and technological development;
3. analysis of the commercialization of the divine.

The theoretical value of the thesis: the theoretical value of the thesis consists in the fact that the given topic is little examined in the local specialized literature. The multitude of causes examined in the paper denotes the need for deep study of the given theme. In this sense, the work will provide a support practical techniques for both students and practitioners.

Cuprins

Lista abrevierilor	6
Adnotare	7
Annotation	8
Introducere	9
I. Divinul – de la materia primă până la îmbuteliere	
1.1 Istoric	
1.2 Tehnologii, și procese	
1.3 Scopul și obiectivele lucrării	
1.4 Concluzii la capitolul I	14
II. Tehnologia producerii distilatelor	
2.1 Tehnologia de producere a distilatelor	
2.2 Păstrarea și învechirea distilatelor	
2.3 Concluzii la capitolul II.....	19
III. Tehnologii de producere a divinului	
3.1 Tehnologia de producere a divinului la S.A. „Barza Albă”	
3.2 Prezentarea artistică a divinului	
3.3 Concluzii la capitolul III	40
IV. Analiza SWOT	
4.1 Caracteristica economică a S.A.„Barza Albă”	
4.2 Analiza SWOT a întreprinderii S.A. „Barza Albă,,	
4.3 Strategii de dezvoltare	
4.2 Concluzii la capitolul IV	46
Concluzii generale	47
Recomandări	48
Bibliografie	50

Introducere

Sectorul vitivinicol rămâne a fi o prioritate, atât la nivel național, cât și la nivel internațional. Moldova are cea mai mare densitate a podgoriilor pe cap de locuitor, iar suprafețele reprezintă 4% din totalul terenurilor agricole. Din cauza schimbărilor climatice, producția de struguri pentru vin s-ar putea extinde și în regiunea de nord a țării.

În ultimele decenii a crescut semnificativ calitatea vinurilor din Republica Moldova și s-au diversificat destinațiile de export.

În condițiile actuale de promovare a businessului, în fața întreprinderilor vinicole din

Republica Moldova se deschid largi perspective de extindere a hotarelor piețelor de desfacere a producției vinicole. Actualmente, ramura industriei de prelucrare a Complexului Agroindustrial (CAI) ocupă un loc de frunte în structura sectorului industrial al Republicii Moldova, alcătuiind peste 50% din volumul global al producției industriale. Viticultura și vinificația asigură o mare parte de venituri din CAI, intrate în Bugetul Național Public al Republicii Moldova. Deci, există destule temeuri pentru a susține că prepararea vinurilor va fi și de acum înainte una din principalele ramuri ale economiei țării. Dezvoltarea ei intensă rămâne una din direcțiile prioritare de dezvoltare a Republicii Moldova. Data fiind această situație, întreprinderile vinicole, în condițiile actuale de extindere a pieței, este oportun să țină cont de tendințele globale de modificare și transformare ale economiei, ce determină capacitatea de concurență a întreprinderilor.

Cursul European al RM ne obligă să ne dezvoltăm în conformitate cu tendințele globale.

Alegerea temei are la baza un șir de argumente:

- Moldova a fost întotdeauna asimilată cu „un strugure de poamă” și cu vinuri renumite;
- tendința de integrare în familia europeană și
- nu în ultimul rând, faptul că activez în acest domeniu.

Motivul alegerii temei rezidă și în faptul că un aspect important al acestui domeniu îl reprezintă și capătă amploare în ultima perioadă de timp evoluția culturii de uzura a divinului prin prisma extinderii sferii de apreciere a divinului, în general și a produsului „Barza Albă,.. Actualmente sporește necesitatea de reglementare strictă a producerii divinului, a comercializării acestuia, dar și a menținerii numelui „Barza Albă,, la un nivel înalt pentru a fi recunoscut în întreaga lume, necătând la diversitatea produselor pe piață.

Bibliografie

1. Gr. Ganea, Gr. Gorea, D. Cojoc, M. Bernic „Utilaj tehnologic în industria alimentară” ed. Universitatea Tehnică.
2. Monografie colectivă , Sturza Rodica, Dan Zgardan „, Principii de dezvoltare a oenologiei moderne și organizarea pieței vitivinicole. Capitolul 4 Aliona Sclifos Evoluția cerințelor piețelor față de calitatea vinurilor. Monografie colectivă, UTM; Sturza R., Zah Zgardan., Chisinau: Tehnica UTM, 2020., pp. 320- (109-133 p) . ISBN 978-9975-45-640-1
3. Covaci, Ec., Balanuța, A., Scutaru, Iu., Sclifos, A. Optimizarea procesului de fermentare a strugurilor în vederea majorării conținutului de substanțe biologice active. In: Ameliorarea calității și siguranței alimentelor prin biotehnologie și inginerie alimentară: Monografie colectivă, UTM; Sturza R., Ghendov-Moșanu A., Chisinau: Tehnica UTM, 2023., pp. 230-267 p. ISBN 978-9975-45-988-4
4. Balanuța, A., Sclifos, A., Scutaru, Iu., Zgardan, D., Mitina, I., Nazaria, A. Bazele științifice și tendințe noi în oenologie. Indicații metodice pentru efectuarea lucrărilor de laborator. Chișinău, Editura „Tehnica-UTM”, 2023.-56 p. ISBN 978-9975-45-893-1.
5. Adrian Alexandru Coniacul .Distilate din vin. Întăritor, stimulent, afrodisiac . Editura ALEX-ALEX 2001 and LETI PRES -2002.
6. Ioan Cioltean Fabricarea băuturilor alcoolice. Distilate din fructe. <http://www.risoprint.ro/detaliicarte.php?id=858>
7. Brandy. Condiții tehnice. SM 186.- 2014, aprobat prin INS (Institut Național de Standardizare) nr 420 de pe data 13.11 mai 2014.
8. Sturza Rodica, Balanuța Anatol, Sclifos Aliona și Covaci Ecaterina. Indicații metodice pentru realizarea proiectelor de an și de licență la proiectarea întreprinderilor viti-vinicole 3,75 c.a, 50 exemple, Tehnica – UTM, 2023.
9. Herbert George. Prepararea lichiorurilor. Producție casnică și industrială. Ediția M.A.S.T. 2006.
10. Caiet de sarcini la fabricarea băuturii cu indicație geografică protejată „, DIVIN’”, aprobată de Ministerul Agriculturii și industriei Alimentare al republicii Moldova din 2012.
11. <https://formaxfun.com/ro/10-samyh-dorogih-konyakov-v-mire-czeny/>
12. <https://www.agroprod mash-expo.ru/ru/articles/tekhnologiya-proizvodstva-konyaka/>
13. IT MD 67-40134348-002:2024
14. GAUTIER 1762 – istoria sticlei.

15. Articole despre coniac Acasă // Articole despre coniac // Istoria lui Gautier 1762
16. <https://ru.scribd.com/doc/95334968/Coniac-ul-Istorie-Detalii-Si-Sistemul-Haccp>
17. Stella COHANOVSCAIA. Compararea metodelor de distilare discontinuă a vinului la producerea divinului. Conferința tehnico-științifică a colaboratorilor, doctoranzilor și studenților UTM, Vol.2. 2014. Chișinău, Republica Moldova.
18. BALANUȚĂ Anatol , ARHIP Vasile , COHANOVSCAIA Stella.. Studiul conținutului substanțelor minerale în vin materie primă pentru divin din soiurile de struguri prelucrate la fabrica de vin „Doibani”. Horticultură, Viticultură și vinificație, Silvicultură și grădini publice, Protecția plantelor, Vol. 36 (1). 2013. Chișinău, Republica Moldova
19. Balanuță, A., Sclifos, A., Scutaru, I.U., Zgardan, D., Mitina, I., Nazaria, A. Bazele științifice și tendințe noi în oenologie. Indicații metodice pentru efectuarea lucrărilor de laborator. Chișinău, Editura „Tehnica-UTM”, 2023.-56 p. ISBN 978-9975-45-893-1.
20. В.Н. СТАБНИКОВ, В. М. ЛЫСЕАНСКИЙ, В. Д. ПОПОВ „Процессы и аппараты пищевых производств” Москва Агропромиздат 1985
21. I.D.CEBOTĂRESCU, C.NEAGU, L. BIBIRE „Utilaj Tehnologic pentru Vinificație, ed. Tehnică, 1997.
22. Vasile ARHIP, Iurie SCUTARU. Vine culture in the Republic of Moldova at the beginning of the third millennium. Journal of Social Sciences, Vol. II, no. 2 (2019), pp. 87 – 94.
23. Мартыненко Э.Я. Технология коньяка. Институт винограда и вина «Магарач Симферополь « Таврида « 2003
24. Reguli generale privind fabricarea producției vinicole. Culegere. Chișinău, 2010. Red. Prof.univ Taran