

FTB 50 (3) 253-260.

(FTB-2997)

## ***In taberna quando sumus: od biblijskog opijanja do proteomike vina***

### **Sažetak**

U radu su prikazani rezultati analize proteina u tragovima u crnim i bijelim vinima i uspoređeni pomoću datoteka rekombiniranih peptidnih liganada (CPLL). Ispitana su vina talijanskog podrijetla. U većini je uzoraka pronađen kazein u tragovima (prosječno od 20 do 60  $\mu\text{g/L}$ , s pragom detekcije već od 1  $\mu\text{g/L}$ ), ali ni jedan protein iz grožđa, jer su sva vina bila pročišćena goveđim kazeinom, uključujući i crna vina koja se obično pročišćuju albuminom iz jaja. Međutim, analizom netretiranog bijelog vina (Recioto iz grožđa sorte Garganega, regija Veneto) pomoću datoteka rekombiniranih peptidnih liganada opaženo je gotovo 100 jedinstvenih produkata gena iz grožđa, što omogućava karakterizaciju proteoma vina *grand cru*, visokokvalitetnih odležanih vina koja inače ne treba pročišćavati. Stoga bi datoteke rekombiniranih peptidnih liganada mogle poslužiti kao odličan alat za otkrivanje proteina u tragovima u hrani i piću. Novom metodom CPLL pri  $\text{pH}=2,2$  u prisutnosti 0,1 % trifluorooctene kiseline omogućena je analiza proteina u uvjetima koji oponašaju mehanizme njihove adsorpcije pri kromatografiji obrnutih faza.

*Ključne riječi:* alkoholna pića, proteomika, datoteka rekombiniranih peptidnih liganada, sljedivost