

KVALITET LANA I LANENOG ULJA

Miloš Nožinić

Javna ustanova Poljoprivredni institut Republike Srpske, Banja Luka

Laneno sjeme i laneno ulje skloni su oksidativnom kvarenju. Cilj ovog istraživanja bio je ocijenjivanje kvaliteta hladno cijedenog ulja dobijenog iz lana proizvedenog u različitim agroekološkim uslovima. Analizirani materijal sastojao se od devet uzoraka hladno cijedenog ulja. Proizvodnja uljanog lana odvijala se na više lokaliteta od 100 m do 700 m nadmorske visine. Organoleptička svojstva lanenog sjemena i lanenog ulja ocjenjivana su na osnovu vizualnih opažanja, mirisa i okusa. Bolesti sjemena lana utvrđene su u Laboratoriji za fitopatologiju Poljoprivrednog instituta Republike Srpske (skraćeno Institut). Ulje je cijedeno u Institutskoj uljari. Hemijska analiza ulja uključivala je peroksidni broj (PV), slobodne masne kiseline (FFA) i sadržaj masnih kiselina. Kako kakvoća lanenog sjemena jako ovisi o vremenskim uvjetima u godini proizvodnje lana, osvrnut je i utjecaj ekstremnih vremenskih prilika na svojstva kvalitete sjemena. Rezultati pokazuju da je kvalitetna proizvodnja lanenog ulja uslovljena odgovarajućom tehnologijom uzgoja, vremenskim prilikama i odgovarajućim skladištenjem. Užeglo ulje i samozapaljenje sjemena javlja se u slučaju nepravilnog skladištenja sjemena. Prisutnost gljivica (*Fusarium oxysporum f. sp. lini*) na sjemenu lana također može pogoršati okus sjemena i ulja, što se dogodilo nakon obilnih kiša u toku 2014. godine. Planinsko područje Bosanskog Petrovca pruža bolje agroekološke uslove za proizvodnju lanenog sjemena od nizinskih područja, kao i veći potencijal za organsku proizvodnju. Prije širenja proizvodnje lana i lanenog ulja, poljoprivrednike je potrebno edukovati i osposobiti. Osim toga, paralelna edukacija potencijalnih kupaca proizvoda od lana trebala bi stvoriti zdravu osnovu za povećanje proizvodnje.

Ključne riječi: laneno sjeme, laneno ulje, kvalitet

FLAXSEED AND FLAXSEED OIL QUALITY

Miloš Nožinić

Public institution Agricultural institute of Republic of Srpska, Banja Luka

Flaxseed and flaxseed oil are prone to oxidative rancidity. The aim of this study was to assess the quality of flaxseed oils extracted from flaxseed produced under different environmental conditions. The material consisted of nine samples of cold extracted oil from three flax varieties. Oilseed flax production took place at more locations from 100 m to 700 m above sea level. The organoleptic characteristics of flaxseed and flaxseed oil were evaluated on the basis of the visual observations, odor and taste. The flaxseed diseases were determined in the Laboratory for phytopathology at the Agricultural institute of Republic Srpska (abbr. Institute). The oil was extracted in the Institute's oil mill. Chemical analysis of oil included Peroxide value (PV), free fatty acids (FFA) and content of fatty acids. As flaxseed quality is highly dependent on weather conditions in the year of flax production, the influence of the extreme weather events to the seed quality traits were commented too. The results indicate that high quality flaxseed oil production is conditioned with proper farm technology, weather conditions and adequate storage. Oil rancidity and self - ignition of seed appeared in a case of improper seed storage. The presence of fungi (*Fusarium oxysporum f. sp. lini*) on the flaxseed can also deteriorate the taste of the seed and oil. It happened after heavy rains in 2014. The mountain region of Bosanski Petrovac provides better agroecological conditions for flaxseed production than lowland regions as well as potentials for organic production. Before expanding the production of flax and flaxseed oil, farmers need to be educated and trained. In addition, parallel education of potential buyers of flax products should create a healthy basis for increased production.

Key words: flaxseed, flaxseed oil, quality