

Održan 2. znanstveni skup „Varaždinsko bučino ulje“, zamjenica župana istaknula važnost njegove proizvodnje i promocije

22.2.2022.



Danas je u kongresnoj dvorani varaždinske sportske dvorane Arena, a u organizaciji Varaždinske županije, HAZU – Zavod za znanstveni rad Varaždin i udruge Varaždinsko bučino ulje, održan 2. znanstveni skup „Varaždinsko bučino ulje“.

Skupu je prisustvovao veliki broj proizvođača bučinog ulja, a vrlo zanimljiva predavanja održali su predavači s Sveučilišta Sjever, Instituta Ruđer Bošković, ADIPA – Društva za istraživanje i očuvanje prirodoslovne raznolikosti Hrvatske i Bioinstituta Čakovec. Oni su u svojim izlaganjima predstavili zdravstvene blagodati bučinog ulja i važnost njegove konzumacije u studentskoj populaciji, a dali su i povijesni pregled razvoja uljara te iznijeli koji su izazovi u proizvodnji bučinog ulja.

Prisutnima se na samome početku skupa obratila i zamjenica župana Varaždinske županije Silvija Zagorec koja je istaknula kako je Varaždinsko bučino ulje zaštićeni autohtoni proizvod te je posebno naglasila da se radi o jedinom zaštićenom bučinom ulju na području Republike Hrvatske koje je ujedno i prvo bučino ulje koje je osvojilo zlatnu medalju na prestižnom svjetskom natjecanju.

- Mi danas imamo četrdesetak poljoprivrednih proizvođača koji se bave proizvodnjom bučinog ulja za potrebe tržišta, a još je više onih koji se bave proizvodnjom za vlastite potrebe. Slobodno možemo konstatirati da proizvodnja našeg crnog zlata u posljednjih nekoliko godina doživljava pravu ekspanziju. Iznimno smo ponosni na naše proizvođače koji svoje znanje, energiju i trud ulažu u proizvodnju, a još smo ponosniji što to svoje znanje prenose na mlađe generacije. To nam je veliki zalog za budućnost i pretpostavka da će se i dalje nastaviti kontinuitet proizvodnje Varaždinskog bučinog ulja – poručila je zamjenica župana dok je pročelnik Upravnog odjela za poljoprivredu i zaštitu okoliša Varaždinske županije dr.sc. Dragutin Vincek naglasio kako je intencija ovog skupa promocija i građenje prepoznatljivosti brenda koji se zove Varaždinsko bučino ulje.

–Zaštićeno je pet maslinovih ulja, ovisno o destinaciji otkuda dolaze, i bore se protiv jednog na domaćem tržištu. Ali ta domaća borba je možda čak i nevažna. Želimo da ljudi svakodnevno koriste bučino ulje. Zato smo našim tradicionalnim proizvodima pokrili od vrtića do znanosti, pokušavamo doprijeti u sve sfere društva – rekao je Vincek.

O antioksidacijskoj aktivnosti bučinog ulja i pogače govorio je prof. dr. sc. Srećko Valić s Instituta Ruđer Bošković.

–Antioksidansi su važni u ljudskom organizmu jer naš štite od takozvanog oksidacijskog stresa kojem smo svi podložni zbog današnjeg načina života, brze i nepravilne prehrane i nedovoljnog kretanja, što onda uzrokuje i pretilost i naravno može dovesti do niza raznih bolesti - rekao je Valić dok je izv. prof. dr. sc. Natalija Uršulin-Trstenjak, Odjel za prehrambenu tehnologiju, Sveučilište Sjever, pričala o potrošnji i informiranosti te o važnosti konzumacije bučinog ulja u studentskoj populaciji

Predavači mr. sc. Roman Ozimec i Melita Makovec su prisutnima pričali o današnjim izazovima u proizvodnji bučinog ulja Safety vs Quality te o uljarama bučinog ulja kao industrijskoj baštini Hrvatske.







