

Ing. agr. Italo Žužić:
„MASLINA I MASLINOVO ULJE“

Hrvatska maslinarska i uljarska literatura obogaćena je jednim novim vrlo vrijednim djelom naslova „Maslinarstvo i maslinovo ulje Istre“ od autora ing. Itala Žužića, priznatog i dobro poznatog istaknutog stručnjaka za maslinarstvo i maslinovo ulje. Ona popunjava osjetnu prazninu u domaćoj znanstvenoj i stručnoj literaturi o maslinarstvu i maslinovu ulju. Knjiga je pisana na najnovijim vrelima svjetske i domaće znanstvene i stručne literature s posebnim osvrtom na nove tehnologije u uzgoju maslina, od izbora proizvodnog prostora, izbora sorti, sustava uzgoja, uzgojnih oblika, elajotehnike i agrotehnike, zaštite od bolesti i štetnika, ocjene prikladnog roka berbe, postupcima s plodovima masline, načinom prerade, faktorima koji utječu na kakvoću i kemijski sastav maslinova ulja, organoleptička svojstva, ocjenjivanje kakvoće maslinova ulja i čitav niz drugih vrijednih stručnih informacija. U knjizi je autor pretočio svoje bogato znanje i višegodišnje praktično iskustvo. Ovo je prvo cjelovito djelo u nas s posebnim osvrtom na ekologijske uvjete Istre, koja ima od davnine slavnu tradiciju u proizvodnji maslinova ulja najbolje kakvoće. Knjiga sadrži 380 stranica, a bogato je ilustrirana namjenski odabranim vrlo preglednim grafikonima, crtežima i slikama kako crno bijelim tako i u boji. Osim toga date su i pregledne tablice čitavog niza važnih svojstava. Sve to pridonosi preglednom i jednostavnijem upoznavanju složene građe. Knjiga je pisana jednostavnim vrlo pristupanim lijepim hrvatskim jezikom, pa će dobro poslužiti svima koji se bave uzgojem maslina, proizvodnjom stolnih maslina i proizvodnjom maslinova ulja najbolje kakvoće. Ona može dobro poslužiti u edukativne svrhe za obrazovanje studenata na fakultetu, veleučilištima, srednjim poljoprivrednim školama, organizaciju stručnih savjetovanja, seminara, okruglih stolova i skupova maslinara, ali i kao izvor poticaja za daljnja sustavna znanstvena i stručna istraživanja. Ovdje želim istaći da je posebice dobro, gotovo u detalje, obrađena problematika zaštite masline od bolesti i štetnika, načina prerade maslina, faktora koji utječu na kakvoću maslinova ulja i način vrednovanja, odnosno ocjenjivanja, to jest degustacije ulja. Autor je kao tehnolog u vođenju svih stručnih poslova u maslinicima Agrolagune u Poreču na temelju zapažanja i pokusa, zatim stručnih specijalizacija iz maslinarstva, kao i studijskih putovanja u gotovo sve zemlje na Sredozemlju, stekao veliko znanje i iskustvo, koje nam u ovoj knjizi predaje. Autor je sudjelovao na više znanstvenih i stručnih skupova FAO, a sudjelovao je u istraživanjima i realizaciji projekta za razvoj maslinarstva u organizaciji FAO. Prateći rad od

berbe do prerade, zatim utjecaj čimbenika na kakvoću, kemijski sastav i organoleptička svojstva, maslinova ulja, kao i na temelju opsežnih analiza sastava maslinova ulja autor je došao do brojnih vrijednih spoznaja, koje iznosi čitatelju, upoznavajući ga s vrlo opsežnom i složenom tematikom. Knjigu je autor podijelio u 29 poglavlja, a unutar svakog poglavlja detaljno se i precizno iznose obuhvatno važne aktualne informacije i podaci. Nakon Uvoda slijede poglavlja: Povijest maslinarstva Istre, Istraživanje kakvoće maslinova ulja u Istri, Podizanje novih nasada, u kojem su poglavlju date upute za pripremu tla, odabir kultivara za ulje i kultivara za konzerviranje, zatim slijede: Kriteriji za sadnju i uzgoj maslina u intenzivnoj kulturi, Rezdiba i uzgojni oblici, Zapažanja povreda na maslinama od niskih temperatura 1985. i 1996. godine u Istri, Suvremeni nasadi gustog sklopa, Pomlađivanje, odnosno regeneracija maslina, Štete izazvane sušom, Natapanje, Zaštita maslina od bolesti i štetnika, Sustavi kontrole štetnika i bolesti masline u podnebljima biološke proizvodnje, Berba maslina, Ekstrakcija ulja iz maslininih plodova, Prirodno maslinovo ulje, Promjene i defekti proizvoda, Posljedice bolesti i štetnika na kvalitetu maslinova ulja, Mikrobiološki sastav djevičanskog maslinovog ulja. Karakterizacija maslinovih ulja i senzorske analize ekstra djevičanskog maslinova ulja. Zatim slijedi Ocjenjivanje kakvoće ulja s poglavljima: Organi osjetila, Oprema i sjedište senzorske analize, Pravila ponašanja tijekom degustacije, Korištenje nusprodukata prerade maslina u poljoprivrednoj proizvodnji, Integrirana proizvodnja, Proizvodnja bioraznolikosti u modernom maslinarstvu i Genetsko oplemenjivanje maslina. Na kraju se iznosi pregled korištene literature sa. Ovo jedinstveno djelo po prvi put na jednom mjestu u našoj maslinarskoj i uljarskoj literaturi nudi čitatelju brojne informacije i upute za rad na suvremen način. Čast mi je i zadovoljstvo, preporučiti ovo vrlo vrijedno djelo, koje je napisao autor s bogatim stručnim i praktičnim iskustvom u proizvodnji i koji je kao poznavalac više stranih jezika konzultirao opsežnu znanstvenu i stručnu literaturu i sam sa znanstvenim i stručnim radovima sudjelovao na više međunarodnih skupova i publicirao ih u domaćim i stranim znanstvenim i stručnim časopisima. Knjigu su recenzirali i pozitivno ocijenili prof. dr. sc. Ivo Miljković, prof. dr. sc. Claudio Pucci i prof. dr. sc. Dario Vojnović. Predstavljanje knjige održano je 13. prosinca prigodom održavanja „XIII međunarodne manifestacije o maslini i kvaliteti maslinova ulja“ u Taru. Nakladnik knjige je „Olea“, udruga maslinara Istarske županije.

Prof. dr. sc. Ivo Miljković