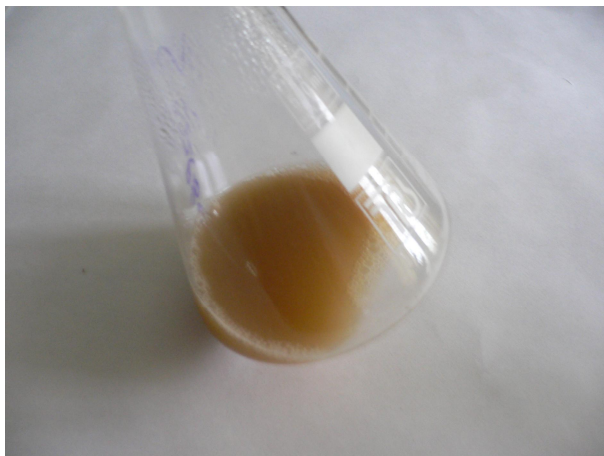


## Un nou bioprodus obținut din levuri de la vinificație



Sedimentele de levuri de la vinificație reprezintă o materie primă valoroasă, din care poate fi obținută o gamă largă de produse alimentare și farmaceutice: bioconcentrate a vitaminelor grupei B, grupei D, a carbohidraților, a proteinei bogate în aminoacizi esențiali, precum și alte principii bioactive.

Investigațiile efectuate de cercetătorii Laboratorului oleobiotehnologie au rezultat cu elaborarea procedeelelor de prelucrare a levurilor din sedimentele vinicole și patentarea bioprodusului proteico-vitaminic „Prolevin”, ce conține un complex sinergist de principii bioactive (proteine bogate în aminoacizi esențiali și imunoactivi – arginină, metionină, lizină), carbohidrați, preponderent glucani (imunostimulatori), ergosterol (provitamina D), acizi grași polinesaturați (linoleic, linolenic).

Experiențele efectuate la furajarea larvelor de pește au confirmat efectul pozitiv al produsului, presupus de savanți. Microbiologii - dr. hab. Agafia Usatii, șefa Laboratorului oleobiotehnologie, dr. Lilia Topală, cercetătorii științifici Elena Molodoi și Oleg Chiselița, specialistul Tamara Borisov - planifică pentru viitorul apropiat de a demara cercetările cu privire la obținerea și prepararea diferitor preparate glucidice din deșeurile de la vinificație.

**Tatiana Rotaru,**  
**Serviciul de presă al A.Ș.M.**