**NASLOV: *Suradnja zlata vrijedna***

**PODNASLOV:** *Zagrebački maslinarski institut i Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“ kreću u višegodišnju znanstvenu suradnju od iznimne vrijednosti za maslinare, znanstveno istraživačku zajednicu i potrošače.*

**TEKST:** Zagrebački maslinarski institut i Nastavni zavod za javno zdravstvo „Dr. Andrija Štampar“, kreću s provedbom trogodišnjeg projekta „Centar za kvalitetu i sigurnost hrane“ koji sufinancira EU iz Europskog fonda za regionalni razvoj, a partner u projektu je Agronomski fakultet Sveučilišta u Zagrebu.

Cilj projekta je znanstveno utemeljenom metodom utvrditi izvornost hrane, testiranjem različitih prehrambenih proizvoda čiji sastav i kvalitetu nužno određuje zemljopisno podrijetlo. U sklopu projekta uspostavit će se sustav provjere orginalnosti i nepatvorenosti proizvoda, a dobiveni podatci će služiti za stvaranje znanstveno-edukativne baze za potrebe edukacije i usavršavanje studenata. Također će se definirati parametri za provjeru izvornosti hrane što će u konačnici doprinjeti prepoznatljivosti hrvatskih poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda na domaćem i inozemnom tržištu.

Maslinovo ulje je jedan od proizvoda uključenih u projekt, a prijavljeni proizvođači maslinovog ulja tijekom 3 godine trajanja projekta trebaju osigurati dostupnost potrebnih uzoraka tla, vode i maslinovog ulja (dvije staklene tamne boce od 0,5L).

Analizom niže navednih definiranih parametara moći će se definirati zemljopisno porijeklo svakog proizvoda. Parametri koji će se analizirati na maslinovom ulju za potrebe projekta su:

* Izotopni sastav tla, vode i maslinovog ulja (LC-EA-IRMS tehnikom)
* Određivanje slobodnih masnih kiselina (kiselost) izražene kao postotak oleinske kiseline
* Određivanje peroksidnog broja
* Određivanje sastava masnih kiselina
* Određivanje elemenata u tlu, vodi i maslinovom ulju: Al, Ca, Cd, Cr, Cu, Fe, Mg, Mn, Na, Ni, Pb, Rb, Sr, Zn -ICP-MS tehnikom
* Određivanje pesticida u tlu, vodi i maslinovom ulju (LC-MS/MS i GC-MS/MS tehnikom)
* Mikrobiološka čistoća ulja
* Sve analize provodit će se kroz tri godine trajanja projekta

Sudjelovanje maslinara u ovom projektu ima niz koristi, počevši od besplatnih analiza kroz tri godine trajanja projekta, preko zaštite, jačanja i brendiranja njihovih proizvoda te lakši plasman na domaćem i inozemnom tržištu. Može se reći: znanstveni marketing neprocjenjive vrijednosti. Iz Zagrebačkog maslinarskog instituta prijavilo se 45 članova. Prvo uzorkovanje za Istru i sjevernojadranske otoke počinje nakon 16. studenog, a za Dalmaciju i ostale otoke tijekom prosinca 2019. godine, dok će preliminarni rezultati biti dostupni u travnju 2020. godine. Naglašavamo ovim putem da se još možete prijaviti za sudjelovanje do 1.11.2019.

Maslinari također mogu predložiti dodatne analize, tj. dodatne parametre i elemente koje smatraju da bi mogli biti korisni za projekt npr. analiza kiselosti ili lužnatosti tla. Detaljna prezentacija prvih rezultata projekta bit će na 5. festivalu „Maslina u srcu Zagreba“ 22.-23. veljače, 2020. god.

Dodatne informacije možete dobiti na info@zagreboliveinstitute.hr.