

NAZIV PROJEKTA:**UNAPRJEĐENJE TEHNOLOGIJE I STANDARDIZACIJA KVALITETE VOĆNIH RAKIJA****VODITELJ PROJEKTA:**

prof. dr. sc. Drago Šubarić

SURADNICI NA PROJEKTU:

prof. dr. sc. Jurislav Babić,

doc. dr. sc. Đurđica Ačkar

SAŽETAK PROJEKTA:

Proizvodnja prirodnih voćnih rakija je jedini segment proizvodnje jakih alkoholnih pića koji u zadnjih nekoliko godina pokazuje rast proizvodnje i plasmana. Prirodne voćne rakije predstavljaju vrijedne proizvode koji imaju veliku priliku u domaćoj turističkoj ponudi, ali i kao vrijedan izvozni proizvod. Međutim, na tržištu ovih proizvoda vlada prilično nesređeno stanje zbog nepostojanja definirane tehnologije proizvodnje ovih proizvoda, odnosno nepostojanja standara kakvoće koji bi potrošačima jamčili stalnost kvalitete. Poticanje voćarske proizvodnje u Republici Hrvatskoj nameće i brigu o preradi voća što obuhvaća i proizvodnju voćnih rakija, rad na standardizaciji kvalitete istih, odnosno razvoj opreme i postupaka proizvodne, kao i marketinšku pripremu proizvoda (sukladno Pravilniku HGK o vizualnom označavanju proizvoda - znak "Hrvatska kvaliteta" i "Izvorno hrvatsko"). Sve ove aktivnosti će dovesti do sređivanja stanja na tržištu kao i unapređenja pozicije domaće voćarske proizvodnje na tržištu EU kroz kvalitetno pozicioniranje autohtonih proizvoda na bazi voća, standardizirane kakvoće proizvoda te definiranog tehnološkog postupaka i opreme potrebne za proizvodnju kvalitetnog proizvoda stalne kakvoće.

Cilj ovoga projekta je istraživanje proizvodnje voćnih rakija i destilata na bazi kruške, šljive i jabuke, s posebnim osvrtom na utjecaj sorte voća i uvjeta primarne obrade (enzimski tretmani), kao i utjecaja parametara provođenja pojedinih faza tehnološkog procesa proizvodnje na kakvoću gotovog proizvoda. Rezultat rada na projektu biti će definiranje parametara kakvoće voćnih rakija proizvedenih iz različitih sirovina, prijedlog tehnologije i opreme u svrhu proizvodnje voćnih rakija i destilata visoke i stalne kvalitete te marketinška priprema proizvoda (znak "Hrvatska kvaliteta" i "Izvorno hrvatsko").

Kao sirovine u ovome istraživanju koristit će se autohtone i kultivirane sorte voća koje uspijevaju u regiji. Na svim uzorcima provest će se analize kemijskog sastava (etanol, ukupni ekstrakt, ukupni SO₂, kiselost, aldehidi, esteri, viši alkoholi, furfural, metanol, željezo i bakar), plinskromatografske analize tvari arome (head space tehnika plinske kromatografije) te senzorska ocjena uzoraka (deset obučanih ispitivača).

Istraživanja će se provesti u laboratorijima Prehrambeno-tehnološkog fakulteta u Osijeku te u pogonu Obrta za tradicionalnu proizvodnju Đanić u Podgoraču.

Vrijednost projekta: 30.000,00 kn

Trajanje projekta: