

Udjeli fenolnih spojeva, antioksidacijska aktivnost i kakvoća proizvoda od aronije (*Aronia melanocarpa*)

Sažetak

Aronija (*Aronia melanocarpa*) se rijetko koristi u prehrani, iako sadržava velik udjel fenolnih spojeva i jednu od najvećih *in vitro* antioksidacijskih aktivnosti među voćem. U radu su određivana fizikalno-kemijska svojstva, udjel fenolnih spojeva te antioksidativna aktivnost različitih proizvoda od aronije (sokovi, aronija u prahu, voćni čajevi, kapsule i sušene bobice). Očekivalo se da procesi obrade svježe aronije utječu na antioksidacijsku aktivnost i udjel fenolnih spojeva u proizvodima koji se plasiraju na tržište. Udjeli fenolnih spojeva određeni su spektrofotometrijski (pomoću Folin-Ciocalteu i pH diferencijalne metode). Antioksidacijska aktivnost proizvoda od aronije određena je primjenom DPPH i FRAP metoda. Dobivene su vrijednosti pokazale da proizvodi od aronije sadržavaju velik udjel fenola (3002,201-6639,741 mg/L soka odnosno 1494,036-5292,538 mg u 100 g suhe tvari proizvoda) i manji udjel ukupnih antocijana (150,459-1227.867 mg/L soka odnosno 141.459-2468,845 mg u 100 g suhe tvari proizvoda). Ispitani su proizvodi, a naročito proizvodi u obliku kapsula te aronija u prahu, imali izraženi antioksidacijski učinak, izmjeren pomoću DPPH radikala (12,092-40,194 mmol/L soka odnosno 58,493 do 191,311 mmol u 100 g suhe tvari proizvoda) te primjenom FRAP metode (38,708-79,858 mmol/L soka odnosno 13,503-68,604 mmol u 100 g suhe tvari proizvoda). Rezultati ovog istraživanja pokazuju da među proizvodima od aronije postoje bitne razlike ($p < 0,05$) u udjelima fenolnih spojeva, antioksidacijskoj aktivnosti te parametrima kakvoće.

Ključne riječi: proizvodi od aronije, kakvoća, fenoli, antocijani, DPPH, FRAP