

DEKLARACIJA O BUČINOM ULJU

Bučino ulje – smaragd kontinentalne Hrvatske

U kontinentalnoj Hrvatskoj postoji duga tradicija uzgoja buče čije su koštice bile i prva sirovina za proizvodnju ulja u ovim krajevima. Danas, kad sve više potrošača prepoznaje kulinarske i nutritivne blagodati bučinog ulja, ono je postalo svojevrsna delikatesa i zaštitni znak gastronomije kontinentalne Hrvatske.

Bučino ulje je nerafinirano ulje tamno-zelene do crvenkasto-smeđe boje te bogate i osebujne arome, koja podsjeća na orašaste plodove i prženo. Poznata i cijenjena aroma bučinog ulja rezultat je specifičnosti tradicionalnog postupka proizvodnje koji uključuje prešanje prženog tijesta bučnih koštica. U posljednje vrijeme sve više se proizvodi i hladno prešano bučino ulje koje se dobiva prešanjem iz neprženih bučnih koštica i predstavlja proizvod novih i drugačijih svojstava.

Bučino ulje sadrži vrlo visok udjel nezasićenih masnih kiselina (više od 75%) među kojima su najzastupljenije oleinska i esencijalna linolna kiselina. Budući se proizvodi isključivo mehaničkim putem, bez upotrebe ikakvih kemijskih sredstava, izvor je visokovrijednih bioaktivnih sastojaka kao što su tokoferoli, fitosteroli, skvalen, karotenoidi i sl., a sadrži i određene količine različitih mineralnih tvari (magnezij, natrij, željezo, jod i dr.).

Bučino ulje ima djelotvoran učinak na zdravlje tako što sudjeluje u prevenciji krvožilnih bolesti, srčanog i moždanog udara. Pokazuje poželjan učinak na imunološki, neurološki, probavni, reprodukcijski i mokraćni sustav te je znanstveno dokazan pozitivan utjecaj bučinog ulja na prostatu.

Bučino ulje „oplemenjuje“ brojna jela, od predjela do deserta, čineći ih posebnima kao što i ono samo jest. Svojim naglašenim senzorskim svojstvima ulje doprinosi formiranju specifične arome hrane i daje poseban gastronomski užitak.

Problematiku nedostatne popularizacije kao i proizvodnje bučinog ulja neophodno je podići na nivo *Ministarstva poljoprivrede, ribarstva i ruralnog razvoja* s ciljem uključivanja u državne programe potpora za poticanje primarne poljoprivredne proizvodnje buča te ulaganja u razvoj tehnologija proizvodnje bučinog ulja kao i proizvoda na njihovoj bazi.

Za podizanje svijesti ljudi o izrazito visokoj biološko-nutritivnoj vrijednosti i kakvoći bučinog ulja potrebno je provoditi sustavne edukacije i informiranje potrošača putem medija te različitih manifestacija, izložbi, sajmovi.

Krajnji ciljevi svega navedenog su zaštita regionalnog bučinog ulja te dobivanje oznaka izvornosti, oznaka zemljopisnog podrijetla, oznaka tradicionalnog ugleda poljoprivrednih i prehrambenih proizvoda i sl.

prof. dr. sc. Ivančica Delaš
Medicinski fakultet Zagreb
Zavod za kemiju i biokemiju



dr.sc. Sandra Neđeral
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo



Marko Obranović, dipl.ing.
Prehrambeno-biotehnološki fakultet Zagreb
Zavod za prehrambeno-tehnološko inženjerstvo



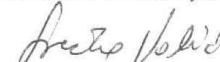
prof.doc. dr. sc. Tihomir Moslavac
Prehrambeno-tehnološki
fakultet Osijek



Teuta Tompić, dipl.ing.
Bioinstitut d.o.o., Čakovec



prof. dr.sc. Srećko Valić
Medicinski fakultet Rijeka



Predsjednik Udruge proizvođača bučinog ulja Hrvatske
Grbić, dipl.ing.agr.



U Ivančić-Gradu, 15. listopada 2011.