

FTB 51 (1) 92-100.

(FTB-2876)

Utjecaj prekursora na hlapljive sastojke vina dobivenog fermentacijom soka papaje pomoću mješovite kulture kvasaca

Sažetak

U ovom je radu ispitan utjecaj dodatka patočnog ulja ili aminokiselina na hlapljive sastojke vina dobivenog fermentacijom soka papaje pomoću mješovite kulture kvasaca *Saccharomyces cerevisiae* var. *bayanus* R2 i *Williopsis saturnus* var. *mrakii* NCYC 2251 u omjeru 1:1000. Dodatkom patočnog ulja povećan je udjel alkohola, te je poboljšana proizvodnja izoamilnog oktanoata, izoamilnog dekanoata i izobutilnog dekanoata, dok je smanjen udjel etilnog acetata i 2-feniletilnog acetata. Nastanak hlapljivih masnih kiselina, 2-feniletanola i nekih etilnih estera pospješeno je dodatkom aminokiselina. U usporedbi s kontrolnim uzorkom, vino proizvedeno fermentacijom papaje uz dodatak aminokiselina imalo je izraženiju kiselu i putrastu notu, dok se aroma vina kojem je dodano patočno ulje nije razlikovala. Ovo je istraživanje pokazalo da se fermentacijom soka papaje pomoću mješovite kulture kvasaca uz dodatak patočnog ulja ili odabranih aminokiselina može promijeniti aroma vina.

Ključne riječi: aminokiseline, hlapljivi sastojci, fermentacija, patočno ulje, mješovita kultura, vino iz papaje