



Udruga kemijskih inženjera i tehnologa Split



pozva vas na predavanje

DJEVIČANSKO MASLINOVO ULJE – koliko ga poznajemo?

koje će održati

Dr. sc. Mirella Žanetić,
Institut za jadranske kulture i melioraciju krša

Predavanje će se održati u
četvrtak, 1. prosinca 2016. u 13:15 sati
na Kemijsko-tehnološkom fakultetu,
Ruđera Boškovića 35, amfiteatar A02



Djevičansko maslinovo ulje ima posebno mjesto u ljudskoj prehrani, zbog svojih nutritivnih i bioloških svojstava, specifične arome i stabilnosti. Ono je najstarije ulje, a važnu ulogu u prehrani ljudi zadržalo je kroz cijelu povijest čovječanstva. Samo ekstra djevičanska i djevičanska maslinova ulja imaju pozitivan utjecaj na zdravlje čovjeka, ali istovremeno i specifične mirisno-okusne karakteristike po kojima se maslinovo ulje razlikuje od ostalih biljnih ulja. Postoje brojni znanstveni dokazi o važnosti visoke kvalitete maslinovog ulja. Ipak, koliko prosječni potrošač danas zna o djevičanskem maslinovom ulju? Zna li kako ga prepoznati? Je li boja pokazatelj njegove kvalitete? Zašto je uopće važno da maslinovo ulje bude djevičansko? Pržiti na maslinovom ulju ili ne? Na ova i mnoga druga pitanja odgovorit će se kroz ovo predavanje.