

OPTIMALNA TEHNOLOŠKA ZRELOST MASLINA 2018

„Određivanje tehnološke zrelosti **Dalmatinskih i Istarskih** sorti maslina u njihovom području uzgoja“

Tomislav Filipović dipl. ing.

Područje uzgoja i sortiment

- Optimalna tehnološka zrelost ovisi o sorti i području uzgoja

Redni Br.	Područje uzgoja	Sorta
01.	Sjeverni i južni dio Istre	Buža, Istarska bjelica i Leccino
02.	Otoci Cres i Krk	Simjaca, Krčka debela i Plominka
03.	Zadarske županije	Oblica i (navodnjavana), Mašnjača i Leccino
04.	Šibensko – Kninska županija	Oblica i Krvavica
05.	Kaštel Sućurac, otoci Brač, Hvara i Šolta	Oblica, Levantinka i Lastovka
06.	Otok Korčula i Konavle	Drobnica, Lastovka i Oblica

Hodogram uzorkovanja

- Ovo ispitivanje provodilo se od 14. rujna 2018 g. do maksimalnog sadržaja ulja u plodovima

Hodogram uzorkovanja			
Redni Br.		Redni Br.	
01.	14. rujna (petak)	05.	25. listopad (četvrtak)
02.	24. rujan (ponedjeljak)	06.	05. studeni (ponedjeljak)
03.	04. listopad (četvrtak)	07.	15. studeni (četvrtak)
04.	15. listopad (ponedjeljak)	08.	20. studeni (utorak)

- **30%** kvalitete maslinovog ulja pada na **optimalni termin berbe**, a to je jako puno. Dakle, velik dio kvalitete gotovog proizvoda ovisi o tom trenutku i nepovratan je!

Valorizacija proizvoda:

- Lakša berba
- Lakše izdvajanje ulja u uljarama
- Ujednačenost proizvoda i kvaliteta
- Harmoničnost mirisa i okusa
- Karakterizacija sortimenta
- Veća količina

Čimbenici koji utječu na kvalitetu maslinovog ulja

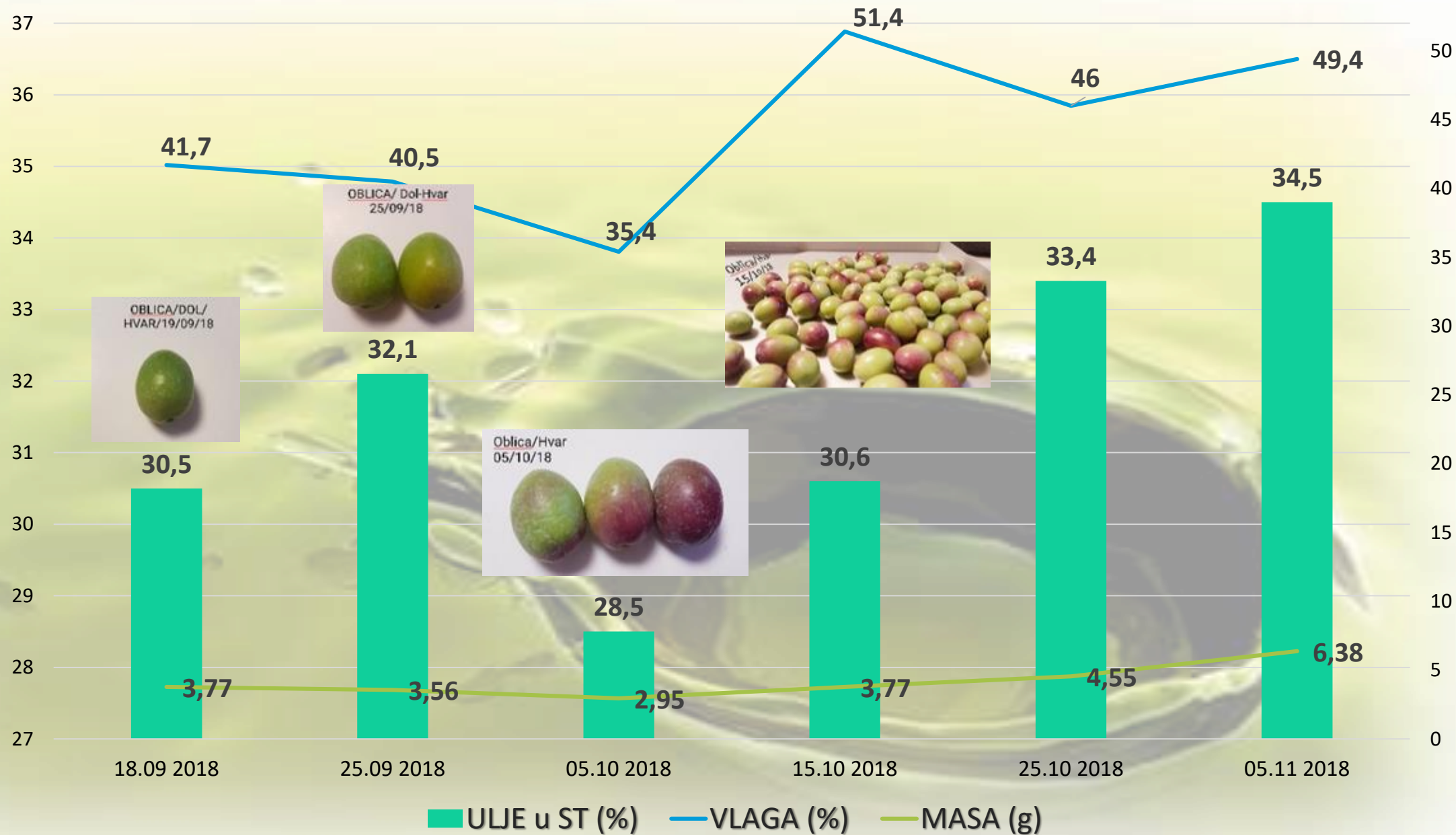
Tablica 2. Čimbenici koji utječu na kvalitetu maslinovog ulja

Broj	ČIMBENICI		GLAVNI UTJECAJ	RELATIVNI UTJECAJ ¹⁾ (%)
1.	Prirodni čimbenici	1.1.Klima 1.2.Tlo 1.3.Sorta	Stjecanje elemenata u determinaciji tipova djevičanskih maslinovih ulja, uvjetovanih kroz stvaranje osobitosti mirisa i okusa.	20
2.	Ljudski čimbenici	2.1.Agrotehnički zahvati 2.1.1.Gnojenje 2.1.2.Rezanje 2.1.3.Navodnjavanje 2.1.4.Zaštita 2.1.5.Berba 2.1.6.Čuvanje ploda	Pravilno izvršenje agrotehničkih zahvata utječe: -na postizanje kemijskih i fizičkih parametara propisanih Pravilnikom -na povećanje aromatskih sastojaka i cijene -na smanjenje organoleptičkih mana - na smanjenje ostataka pesticida	40 ²⁾ 🟡
		2.2.Prerada	Aдекватna tehnologija prerade: -izbjegava pojavu mana -određuje značenje tehnika ekstrakcije na propisanu organoleptiku	30
		2.3.Čuvanje ulja	Korektno čuvanje ulja: -usporava procese starenja -održava nutricionističke vrijednosti -izbjegava pojavu mana	10

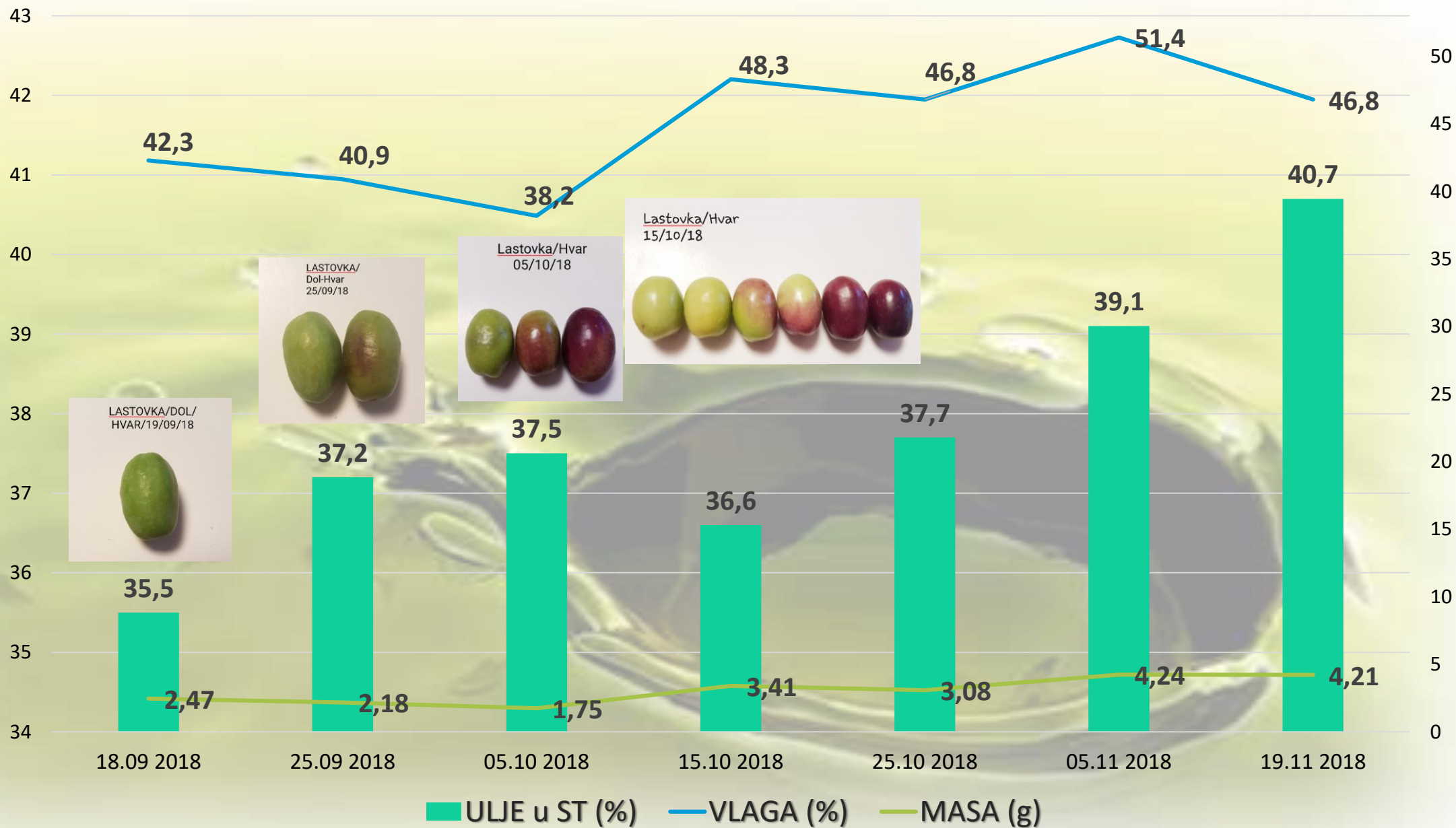
¹⁾ Montedora. G.F.Garofalo L., Bertuccioli 11. (1986)

²⁾ Stupanj zrelosti (berba) 30% 🟡

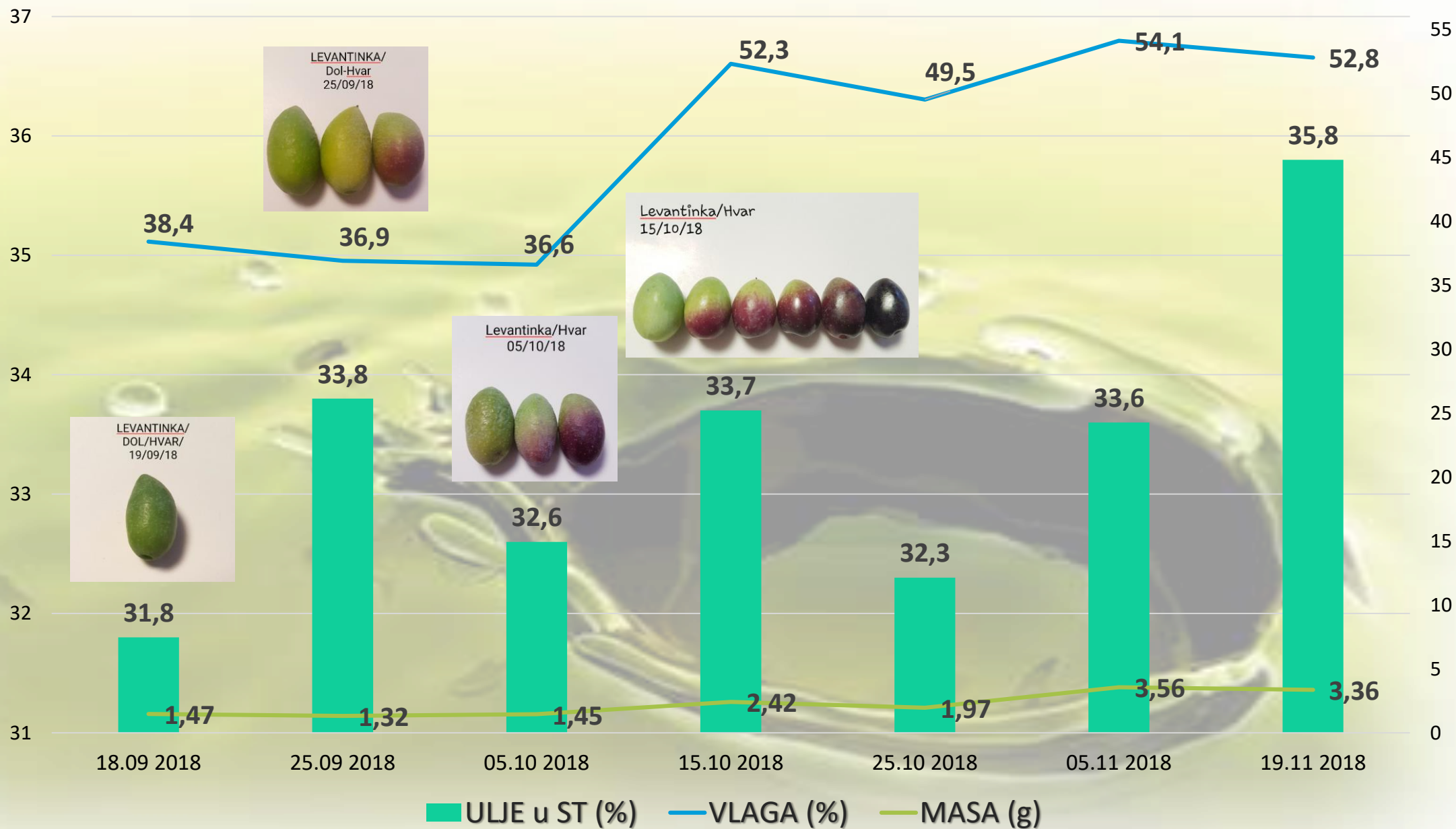
OBLICA / DOL / HVAR



LASTOVKA / DOL / HVAR



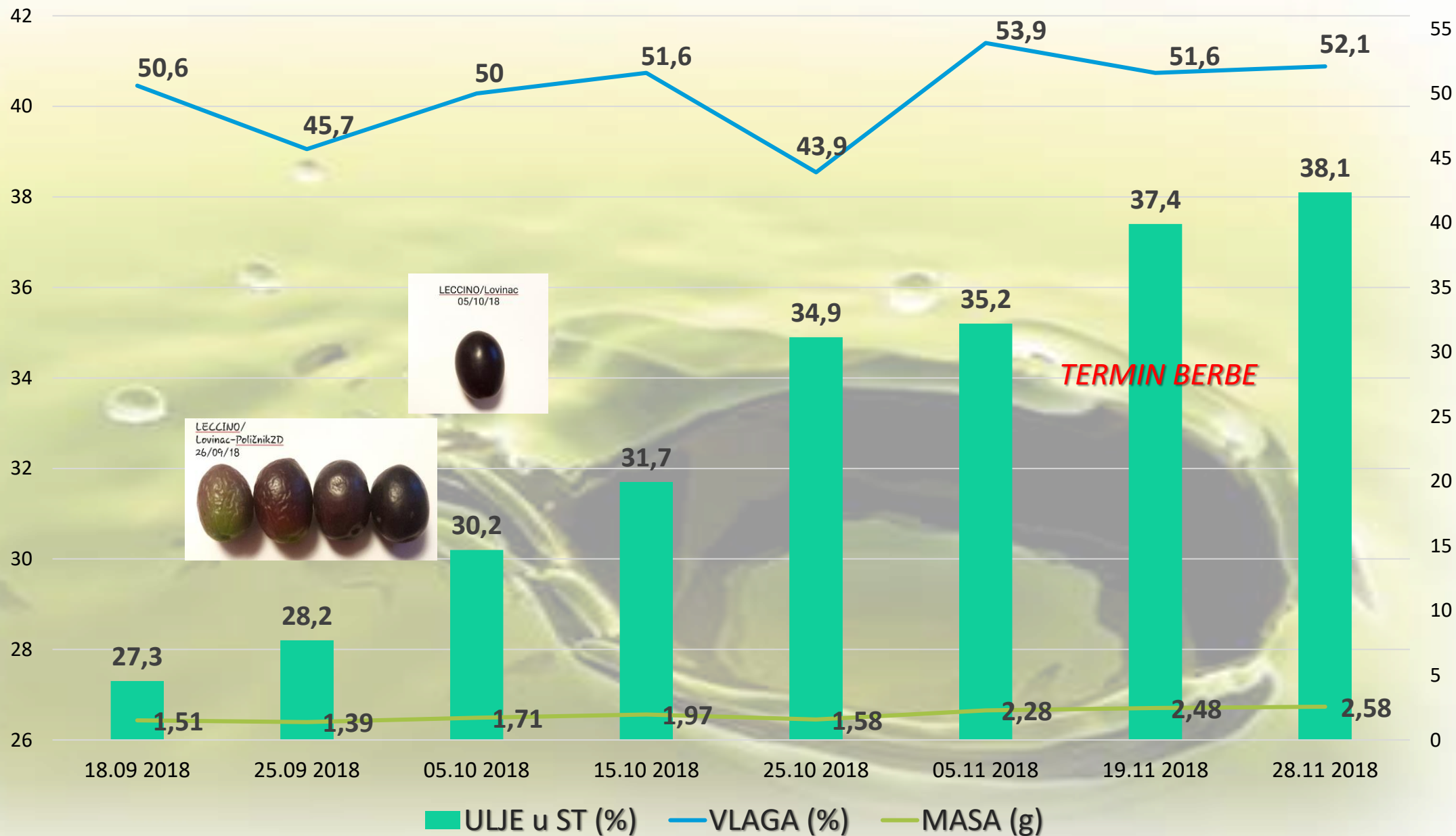
LEVANTINKA / DOL / HVAR



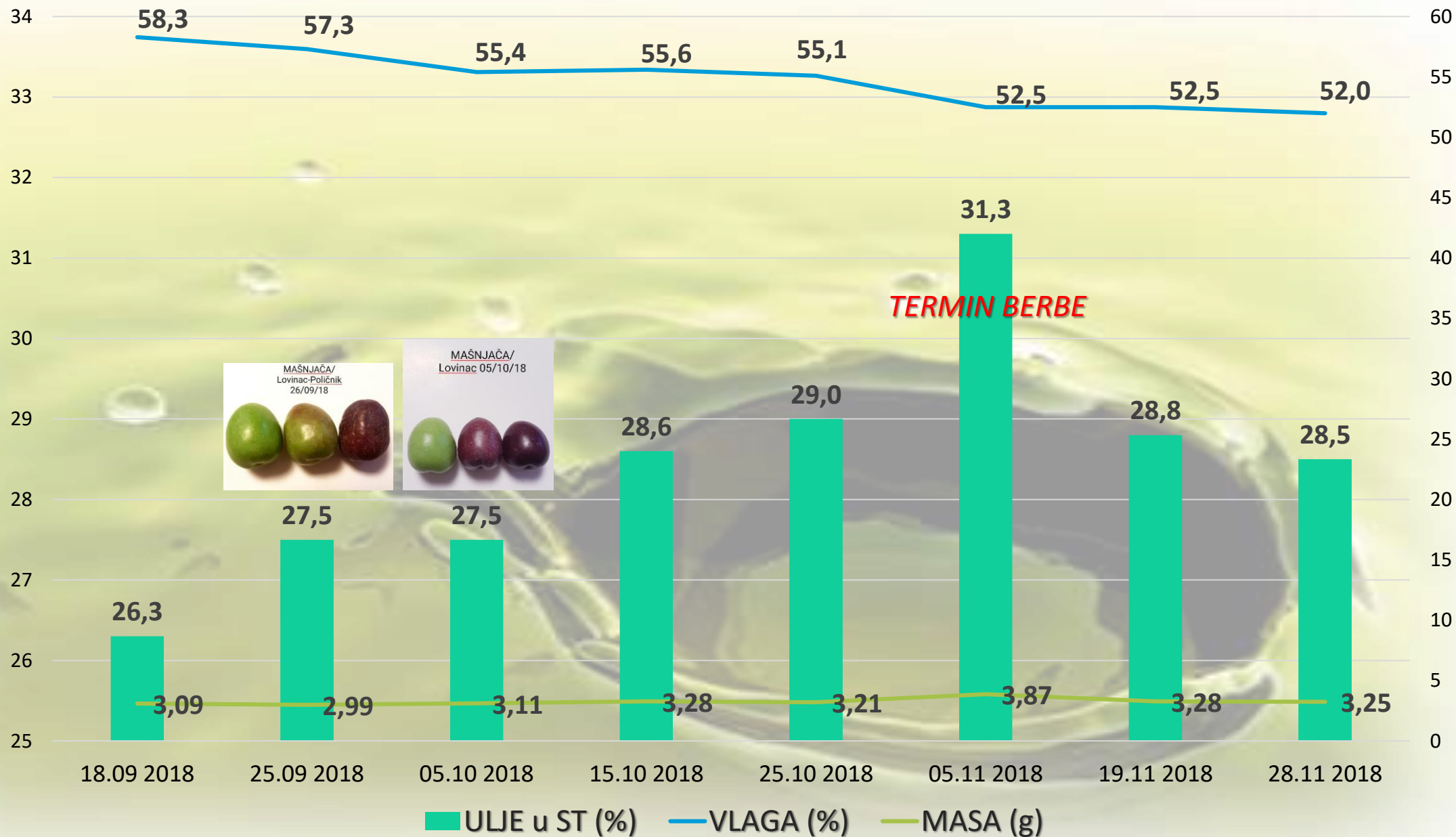
OBLICA / GORNJE VATAJE / KONAVLE



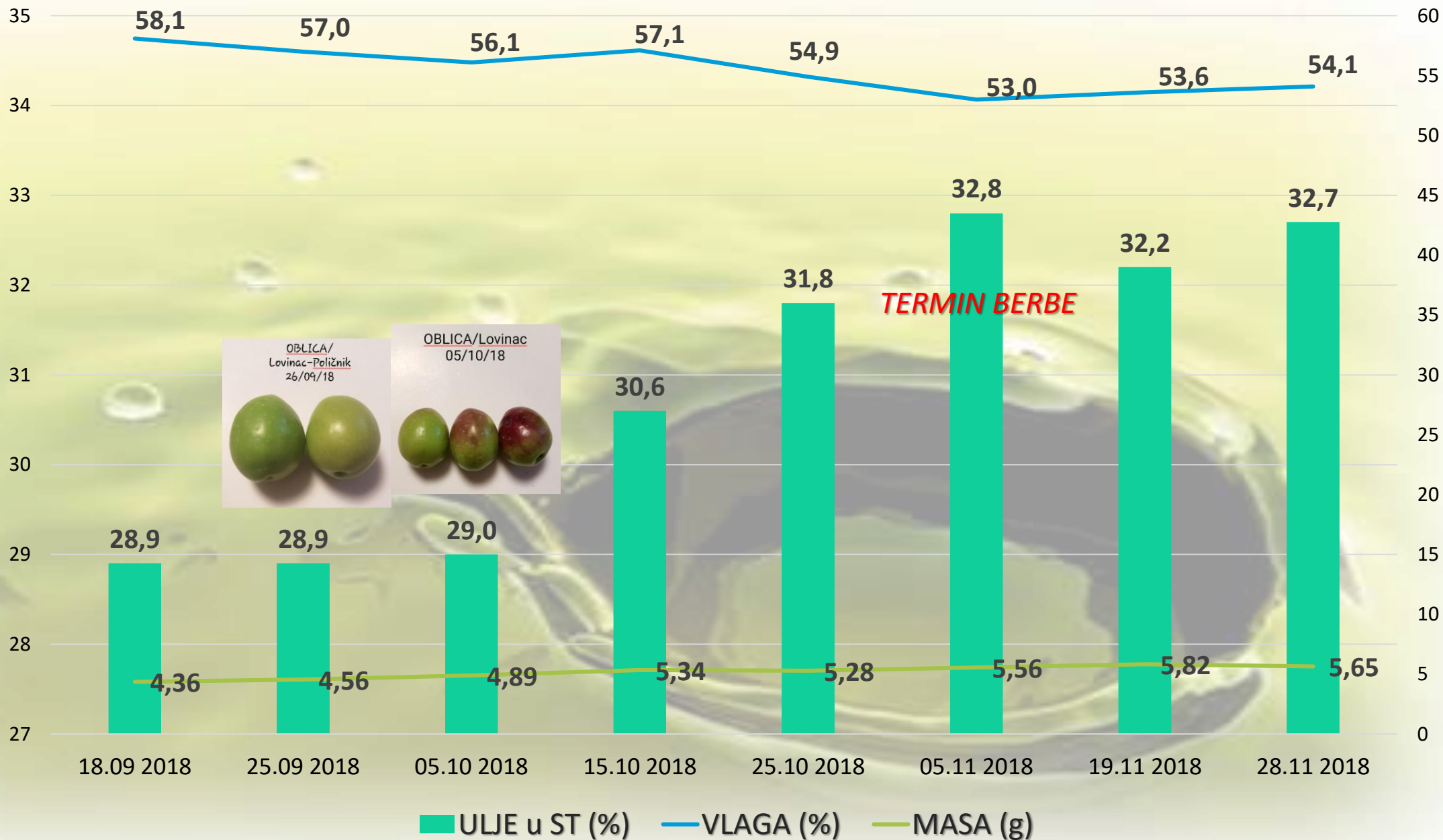
LECCINO / LOVINAC-POLIČNIK / ŽŽ



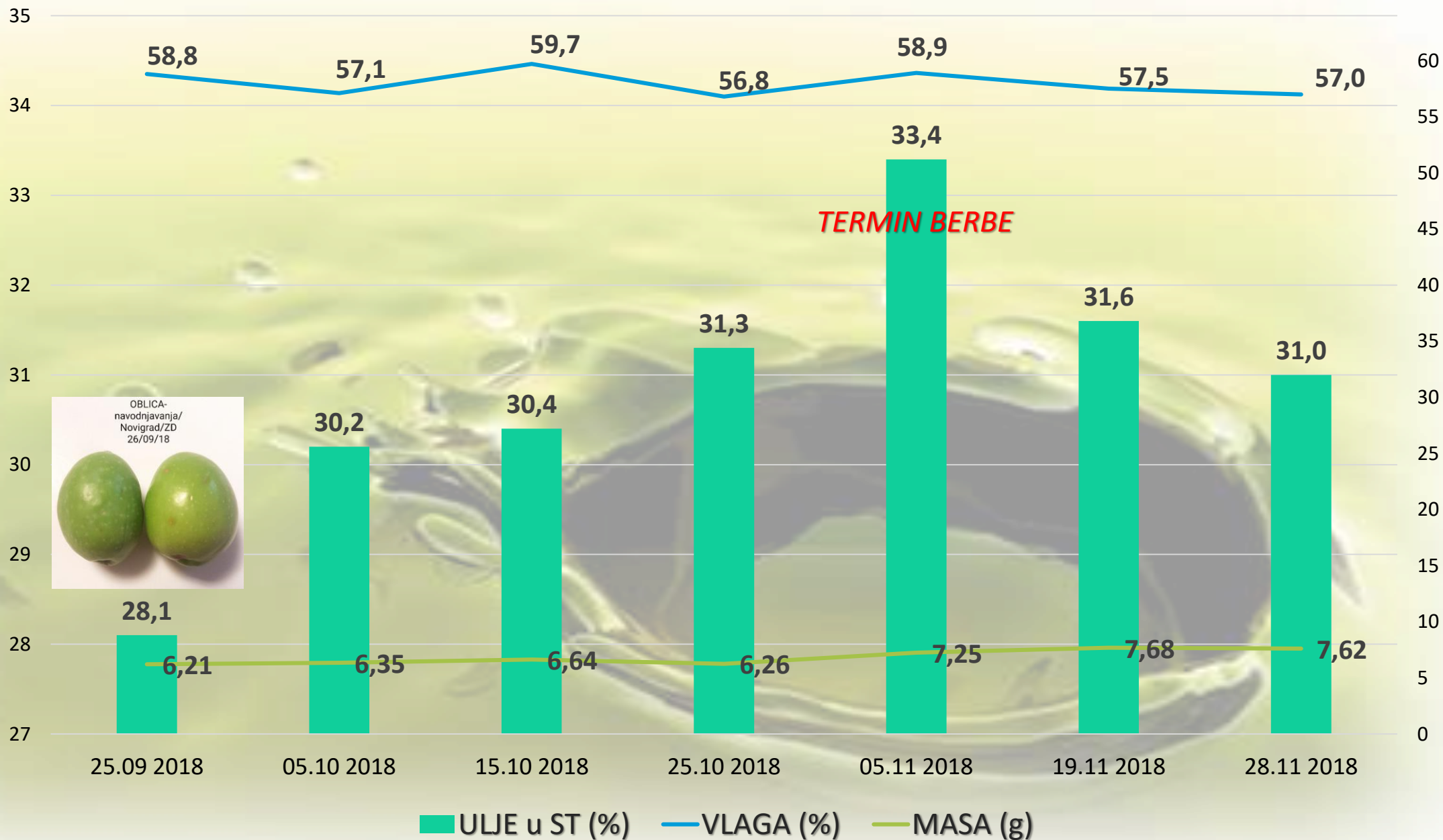
MAŠNJAČA / LOVINAC-POLIČNIK / ZŽ



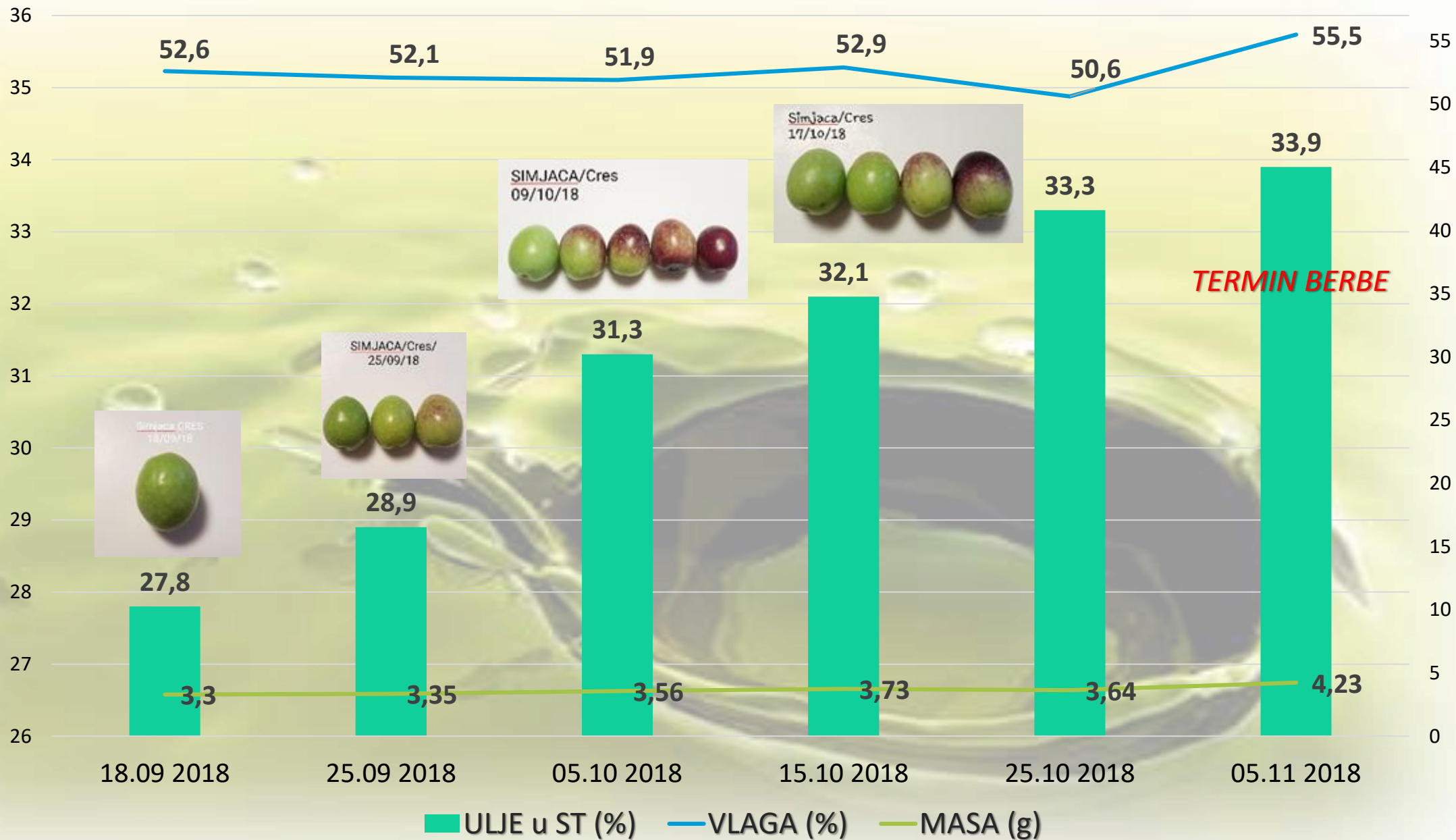
OBLICA / LOVINAC-POLIČNIK / ZŽ



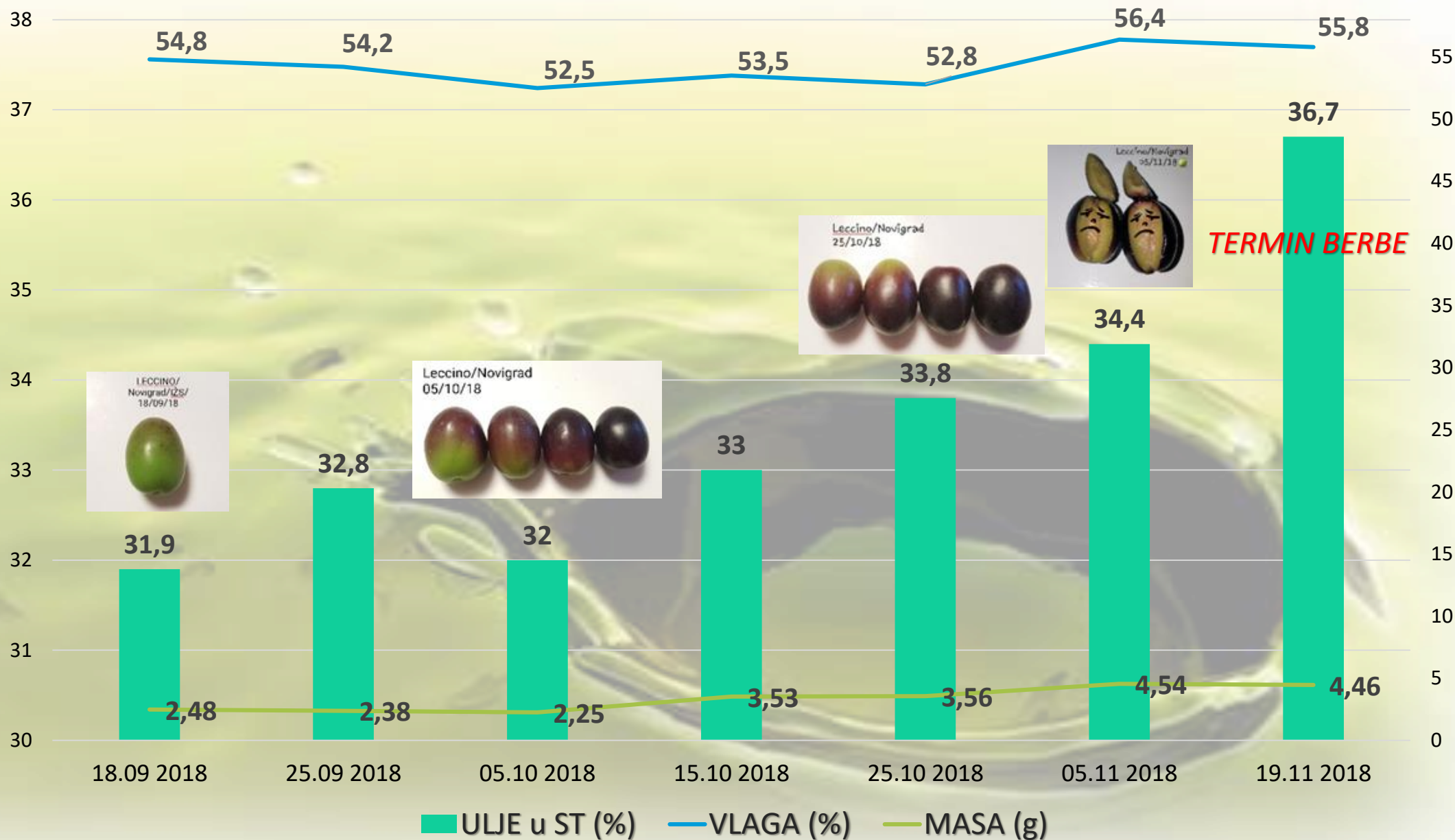
OBLICA navodnjavana / NOVIGRAD / ZŽ



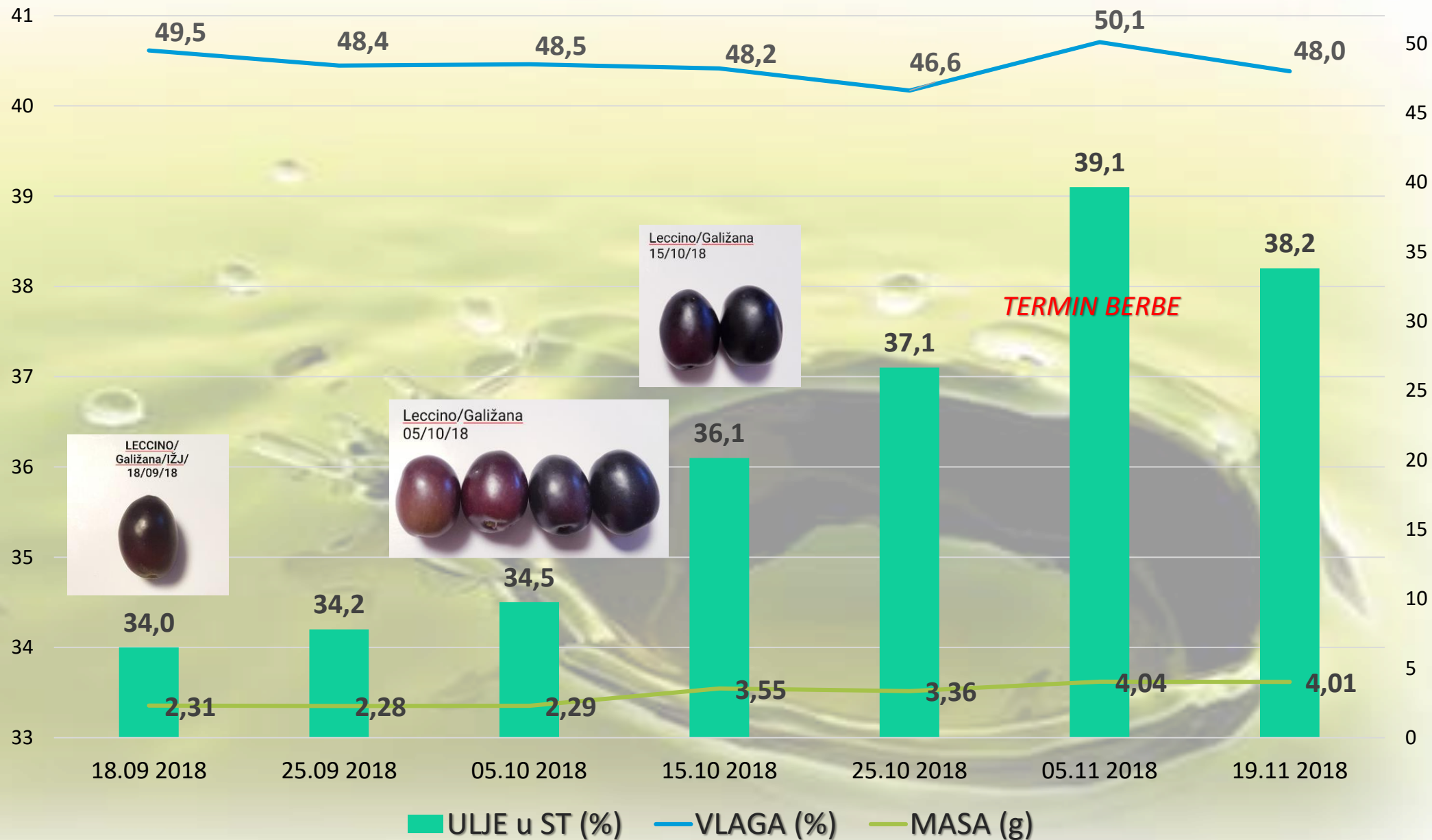
SIMJACA / CRES



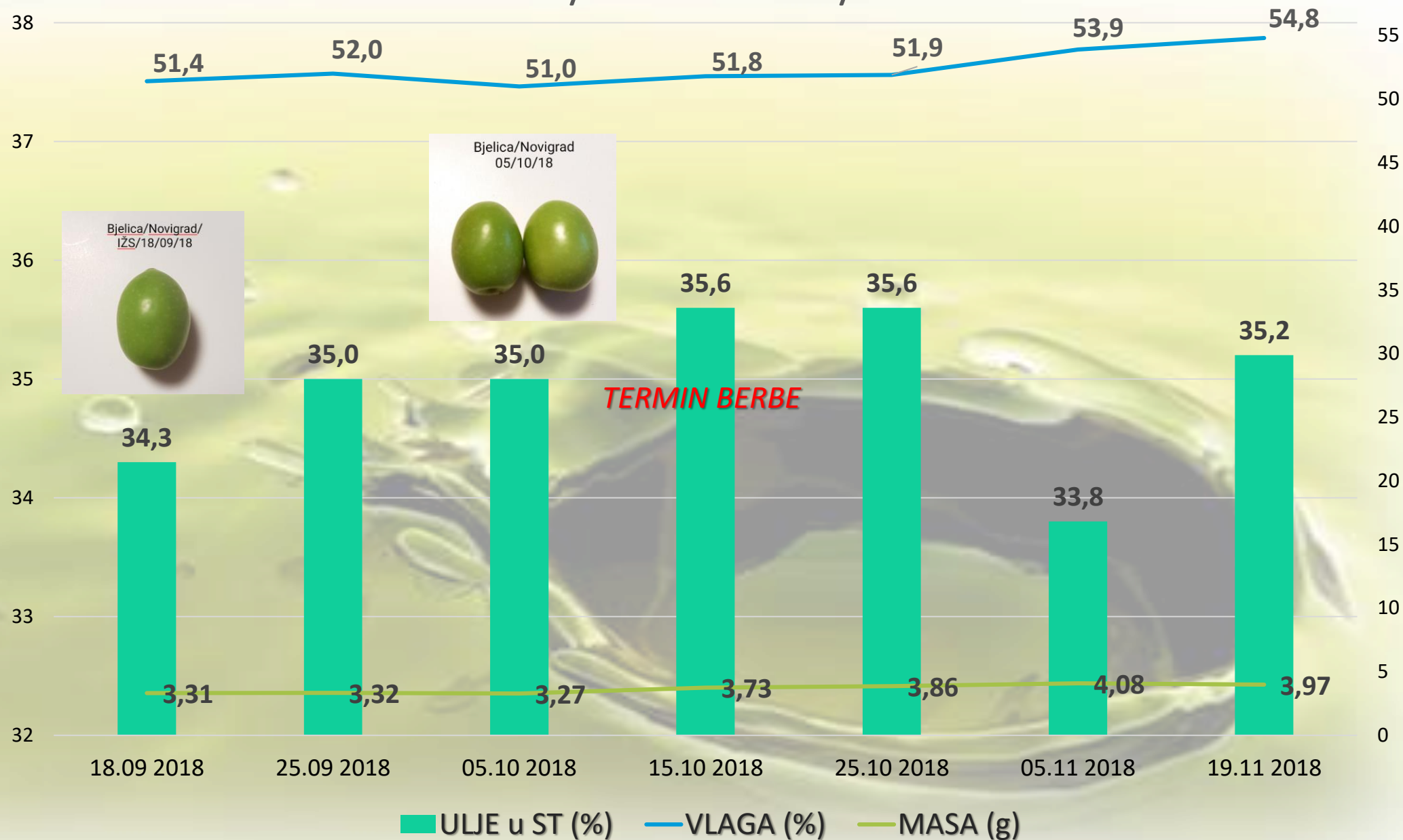
LECCINO / NOVIGRAD / ISTRA



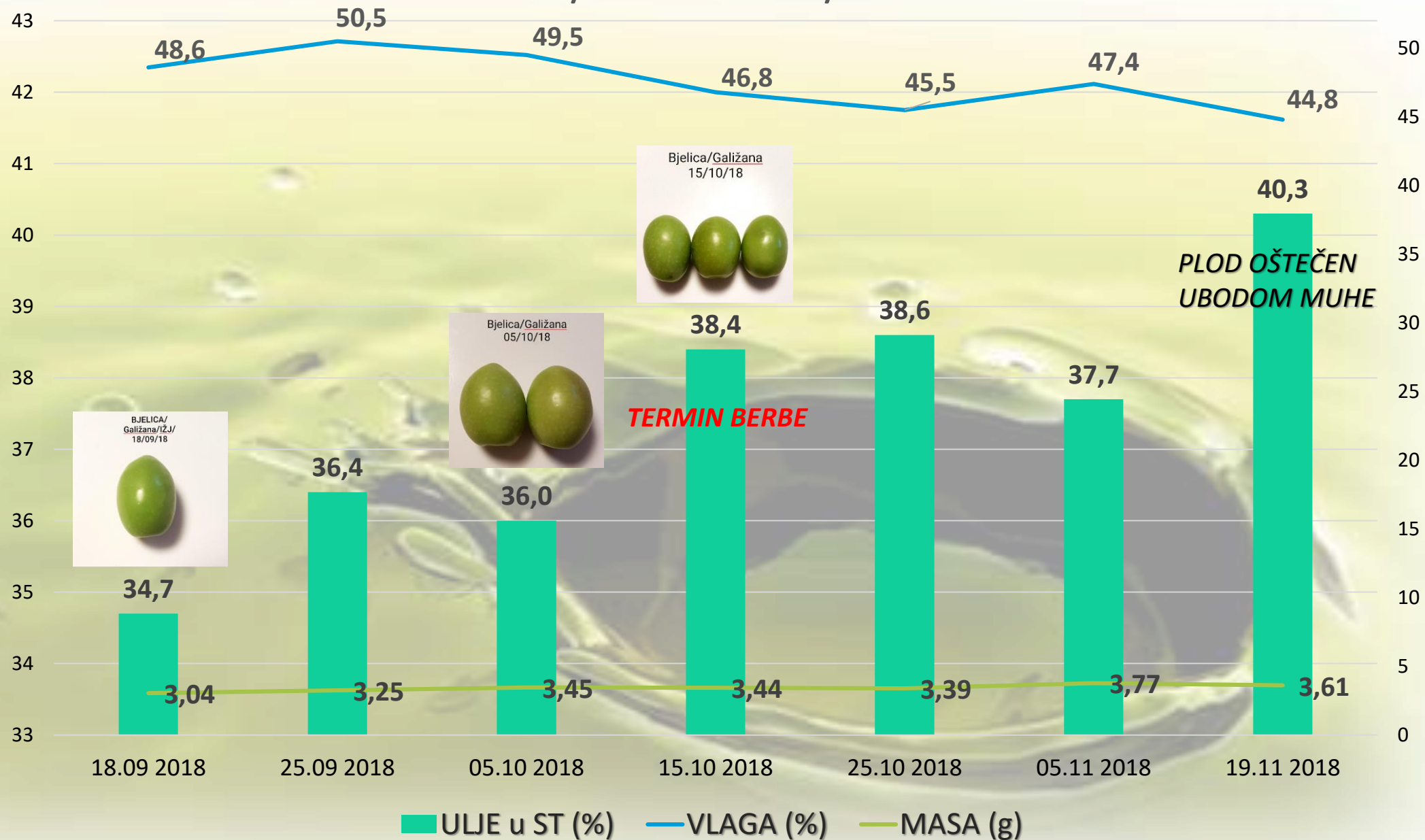
LECCINO / GALIŽANA / ISTRA



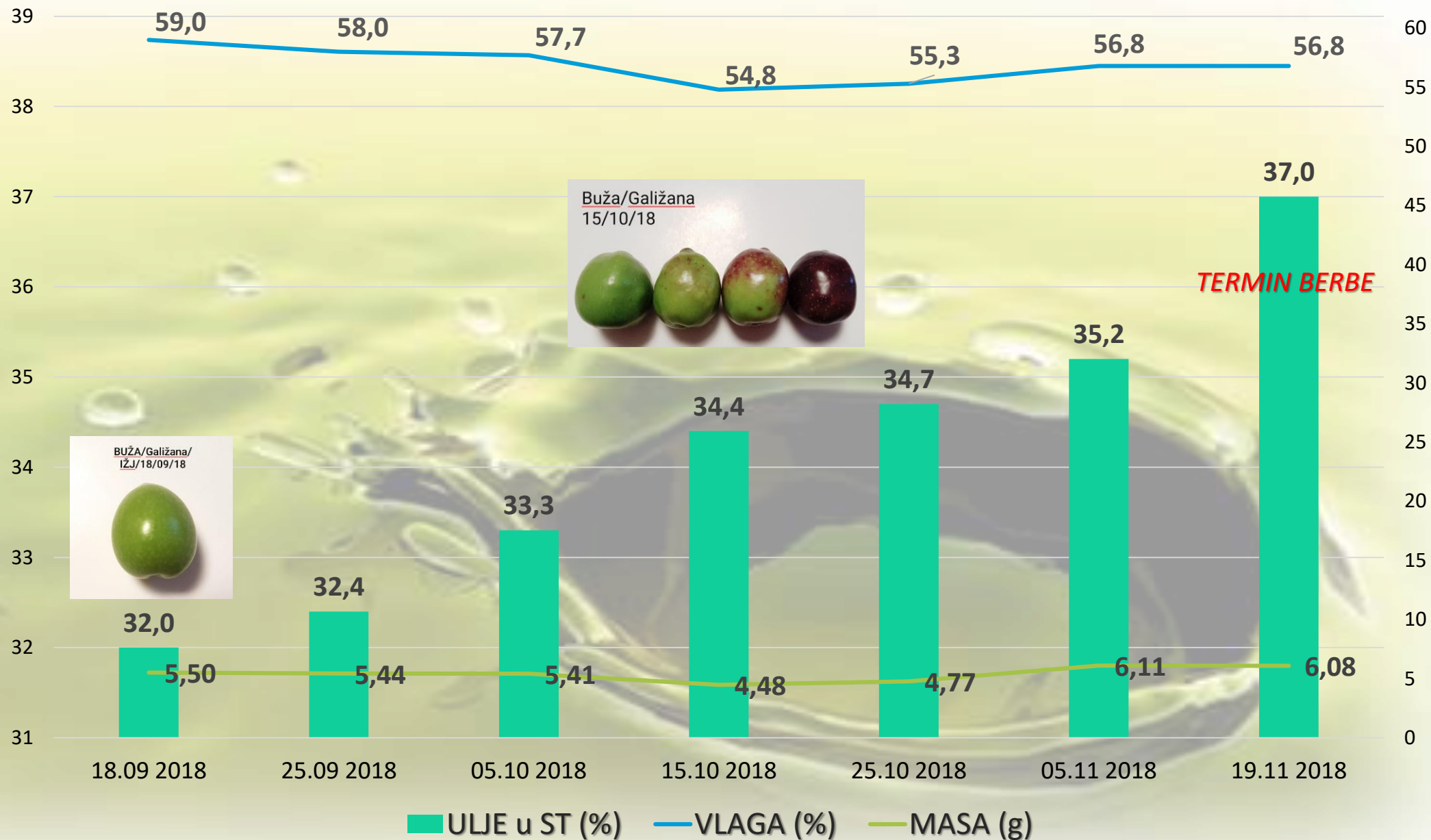
BJELICA / NOVIGRAD / ISTRA



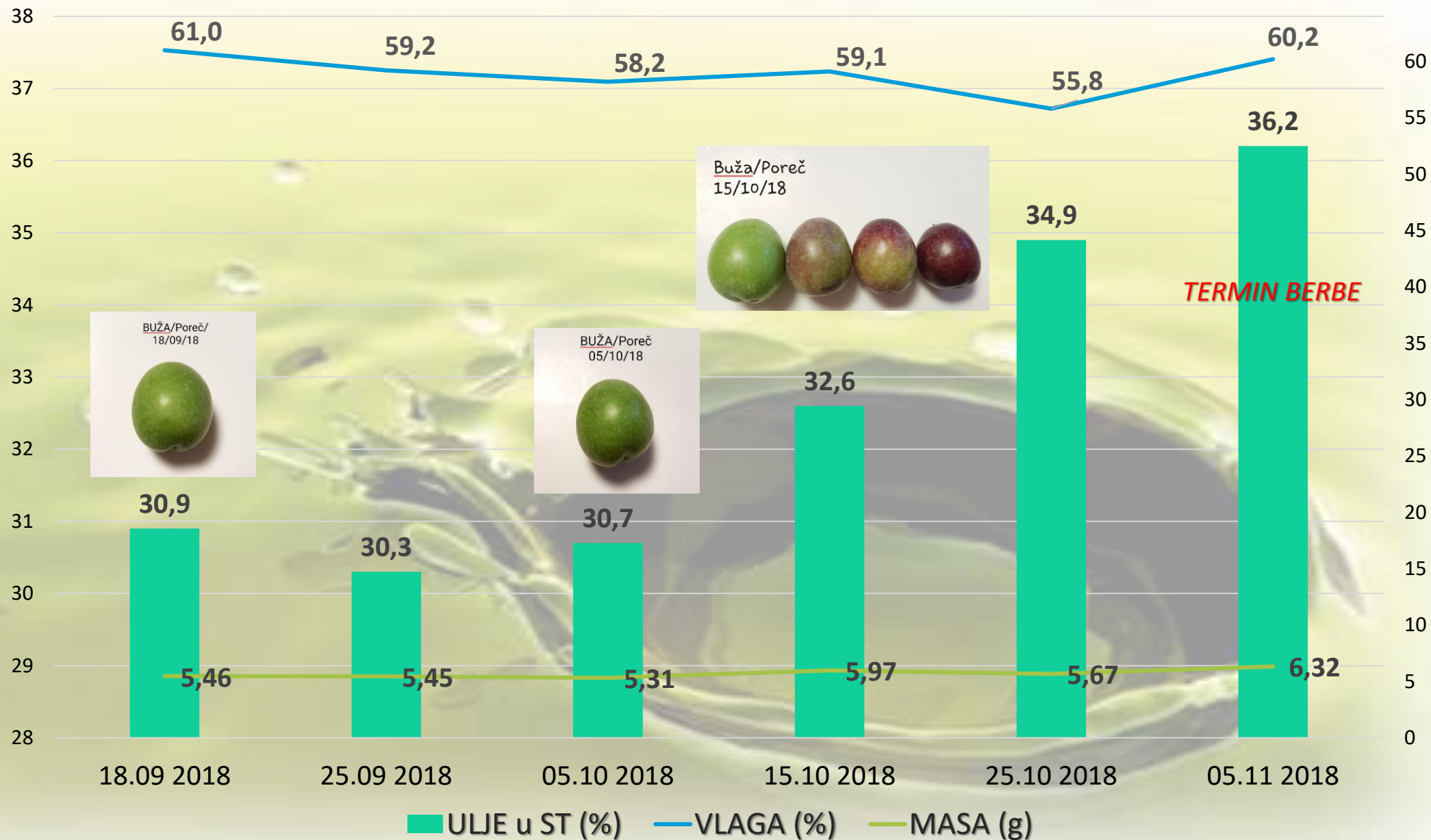
BJELICA / GALIŽANA / ISTRA



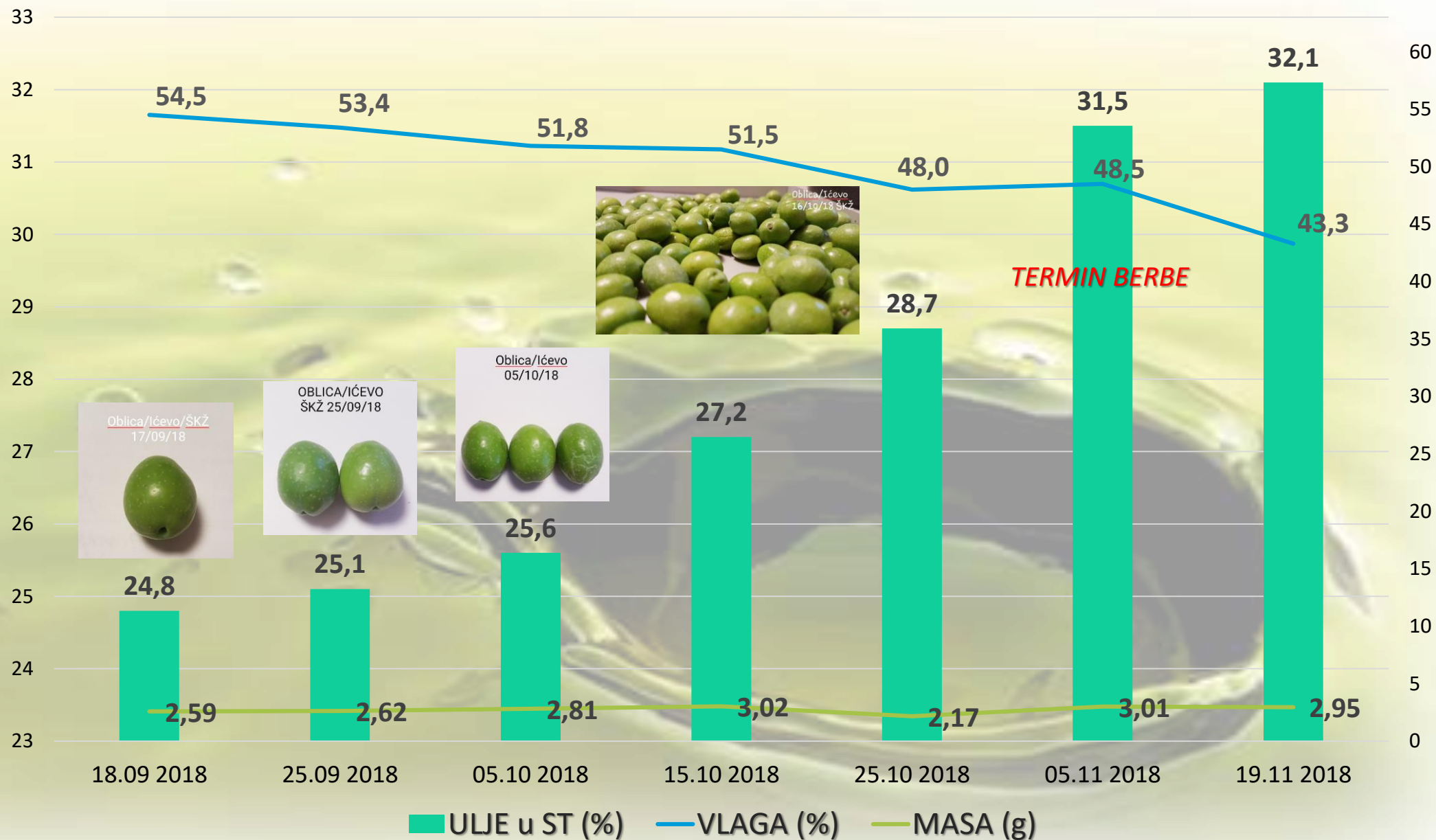
BUŽA / GALIŽANA / ISTRA



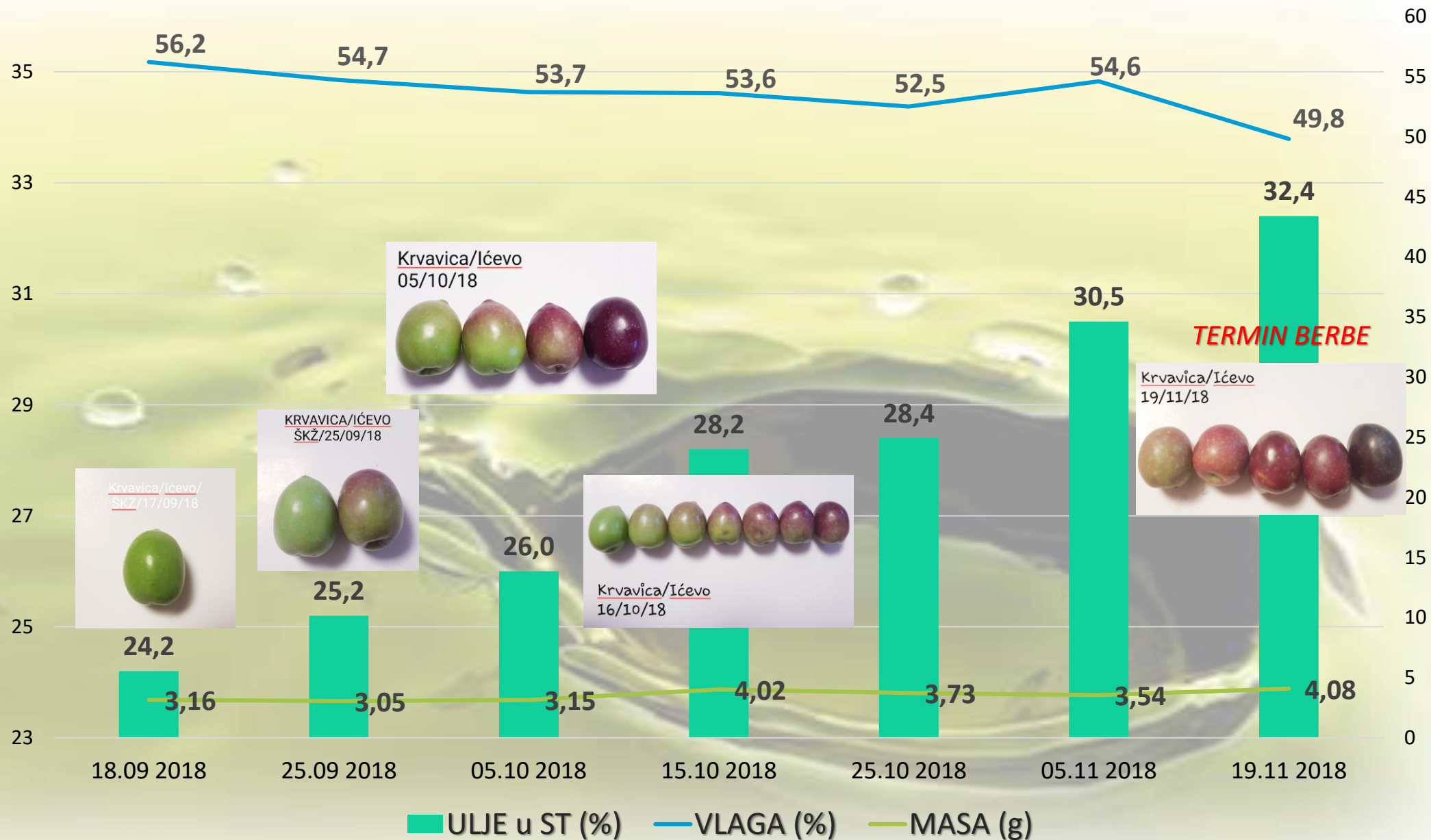
BUŽA / POREČ / ISTRA



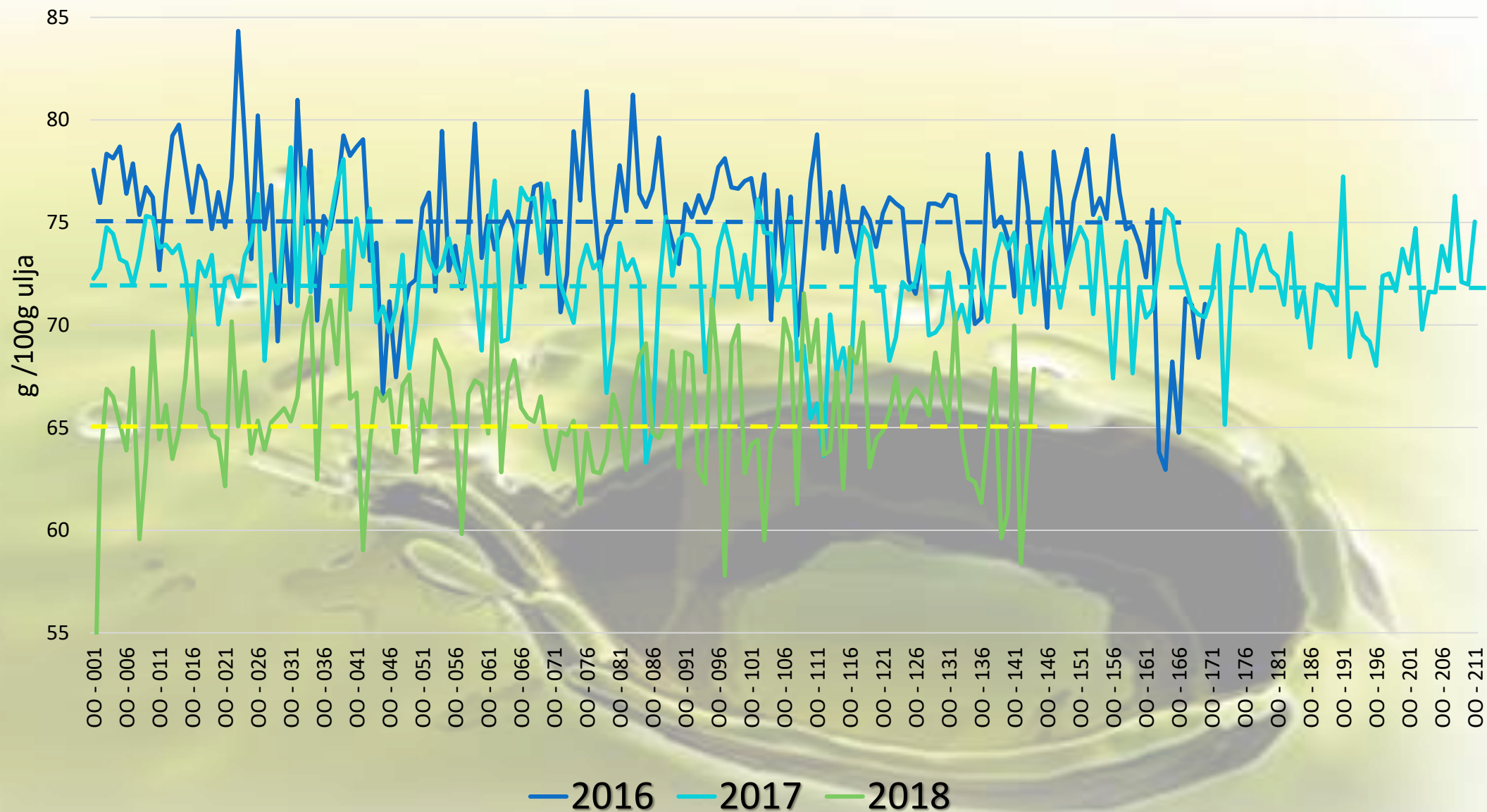
OBLICA / IĆEVO / ŠKŽ



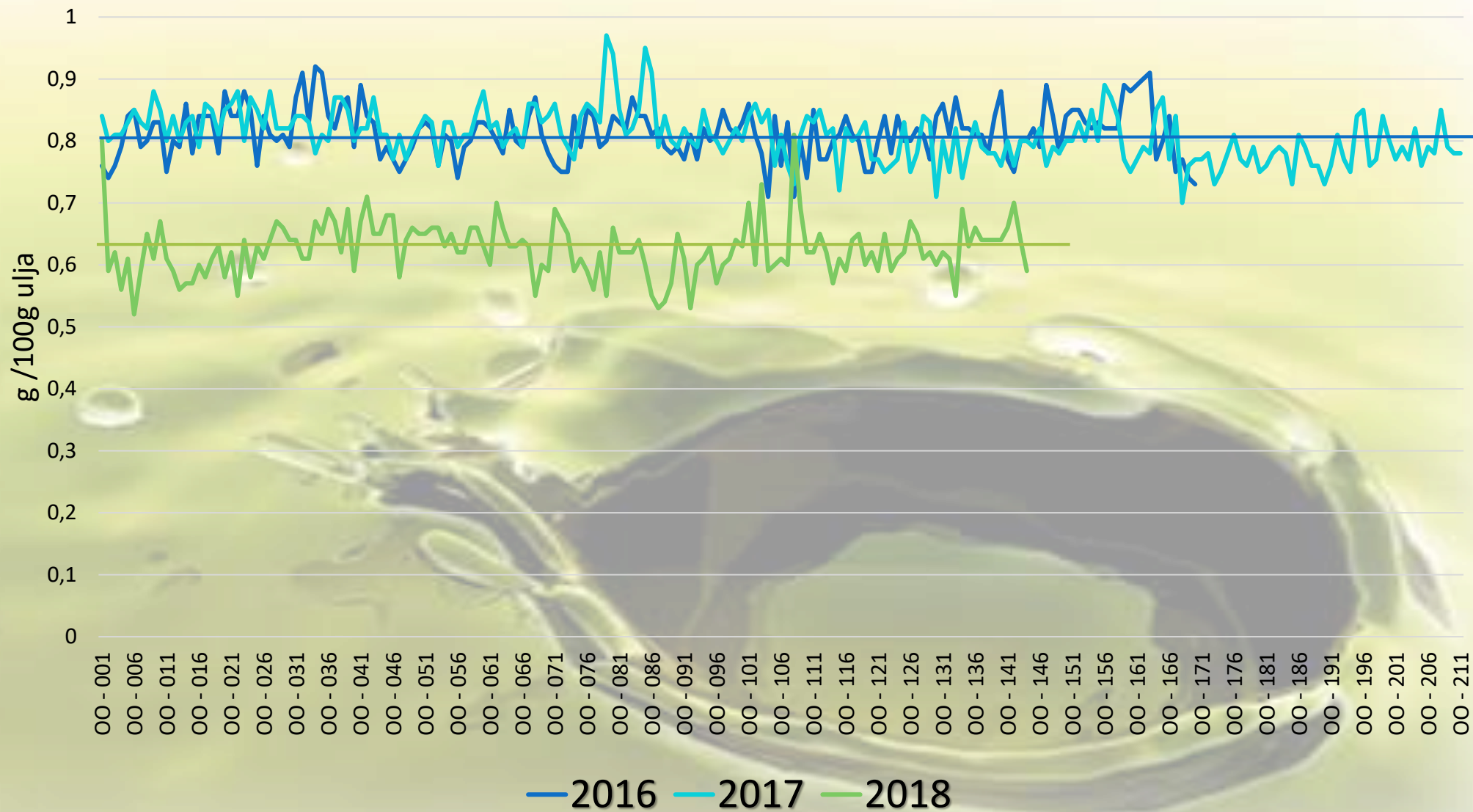
KRVAVICA / IĆEVO / ŠKŽ



OLEINSKA MASNA KISELINA



LINOLENSKA MASNA KISELINA



Zaključak za maslinarsku godinu

- **maslini je nedostajalo vode u bitnoj fazi, a to je dozrijevanje ploda!**

U prvoj fazi stvaranje konačne mase ploda (pulpe) koja je uobičajena za svaku pojedinu sortu koju smo istraživali.

To je bio termin od početka rujna do listopada mjeseca.

Konačna masa ploda tj. formirana pulpa nije stvorena.

A posljedice toga je preuranjena promjena pigmenta u drugoj fazi dozrijevanja i neuravnotežena akumulacija ulja u plodu.

Sve to, bilo je praćeno, velikim oscilacijama ukupne količine vode i mase (od jako puno do jako malo i obrnuto) u plodu tijekom cijele druge i treće faze dozrijevanja.

Zaključak za maslinarsku godinu

- Maslina a time i ulje je zbog takvih uvjeta stvorilo i do 50 % manje Oleinske i Linolenske masne kiseline, koje su zaslužne za bogatstvo ulja (gustoću) i kroz preradu oslobađanje i stvaranje hlapivih spojeva (alkohola, aldehida, estera...) koji daju poželjne mirise i arome. Zbog njihovog nedostatka pa i slabije gorčine, pikantnosti (nedostatak fenola) ulja će imati manji rok trajnosti tj. biti će podložnija auto oksidacijskim procesima, bržem starenju ulja.
- Svi navedeni čimbenici su razlog i sigurno su utjecali na kvalitetu ulja, koja je za ovu godinu ispod prosjeka očekivane kvalitete u svim maslinarskim područjima Republike Hrvatske. Izuzev onih koji su imali navodnjavanje ili prirodni kapacitet tla tijekom spomenutih mjeseci, a i prije.

OVAJ PROJEKT I DALJE TRAJE, NIJE ZAVRŠIO...

OVO SU REZULTATI SAMO JEDNE MASLINARSKE GODINE...

PLANIRANO TRAJANJE ISTRAŽIVANJA 5- 10 godina...

HVALA

