

**Obrazac odobrenog stručnog projekta:**

<b>Naziv projekta</b> <b>Title</b>	HR: Proizvodnja hladno prešanog makovog ulja te maslaca i namaza iz pogače  ENGL: The production of cold pressed poppy oil, butter and spread from cakes
<b>Sažetak projekta</b> <b>Summary</b>	HR: Svrha ovog istraživačkog projekta je potaknuti obiteljska poljoprivredna gospodarstva na uzgoj maka čijom preradom se dobije visoko kvalitetno jestivo hladno prešano ulje i pogača. Ovo istraživanje je značajno za postojeće i 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 sjemenke maka na iskorištenje i kvalitetu proizvedenog hladno prešanog ulja. Također će se ispitati utjecaj dodatka prirodnih antioksidanasa (ekstrakti biljaka) na porast oksidacijske stabilnosti proizvedenog hladno prešanog ulja. Dobivena pogača bi se koristila za izradu brašna, masnog namaza i maslaca. Na ovaj način obogatila bi se ponuda jestivih hladno prešanih ulja na tržištu, kao i proizvoda od pogače. Ovim bi se direktno utjecalo na poticanje uzgoja i prerade maka na području Osječko-baranjske županije, a time i na razvoj poduzetništva.  ENGL: The purpose of this project is to encourage family farms to grow poppies, the processing of which produces high-quality edible cold-pressed oil and cake. This research is important for existing and future producers of vegetable oils that seek to increase the range of their products and the utilization in the production of oils and cakes. The aim of this project is to examine the influence of process parameters of poppy seed pressing on the yield and quality of cold pressed oil. The effect of the addition of natural antioxidants (plant extracts) on the increase of oxidative stability of the cold pressed oil will also be examined. The resulting cake can be used to make flour, spread and butter. In this way, the offer of edible cold-pressed oils on the market, as well as cake products, can be enriched. This would directly affect the encouragement of poppy cultivation and processing in the Osijek-Baranja County, and thus the development of entrepreneurship.
<b>Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a</b> <b>Project Manager</b>	HR: Prof. dr. sc. Tihomir Moslavac  ENGL: Tihomir Moslavac, PhD, Full Professor
<b>Suradnici na projektu</b> <b>Project Associates</b>	HR: -----  ENGL: -----
<b>Izvor financiranja i vrijednost projekta</b>	HR: Osječko-baranjska županija 8.000,00 kn  ENGL: Osijek-Baranja County

<b>Funding sources and amount approved</b>	8.000,00 kn
<b>Institucije partneri na projektu</b> <b>Partner Institutions</b>	HR: ----- ENGL: -----
<b>Razdoblje realizacije projekta</b> <b>Project period</b>	22.12.2020. – 22.12.2021.
<b>Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta</b> <b>Equipment:</b>	HR: ----- ENGL: -----

Voditelj/kordinator projekta

Prof. dr. sc. Tihomir Moslavac

---