

ISTRAŽIVANJE I RAZVOJ



Znanstvenici i stručnjaci Prehrambeno - biotehnološkog laboratorija sudjeluju u realizaciji međunarodnih i nacionalnih **znanstveno-istraživačkih, primijenjenih i razvojnih projekata** na području maslinarstva i uljarstva, proizvoda od voća i povrća te biljnog materijala.

Pomoću suvremene opreme u laboratoriju je moguće odrediti, osim parametara obuhvaćenih komercijalnom djelatnosti laboratorija, još i mnoge druge parametre **kvalitete, sastava i specifičnosti maslinovog ulja** (profili fenolnih spojeva, hlapivih aromatskih spojeva, pigmenata, parametre autentičnosti maslinovog ulja i dr.).



Prehrambeno - biotehnološki laboratorij nudi izradu znanstveno-stručno/tehničkih **studija** kao podloge za:

- ♦ **karakterizaciju** maslinovih ulja;
- ♦ isticanje dodane vrijednosti i **marketingu pripremu** u svrhu diferencijacije proizvoda na tržištu;
- ♦ **unaprjeđenje** proizvodnje i kvalitete proizvoda, isticanje ciljanih značajki proizvoda, te **inovacije** u proizvodnji sa svrhom **razvoja novih proizvoda**.

Kontakti

Primanje uzoraka

PON - PET

8:00 - 15:00

Potrebno je dostaviti

0,25 l za kemijsku analizu i/ili

0,50 l za senzornu analizu ulja

Uzorci se mogu dostaviti i kurirskom službom na:

Institut za poljoprivredu i turizam

(za analizu ulja)

Karla Huguesa 8, 52440 Poreč

Kontakt:

Živka Kovačić

Mob: 097 624 2404



Ured za prijem uzoraka i izdavanje izvještaja i računa

Živka Kovačić

Tel: 052 408 348

Mob: 097 624 2404

e-mail: zivka@iptpo.hr

Voditeljica laboratorija

Dr. sc. Marina Lukić, dipl. ing. preh. teh.

Tel: 052 408 342

Mob: 091 5374278

e-mail: marina@iptpo.hr

Voditeljica Panela

Dr. sc. Karolina Brkić Bubola, dipl. ing. bioteh.

Tel: 052 408 341

e-mail: karolina@iptpo.hr

Cjenik usluga laboratorija:



Više na: www.iptpo.hr

Karla Huguesa 8,
52440 Poreč, Hrvatska

T +385 52 408 300
F +385 52 431 659

institut@iptpo.hr
www.iptpo.hr

CHB 03852982961
MB 3421031
IBAN HR952360000101437581

Institut za poljoprivredu
i turizam



Institute of Agriculture
and Tourism

Prehrambeno - biotehnološki laboratorij

OVLAŠTENI LABORATORIJ ZA ANALIZE MASLINOVOG ULJA

Prehrambeno biotehnološki laboratorij unutar Zavoda za poljoprivredu i prehranu Instituta za poljoprivredu i turizam akreditirani je ispitni laboratorij prema normi



HRN EN ISO/IEC 17025:2017 od strane Hrvatske akreditacijske agencije u području opisanom u prilogu Potvrde o akreditaciji broj 1185 (dostupno na: <https://akreditacija.hr/registar/>).



PREHRAMBENO-BIOTEHNOLOŠKI LABORATORIJ



**Akreditiran prema
normi ISO/IEC 17025**

**Ovlašteni službeni
laboratorij za
analize maslinovog
ulja s tržišta**

USLUGE

- ♦ određivanje svih parametara kvalitete u svrhu kategorizacije maslinovih ulja;

**+ besplatno
savjetovanje u
vezi deklarira-
nja i stavljanja
na tržište, za
kupce usluga
laboratorija**

- ♦ provođenje samostalnog ili dijela znanstvenog istraživanja iz maslinarstva i uljarstva, partnerstvo na projektima, razvojni projekti s gospodarstvom, uzorkovanje, provjera sukladnosti sa specifikacijama, provođenje drugih vrsta analiza/analiza drugih vrsta ulja i dr.

Osluškujući potrebe maslinara i uljara, kreirali smo dodatne usluge i kombinacije usluga koje su prilagođene specifičnoj svrsi, npr.:

- ♦ za mlado maslinovo ulje:

- ♦ određivanje intenziteta pozitivnih senzornih svojstava ekstra djevičanskog maslinovog ulja (vočno, gorko, pikantno) koji se mogu istaknuti na deklaraciji kao u svrhu dodavanja vrijednosti proizvodu i diferencijacije ponude;

- ♦ provjera sukladnosti sa posebnim zahtjevima specifikacije za oznake izvornosti maslinovog ulja (ZOI Istra, Cres, Krčko, Korčulansko, Šoltansko, Bračko maslinovo ulje);



- ♦ Deskriptivna senzorna analiza maslinovih ulja za karakterizaciju proizvoda te za smotre, natjecanja i td.

PANEL ZA SENZORNO OCJENJIVANJE DJEVIČANSKOG MASLINOVOG ULJA

**Ovlašten službeni i profesionalni panel,
na popisu ovlaštenih Panela EU**

Panel koristi **akreditiranu metodu** senzorne analize maslinovog ulja od Međunarodnog vijeća za maslinu (IOC, International Olive Council).

Panel Instituta iz godine u godinu uspješno obnavlja i **priznanje koje dodjeljuje Međunarodno vijeće za maslinu** temeljem uspješnog sudjelovanja u usporednom senzornom ispitivanju maslinovih ulja zajedno sa velikim brojem panela na svjetskoj razini.

Senzornu analizu djevičanskih maslinovih ulja provodi najmanje 8 educiranih senzorskih analitičara u radnom prostoru opremljenom prema važećim normama Međunarodnog vijeća za maslinu.

