



Poljoprivredni istraživački zavod Hrvatske

## Izvjješće o napretku provedbe Dobrovoljnog sporazuma za sprječavanje otpada od hrane „Zajedno protiv otpada od hrane“

Općeniti podaci				
Naziv i adresa pravne osobe Institut za poljoprivredu i turizam, Ulica Karla Huguesa 8, 52440 Poreč				
Razdoblje za koje se podnosi izvješćaj (unijeti datum od/do) 8.11.2023. - 31.12.2024.				
Rezultati provedbe				
Provedene aktivnosti				
Red.br. aktivnosti	Naziv aktivnosti	Vrsta aktivnosti (obvezna/dobr ovoljna)	Opis aktivnosti	Pokazatelj ostvarenja
1.	Prijava projekata koji bi se bavili temama razvoja tehnologija i tehnika kojima bi se mogao smanjiti otpad od hrane ili valorizirati u svrhu proizvodnje visokovrijedne sirovine	Obavezna	Prijava projekata koji bi se fokusirali na razvoj inovativnih rješenja s ciljem smanjenja otpada od hrane, valorizacije nusproizvoda proizvodnje hrane, korištenje zelenih tehnologija u proizvodnji hrane i pića, valorizacija viškova hrane čiji rezultati provedenih istraživanja će biti objavljeni u obliku znanstvenih radova	Projekti: 1. Inovativni vinifikacijski postupci u funkciji povećanja biološkog i nutritivnog potencijala vina i nusproizvoda vinifikacije autohtonih i introduciranih sorti vinove loze (VinNutri Vit) HRZZ_IP-2022-10-9128; 2. Proteinski hidrolizati kao prirodni preparati u održivom maslinarstvu (PROGRESS), WEAVE-HRZZ-ARIS IP-2022-10-8305; 3. Smanjenje industrijskog ugljičnog otiska ekstrakcijom fitokemikalija subkritisnom vodom iz poljoprivredno-prehrambenog otpada – SmartWater, FZOEU.  Objavljen I znanstveni rad: Prelac, Melissa; Majtor, Nikola; Cvitan, Danko; Anđelini, Dominik; Repajić, Maja; Čurko, Josip; Kovačević, Tvrtko Karlo; Goreta Ban, Smiljana; Užila, Zoran; Ban, Dean. Valorization of Olive Leaf Polyphenols by Green Extraction and Selective Adsorption on Biochar

				<p>Derived from Grapevine Pruning Residues // Antioxidants, 13 (2024), 1; 1-19. doi: 10.3390/antiox13010001</p> <p>Održana je edukacijska radionica: Na Institutu za poljoprivredu i turizam u periodu od 11.03. do 13.03. održana je HR-SLO radionica o kompostiranju komine maslina i primjeni biougijena u poljoprivredi pod vodstvom dr.sc. Marka Černa.</p> <p>Objavljena su 4 znanstvena rada:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Prelac, Melissa; Palčić, Igor; Cvitan, Danko; Anđelini, Dominik; Repajić, Maja; Čurko, Josip; Kovačević, Tvrko Karlo; Goreta Ban, Smiljana; Užila, Zoran; Ban, Dean et al. From Waste to Green: Water-Based Extraction of Polyphenols from Onion Peel and Their Adsorption on Biochar from Grapevine Pruning Residues // Antioxidants, 12 (2023), 9; 1697-1705. doi: 10.3390/antiox12091697;</li> <li>2. Černe, Marko; Bouhadi, Mohammed, Javed, Qaiser, Palčić, Igor; Anđelini, Dominik; Cvitan, Danko; Major, Nikola; Kovačević, Tvrko Karlo; Lukić, Marina; Goreta Ban, Smiljana; Ban, Dean et al. The potential of olive pomace compost for using as a soil amendment. Novi Sad: e-ABSTRACT BOOK, University of Novi Sad, Institute of Food Technology in Novi Sad, Bulevar cara Lazara 1, 21000 Novi Sad, Republic of Serbia, Šarić, Ljubiša; Kovač, Renata; Čurčić, Nataša; Šarić, Bojana (ur.), 2024;</li> <li>3. Petrović, Elena; Siber, Tamara; Čosić, Jasenka, Vrandečić, Karolina. Natural preservation techniques: using essential oils to extend the shelf life of cherry tomatoes // Arhiv za higijenu rada i toksikologiju, 75, 2, 2024. str. 23-96;</li> <li>4. Pasković, Igor; Popović, Ljiljana; Pongrac, Paula; Polić Pasković, Marija; Kos, Tomislav; Jovanov, Pavle; Franić, Mario</li> </ol> <p>Protein Hydrolysates—Production, Effects on Plant Metabolism, and Use in Agriculture // Horticulturae, 10 (2024), 10; 1041-1041. doi: 10.3390/horticulturae10101041</p>	<p>Prijavljen je projekt: Valorizacija ostataka iz prerade maslina pomoću mikrobnog višestrukog biokatalitičkog agregata, trajanje 2023-2025, znanstveno-tehnološka suradnja sa Slovenijom, Ministarstvo znanosti i obrazovanja, voditelj projekta: dr.sc. Marko Černe.</p> <p>Objavljen je članak o prijavljenom projektu fokusiranom na smanjenje otpada od hrane: CIRCOLIVE.</p>
2.	Diseminacija znanja i načina kako aktivno sudjelovati u smanjenju otpada od hrane	Obavezna	<p>Predstavljanje rezultata istraživačkih projekata fokusiranih na smanjenje otpada od hrane putem radionica i konferencija, objava znanstvenih radova koja se bavi tematikom smanjenja otpada od hrane, izrada smjernica kako pridonijeti smanjenju otpada, rad s zainteresiranim stranama te diseminacija znanja i načina kako smanjiti ili valorizirati otpad od hrane</p>	<p>Prijava znanstvenih projekata fokusiranih na valorizaciju viškova hrane proizvodnjom nove hrane, te diseminacija znanja putem edukacijskih radionica i znanstvenih radova vezanih na temu valorizacije ostataka, viškova i nusproizvoda iz procesa</p>	
3.	Valorizacija ostataka, viškova i nusproizvoda iz procesa proizvodnje hrane i pića	Dobrovoljna		<p>Prijava znanstvenih projekata fokusiranih na valorizaciju viškova hrane proizvodnjom nove hrane, te diseminacija znanja putem edukacijskih radionica i znanstvenih radova vezanih na temu valorizacije ostataka, viškova i nusproizvoda iz procesa</p>	

Održana je edukacijska radionica: CIRCULIVE "Kick-Off Meeting" održan je 11. i 12. ožujka 2024. u Barceloni (Španjolska), koji je obilježio početak inicijative usmjerene na transformaciju sektora proizvodnje maslinovog ulja ka kružnoj ekonomiji s ciljem smanjenja energije potrebne za obradu maslina, prekomjerne obrade tla, smanjenja emisije stakleničkih plinova te valorizacije nusproizvoda nastalog tijekom proizvodnje maslinovog ulja.

proizvodnje hrane i pića  
(ekološka ekstrakcija zaostalih  
fitokemikalija u sirovinama i  
nusproizvodima)

