

FTB 51 (2) 301-307.

(FTB-3032)

## **Očuvanje svježine stolnog grožđa pakiranog za trenutnu konzumaciju pomoću antimikrobnih spojeva**

### **Sažetak**

Pri skladištenju svježeg stolnog grožđa pakiranog za trenutnu konzumaciju javljaju se razni problemi poput: gubitka mase, promjene boje, ubrzanog gubitka čvrstoće bobica i razvoja plijesni, što bitno utječe na smanjenje kakvoće grozdova. Stoga su u radu uspješno ispitani postupci umakanja stolnog grožđa u otopine raznih antimikrobnih spojeva prije pakiranja za trenutnu konzumaciju. Grožđe je neposredno prije pakiranja umočeno u različite koncentracije otopina sljedećih antimikrobnih spojeva: *trans*-2-heksenal, kalijev sorbat, eugenol, eterično ulje kore cimeta i etanol. Svi su uzorci pakirani u biaksijalno orijentirani polipropilenski film i skladišteni na  $(4\pm 1)$  °C. Tijekom skladištenja praćeni su sljedeći parametri: sastav plinova u pakiranju, prisutnost mikroorganizama uzročnika kvarenja, pojava vidljive plijesni i senzorske značajke grožđa. Sastav je plinova bio tipičan za neklimakterično voće, pa je zaključeno da antimikrobni spojevi nisu utjecali na intenzitet disanja plodova. Tijekom skladištenja nije bitno porastao ukupni broj bakterija, no razvojem plijesni na površini bobica promijenjene su senzorske značajke grožđa, pa je dobiven proizvod neprihvatljive kakvoće. Pritom su utvrđene velike razlike između netretiranog i tretiranog grožđa. Postupak umakanja grožđa u 50 %-tni ili 20 %-tni etanol u kombinaciji sa 3 %-tnim kalijevim sorbatom bio je vrlo učinkovit u suzbijanju pojave plijesni, čime je vrijeme skladištenja grožđa produljeno za 100 %.

*Ključne riječi:* antimikrobni spojevi, stolno grožđe za trenutnu konzumaciju, pakiranje, skladištenje