

**Utjecaj otapala, temperature i vremena ekstrakcije na sastav i maseni udjel polifenola u ekstraktima samonikle dalmatinske kadulje
(*Salvia officinalis* L.)**

Sažetak

U radu je istražen utjecaj otapala (30, 50 i 70 %-tne vodene otopine etanola ili acetona te 100 %-tne destilirane vode), temperature (60 i 90 °C) i vremena ekstrakcije (30, 60 i 90 min) na sastav i maseni udjel polifenola u ekstraktima samonikle dalmatinske kadulje (*Salvia officinalis* L.). Ukupni je udjel polifenolnih spojeva određen spektrofotometrijski pomoću metode Folin-Ciocalteu, dok su udjeli pojedinačnih fenolnih spojeva određeni metodom HPLC UV/PDA. Rezultati pokazuju da se u ekstraktima kadulje nalaze sljedeći fenolni spojevi: vanilinska, kafeinska, siringinska te salvianolna K i I kiselina, metil-rozmarinat, 6-hidroksiluteolin-7-glukozid, luteolin-7-glukuronid, luteolin-7-glukozid, apigenin-7-glukuronid, apigenin-7-glukozid, te ružmarinska kiselina i luteolin-3-glukuronid kao najzastupljeniji spojevi. Maseni je udjel ukupnih i pojedinačnih polifenolnih spojeva ovisio o tipu i sastavu otapala te temperaturi ekstrakcije. Rezultati pokazuju da se vodenim otopinama etanola ili acetona može ekstrahirati više polifenolnih spojeva nego samim otapalima, i to zbog njihove veće polarnosti. Najviše je polifenolnih spojeva ekstrahirano iz listova kadulje pomoću vodenih otopina etanola i acetona (30 %), pri temperaturi od 60 °C tijekom 30 min.

Ključne riječi: kadulja, fenolne kiseline, flavon glikozidi, parametri ekstrakcije