

Obrazac odobrenog stručnog projekta:

Naziv projekta Title	HR: Razvoj novih proizvoda na bazi bioaktivnih komponenti dobivenih iz sjemenki grožđa ENGL: <i>Development of new products based on bioactive components obtained from grape seeds</i>
Sažetak projekta Summary	<p>HR: U prehrambenoj prerađivačkoj industriji tendencija povećanja profita s ciljem optimizacije poslovanja svedena je na minimiziranje otpada koji nastaje u proizvodnom procesu. U industriji proizvodnje vina pojavila se potreba za minimaliziranjem otpada nakon obrade grožđa koji predstavlja veliko opterećenje u koliko se adekvatno ne zbrine. Preliminarnim istraživanjem utvrđeno je da nakon dobivanja hladno prešanog ulja iz sjemenki grožđa u pogači zaostaje veliki dio bioaktivnih polarnih komponenti koje imaju velika antioksidativna svojstva. Jedna od takvih je resveratrol, prirodni antioksidans koji se nalazi općenito u grožđu, kako u opni tako i u sjemenki.</p> <p>Cilj ovog projekta je pomoću ekstrakcije ultrazvukom optimirati postupak sam postupak ekstrakcije kako bi se dobio što veći udio resveratrola. Postupci ekstrakcije bi se određivali na tradicionalnim sortama vinove loze (graševina, bijeli pinot, Cabernet Sauvignon, Merlot) vinara na području Osječko-baranjske županije. S ovim projektom nadogradila bi se proizvodnja kod vinara Osječko-baranjske županije, a i šire, u vidu širenja palete novih proizvoda, poput ulja sjemenki grožđa i polifenolnih alkoholnih ekstrakata.</p> <p>ENGL: <i>In the food processing industry, the tendency to increase profits with the aim of optimizing business has been reduced to minimizing waste generated in the production process. In the wine industry, there is a need to minimize waste after processing grapes, which is a great burden if not adequately disposed of. Preliminary research has shown that after obtaining cold-pressed oil from grape seeds, a large part of bioactive polar components with high antioxidant properties remain in the cake. One such is resveratrol, a natural antioxidant found generally in grapes, both in the skin and in the seeds.</i></p> <p><i>The aim of this project is to use ultrasonic extraction to optimize the extraction process itself in order to obtain the highest possible share of resveratrol. Extraction procedures would be determined on traditional grapevine varieties (Graševina, Pinot Blanc, Cabernet Sauvignon, Merlot) of winemakers in the Osijek-Baranja County. This project would upgrade the production of winemakers in Osijek-Baranja County and beyond, in the form of expanding the range of new products, such as grape seed oil and polyphenolic alcoholic extracts.</i></p>
Voditelj projekta ili koordinator s PTF-a Project Manager	HR: doc. dr. sc. Krunoslav Aladić ENGL: PhD. Krunoslav Aladić, Assistant professor

Suradnici na projektu Project Associates	HR: - ENGL: -
Izvor financiranja i vrijednost projekta Funding sources	HR: Osječko Baranjska Županija – Potpore male vrijednosti za istraživačke projekte u poljoprivredi VRIJEDNOST: 8000,00 HRK ENGL: Osijek-Baranja County - Low-value grants for research projects in agriculture VALUE: 8000,00 HRK
Institucije partneri na projektu Partner Institutions	HR: - ENGL: -
Razdoblje realizacije projekta Project period	29.12.2021.-29.12.2022.
Popis opreme koja će se nabaviti iz sredstava projekta Equipment:	HR: S ovim projektom neće se nabavljati nova oprema. ENGL: New equipment will not be procured with this project.

Voditelj/kordinator projekta



Doc. dr. sc. Krunoslav Aladić