

Ecaterina COVACI

dr., conf.univ., UTM

Departamentul Oenologie și Chimie, Facultatea Tehnologia Alimentelor

ORCID: 0000-0002-8108-4810

Natalia VLADEI

dr., conf.univ.,

Departamentul Oenologie și Chimie, Facultatea Tehnologia Alimentelor, UTM

ORCID: 0000-0003-1094-6812

Email: natalia.vladei@ffta.utm.md

**APRECIEREA MICROFLOREI INDIGENE A STRUGURILOR
DIN REGIUNEA VITIVINICOLĂ ȘTEFAN VODĂ**

Assessment of grapes indigenous microflora from Ștefan Vodă viticultural region

Levurile fermentative sunt utilizate industrial la fabricarea vinului, având drept caracteristică principală capacitatea de a produce fermentarea glucidelor simple în anaerobioză, cu formare de alcool etilic și dioxid de carbon. Un număr mare de microorganisme se întâlnesc, în special, în perioada coacerii strugurilor. Toamna, după recoltare, levurile de pe frunze nimeresc în sol odată cu căderea lor, aflându-se acolo până în primăvară, astfel având loc selecția naturală în urma căreia supraviețuiesc cele mai rezistente specii.

Scopul cercetării a constat în aplicarea metodelor și tehnicilor microbiologice pentru observarea, izolarea și identificarea microorganismelor existente în produsele examinate în scopul stabilirii prezenței sau absenței microorganismelor nocive, în special determinarea microflorei indigene.

Metodele de studiu s-au axat pe microscoparea directă a apei de spălare a strugurilor de soiul Cabernet Sauvignon și Merlot din localitatea Javgur, raionul Cimișlia și inocularea microorganismelor pe medii prin scarificare, după care mediile au fost plasate în termostat la temperatura de 30 °C și menținute timp de 7 zile. Inocularea s-a efectuat pe următoarele medii: Sabouraud (SDA), MRS (sterilizat), Broth, Bretanomyces Agar.

După microscoparea apelor de spălare a strugurilor s-a depistat prezența drojdiilor din genul *Saccharomyces* și a bacteriilor acetice sub formă de bastonașe în ambele probe. De asemenea, s-a constatat prezența următoarelor microorganisme: pe mediul Sabouraud – drojdii din genul *Saccharomyces cerevisiae* și *Torulopsis*, iar pe mediul Bretanomyces agar – genul *Bretanomyces* (fig. 1).



Figura 1. Rezultatele finale ale termostatării mediilor cu probele de studiu.

Astfel, am putea deduce că strugurii din regiunea studiată dețin drojdiile din genul *Saccharomyces* ceea ce ar permite efectuarea fermentației pe levuri sălbatice și ar asigura o reducere a cheltuielilor și alte beneficii, însă pe lângă drojdiile de fermentare în probele de struguri analizate au fost depistate și alte tipuri de drojdiile și chiar bacterii ce ar putea impune pericol pentru procesul de fermentare. Cercetările ulterioare se vor axa pe modalități de valorificare a microflorei indigene a strugurilor din zona sus-menționată.

Conferință științifică internațională 8-9 februarie 2024

Yesterday's heritage – contribution to the development of a sustainable tomorrow's society

* Autoarele aduc mulțumiri *Proiectului pentru tineri cercetători 23.70105.5107.04T Valorificarea florei indigene din regiunea viti-vinicolă Ștefan Vodă în vederea creșterii autenticității și competitivității vinurilor moldovenești*, care se desfășară în cadrul Centrului de Cercetări Oenologice, Departamentul de Oenologie și Chimie, Facultatea Tehnologia Alimentelor, Universitatea Tehnică a Moldovei.