

# MASLINOVOG ULJA NEKAD I DANAS

---

- PORIJEKLO I POVIJEST MASLINE
- STROJEVI ZA PRERADU
- AUTOHTOME VRSTE MASLINA I MASLINOVOG ULJA  
ISTRI
- VRSTE MASLINOVOG ULJA

# PORIJEKLO i POVIJEST

- Stara oko 9000 godina
- Prva kultivirana stabla posađena su prije 5-6 tisuća godina
- Područje Mezopotamije, Sirije i Palestine
- Ima veliki značaj u grčkoj mitologiji
- Spominje se u bibliji



MASLINA STARA 1500 GODINA



PORUČJE  
MEZOPOTAMIJE,  
SIRIJE I PALESTINE



ATENINA MASLINA

# AUTOHTONE SORTE MASLINA U ISTRI

- Buža - najraširenija u Istri
- Bjelica – cijela Istra i kvarner
- Karbonaca, karbonera ili crnica - južna Istra
- Oblica – otporna na sušu
- Rošinjola - okolica Vrsara, Rovinja i Bala te na području Vodnjana



BUŽA



BJELICA



KARBONACA/CRNICA



OBLICA



ROŠINJOLA

# VRSTE MASLINOVOG ULJA

## HRVATSKA PODJELA

ekstra djevičansko maslinovo ulje

djevičansko maslinovo ulje

maslinovo ulje

sansa ulje

## ENGLESKA PODJELA

ekstra djevičansko maslinovo ulje

djevičansko maslinovo ulje

Čisto maslinovo ulje

rafinirano maslinovo ulje

maslinovo ulje komine

# NAZIVI STROJEVA ZA PRERADU MASLINOVOG ULJA

- Različiti su jer: - za preradu je potrebno više strojeva  
- strojevi imaju drukčije funkcije
- Neki od naziva:

BOKS



VILIČAR



USIPNI KOŠ



POSUDA  
ZA  
NEČISTO  
ULJE



SPREMNICI



FILTER



STROJ ZA FILTRACIJU ULJA

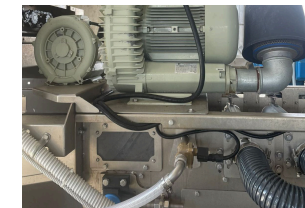
MALI  
USIPNI  
KOŠ



DEKANTER



SUSTAV HLAĐENJA



# PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA - DANAS

- Masline se stavljaju u bokseve od 350L
- Viličarom se prenose u usipni koš
- Čiste se od lišća i grana i peru u hladnoj vodi (19°C- 21°C)
- Masline se zatim suše



BOKS OD 350L



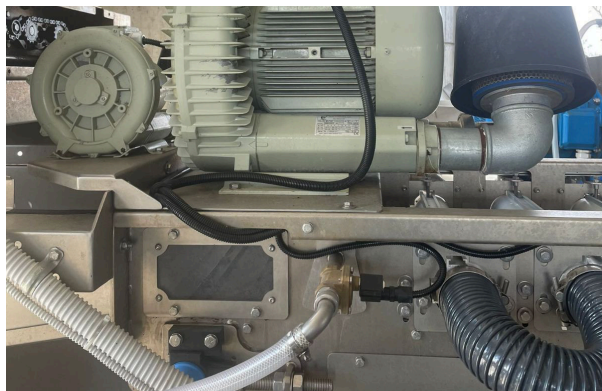
VILIČAR



USIPNI KOŠ

# DANAS

- Masline se prebacuju u mali usipni koš, a zatim i u mlin
- U mlinu se masline melju na komade od 3-4mm, te od njih nastaje pasta
- Cjevima se prenose u sustav hlađenja tzv. Čiler gdje se pasta stavlja u spremnike i mješa u vakumu (bez vode i kisika) 5-7min.
- Ulje se prenosi u dekanter



SUSTAV HLAĐENJA



DEKANTER



MALI USIPNI KOŠ



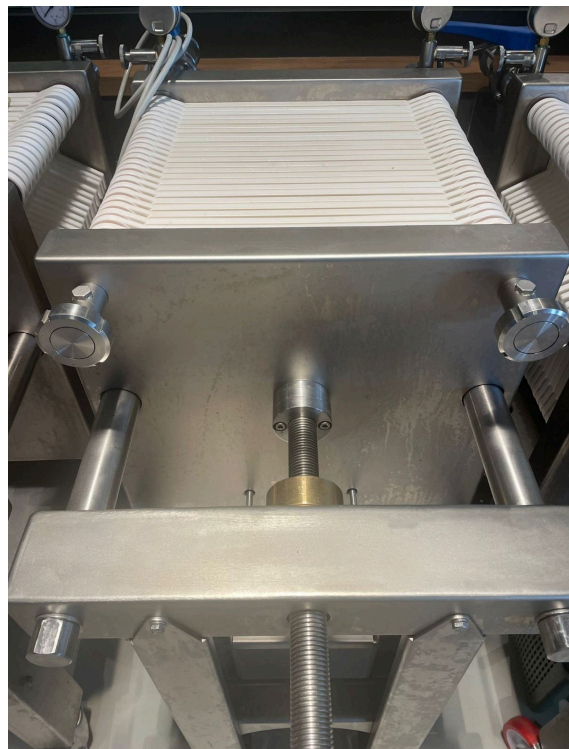
SPREMNICI

# DANAS

- Ulje se odvaja od preostale paste i ide na filtraciju jer ima nečistoće i vegetativnu vodu
- Nakon pročišćavanja ulje je spremno za konzumaciju



POSUDA ZA NEČISTO ULJE



STROJ ZA FILTRACIJU ULJA



FILTER



# ŠTO S OSTACIMA?

- Koštice masline koriste se za grijane poput peleta
- Ostatak komine zakopa se i pomoću posebnih algi se kroz godinu dana razgradi te stvori kompost koji se kasnije koristi za bolji urod maslina



KOMINA - GNOJIVO



KOŠTICE OD MASLINA



MASLINOVO ULJE

# PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA - NEKADA

- Masline su se bacale u posudu za mljevenje
- Dugo su se miješale i gnječile te je dolazilo do oksidacije
- Napravljena pasta stavljala se na obruče u slojevima
- Postpak se ponavljao dok obruči nebi dosegli 1.5m
- Sve bi se zalilo toplom vodom pa bi ulje isplivalo na površinu
- Ulje se s površine kupilo bakrenom žlicom



TORAĆ U VODNJANU



PROIZVODNJA MASLINOVOG ULJA STARI MLIN ZA MASLINE



TORAĆ/TIJESAK ZA MASLINE/KAMENI MLIN/



HVALA NA PAŽNJI