

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA



prof.dr.sc.Đani
Benčić
Mladen Lucin

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

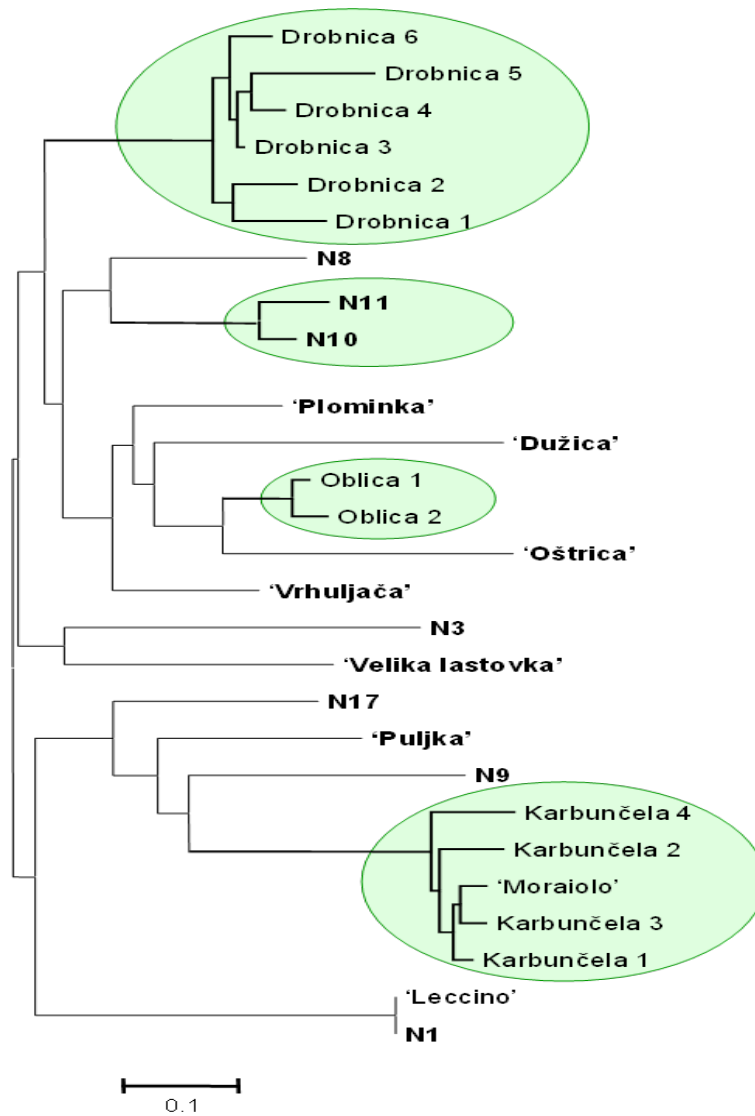
- ▶ TRI SU GLAVNA TEMELJA NA KOJIMA SE TREBAJU BRENDIRATI EKSTRA DJEVIČANSKA MASLINOVA ULJA
- ▶ 1 – Jedinственost ulja
- ▶ 2 – Ekološka proizvodnja gdje god je to moguće
- ▶ 3. Dvo-milenijska tradicija brenda vezana za lokacije i tehnologiju uzgoja

Jedinstvenost

- ▶ Udomaćeni i autohtoni sortiment je temelj brendiranja Jedinstvenosti ulja
- ▶ Na području Zadarske županije izdana knjižica „Identifikacija sorata masline Zadarske županije”
- ▶ Genetskim i morfološkim analizama obrađeno je 25 fenotipova i prikazano je njihova jedinstvenost odnosno sličnost sa već postojećim sortama maslina u RH i na Sredozemlju

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Jedinstvenost





TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Jedinstvenost

- Morfološka istraživanja obavljena 3D skenerom :

Koštica, plod, list



Jedinstvenost

- ▶ ISTRAŽIVANJA KOJA SU DOPRINJELA IZDAVANJU OVE KNJIŽICE ZAPOČELA SU PRONALASKOM NAJSTARIJIH PANJEVA



Jedinstvenost

- ▶ UKUPNO JE ODABRANO 25 STARIH PANJEVA , te je nakon genetske i morfološke analize dokazano
- ▶ 1. Potvrđene već poznate sorte
- ▶ 2. Otkriven unutar sortni varijabilitet sorata Drobnice i Karabunčele (novi tipovi)
- ▶ 3. Otkriveni novi genotipovi – jedinstveni i po morfologiji i genetici - ne spadaju u poznati sortiment na području RH i Sredozemlja
- ▶ 4. Otkriveno da sorta Karabunčela predstavlja unutar sortni varijabilitet talijanske sorte Moraiolo.
- ▶ 5. Otkriveno da je jedno staro stablo nepoznate sorte zapravo talijanska sorta Leccino

Jedinstvenost

Knjižica daje konkretan odgovor na pitanja

- ▶ 1. Što je od opisanog i istraženog sortimenta nađeno i pripada samo županiji Zadarskoj a što još pripada i nekoj drugoj županiji u RH te jedna sorta koja pripada i Italiji
- ▶ 2. Nadalje i unutar županije Zadarske postoji jasan odgovor na pitanje koje sorte pripadaju samo nekim općinama unutar županije Zadarske , a koje pripadaju dvijema ili više općina unutar županije Zadsrske

Jedinstvenost

- ▶ Sa svakog istraživaniog stabla koje je istraženo i dokazano kao jedinstveno uzete su raznice i proizvedene su sadnice kojima je podignut matičnjak na otoku Ugljanu – prvi puta na jednom otoku u RH

Matičnjak



red a	1a	2a	3a	4a	5a	6a	7a	8a
red b	1b	2b	3b	4b	5b	6b	7b	8b
red c	1c	2c	3c	4c	5c	6c	7c	8c
red d	1d	2d	3d	4d	5d	6d	7d	8d
red e	1e	2e	3e	4e	5e	6e	7e	8e
red f	1f	2f	3f	4f	5f	6f	7f	8f
red g	1g	2g	3g	4g	5g	6g	7g	8g
red h	1h	2h	3h	4h	5h	6h	7h	8h
red i	1i	2i	3i	4i	5i	6i	7i	8i
red j	1j	2j	3j	4j	5j	6j	7j	8j
	1 red	2 red	3 red	4 red	5 red	6 red	7 red	8 red
PUT								

PUT

Jedinstvenost

► MATIČNJAK

1. Turistička postaja s transparentnom pričom o jedinstvenosti sortimenta masline Zadarske županije i pojedinih općina iste županije
2. Najpouzdaniji subjekt u proizvodnji genetski čistog sadnog materijala za podizanje budućih komercijalnih nasada maslina
3. Najpouzdaniji svjedok jedinstvenosti maslinovih ulja Zadarske županije bilo da se radi o monosortnim uljima ovih sorata i u kombinaciji s već poznatim domaćim i svjetskim sortama (Oblica, Buža , Bjelica, Picholine, Leccino, Coratina)

Jedinstvenost

► BRAND

1. Brand, regionalni, regija, županija, otočki ili grupe otoka
2. Individualni brand, obiteljski brand
3. Brand suvremene proizvodnje ili tradicionalne proizvodnje
4. Brand jedinstvenosti maslinovih ulja Zadarske županije bilo da se radi o monosortnim uljima ovih sorata i u kombinaciji s već poznatim domaćim i svjetskim sortama (Oblica, Buža , Bjelica, Picholine, Leccino, Coratina)

TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Dvo-milenijski brend

LUCIN

- ▶ Plinije-prirodna povijest, knjiga 5
- ▶ Dr. B. Ilakovac-"Oleum Liburnicum"
- ▶ MULINE – Liburnijsko ulje , vezano za lokaciju Ugljan i vezano za kvantitetu - količinu proizvedenog ulja njegove kvalitete prema Apiciu i obradi tehnologije za proizvodnju najcjenjenijeg ulja rimskog carstva.
- ▶ Najstariji „brand“-ime robe na svijetu
- ▶ Problem odnosa današnjeg valoriziranja kvalitete maslinova ulja prema IOOC-a iz Madrida

TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Dvo-milenijski brend

LUCIN

- ▶ POVIJESNI ASPEKT
- ▶ Proizvodnja u Mulinama „Oleum Liburnicum”
- ▶ Za 10 sati dnevnog rada na 5 presa=3900 kg
- ▶ Mjesečno prerada 117000 kg
- ▶ Sa bazenom od 143000kg prerada traje 6 mjeseci
- ▶ Sezona prerade 702000 kg
- ▶ Procjene 60 000 stabala, moguća proizvodnja 85 000 litara, 3240 amfora od 26 litara
- ▶ zarada 6 800 000 denara

TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Dvo-milenijski brend

LUCIN

- ▶ **Dioklecijanov edikt:**
- ▶ **1 sextarius ulja (0,546 l) 40 denara**
- ▶ **Vino 20 denara**
- ▶ **Pivo 4 denara**
- ▶ **Kokoš 60 denara**
- ▶ **Cipele 100 denara**
- ▶ **Plaća učitelja po učeniku od 50 – 250 denara**



o

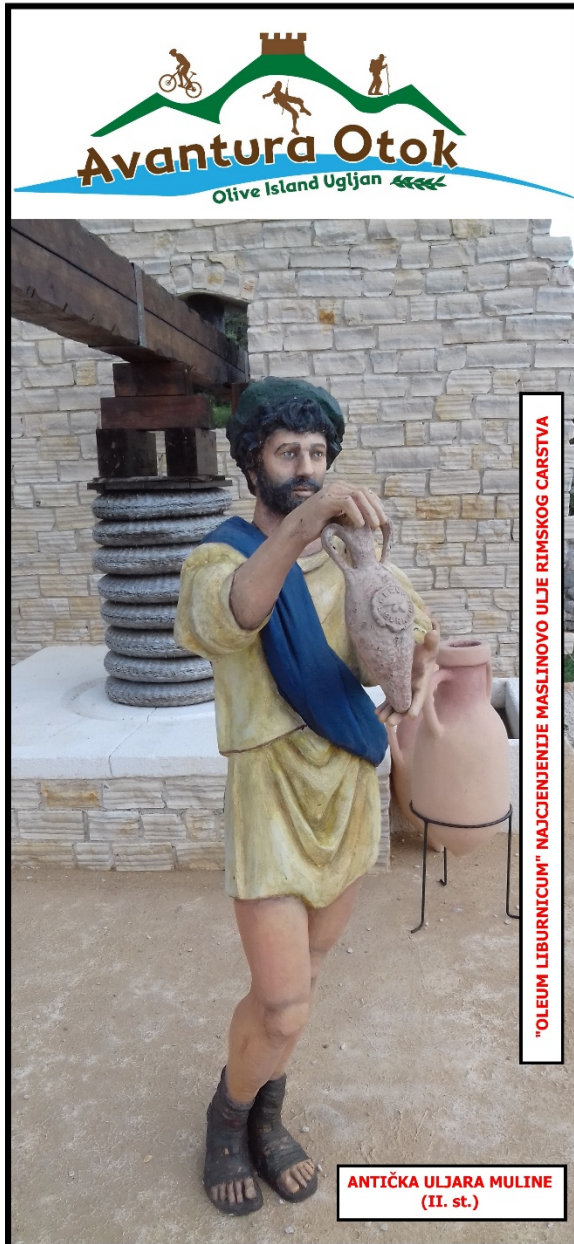
TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA



TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA



TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA



- Turistički i znanstveni projekti na temelju revitalizacije povijesnih nalaza
- Marketing brendiranja
- robna znamka-ime robe
- “Oleum Liburnicum”

TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Dvo-milenijski brend

► ČUVANJE PLODOVA MASLINA U MORSKOJ VODI PRIJE PRERADE

-I danas postoji tržište koje traži djevičansko maslinovo ulje dobiveno iz plodova čuvanih u morskoj vodi

-Sporan okus – u pojedinim slučajevima nije sporan nego naprotiv traženi (šeici iz Katara, iseljena Hrvatska , turisti iz Mediteranskog bazena starije generacije)

Sumnja da su takva ulja osiromašena farmakološki aktivnim tvarima.

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA



OSAPUNJIVI DIO
(90-99 %)

Maslinovo ulje - sastav

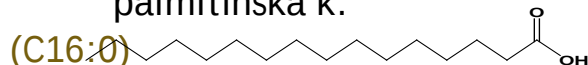
NEOSAPUNJIVI DIO
(0,4-5 %)

• TRIGLICERIDI

• MASNE KISELINE

- Zasićene m. k. (do 20%)

palmitinska k.



stearinska k.

(C18:0)

arahinska k.

(C20:0)

(miristinska, heptadekanska)

- Nezasićene m. k.

oleinska k. (55-83%) (C18:1,

n-9)

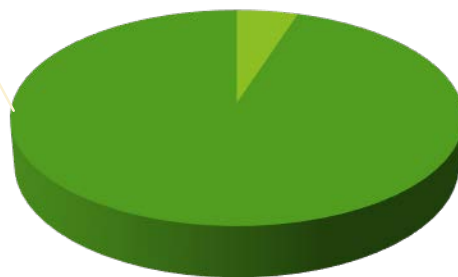
palmitoleinska k.

(C16:1,



eikozanoinska k.

(C20:1,



• FENOLNI SPOJEVI

mg/kg)

(0,2-1000

• **ugljikovodici** (20-800 mg/100g)
skvalen

• **alifatski alkoholi** (60-200 mg/100g)
(dokožanol, tetraokožanol, oktaokožanol)

• **diterpenski i triterpenski alkoholi**

- fitol, geranilgeraniol (50-600 mg/kg)

- β -amirin, cikloartenol (500-3000 mg/kg)

- eritrodil, uvaol

- oleanolna i maslinska kiselina

• **steroli** (1800-4939 mg/kg)

4-desmetilsteroli: β -sitosterol, Δ -avenasterol

4-metilsteroli: gramisterol, obtusifoliol

• **pigmenti**

klorofil a, klorofil b (0-10 mg/kg)

karotenoidi: β -karoten, likopen (0,3-3,7 mg/kg)

ω -9

ω -6

ω -3

TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Najsenzibilniji farmakološki sastavi



Fenolni spojevi u maslinovom ulju

1. FENOLNE KISELINE

derivati cimetne kiseline

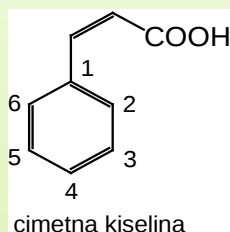
o-kumarna kiselina 2-OH
OH

p-kumarna kiselina 4-OH
OH

kavena kiselina 3,4-OH
4-OH

ferulična kiselina 3-OCH₃, 4-OH
3,4,5-OH

sinapna kiselina 3,4-dihidroksifeniletanol
OH



derivati benzojeve kiseline

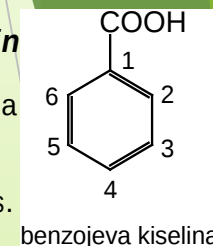
3-hidroksibenzojeva kiselina

3,4-dihidroksibenzojeva kis.

vanilinska kiselina

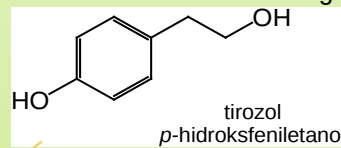
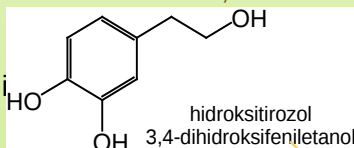
galna kiselina

rožična kiselina

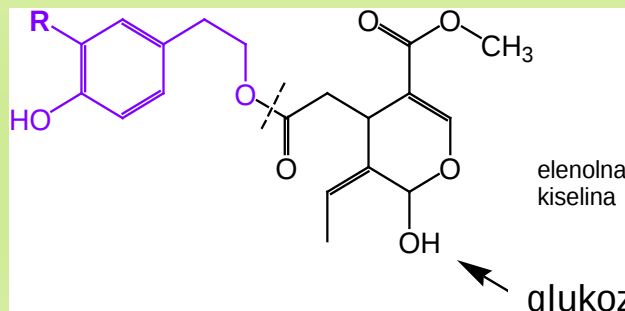
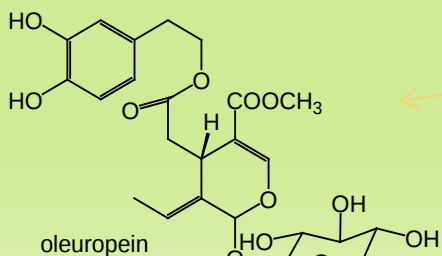


3-OCH₃

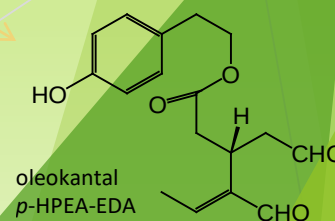
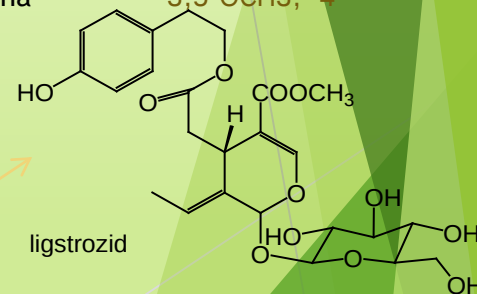
3,5-OCH₃, 4-



2. FENOLNI ALKOHOLI



glukoza



3. SEKOIRIDOIDI

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

**Antioksidativni
učinak**

**Biološka aktivnost
fenolnih spojeva**



**Drugi učinci
(protuupalni,
antimikrobni,
imunomodulatorni i dr.)**

Karcinom

**Zaštita
kardiovaskularn
og sustava**

Dijabetes

**Reumatoidn
i artritis**

Pretilost

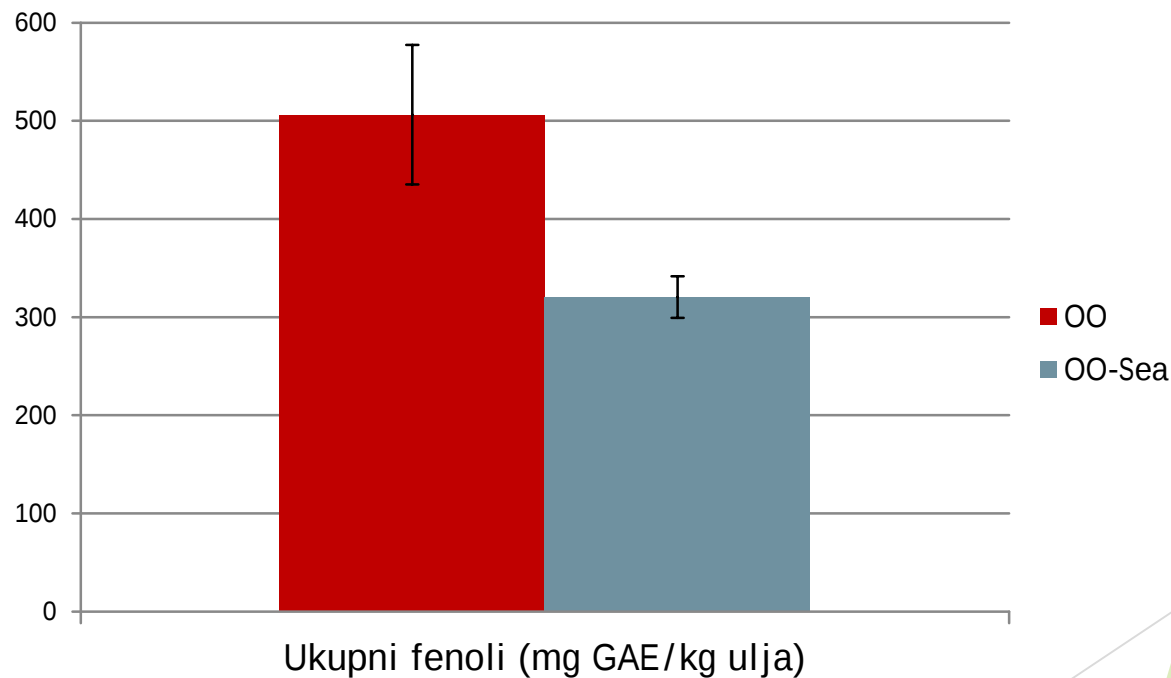
**Osteoporoz
a**

**Zaštita CNS-a
(Alzheimerova i
Parkinsonova bolest)**

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA



**Ukupni fenoli u maslinovom ulju i
ulju od plodova čuvanih u morskoj
vodi***

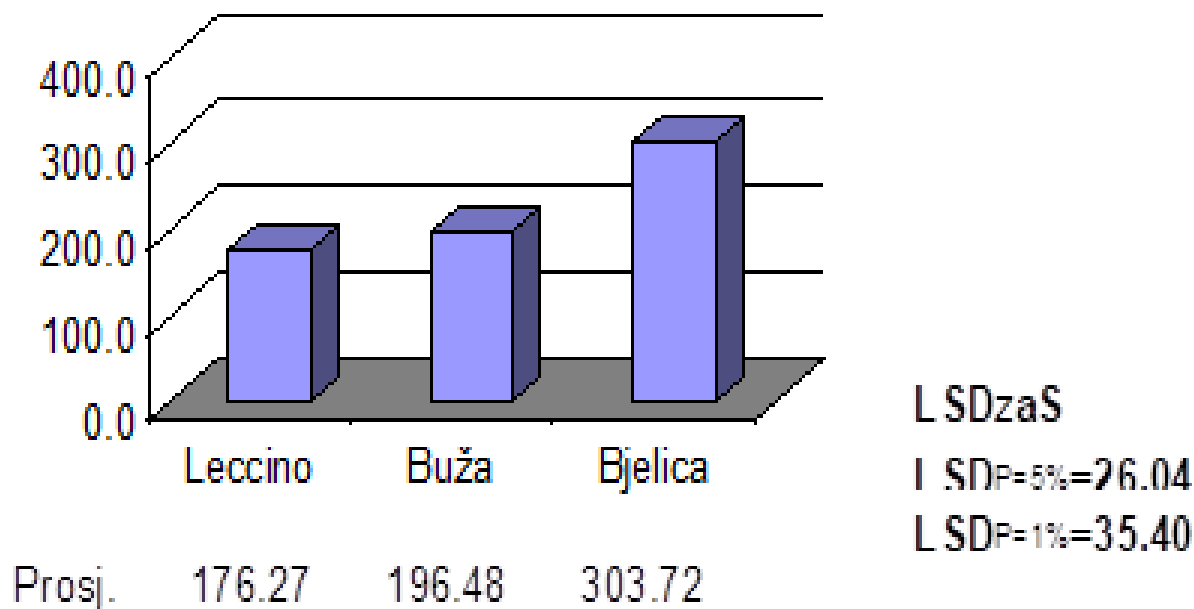


- Rezultati istraživanja u suradnji s Farmaceutsko-biokemijskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu

TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Najsenzibilniji farmakološki sastavi

- Sastav ukupnih fenola u mono-sortnim uljima istarskih sorti maslina Buža, Bjelica i Leccino iz Istre (Benčić Đ. 2000.: Disertacija)

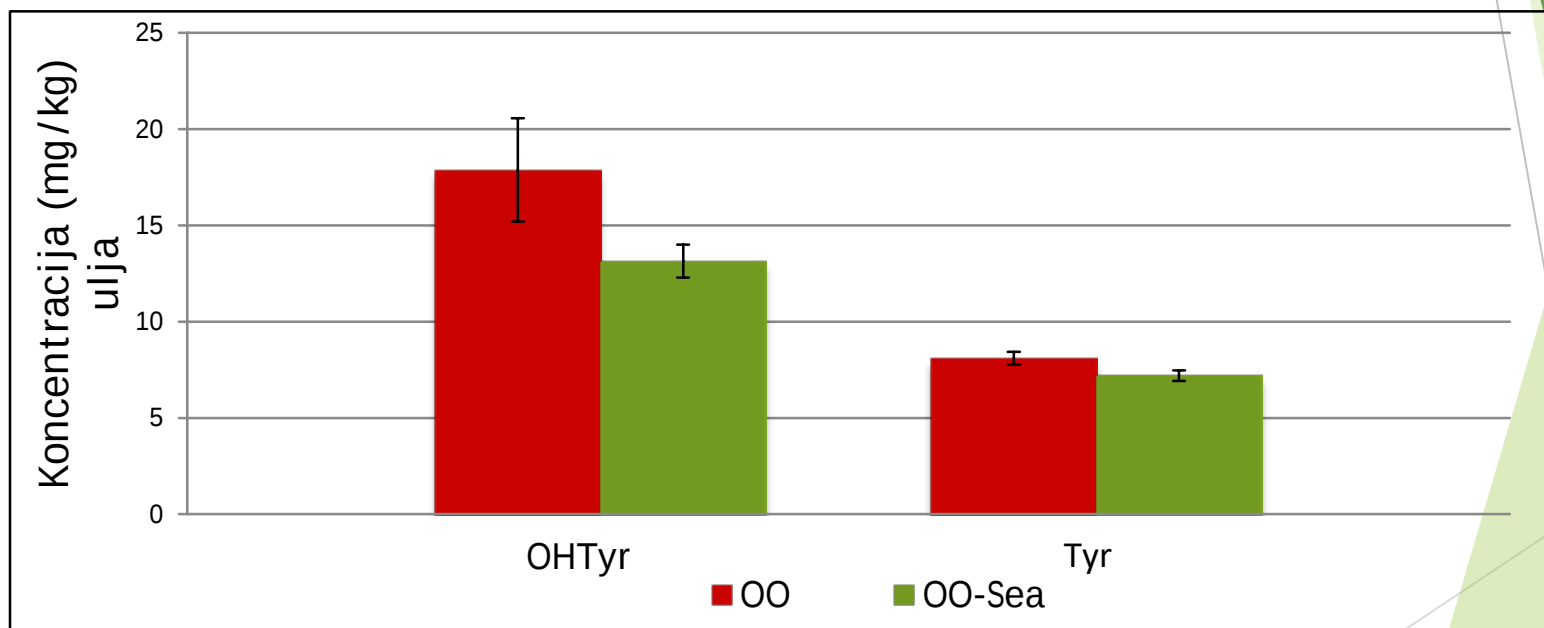


TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Najsenzibilniji farmakološki sastavi

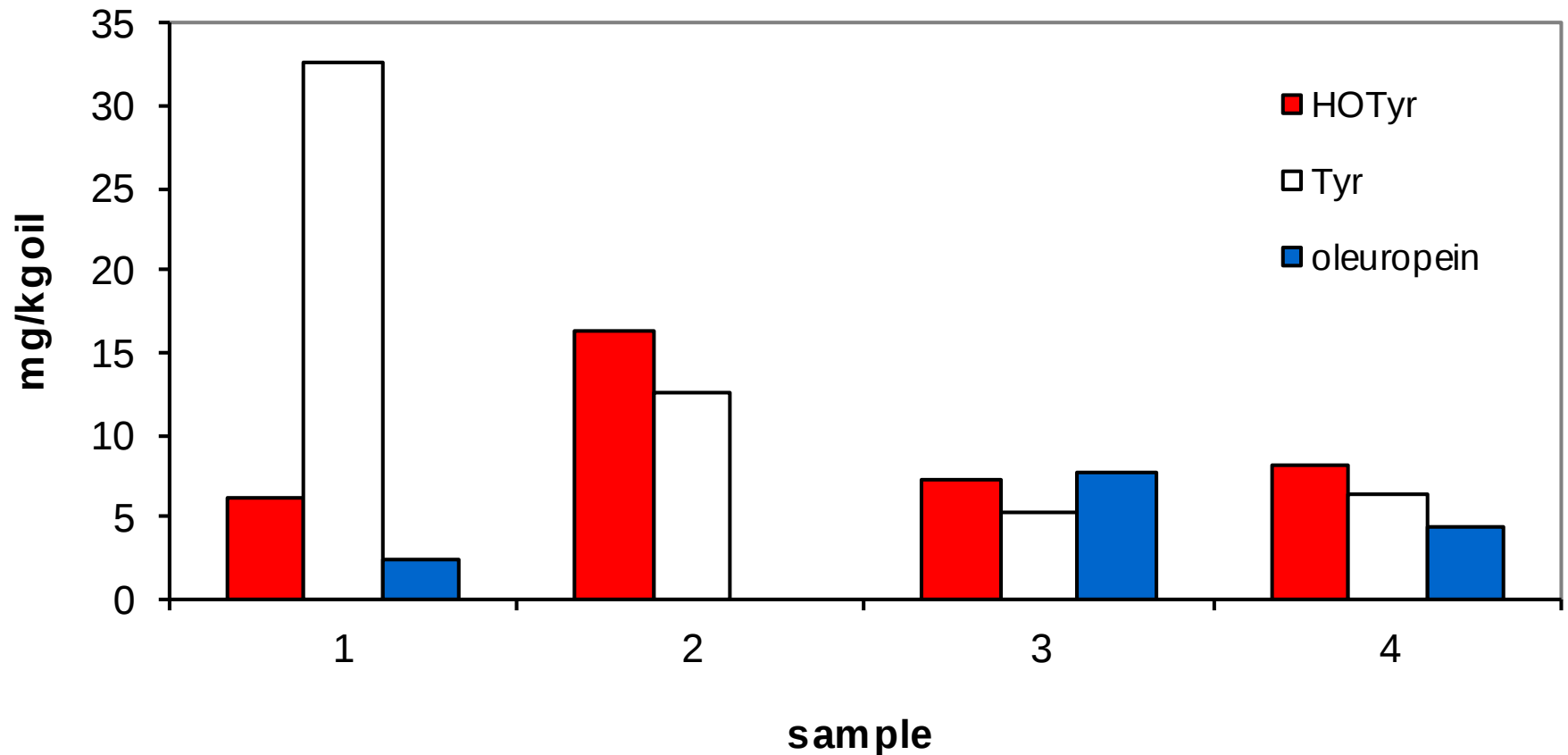


Hidroksitirozol i tirozol u maslinovom ulju i ulju od plodova čuvanih u morskoj vodi*



- Rezultati istraživanja u suradnji s Farmaceutsko-biokemijskim fakultetom Sveučilišta u Zagrebu
- Biomedicinski učinkovita na ljudsko zdravlje

Phenolics from the EVOO-s of cultivar *Oblica*, 1(island of Hvar), *Lastovka*, 2(island of Hvar) , *Plominka* 3(island of Cres) and *Žižulasta* 4(Pula), 2003.



TEMELJ BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Najsenzibilniji farmakološki sastavi

- ▶ NA OSNOVI REZULTATA ISTRAŽIVANJA MOŽE SE ZAKLJUČITI DA ULJA DOBIVENA IZ PLODOVA MASLINE ČUVANIH U MORSKOJ VODI A POTOM PRERAĐENIH NA SUVREMENOJ LINIJI NE GUBE ZNAČAJNIJE SVOJA FARMAKOLOŠKA SVOJSTVA I MOGU U SVOJOJ KATEGORIJI PREDSTAVLJATI POTENCIJAL HRANE I LIJEKA.

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

► ZAKLJUČAK

1. PROIZVODNJA JEDINSTVENOG EKSTRA DJEVIČANSKOG MASLINOVA ULJA DOBIVENOG IZ PLODOVA JEDINSTVENIH SORATA MASLINA ZADARSKE ŽUPANIJE I U KOMBINACIJI S VODEĆIM DOMAĆIM I SVJETSKIM SORTAMA
2. PROIZVODNJA ANTIČKOG RARITETNOG MASLINOVA ULJA KONTROLIRANIM POSTUPKOM DVOMILENIJSKE TRADICIJE „OLEUM LIBURNICUM” (ČUVANJE PLODOVA U MORSKOJ VODI – EKSTRAKCIJA NA SUVREMENOJ LINIJI)
3. PROIZVODNJA EKOLOŠKOG MASLINOVOG ULJA GDJE GOD JE TO MOGUĆE

► SVA TRI TEMELJA PREDSTAVLJAJU BREND MASLINOVIH ULJA ZADARSKE ŽUPANIJE SA DODANOM VRIJEDNOŠĆU

TEMELJI BRENDIRANJA MASLINOVIH ULJA

Prof.dr.sc.Đani Benčić
Mladen Lucin
Preko 2019 .