

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

Naziv projekta Title	HR: Proizvodnja orahovog i lješnjakovog hladno prešanog ulja te maslaca i namaza iz pogače ENGL: The production of walnut and hazelnut cold pressed oils, and butter and spreads from cakes
Sažetak projekta Summary	<p>HR: Svrha istraživačkog projekta je potaknuti obiteljska poljoprivredna gospodarstva (OPG) na uzgoj orašastih plodova (orah, lješnjak). Preradom oraha i lješnjaka s pužnom prešom dobilo bi se visoko kvalitetno jestivo hladno prešano ulje i pogača. Ovo istraživanje je značajno za buduće proizvođače biljnih ulja koji nastoje povećati asortiman proizvoda te iskorištenje u proizvodnji ulja i proizvoda iz pogače. Cilj ovog projekta je ispitati utjecaj procesnih parametara prešanja jezgre oraha i lješnjaka na iskorištenje i kvalitetu proizvedenog hladno prešanog ulja. Ispitat će se utjecaj dodatka prirodnih antioksidanasa na porast oksidacijske stabilnosti proizvedenog hladno prešanog ulja. Dobivena pogača bi se koristila za izradu brašna, namaza i maslaca. Na ovaj način obogatila bi se ponuda jestivih hladno prešanih ulja na tržištu, kao i proizvoda od pogače. Također bi se direktno utjecalo na poticanje uzgoja i prerade oraha i lješnjaka na području Osječko-baranjske županije te time i na razvoj poduzetništva.</p> <p>ENGL: The purpose of the project is to encourage family farms (OPG) to grow nuts (walnut, hazelnut). Walnut and hazelnut processing with a screw press can result in high-quality edible cold-pressed oils and a by-product (cake). This research is important for future producers of vegetable oils that seek to increase the range of their products and the utilization in the production of oils and products made from cake. The aim is to examine the influence of process parameters of walnut and hazelnut kernel pressing on the yield and quality of cold pressed oil. The effect of the addition of natural antioxidants on the increase of oxidative stability of the cold pressed oils will also be examined. The resulting cake can be used to make flour, spreads and butter. In this way, the offer of edible cold-pressed oils and products made from a by-product (cake) can be enriched on the market. The project will also have a direct impact on encouraging the cultivation and processing of walnuts and hazelnuts in Osijek-Baranja County and thus on the development of entrepreneurship.</p>
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a Project Manager	HR: Prof. dr. sc. Tihomir Moslavac ENGL: Tihomir Moslavac, PhD, Full Professor
Suradnici na projektu Project Associates	HR: ----- ENGL: -----
Izvor financiranja i vrijednost projekta	HR: Osječko-baranjska županija 5.300,00 kn

<i>Funding sources and amount approved</i>	ENGL: Osijek-Baranja County 5.300,00 kn
<i>Institucije partneri na projektu</i> <i>Partner Institutions</i>	HR: ----- ENGL: -----
<i>Razdoblje realizacije projekta</i> <i>Project period</i>	19.12.2019. – 19.12.2020.
<i>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</i> <i>Equipment:</i>	HR: ----- ENGL: -----

Voditelj/kordinator projekta

Prof. dr. sc. Tihomir Moslavac
