



Nove tehnike u proizvodnji maslinovog ulja, u rješavanju otpada iz proizvodnje ulja i ekstrakcijama ljekovitog bilja

prof.dr.sc. Anet Režek Jambrak¹
dr.sc. Marijan Andrašec²



¹ Prehrambeno-biotehnološki fakultet, Pierottijeva 6, Zagreb

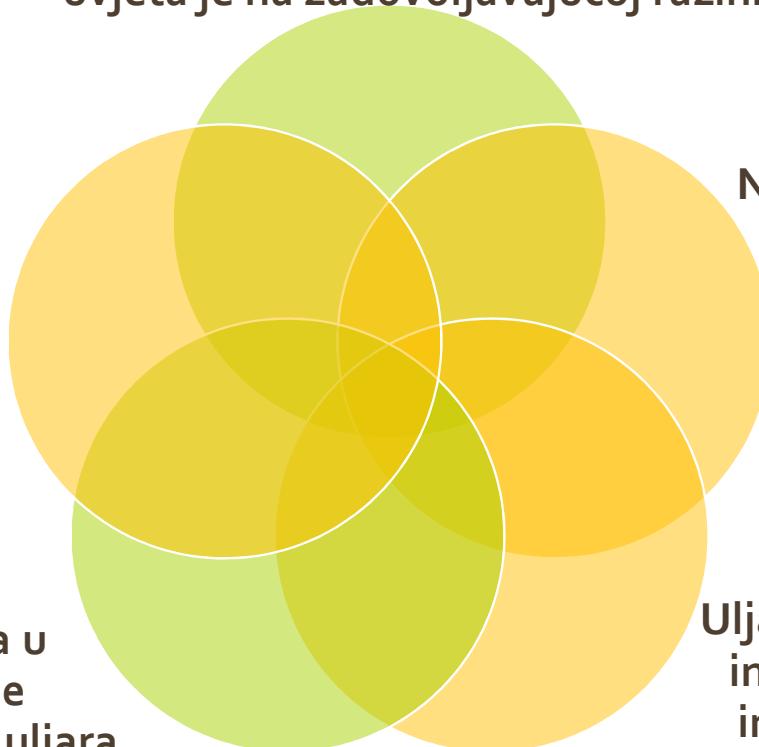
² Udruga „Zagrebački maslinarski institut“; Udruga "Modrave Murter-Betina"

Hrvatske uljare – situacija

Tehnološka opremljenost i održavanja higijenskih uvjeta je na zadovoljavajućoj razini

Troškovi energije u proizvodnji ulja neprekidno rastu

Razvoj maslinarstva u Hrvatskoj pogoduje iskorištenju kapaciteta uljara



Nusproizvodi iz proizvodnje ulja: komina i voda, štetni su za okoliš, jer sadrže visoke koncentracije polifenola i sumpornih spojeva; EU-propisi sve su restriktivniji

Uljare rade manje od 60 dana u godini, a imaju infrastrukturu, koja predstavlja investicijsko i troškovno opterećenje

Cirkularna ekonomija → Proizvodnja bez otpada – Zero-Waste

Održiva proizvodnja → Održiv razvoj

Uljare imaju i probleme/zadatke, koje moraju svakako riješiti, ako žele i dalje pratiti dobar razvoj maslinarstva.

To zahtijeva i dodatna investiranja, te je odnos „puni kapacitet = uložena sredstva“ prema godišnjoj iskorištenosti sve nepovoljniji.

Komina i voda sadrže visoke koncentracije polifenola i sumpornih spojeva, što štetno djeluje na mikrobnu populaciju tla i ekosustava voda. Rješavanje zbrinjavanja je prioritetan zadatak.

Uljare bi mogле postati centri tehnološkog razvoja lokalne zajednice, ako uključe i preradu proizvoda iz vinogradarstva i ljekovitog i začinskog bilja.

Dobro rješavanje navedenih zadataka zahtijeva uvođenje novih tehnika procesiranja uz primjenu principa cirkularne ekonomije; proizvodnja „bez otpada“ (Zero-Waste).

Toplinske tehnike

Pasterizacija

Ohmsko zagrijavanje

Mikrovalno zagrijavanje

Infracrveno zagrijavanje

Blanširanje

Netoplinske tehnike

Procesiranje visokim tlakom

Pulsirajuće električno polje

Procesiranje ultrazvukom

Pulsirajuće svjetlo

Ozračivanje

Tretiranje ozonom

Hladna plazma

Elektronski snop

Oscilirajuće magnetsko polje

Glavne prednosti ovih tehnika su:

kratko vrijeme procesiranja,

tretmani kod nižih temperatura nego klasični procesi,

ušteda na energiji,

ušteda na vremenu i

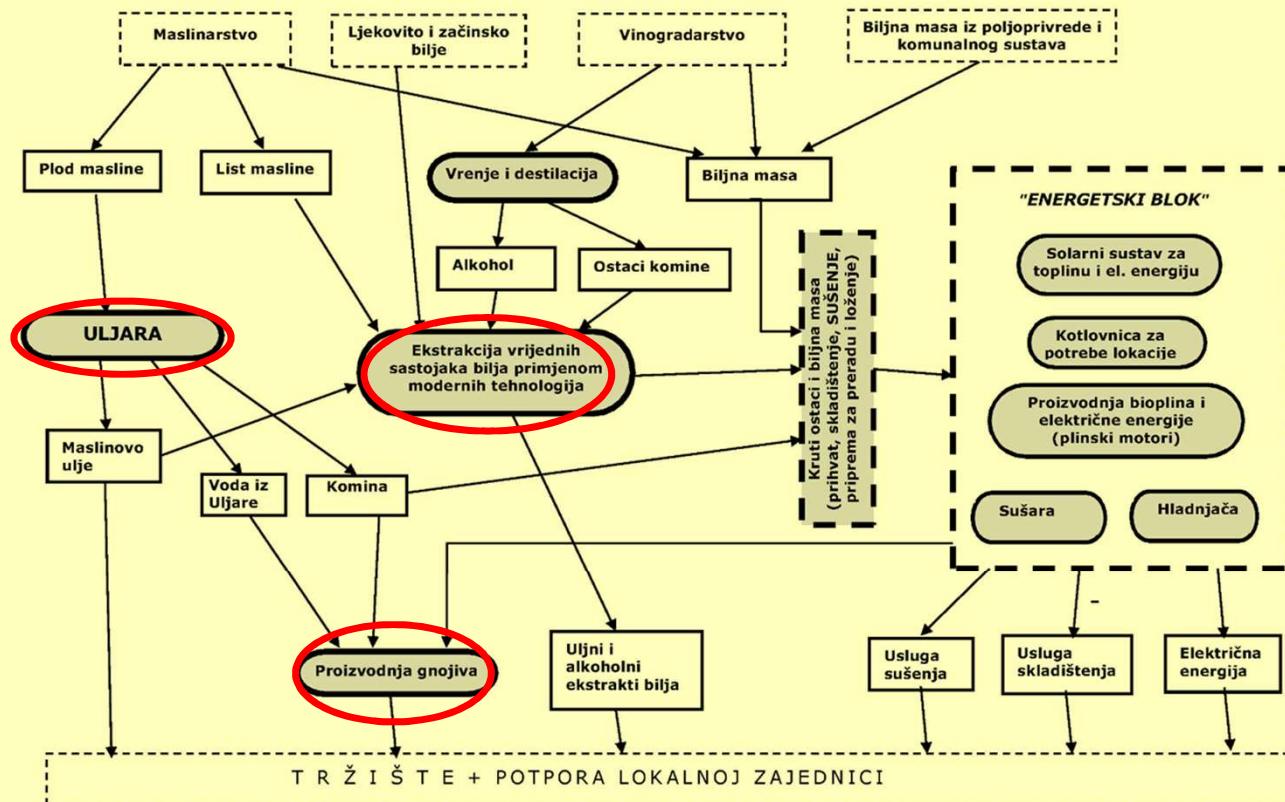
manje onečišćenje okoliša.

Neki od navedenih postupaka omogućuju i investicijske uštede.

POVEZIVANJE MASLINARSTVA, VINOGRADARSTVA I LJEKOVITOG/ZAČINSKOG BILJA

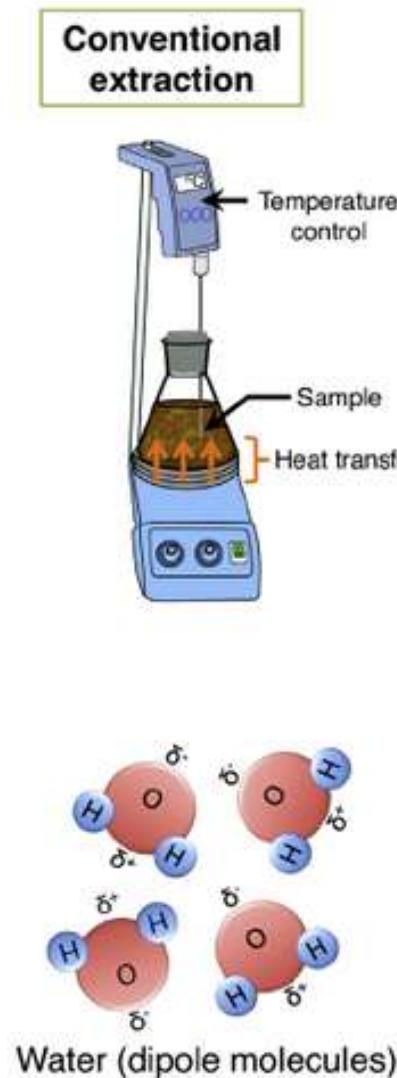
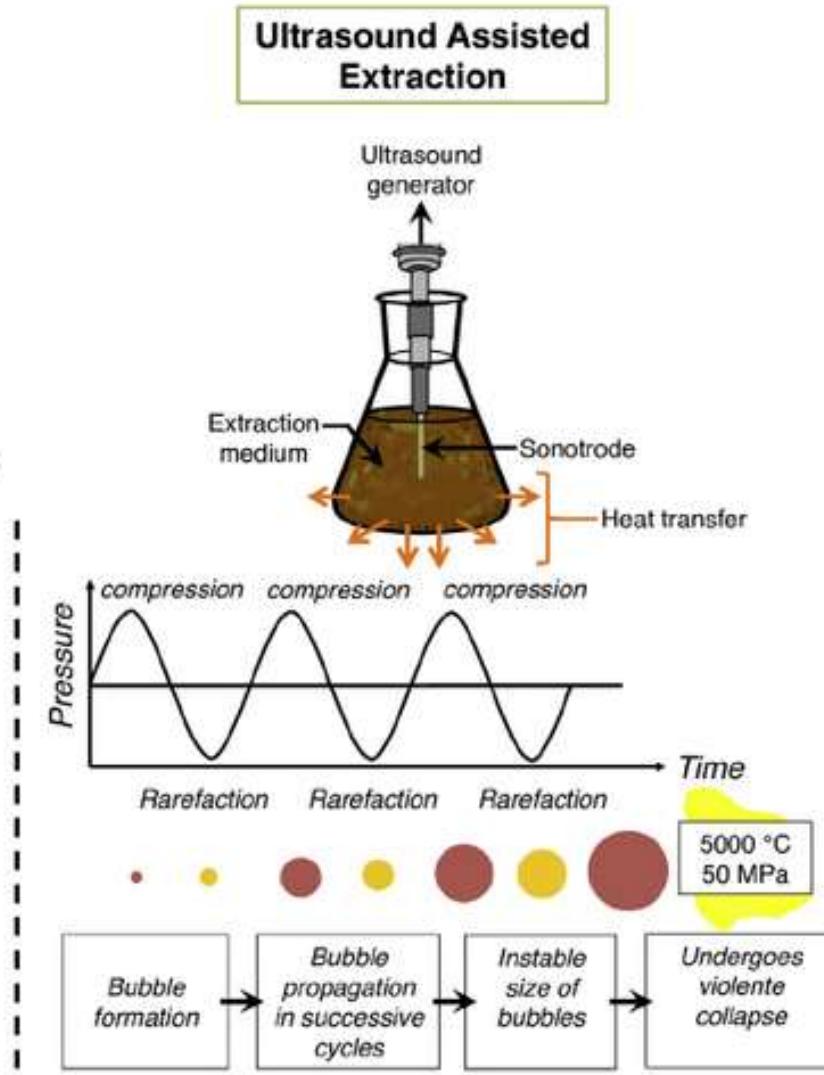
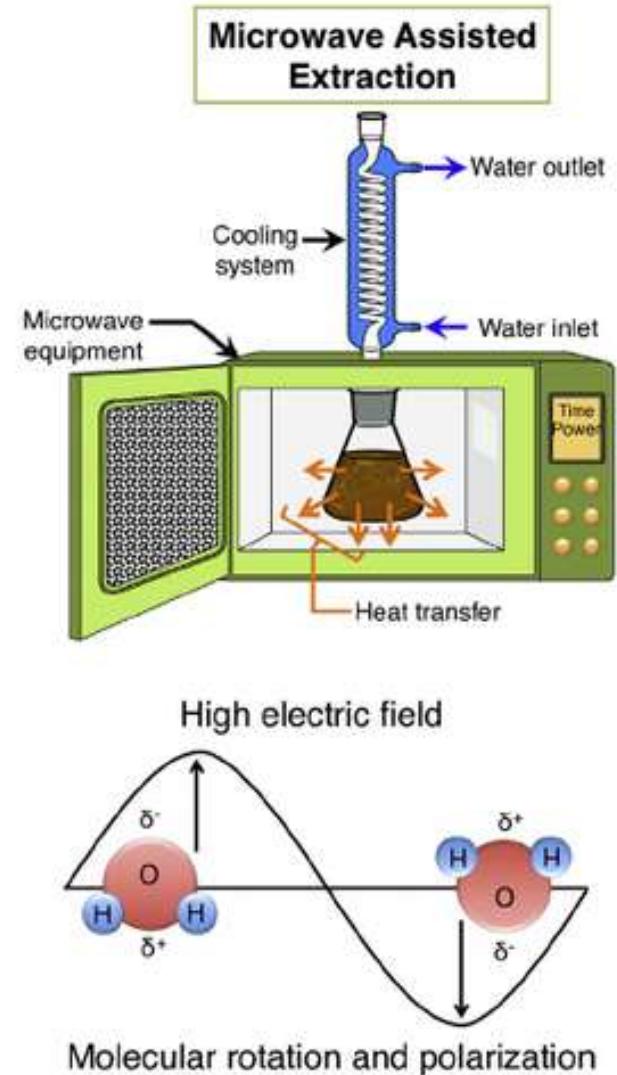
„Proizvodnja bez otpada“ + „Obnovljivi izvori energije“

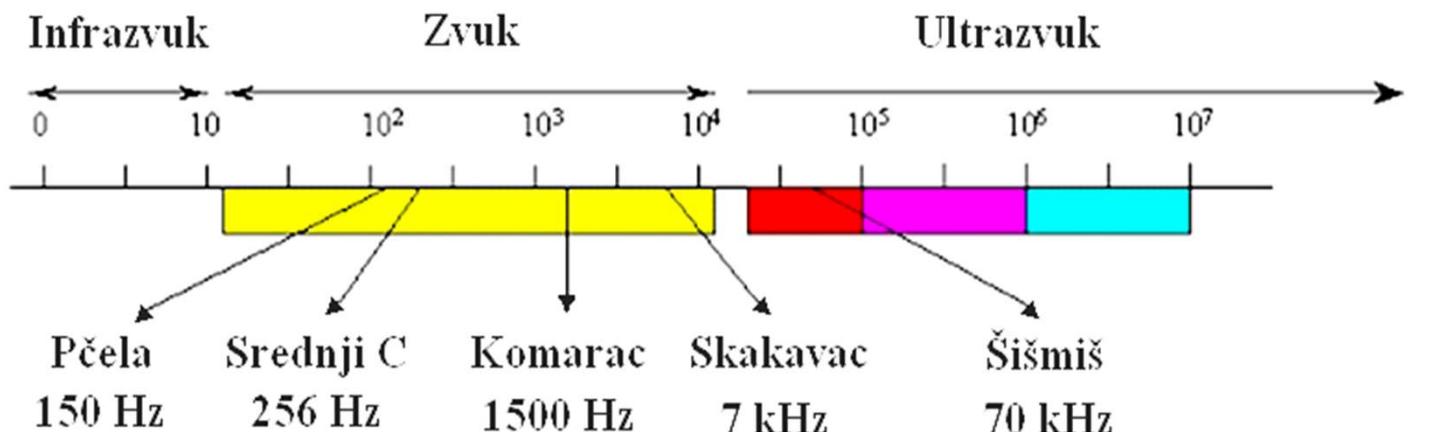
Sustav cirkularne ekonomije oslonjen na maslinarstvo, vinogradarstvo i začinsko bilje - „proizvodnja bez otpada“



Ver.1, 11. prosinca 2018.

EKSTRAKCIJE

A.**B.****C.**



PODJELA ULTRAZVUKA

UZ niskog intenziteta

Dijagnostički ultrazvuk (MHz)

Ultrazučni valovi niskog intenziteta ($<1 \text{ W/cm}^2$)

Visoka frekvencija (1-10 MHz) i niska snaga

- Ⓐ Ne uzrokuje fizička i kemijjska oštećenja materijala kroz koji val prolazi
- Ⓐ Koristi se u analitičke svrhe za određivanje sastava, strukture ili viskoznosti hrane

UZ visokog intenziteta

Ultrazvuk visoke snage (kHz)

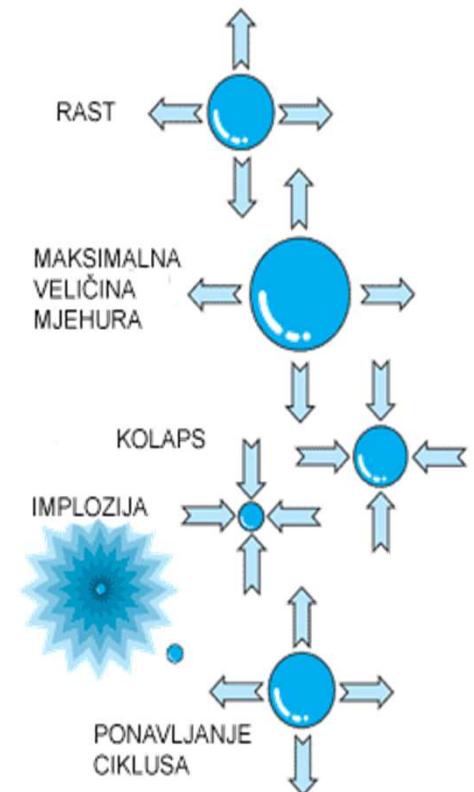
Ultrazučni valovi visokog intenziteta ($10 - 1000 \text{ W/cm}^2$)

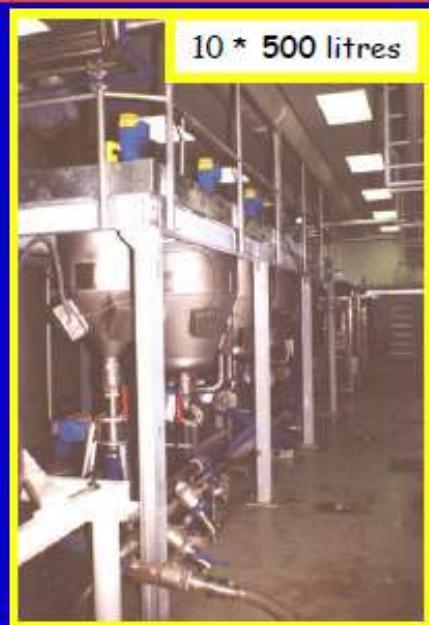
Niska frekvencija (20-100 kHz) i visoka snaga

- Ⓐ Uzrokuje fizička oštećenja tkiva te određene kemijiske reakcije
- Ⓐ Ubrzavanje kemijskih reakcija, povećanje brzine difuzije, dispergiranje agregata, uništenje enzima i mikroorganizama

PRINCIP RADA ULTRAZVUKA

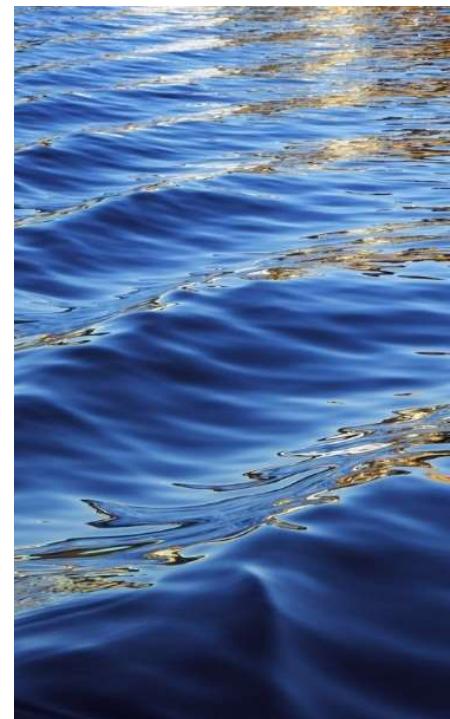
- Tijekom obrade materijala ultrazvukom, kada zvučni val dođe do tekuće sredine, nastaju longitudinalni valovi, pri čemu dolazi do naizmjeničnih ciklusa sažimanja i ekspanzije;
- djelovanjem ekspanzionih vrtloga u tekućini se lokalno stvara negativan tlak (vakuum).
- Kada je taj tlak dovoljno nizak da savlada intramolekularne sile, formiraju se mali mjehurići pare.
- Tijekom naredne ekspanzije/kompresije vrtloga, mjehurići pare se šire i skupljaju; **dolazi do stvaranja kavitacija.**
- Energetski impuls se širi na tekući medij i površinu čvrste tvari.







Batch ultrasound extraction reactors (2 x 500 L).



With permission of REUS, 06 390 Contes—France. T.J. Mason, F. Chemat, M. Ashokkumar (2015) Power ultrasonics for food Processing. In book: Power Ultrasonics, Applications of High-intensity Ultrasound, Chapter: 27, Publisher: Woodhead Publishing, Editors: J.A.Gallego-Juarez, K.F.Graph, pp.815- 845

OBRADA OTPADA

- Komina i vegetativna voda na izlazu iz uljare sadrže preko 90 % izvorno u maslini prisutnih antioksidansa.
- Iako se radi o vrijednim supstancama, njihovo izdvajanje je složeno i skupo, te je rentabilno samo za velike kapacitete. Ispuštanje u okoliš izaziva štete za biosustav, te se u cijelom području Mediterana traže rješenje uz veliku potporu iz EU-fondova.
- Tipična bilanca uljare za Srednju Dalmaciju, za 1000 kg masline je: 150 kg ulja, 250 kg komine, 600 kg vegetativne vode.
- Investicijski i ekonomski podobna rješenja za male uljare moguća su uz primjenu biotehnologije i ultrazvuka; elementi postupka :
 - ✓ komina i vegetativna voda obrađuju se zajedno
 - ✓ biotehnologija (gljivice/plijesni)
 - ✓ primjena ultrazvučnog uređaja
 - ✓ podešavanje sadržaja suhe tvari dodatkom drugih biomaterijala (komina vinove loze, komina iz ekstrakcija, ostaci iz poljoprivrede)
 - ✓ period kompostiranja (znatno kraći od klasičnog postupka)
 - ✓ formulacija gnojiva dodatkom mineralnih komponenti, prema potrebama lokalnog tla.

Efekti takvog pristupa rješavanju problema otpada iz uljara su:

- uljara zadovoljava zahtjeve zaštite okoliša uz podnošljivo investiranje
- produženja korištenja postrojenja i infrastrukture u uljari
- povećanje prihoda i dobiti uljare; procjenjuje se da se dobit udvostručuje
- proizvedeno gnojivo može se označiti kao organsko

Unatoč poznatih istraživanja i dobrih rezultata u inozemstvu, potrebno je na razini RH provesti lokalna ispitivanja i formirati ogledne projekte, kako bi postupak bio prilagođen lokalnim okolnostima i dostupan širem krugu prerađivača maslina.

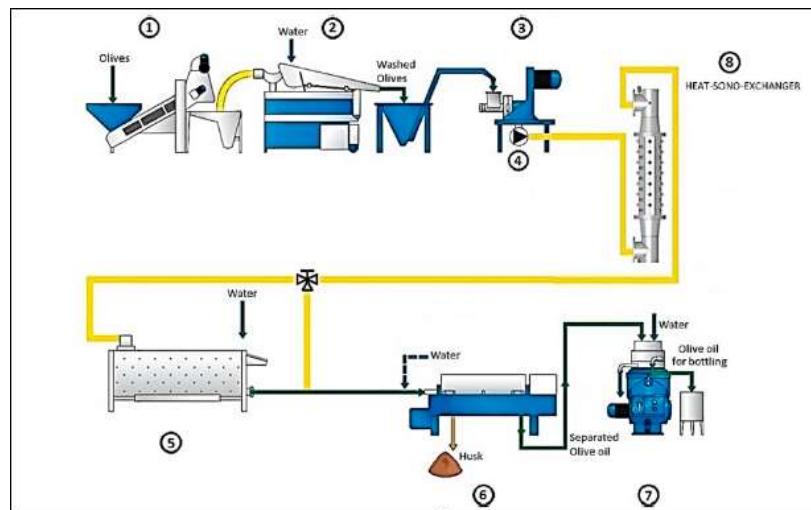
EKSTRAKCIJA ULJA

PRERADA MASLINA

72nd Conference of the Italian Thermal Machines Engineering Association, ATI2017, 6-8 September 2017, Lecce, Italy

Acoustic cavitation by means ultrasounds in the extra virgin olive oil extraction process

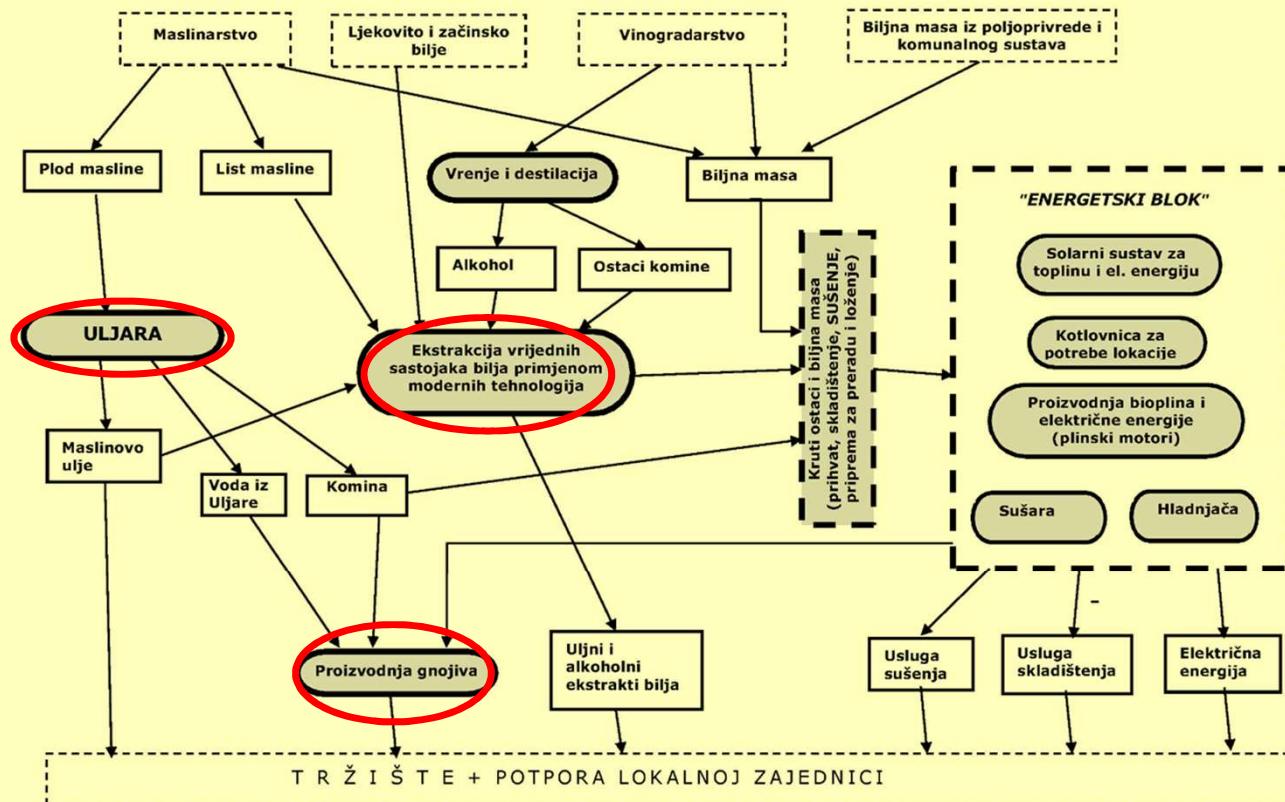
R. Amirante^a, E. Distaso^{a*}, P. Tamburrano^a, A. Paduano^b, D. Pettinicchio^a and M.L. Clodoveo^b



POVEZIVANJE MASLINARSTVA, VINOGRADARSTVA I LJEKOVITOG/ZAČINSKOG BILJA

„Proizvodnja bez otpada“ + „Obnovljivi izvori energije“

Sustav cirkularne ekonomije oslonjen na maslinarstvo, vinogradarstvo i začinsko bilje - „proizvodnja bez otpada“



Ver.1, 11. prosinca 2018.

Hvala na pažnji!

