

# Centrul de instruire și transfer tehnologic în industria alimentară

În incinta uzinei „Etalon” a UTM funcționează cu succes un Centru științific de instruire și transfer tehnologic în industria alimentară (procesarea laptelui și cărnii) – subdiviziune didactică apărută pe baza unui proiect internațional finanțat de Uniunea Europeană.

Studentii de la specialitățile „Tehnologia cărnii și produselor din carne”, „Tehnologia laptelui” și Filiera Francofonă „Technologies Alimentaires” de la FTMIA efectuează aici, în condiții apropiate de cele industriale, toate lucrările de laborator prevăzute de programa de studii. Centrul dispune de două hale de producție și două laboratoare: de Microbiologie și de Fizico-chimie.

Centrul își concentrează activitatea pe 3 platforme: procesarea laptelui, a cărnii, procesul didactic plus un laborator de investigații științifice. Operează acțiuni de transfer tehnologic întreprinderilor mici și mijlocii din domeniu. Colaborează cu diverse compa-

nii din Moldova în contextul procurării diferitelor produse, aditivilor alimentari, efectuării unui schimb de experiență în vederea sporirii calității alimentelor. Colaborările se extind și în străinătate, de exemplu, în SUA, prin Programul „De la fermier la fermier”, susținut de USAID. Totodată, Centrul acordă servicii de formare continuă și consultanță angajaților din domeniu.

Studentii au posibilitatea să-și facă aici stagiiile de practică, fabricând anumite produse. În hala de producție pentru carne – diferite salamuri, în hala pentru lapte – diferite brânzeturi, cașcavaluri, unt. După fabricarea produselor, stu-

denții efectuează analizele fizico-chimice și senzoriale ale articolelor produse. Ei parcurg practic întregul flux tehnologic: de la recepționarea materiei prime până la produsul final.

Prin spațiile sale extinse și moderne, care includ săli de curs, laboratoare de investigații științifice, platformele de procesare a laptelui și cărnii, utilizate cu echipament performant procurat în Occident, această mică întreprindere industrială, menită să pregătească specialisti de nivel european, devine un model de calitate pentru industria alimentară din RM.

