

Profil hlapljivih tvari hrvatskih medova lipe (*Tilia* sp.), medljikovca jele (*Abies alba*) i meda kadulje (*Salvia officinalis*)

Sažetak

Profili hlapljivih tvari meda lipe (*Tilia* sp.), medljikovca jele (*Abies alba*) i meda kadulje (*Salvia officinalis*), proizvedeni u Hrvatskoj, istraživani su najprije metodom mikroekstrakcije na čvrstoj fazi (head space solid phase microextraction, HS-SPME), a zatim s plinskom kromatografijom i masenom spektrometrijom (gas chromatography-mass spectrometry, GC-MS). Botaničko porijeklo uzoraka meda potvrđeno je melisopalinološkom i senzorskom analizom. Prvi su put opisana senzorska svojstva meda od kadulje koja su ovisno o konzistenciji bila prilično ujednačena: od svijetlosmeđe do svijetlozelene boje; miris od slabijeg do srednjeg intenziteta, blago rezak i po drvu; postojani blago slatkasti (po pečenim jabukama) i kiselkasti okus. Opisani su karakteristični sastojci hlapljivih tvari analiziranih medova. Uzimajući u obzir sličnosti profila hlapljivih komponenata meda lipe i medljikovca jele s onima opisanim u literaturi, na temelju kvalitativne analize podataka predloženi su karakteristični hlapljivi sastojci. Profil hlapljivih tvari meda kadulje prikazan je po prvi put, a ustanovljeno je da se poprilično razlikuje od ostalih vrsta proučavanih medova, te da sadrži najmanji broj pikova (34). Identificirano je nekoliko dosad neutvrđenih spojeva u medu kadulje: tetrahidro-2,2,5,5-tetrametilfuran, 3-heksenilni ester maslačne kiseline, 2-metilbenzen, maltol, metilni ester 3-furan-karboksilne kiseline i benzenoctena kiselina. S obzirom na dobivene rezultate, te nedostatak usporedivih literaturnih podataka, ti su spojevi predloženi kao karakteristični hlapljivi spojevi meda kadulje.